

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN PRAKTIK *HYGIENE*
PENJAMAH MAKANAN DIRUMAH MAKAN DESA AIR UPAS
KECAMATAN AIR UPAS**

Misniarni^{1✉}, Nurul Amaliyah², Suharno³

Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Pontianak

E-mail: misniarni@gmail.com

ABSTRACT

Food sanitation is an effort made to free food and beverages from all dangers that can interfere with health starting from before the food is produced. The purpose of the study was to determine the relationship between Knowledge Level and Hygiene Practices for food handlers at the Air Upas Village Restaurant, Air Upas District. Type of research The research design uses an observational or non-experimental design using a cross sectional approach. Research conclusion 1) The number of samples is 33 people. Age ranges above 15 years. All genders are female. Some food handlers have primary education and the highest education is junior high school. Most of the workers have worked for less than 3 years. 2) Food handlers as much as 75% have less knowledge and 15% have sufficient knowledge and 10% have good knowledge, sanitation hygiene of food handlers as much as 82% have poor sanitation, 12% have adequate sanitation and 6% have good sanitation. 3) Food decorators are poorly informed about the practice of food sanitation hygiene, the benefits of wearing special equipment such as work clothes, hair covers and aprons, they wear only what is in the home without knowing what is in it, so that the purpose of special equipment is not achieved and many chews are not used for uncomfortable reasons. 4) There is a significant link between knowledge and the practice of sanitation hygiene that preserves food, p-value 0.009. Further research will be required to do an e-coli screening of the food from the restaurants in the peeled water village.

Keywords : Knowledge, Sanitary Hygiene Practice, Food Handlers

ABSTRAK

Penyehatan makanan adalah suatu upaya yang dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Tujuan Penelitian yaitu Mengetahui hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Praktik *Hygiene* Penjamah makanan di Rumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas. Jenis penelitian Rancangan penelitian menggunakan desain observasional atau non eksperimen dengan menggunakan pendekatan *crosssectional*. Kesimpulan penelitian 1) Jumlah sampel sebanyak 33 orang. Umur berkisar di atas 15 tahun. Jenis kelamin semuanya perempuan. Beberapa penjamah makanan pendidikan SD dan pendidikan tertinggi SMP. Sebagian besar pekerja telah bekerja selama kurang dari 3 tahun. 2) Penjamah makanan sebanyak 75% memiliki pengetahuan kurang dan 15% memiliki pengetahuan cukup dan 10% memiliki pengetahuan baik, *Hygiene* sanitasi penjamah makanan sebanyak 82%, memiliki sanitasi kurang, 12% memiliki sanitasi cukup dan 6% memiliki sanitasi baik. 3) Penjamah makanan kurang mengetahui tentang praktik *hygiene* sanitasi makanan manfaat memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut dan celemek, mereka hanya memakai apa yang ada di rumah makan tersebut tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai. 4) Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan p value 0,009. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan melakukan pemeriksaan *E-Coli* pada makanan yang dijual di rumah makan yang ada di desa air upas.

Kata Kunci : Pengetahuan, Praktik *Hygiene*, Penjamah Makanan

Pendahuluan

Kesehatan merupakan salah satu nilai yang sangat berharga dalam kehidupan manusia. Kesehatan sebagai modal dasar untuk melakukan segala aktifitas. Banyak masalah kesehatan yang muncul di Indonesia maupun di

dunia saat ini yang diakibatkan karena kurangnya kesadaran masyarakat untuk melakukan pola hidup bersih dan sehat. Kebersihan merupakan sebuah cerminan bagi setiap individu dalam menjaga kesehatan yang begitu penting dalam kehidupan sehari-hari.

Kebersihan berarti keadaan bebas dari segala kotoran dan berbagai penyakit yang dapat merugikan setiap kegiatan dan aktifitas menyangkut setiap kegiatan, perilaku dan sikap di lingkungan masyarakat (Junaedi and Wahyuningsih, 2009).

Salah satu tugas Pemerintah di bidang kesehatan adalah melakukan pemberantasan penyakit menular dan penyehatan lingkungan pemukiman. Usaha pencegahan dan pemberantasan penyakit menular dan penyehatan lingkungan pemukiman dilaksanakan antara lain dengan meningkatkan keadaan *hygiene* dan sanitasi makanan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia, dimana makanan mempunyai fungsi memelihara proses dalam pertumbuhan/ perkembangan, memperoleh energi untuk aktifitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap penyakit (Amalia, Rohaeni and Mariawati, 2015).

Salah satu tugas Pemerintah di bidang kesehatan adalah melakukan pemberantasan penyakit menular dan penyehatan lingkungan pemukiman. Usaha pencegahan dan pemberantasan penyakit menular dan penyehatan lingkungan pemukiman dilaksanakan antara lain dengan meningkatkan keadaan *hygiene* dan sanitasi makanan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia, dimana makanan mempunyai fungsi memelihara proses dalam pertumbuhan/ perkembangan, memperoleh energi untuk aktifitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap penyakit (Amalia, Rohaeni and Mariawati, 2015).

Agar makanan dapat berfungsi sebagaimana mestinya, kualitas makanan harus diperhatikan. Kualitas makanan sangat dipengaruhi dan ditentukan oleh pemilihan bahan mentahnya, penyimpanan, pengolahan atau proses dan penyajian. Keadaan tempat pengelolaan makanan juga ikut menentukan kualitas makanan tersebut, sehingga apabila salah satu dari proses di atas ada yang buruk, maka kualitas makanan juga akan buruk. Sanitasi dalam proses pengolahan makanan dilakukan sejak proses penanganan bahan mentah sampai produk makanan siap untuk dikonsumsi (Amaliyah, 2017). Makanan juga merupakan media yang sangat baik sebagai tempat pertumbuhan berbagai mikroba patogen seperti *Staphylococcus*, *Escherichia coli*, dan

Clostridium. Berbagai bakteri patogen tersebut merupakan bakteri yang dapat menyebarkan penyakit melalui makanan yang disebut *Food Borne Disease* atau penyakit bawaan makanan seperti diare atau keracunan makanan sehingga tindakan *hygiene* yang keras harus dilakukan untuk menghindari munculnya penyakit tipe tersebut (Ekawati, Husnul Yusmiati and Hamidi, 2017).

Menurut Sumantri (2010), gangguan kesehatan yang dapat terjadi akibat makanan yaitu keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Keracunan makanan dapat disebabkan oleh racun asli maupun racun yang ada dalam makanan akibat kontaminasi. Saat ini masih sering kita jumpai kasus-kasus keracunan makanan yang disebabkan karena tidak terjaminnya keamanan makanan yang dikonsumsi. Untuk mencegah terjadinya keracunan makanan maka *hygiene* sanitasi makanan dan minuman perlu mendapat perhatian (Adliyani, 2015)

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk melihat “Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Praktek *Hygiene* Penjamah makanan di Rumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas”.

Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Praktik *Hygiene* Penjamah makanan di Rumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif karena peneliti menggunakan angka mulai dari pengumpulan data, pengolahan serta penyajian hasilnya serta dilakukan analisis terhadap hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat (Sugiyono 2017), yaitu mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik *hygiene* penjamah makanan dirumah makan. Rancangan penelitian menggunakan desain observasional atau non eksperimen dengan menggunakan pendekatan *crosssectional* yang dilaksanakan di Desa Air Upas, Kecamatan Air Upas. Jumlah sampel pada penelitian ini adalah sebanyak 33 Penjamah makanan (orang yang mempunyai rumah makan) yang memiliki ijin maupun tidak memiliki ijin.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Analisis Univariat

Tabel 1. Karakteristik Penjamah Makanan (n = 33)

Variabel	Kategori	f	%
Umur	≤ 15 tahun	3	10
	> 15 tahun	30	91
Pendidikan	SD	28	85
	SMP	5	15
Lama	< 3 tahun	27	82
Bekerja	> 3 tahun	6	18

Sumber : Data Primer, 2021

Berdasarkan hasil analisis univariat, penjamah makanan terbanyak berusia di atas 15 tahun (91%) dengan pendidikan sekolah dasar (85 %). telah bekerja kurang dari 3 tahun. penjamah makanan merupakan pemiliki rumah makan yang juga tinggal di rumah makan tersebut.

Tabel 2. Karakteristik pengetahuan dan sanitasi penjamah makanan (n =33)

Variabel	Kategori	f	%
Pengetahuan	Kurang	5	75
	Cukup	5	15
	Baik	3	10
Praktik higiene penjamah makanan	Kurang	27	82
	Cukup	4	12
	Baik	2	6

Sumber : Data Primer, 2021

Berdasarkan tabel 2 karakteristik pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan, sebagian besar penjamah makanan memiliki pengetahuan yang kurang. Jumlah total sampel 33 penjamah makanan dengan pengetahuan kurang sebanyak 25 orang (75%).

Berdasarkan hasil kuesioner, sebagian besar penjamah makanan memiliki praktik higiene penjamah makanan yang kurang yaitu sebesar 27 orang dengan persentase 82 %. Pada Tabel 5.2 dapat dilihat bahwa, persentase pengetahuan praktik higiene penjamah makanan (67,2 %) lebih besar dari pada praktik higiene penjamah makanan(56 %).

Analisis Bivariat

Tabel 3. Hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik *hygiene* penjamah makanan di rumah makan

Variabel	Praktik <i>Hygiene</i> Sanitasi			P value
	Kurang	Cukup	Baik	
Pengetahuan	19 (76%)	4 (16%)	2 (8%)	0.009

Cukup	5 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
Baik	3 (100%)	0 (0%)	0 (0%)

Sumber : Data Primer, 2021

Berdasarkan hasil analisis hubungan antara pengetahuan dan praktik higiene penjamah makanan, didapatkan hasil pada Tabel 5.3 di atas. Hasil di atas menunjukkan bahwa pada pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan terdapat hubungan yang bermakna dengan $p_{\text{value}} < 0,05$. Nilai korelasi sebesar 0,009 menunjukkan nilai korelasi yang kuat dan bermakna.

Pembahasan

Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah makanan pada penelitian ini seluruhnya berjenis kelamin perempuan, hal ini dikarenakan didesa tersebut penjamah makanan merupakan orang yang memiliki rumah makan jadi satu rumah makan memiliki satu penjamah makanan hal ini dikarenakan rumah makan yang ada tidak besar dan hanya terdiri 6 meja. Sebagian besar pekerja dan pemilik rumah makan berpendidikan SD, Pada penelitian ini sebagian besar penjamah makanan telah bekerja selama kurang dari 3 tahun. Kebanyakan pekerja yang memiliki masa kurang dari 5 tahun, pengetahuan dan perilaku higiene sanitasinya masih kurang hal ini dikarenakan rumah makan yang kebanyakan baru didirikan akibatnya pengetahuan tentang sanitasi sangatlah kurang, dan ketika kita memberi masukan kepada mereka, mereka kurang merespon yang kita sampaikan. Pada penelitian sebelumnya menyatakan bahwa tidak adanya hubungan antara lama bekerja dengan pengetahuan karena masa kerja yang lama tanpa adanya peningkatan pengetahuan dan tidak menambah wawasan atau mengubah perilaku higiene sanitasi penjamah makanan. Peningkatan pengetahuan pada penjamah makanan dapat dilakukan salah satunya dengan mengikuti pelatihan penyelenggaraan makanan (Sofiana, 2012).

Pengetahuan dan Praktik penjamah Makanan

Berdasarkan Tabel 2, sebagian besar penjamah makanan memiliki pengetahuan yang kurang yaitu sebanyak 75 % atau sebanyak 25 dari 33 orang. Penjamah makanan pada penelitian ini yaitu pemilik rumah makan. Pemilik rumah makan yang mengurus proses

pengolahan dari penerimaan bahan makanan hingga proses pemasakan dan juga bertugas untuk mengatarkan makanan kepada konsumen.

Jumlah pembeli yang datang sehari biasanya 5- 20 orang sedangkan yang bekerja dirumah makan tersebut hanya 1- 2 orang, Sebagian besar penjamah makanan telah menerapkan kebiasaan cuci tangan sebelum mengolah makanan.

Pada penelitian ini, APD yang digunakan penjamah makanan pada saat pengolahan makanan yaitu celemek dan itu tidak semua rumah makan yang menggunakan celemek. Penjamah makanan tidak menggunakan masker dan sarung tangan karena sudah terbiasa serta institusi belum menyediakan alat APD lengkap untuk penjamah makanan.

Hasil observasi yang dilakukan, terlihat bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki kuku yang pendek tetapi tidak bersih, terdapat kotoran diujung kuku. Kuku yang tidak bersih dapat menyebabkan penjamah makanan sebagai sumber kontaminasi *E.coli* seperti pada penelitian Rahmawati dkk (2015), yang menyatakan bahwa adanya *E.coli* pada tangan penjamah makanan. Penjamah makanan juga kurang mengetahui tentang *hygiene* sanitasi dirumah makan mulai dari kebersihan diri sendiri sampai lingkungan rumah makan.

Praktik *Hygiene* Penjamah Makanan di Rumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas

Pada proses penyelenggaraan makanan diperlukan pengetahuan yang baik salah satunya yaitu *hygiene* sanitasi. *Hygiene* sanitasi merupakan hal yang penting dalam proses penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan dapat terjamin keamanannya.

Dalam penelitian ini responden yaitu penjamah makanan sekaligus orang yang mempunyai rumah makan tersebut, karena setiap rumah makan yang ada diwilayah tersebut, hanya mempunyai satu penjamah makanan dan merangkap pekerjaan juga bukan hanya sebagai pengelola makanan tetapi juga yang menyiapkan dan mengantarkan makanan ke pembeli., dalam hal ini responden kurang mengetahui benar tentang praktik *hygiene* sanitasi makanan, kurang mengetahui manfaat memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut dan celemek, mereka hanya memakai apa yang ada dirumah makan tersebut tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai dan banyak penjamah yang tidak memakai karena alasan tidak nyaman, bahkan

ada beberapa rumah makan yang tidak mempunyai perlengkapan tersebut.

Pada penelitian ini penjamah makanan telah menerapkan kebiasaan mencuci tangan sebelum pengolahan dan telah menggunakan celemek. Pakaian yang digunakan penjamah makanan merupakan pakaian yang bersih hanya saja mereka kurang mengetahui tentang pentingnya *hygiene* sanitasi diri penjamah sampai lingkungan rumah makan tersebut. Berdasarkan penelitian Akanele (2016), menyatakan bahwa kebiasaan mencuci tangan dapat mengurangi kontaminasi bakteri *E. coli*.

Penjamah makanan merupakan seseorang yang tidak memiliki penyakit menular seperti sakit kuning (virus hepatitis A), diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit (gatal, kudis, luka, dan lain-lain), keluarnya cairan dari telinga (congek), sakit mata (belekan), atau pilek (BPOM RI, 2012). Pada penelitian ini, Penjamah makanan belum memiliki surat keterangan kesehatan dari dokter yang menerangkan bahwa penjamah makanan tidak memiliki penyakit menular. Pemeriksaan kesehatan belum dilakukan rutin secara berkala.

Pada penelitian ini, penjamah makanan yang bekerja belum pernah mengikuti pelatihan mengenai *hygiene* sanitasi dalam penyelenggaraan makanan, sedangkan pelatihan *hygiene* sanitasi merupakan pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dan mengubah kebiasaan tidak baik yang dilakukan penjamah makanan saat pengolahan makanan sehingga pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada penelitian ini masih kurang. Dan karena kondisi covid saat ini penjamah makanan harus menggunakan masker dan sarung tangan saat melayai pembeli, serta membuat sekat antara pembeli dan penjamah makanan dan dirumah makan tersebut harus tersedia tempat cuci tangan beserta sabun sesuai protokol kesehatan.

Penelitian ini sama seperti penelitian Putri (2014), yang menyatakan bahwa ada hubungan praktik *hygiene* sanitasi dengan penjamah makanan. Pada penelitian ini, sebagian besar penjamah makanan yang diteliti telah menerapkan perilaku *hygiene* sanitasi terutama pada kebiasaan mencuci tangan meskipun tidak semua rumah makan menerapkan. Menurut penelitian Akanele (2016), kebiasaan mencuci tangan yang baik akan mengurangi kontaminasi bakteri pada makanan.

Menganalisis Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Praktek *Hygiene* Penjamah Makanan di Rumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas

Pada penelitian ini, hubungan pengetahuan dengan praktik *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan memiliki nilai p value 0,009, sehingga hasil penelitian berhubungan. Hal ini menjelaskan bahwa tingkat pengetahuan mempengaruhi keberadaan praktik *hygiene* penjamah makanan. pengetahuan penjamah makanan sangat penting bagi setiap rumah makan hal ini dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor lain seperti sanitasi air, sanitasi alat, jarak dapur dengan pembuangan limbah dan serangga seperti lalat, karena jika mereka memahami tentang sanitasi yang ada di rumah makan maka kualitas dari rumah makan akan bagus dan sesuai PERMENKES tentang rumah makan.

Pada penelitian sebelumnya menyatakan bahwa tidak adanya hubungan antara pengetahuan *hygiene* dengan penjamah makanan. Hal ini disebabkan karena pengetahuan merupakan salah satu faktor yang berhubungan dengan perilaku, perilaku yang baik tentang *hygiene* sanitasi belum dapat menjamin penjamah makanan juga memiliki perilaku yang baik dan sebaliknya, Pengetahuan yang baik tanpa disertai dengan kesadaran dapat menghasilkan perilaku *hygiene* sanitasi yang kurang. Faktor lain yang mempengaruhi yaitu lingkungan dan kebiasaan (Sofiana, 2012). Penelitian lain juga menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan *hygiene* sanitasi dengan keberadaan *E. coli* (Meikawati dan Astuti, 2010). Penelitian ini menjelaskan pengetahuan penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi masih kurang, penggunaan APD pada penjamah makanan merupakan SOP yang tertulis, sehingga penjamah makanan hanya mengikuti tanpa mengetahui manfaatnya. Hal ini menyebabkan tujuan yang seharusnya diketahui oleh penjamah makanan belum tercapai. Penelitian lain menyatakan bahwa adanya hubungan pengetahuan *hygiene* sanitasi dengan kontaminasi *E. coli* (Avrilinda, 2016). Pada penelitian ini menyatakan bahwa pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi dipengaruhi oleh pendidikan, usia, dan lingkungan kerja. Pendidikan dapat didapatkan dari pendidikan formal dan pendidikan non formal. Pendidikan formal tidak menjadi faktor utama yang mempengaruhi pengetahuan seseorang tetapi pendidikan non-formal juga dapat memberikan pengaruh terhadap pengetahuan seseorang meliputi pelatihan, pergaulan antar teman, lingkungan. Lingkungan

kerja mempengaruhi pengetahuan *hygiene* sanitasi, lingkungan kerja yang telah menerapkan *hygiene* sanitasi yang baik maka penjamah makanan lain akan mengikutinya.

Penutup

Berdasarkan penelitian Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Praktik *Hygiene* Penjamah makanan di Rumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas dapat diambil kesimpulan bahwa jumlah sampel sebanyak 33 orang. Umur berkisaran diatas 15 tahun. Jenis kelamin semuanya perempuan. Beberapa penjamah makanan pendidikan SD dan pendidikan tertinggi SMP. Sebagian besar pekerja telah bekerja selama kurang dari 3 tahun.

Penjamah makanan sebanyak 75% memiliki pengetahuan kurang dan 15% memiliki pengetahuan cukup dan 10% memiliki pengetahuan baik. *Hygiene* sanitasi penjamah makanan sebanyak 82% memiliki sanitasi kurang, 12% memiliki sanitasi cukup dan 6% memiliki sanitasi baik.

Penjamah makanan kurang mengetahui tentang praktik *hygiene* sanitasi makanan manfaat memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut dan celemek, mereka hanya memakai apa yang ada di rumah makan tersebut tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai dan banyak penjamah yang tidak memakai karena alasan tidak nyaman, bahkan ada beberapa rumah makan yang tidak mempunyai perlengkapan tersebut.

Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan, p value $< 0,009$.

Daftar Pustaka

- Adliyani, Z. O. N. (2015) 'Pengaruh Perilaku Individu terhadap Hidup Sehat', *Perubahan Perilaku Dan Konsep Diri Remaja Yang Sulit Bergaul Setelah Menjalani Pelatihan Keterampilan Sosial*, 4(7), pp. 109–114.
- Amalia, I. S., Rohaeni, E. and Mariawati, D. (2015) 'Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013', *jurnal ilmu-ilmu kesehatan Bhakti Husada Kuningan*, 04(02), pp. 52–57.
- Amaliyah, N. (2017) *Penyehatan makanan dan minuman*. 1st edn. Edited by asepta Gunawan. Yogyakarta: deepublish.
- Ekawati, E. R., Husnul Yusmiati, S. N. and Hamidi, F. R. (2017) 'DETEKSI *Escherichia coli* PATOGEN PADA PANGAN MENGGUNAKAN METODE KONVENSIONAL DAN METODE

MULTIPLEX PCR', *Jurnal SainHealth*, 1(2), p. 75. doi: 10.51804/jsh.v1i2.107.75-82.

Junaedi, H. and Wahyuningsih, T. (2009) 'Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang *Hygiene* Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008', *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*, 4(1), pp. 50-60-60. doi: 10.14710/jpki.4.1.50-60.

Sugiyono. 2017. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta