

**GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU IBU RUMAH TANGGA DALAM
PENGELOLAAN MAKANAN BAGI ANAK BALITA DI KELURAHAN TERUSAN
KECAMATAN MEMPAWAH HILIR**

Thelma Issadora Ervenny¹, Nurul Amaliyah², Malik Saepudin¹

¹⁾ Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Pontianak

²⁾ Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Semarang

E-mail: vennypcy1427@gmail.com

ABSTRACT

Maternal behavior in maintaining cleanliness and processing food carried out by mothers is strongly influenced by the level of maternal knowledge about how to process and prepare healthy and clean food. Lack of attention or discrepancies in processing and consuming food at home can endanger and cause disease for toddlers. The purpose of this study was to describe the Knowledge and Behavior of Housewives in Food Management for Toddlers in Terusan Village, Mempawah Hilir District. This type of research is descriptive observation research. The population in this study were housewives who had toddlers 0-4 years as many as 56 people. The sample used is the total population. The results of the study it is known that the level of knowledge of housewives in food management for toddlers was found to be of good value is 48 respondents (86%), a sufficient level of knowledge is 5 respondents (9%) and a lack of knowledge is 3 respondents (5%). The level of behavior of housewives in food management for toddlers was found to be of good value is 53 respondents (95%), the level of behavior was sufficient is 3 respondents (5%) and the level of knowledge was less is 0 respondents (0%). The level of knowledge and behavior of respondents about food management for toddlers in Terusan Village, Mempawah Hilir Subdistrict is in the good value category.

Keywords : Knowledge, Behavior, Housewives, Food Management

ABSTRAK

Perilaku ibu dalam menjaga kebersihan dan mengolah makanan yang dilakukan oleh ibu sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan ibu tentang cara pengolahan dan penyiapan makanan yang sehat dan bersih. Kurangnya perhatian atau ketidaksesuaian dalam mengolah dan mengonsumsi makanan di rumah dapat membahayakan dan menimbulkan penyakit bagi balita. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan Pengetahuan dan Perilaku Ibu Rumah Tangga dalam Pengelolaan Makanan bagi Anak Balita di Kelurahan Terusan Kecamatan Mempawah Hilir. Jenis penelitian ini adalah observasi pendekatan deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang memiliki balita 0-4 tahun sebanyak 56 orang. Sampel yang digunakan yaitu total seluruh populasi. Hasil penelitian diketahui bahwa tingkat pengetahuan ibu rumah tangga dalam pengelolaan makanan bagi balita didapatkan hasil bernilai baik sebanyak 48 responden (86%), tingkat pengetahuan cukup sebanyak 5 responden (9%) dan tingkat pengetahuan yang kurang sebanyak 3 responden (5%). Tingkat perilaku ibu rumah tangga dalam pengelolaan makanan bagi balita didapatkan hasil bernilai baik sebanyak 53 responden (95%), tingkat perilaku cukup sebanyak 3 responden (5%) dan tingkat pengetahuan yang kurang sebanyak 0 responden (0%). Dari penelitian ini didapatkan bahwa tingkat pengetahuan dan perilaku responden tentang pengelolaan makanan bagi balita di Kelurahan Terusan Kecamatan mempawah Hilir termasuk dalam kategori bernilai baik.

Kata kunci : Pengetahuan, Perilaku, Ibu Rumah Tangga, Pengelolaan Makanan

Pendahuluan

Makanan merupakan suatu kebutuhan dasar semua individu untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang diperlukan diharuskan memenuhi syarat kesehatan dengan artian makanan tersebut memiliki nilai gizi yang baik seperti vitamin, mineral, lemak, dan lain sebagainya (Setyorini, 2013). Keamanan

makanan adalah kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk mencegah kemungkinan cemaran biologis, kimiawi terhadap pangan dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan mengancam kesehatan. Keamanan makanan merupakan hal mutlak yang harus dipenuhi dalam proses pengolahan makanan. Makanan yang tidak aman dapat menimbulkan

penyakit yang disebut dengan *foodborne disease*, yaitu suatu gejala penyakit yang disebabkan mengonsumsi makanan yang mengandung dan terkontaminasi zat atau senyawa beracun atau organisme patogen (Annas et al., 2021). Penyakit bawaan makanan tidak memiliki gejala yang spesifik melainkan memiliki gejala yang berbeda-beda. Rasa mual (*nausea*), muntah, nyeri kontraksi perut dan diare dapat dianggap sebagai gejala umum yang terjadi pada banyak penyakit yang dibawa oleh makanan (Amaliyah, 2015).

Diare masih menjadi masalah kesehatan bagi masyarakat dan merupakan penyebab kematian balita tertinggi (usia 12-59 bulan) terbesar melebihi AIDS, malaria, dan campak. Diare pada balita dapat menyebabkan dehidrasi, gangguan pertumbuhan, malnutrisi, dan hingga dapat menyebabkan kematian (Dahlan, 2018). Menurut data *World Health Organization*, (2019) diare merupakan penyakit berbasis lingkungan dan terjadi hampir di semua wilayah geografis di dunia. Setiap tahunnya terjadi kasus diare sekitar 1,7 milyar dengan angka kematian 760.000 anak di bawah umur 5 tahun (Gede et al., 2022).

Menurut Riskesdas 2018, prevalensi diare berdasarkan diagnosis tenaga Kesehatan sebesar 6,8% dan berdasarkan diagnosis tenaga kesehatan atau gejala yang pernah dialami sebesar 8%. Kelompok umur dengan prevalensi diare (berdasarkan diagnosis tenaga Kesehatan) tertinggi yaitu pada kelompok umur 1-4 tahun sebesar 11,5% dan pada bayi sebesar 9% (Kementerian Kesehatan RI, 2020).

Berdasarkan data yang diperoleh di Puskesmas Mempawah Hilir, pada 2019-2021 tingkat kasus diare pada balita mengalami kenaikan dan penurunan. Pada tahun 2019 di Kelurahan Terusan mendapatkan kasus diare pada balita sebanyak 42 kasus. Selanjutnya pada 2020 mengalami kenaikan kasus diare pada balita sebanyak 43 kasus. Sedangkan pada 2021 mengalami penurunan kasus diare pada balita sebesar 13 kasus (Puskesmas Mempawah, 2021).

Masa balita merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan bagi anak dan memerlukan perhatian khusus dari orang tua terutama ibu karena kelompok usia ini rentan terhadap penyakit, terutama penyakit infeksi. Diare lebih sering terjadi pada balita karena daya tahan tubuh balita masih lemah sehingga balita sangat rentan terhadap penyebaran virus penyebab diare (Achyar, 2012).

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan peneliti, dari 10 ibu rumah tangga

yang memiliki balita di kelurahan Terusan kecamatan Mempawah Hilir, 8 dari 10 ibu rumah tangga yang ada di Kelurahan Terusan dalam praktik pengelolaan makanan tidak menggunakan celemek dan penutup rambut, saat memegang makanan tidak menggunakan alat bantu seperti sarung tangan dan penjepit makanan. Perilaku dan pengetahuan Ibu rumah tangga sehari-hari dalam pengelolaan makanan bagi balita dapat menyebabkan penyakit seperti tidak menggunakan alat pelindung diri saat memasak seperti celemek, penutup kepala. Perilaku ibu dalam menjaga kebersihan dan mengolah makanan yang dilakukan oleh ibu sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan ibu tentang cara pengolahan dan penyiapan makanan yang sehat dan bersih. Kurangnya perhatian atau ketidaksesuaian dalam mengolah dan mengonsumsi makanan di rumah dapat membahayakan (Rosmauli 2022).

Berdasarkan uraian di atas, hal inilah yang melatar belakangi penulis untuk melakukan penelitian tentang gambaran pengetahuan dan perilaku ibu rumah tangga dalam pengelolaan makanan bagi anak balita di kelurahan Terusan kecamatan mempawah hilir.

Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasi pendekatan deskriptif yang memberikan Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Ibu Rumah Tangga dalam Pengelolaan Makanan bagi Anak Balita di Kelurahan Terusan Kecamatan Mempawah Hilir. Penelitian dilaksanakan di Kelurahan Terusan Mempawah Hilir. Penelitian ini memerlukan waktu mulai dari penentuan lokasi hingga pelaporan dimulai pada Januari hingga Juni 2023.

Populasi dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang memiliki balita 0 - 4 tahun sebanyak 56 orang di Kelurahan Terusan Kecamatan Mempawah Hilir. Sampel yang digunakan yaitu total seluruh populasi ibu rumah tangga yang memiliki balita 0 - 4 tahun di Kelurahan Terusan Kecamatan Mempawah Hilir sebanyak 56 ibu rumah tangga.

Pengumpulan data menggunakan data primer dengan melakukan pengamatan secara langsung ke lokasi dan wawancara kepada ibu rumah tangga yang memiliki balita di setiap unit rumah menggunakan kuesioner. Selain itu, juga digunakan data sekunder mengenai penderita diare yang diperoleh dari Puskesmas di Kelurahan Terusan. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ialah alat tulis, kamera dan lembar kuesioner/*checklist*. Pengolahan data

dilakukan secara deskriptif yaitu data diolah dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan dideskripsikan dengan memaparkan hasil penelitian.

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. Distribusi Responden berdasarkan Umur di Kelurahan Terusan 2023

Umur Ibu (tahun)	Frekuensi	Persentase (%)
19 – 28	15	28,4
29 – 38	26	46,4
39 – 48	15	26,8
Jumlah	56	100

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 1, menunjukkan bahwa umur ibu rumah tangga di Kelurahan Terusan 2023 hampir setengahnya (46,4%) pada kelompok umur 29 – 38 tahun sebanyak 26 orang.

Tabel 2. Distribusi Responden berdasarkan Pendidikan Terakhir di Kelurahan Terusan 2023

Pendidikan Terakhir	Frekuensi	Persentase (%)
SD	12	21
SMP	9	16
SMA/SMK	24	43
Perguruan Tinggi	11	20
Jumlah	56	100

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 2, menunjukkan bahwa pendidikan terakhir ibu rumah tangga di Kelurahan Terusan 2023 hampir setengahnya (43%) pada kelompok pada kelompok pendidikan terakhir SMA/SMK sebanyak 43 orang.

Faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah pendidikan. Berdasarkan hasil penelitian bahwa sebagian besar pendidikan ibu yang menjadi responden adalah pendidikan menengah atas yaitu sebanyak 24 responden (43%) dari 56 responden. Hal tersebut menunjukkan bahwa ibu yang menjadi responden penelitian ini telah menempuh pendidikan yang cukup baik. Semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin mudah menerima informasi sehingga semakin banyak pula pengetahuan yang dimiliki. Sedangkan menurut (Nasrul Efendi dalam Banjarmasin et al., 2022) tingkat pendidikan yang terlalu rendah akan sulit memahami pesan atau informasi yang disampaikan. Pendidikan merupakan hal yang penting jika berkaitan dengan informasi kesehatan. Informasi tersebut dijadikan sebagai bekal ibu untuk mengasuh

balitanya dalam kehidupan sehari-hari (Hutasoit et al., 2019). Untuk meningkatkan pengetahuan diharapkan dapat memberikan penyuluhan bagi Ibu rumah tangga mengenai pengelolaan makanan pada balita.

Tabel 3. Distribusi Responden berdasarkan Pekerjaan di Kelurahan Terusan 2023

Umur Ibu (tahun)	Frekuensi	Persentase (%)
Ibu Rumah Tangga	44	79
Pegawai BUMD	1	2
Wiraswasta	4	7
Guru	2	4
Honoror	2	4
Karyawan Swasta	2	4
PNS	1	2
Jumlah	56	100

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 3, menunjukkan bahwa pekerjaan ibu rumah tangga di Kelurahan Terusan 2023 sebagian besar (79%) pada kelompok Ibu Rumah Tangga sebanyak 44 orang.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Ibu Rumah Tangga dalam Pengelolaan Makanan bagi Anak Balita di Kelurahan Terusan 2023

No	Pengetahuan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Baik	48	86
2	Cukup	5	9
3	Kurang	3	5
	Jumlah	56	100

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 4, menunjukkan bahwa pengetahuan ibu rumah tangga dalam pengelolaan makanan bagi anak balita di Kelurahan Terusan Kecamatan Mempawah Hilir yang baik sebanyak 48 (86%) dari 56 responden, cukup sebanyak 5 (9%) dari 56 responden dan yang kurang sebanyak 3 (5%) dari 56 responden. Hal tersebut menunjukkan bahwa tingkat pendidikan juga menentukan pengetahuan terhadap sesuatu khususnya pengetahuan terhadap pengelolaan makanan bagi anak balita tingkat pendidikan responden di Kelurahan Terusan Kecamatan Mempawah Hilir pada umumnya tamatan SMA dengan jumlah responden sebanyak 24 orang.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menggunakan kuesioner, terdapat responden yang tidak dapat menjawab beberapa pertanyaan pengetahuan dan didapat jawaban tidak mencapai nilai di atas 75%, yaitu

pengetahuan mengenai penggunaan APD saat pengolahan makanan, suhu penyimpanan bahan makanan dan mencuci peralatan makan balita yang baik. Penjamah makanan harus menggunakan APD untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang akan diolah selain itu, penggunaan APD sangat berpengaruh pada kualitas mutu makanan yang dihasilkan untuk mencegah terjadinya *food borne disease*, mencuci peralatan makan bayi dan balita menggunakan air panas untuk membunuh kuman dan bakteri yang masih menempel dalam peralatan, karna bisa saja peralatan makanan tersebut terkontaminasi oleh bakteri dan kuman yang tidak baik bagi balita, selain itu penjamah makanan harus menyimpan bahan makanan pada suhu yang ditentukan yaitu untuk makanan yang membusuk seperti telur, daging, susu disimpan pada suhu 4°-10°C di tempat yang tertutup.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Perilaku Ibu Rumah Tangga dalam Pengelolaan Makanan bagi Anak Balita di Kelurahan Terusan 2023

No	Pengetahuan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Baik	53	95
2	Cukup	3	5
3	Kurang	0	0
	Jumlah	56	100

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 5, menunjukkan bahwa pengetahuan ibu rumah tangga dalam pengelolaan makanan bagi anak balita di Kelurahan Terusan Kecamatan Mempawah Hilir yang baik sebanyak 53 (95%) dari 56 responden, cukup sebanyak 3 (5%) dari 56 responden dan yang kurang sebanyak 0 (0%) dari 56 responden.

Dalam hasil observasi yang dilakukan peneliti, dapat diketahui pada penilaian perilaku responden oleh ibu rumah tangga yang memiliki balita di Kelurahan terusan Kecamatan Mempawah Hilir sudah sangat baik. Dari perilaku ibu rumah tangga dalam memilih bahan makanan yang segar dan baik, tidak mengonsumsi makanan yang berulat, menyimpan bahan makanan yang mudah membusuk seperti daging di lemari pendingin (kulkas), menggunakan air bersih dalam mengolah makanan, mencuci tangan sebelum dan sesudah dalam menyajikan makanan, menutup makanan yang sudah jadi, mengambil makanan menggunakan alat bantu seperti sarung tangan atau penjepit, dan mencuci

tangan dengan sabun terlebih dahulu sebelum memberi anak makan.

Mengacu pada 6 prinsip *hygiene* sanitasi makanan tentang pengamanan bahan makanan bahwa semua jenis bahan makanan perlu mendapatkan perhatian baik secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti contohnya ikan, susu, daging, buah, dan sebagainya. Pada penyimpanan bahan makanan tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan, misalnya bahan makanan segar dan mudah rusak disimpan dalam lemari pendingin. Pada pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan harus bersih untuk mencegah resiko pencemaran terhadap makanan. Pada penyimpanan makanan wadah yang digunakan untuk menyimpan makanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan yang sudah matang tidak dicampur dengan bahan makanan mentah. Pada pengangkutan makanan, makanan diangkut dalam wadah yang tertutup. Pada penyajian makanan semua peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan dalam kondisi bersih, tidak terdapatnya kotoran, utuh, dan tidak rusak.

Terdapat beberapa responden yaitu 5% mendapatkan nilai cukup. Hampir sebagian responden pada saat mengolah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, sarung tangan, dan penutup kepala. Penggunaan alat pelindung diri (APD) sangat berpengaruh terhadap kebersihan makanan, apabila pengolah makanan tidak menggunakan APD seperti celemek, sarung tangan, dan penutup kepala maka akan menyebabkan kontaminasi silang seperti contohnya rambut masuk kedalam makanan akibat tidak menggunakan penutup kepala. Untuk meningkatkan perilaku diharapkan dapat memberikan penyuluhan bagi Ibu rumah tangga mengenai pengelolaan makanan pada balita.

PENUTUP

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam penelitian ini maka dapat ditarik kesimpulan bahwa tingkat pengetahuan dan perilaku responden tentang pengelolaan makanan bagi balita di Kelurahan Terusan Kecamatan Mempawah Hilir adalah baik. Diharapkan bagi ibu rumah tangga untuk lebih memperhatikan lagi cara pengelolaan makanan yang baik dan benar bagi balita agar dapat menghindari risiko terhadap suatu penyakit khususnya penyakit diare.

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, N. (2012). *Hygiene Makanan dengan kejadian Diare pada Balita di Puskesmas Lubuk Buaya Padang tahun 2012*. 22–27.
- Amaliyah, N. (2015). *Pengolahan Makanan*. In *Penyehatan Makanan dan Minuman - A* (p. 135). Penerbit Deepublish.
- Annas, H. N., Fauziah, M., Lusida, N., & Makanan, P. (2021). *Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang “ X ” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020*. 2(1), 49–58.
- Banjarmasin, U. M., Banjarmasin, U. M., & Banjarmasin, P. K. (2022). *Pengetahuan Ibu balita tentang hygiene makanan dan kejadian diare pada balita di Puskesmas Pekauman Banjarmasin*. 13(1).
- Dahlan, U. A. (2018). *Hubungan Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan dengan kejadian diare pada balita di Puskesmas Umbulharjo I Yogyakarta*. 3, 71–79.
- Gede, D., Apriani, Y., Made, D., Sastra, F., & Sri, N. (2022). *Gambaran Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Diare Pada Balita Di Kelurahan Baler Bale Agung Kabupaten Jembrana Tahun 2021*. 1, 15–26.
- Hutasoit, M., Susilowati, L., & Hapza, I. A. N. (2019). *Hubungan pengetahuan ibu tentang pengelolaan diare dengan klasifikasi diare di puskesmas kasihan bantul*. 14(3).
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2019* (B. Hardhana, S. Faridam, & W. Winne (eds.)).
- Puskesmas Mempawah. (2021). *Data Kasus Diare*.
- Setyorini, E. (2013). *Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Eschericia Coli pada rujak yang di jual di sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang*. *Unnes Journal of Public Health*, 2(3), 1–8.
- World Health Organization. (2019). *WHO 2019*.