

**GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN
DALAM PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PANGAN PADA RUMAH
MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIANTAN TENGAH KECAMATAN
PONTIANAK UTARA**

Ayu Duwyni Asari¹, Bambang Suprpto¹, Hajimi Hajimi¹

¹Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Pontianak

E-mail: bamswestborneo@yahoo.com

ABSTRACT

Food handlers play a crucial role in ensuring hygienic food management. Poor sanitation conditions can lead to health problems such as food poisoning, which can result in illness, death. This study aims to describe the knowledge, attitudes, and behaviour of food handlers in the implementation of food hygiene and sanitation in the work area of the Siantan Tengah Health Centre North Pontianak District. This research uses a descriptive research method to describe the knowledge, attitudes, and behavior of food handlers in restaurants. The results of this study indicate that the knowledge of food handlers with a good category is 88.2%, attitudes with a good category are 100%, behavior with a good category is 70.6%. It is concluded that the knowledge, attitudes, and behavior of food handlers are a good category in the application of food hygiene and sanitation in restaurants.

Keywords: Knowledge, Attitudes, Behavior of Restaurant Hygiene

ABSTRAK

Penjamah makanan memiliki peranan penting seperti pengelolaan makanan yang tidak higienis dan kondisi sanitasi yang tidak baik akan menyebabkan gangguan kesehatan seperti keracunan makanan yang dapat mengakibatkan sakit hingga kematian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pangan Di Wilayah Kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara. Metode penelitian secara deskriptif untuk menggambarkan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Siantan Tengah, dimana seluruh populasi dijadikan sebagai sampel penelitian. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah dengan kategori baik 88,2%, sikap dengan kategori baik 100%, perilaku dengan kategori baik 70,6%. Disimpulkan bahwa pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan memiliki kategori baik dalam penerapan higiene dan sanitasi pangan pada rumah makan.

Kata kunci: Pengetahuan, Sikap, Perilaku Higiene Rumah Makan

Pendahuluan

Restoran dan rumah makan adalah Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang terkait dengan penjamah makanan. Setiap perusahaan komersial yang menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya dianggap sebagai restoran (Nasution, 2019). Manajemen higiene sanitasi makanan di restoran dan rumah makan memerlukan pengamatan dan inspeksi.

Dasar hukum higiene di restoran diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/MENKES/SK/VII/2003. Restoran atau rumah makan harus menjaga kebersihan dalam proses memasak dan

penyajian. Prosedur penanganan makanan harus higienis sesuai dengan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011, yang juga menekankan perlunya melindungi masyarakat dari makanan yang tidak bersih.

Penjamah makanan memainkan peranan penting dalam menjaga keamanan pangan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dapat menyebabkan keracunan makanan dan kerugian ekonomi. WHO (2004) menekankan bahwa penjamah makanan harus menerapkan personal higiene yang baik untuk mencegah kontaminasi. Kontaminasi dapat disebabkan oleh kebersihan pribadi yang buruk atau kondisi

higienis yang tidak memadai di tempat kerja (Fithri, 2016).

Penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan sering memiliki pengetahuan rendah tentang hygiene, sikap yang bervariasi, dan perilaku yang tidak konsisten. Survei awal di dua rumah makan di Puskesmas Siantan Tengah menunjukkan bahwa penjamah makanan sering tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti masker dan celemek.

Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi pangan di wilayah Puskesmas Siantan Tengah, Pontianak Utara. Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan. Manfaatnya termasuk memberikan informasi untuk memperbaiki program kesehatan lingkungan, meningkatkan kualitas makanan, dan menambah wawasan dalam bidang sanitasi.

Metode

Jenis penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah secara deskriptif dengan pendekatan observasional yaitu melalui pengamatan secara langsung untuk mengetahui melihat pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi pangan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara. Lokasi Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan pada wilayah kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara. Waktu penelitian ini dilakukan dari bulan Mei sampai bulan Juli 2024. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang berjumlah 34 orang yang bekerja pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh jumlah populasi yang berjumlah 34 orang penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara.

Teknik pengumpulan data, data primer melakukan wawancara dan observasi secara langsung kepada penjamah makanan pada Rumah Makan di wilayah kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara. Data sekunder dari pihak Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara.

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif, yaitu mendeskripsikan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan dan penerapan hygiene dan sanitasi pangan pada rumah makan di wilayah Kerja Puskesmas

Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara yang dikategorikan baik apabila hasil yang didapatkan $\geq 76-100\%$, cukup apabila hasil yang didapatkan $56-75\%$, dan kurang apabila hasil yang didapatkan $\leq 55\%$ (Notoatmodjo, 2018).

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. Pengetahuan Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara

Kategori	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Baik	30	88,2
Cukup	2	5,9
Kurang	2	5,9
Jumlah	34	100

Sumber: Data Primer, 2024

Pada tabel 1 dapat diketahui penjamah makanan paling tinggi sebanyak 30 orang (88,2%) tingkat pengetahuan dalam kategori baik, sedangkan yang paling rendah sebanyak 2 orang (5,9%) mendapatkan tingkat pengetahuan dalam kategori cukup dan kurang.

Pengetahuan yang dimiliki tenaga penjamah makanan akan mendorong tenaga penjamah makanan tersebut bertindak seperti apa yang diketahuinya. Berdasarkan temuan penelitian dari lokasi di mana bahan makanan dibeli ditempat yang resmi, seperti sayur-sayuran dalam kondisi segar, tidak rusak dan tidak berubah bentuk. Bahan makanan seperti daging, susu, telur, ikan, dalam kondisi segar dan tidak rusak. Makanan kemasan mempunyai label dan merk, terdaftar resmi, dan belum kadaluwarsa. Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya. Kualitas bahan makanan yang baik yaitu makanan yang terbebas dari pencemaran termasuk pencemaran kimia seperti pestisida dan juga kerusakan lainnya. Ditemukan nya juga tempat bahan makanan mentah seperti mie, tahu dan tempe yang hanya diletakan begitu saja diatas lantai tanpa menggunakan alas serta tempat penyimpanan bahan makanan kering seperti beras, kecap, garam, gula yang hanya letakan dilantai tanpa menggunakan alas, hal ini mudah terjadinya kontaminasi oleh vektor seperti kecoa dan tikus pada bahan makanan yang tidak disimpan dalam lemari khusus atau gudang. Berdasarkan sanitasi penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dalam satu tempat khusus atau gudang dan lemari pendingin untuk makanan basah serta penyimpanan harus diatur dan disusun dengan baik agar memenuhi persyaratan hygiene sanitasi (Marsanti & Widiarini, 2018).

Pengolahan makanan juga merupakan proses perubahan bentuk dari bahan mentah

menjadi makanan siap di konsumsi untuk menciptakan makanan yang baik, dalam pengolahan makanan harus memperhatikan kebersihan yaitu penjamah makan yang bertugas untuk menjamah makanan dimulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian makanan. Kualitas makanan yang disajikan mempengaruhi pengetahuan sikap dan perilaku dari penjamah makanan untuk mencegah terjadinya pencemaran (Nildawati et al., 2020).

Pengetahuan yang baik mengenai hygiene dan sanitasi makanan maka diharapkan adanya sikap yang baik tentang hygiene dan sanitasi makanan oleh tenaga penjamah makanan. Sikap seseorang terhadap suatu hal salah satunya disebabkan oleh bagaimana pengetahuan orang tersebut terhadap objek. Namun apabila pengetahuan yang dimiliki kurang maka sikap terhadap objek tersebut juga kurang (Maru, 2018). Tenaga penjamah yang memiliki pengetahuan yang kurang dalam pemilahan bahan makanan hingga penyajian makanan, agar dapat diberikan informasi atau pengetahuan mengenai dasar-dasar hygiene sanitasi pada pengolahan makanan melalui pelatihan khusus. Sehingga nantinya pengetahuan yang telah diberikan dapat merubah pola pikir dan perilaku mereka dalam mengolah makanan.

Tabel 2. Sikap Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara

Kategori	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Baik	34	100
Cukup	0	0
Kurang	0	0
Jumlah	34	100

Sumber: Data Primer, 2024

Pada tabel 2 menunjukkan bahwa semua penjamah makanan sudah memiliki 100% sikap yang baik. Sikap seseorang terhadap suatu hal salah satunya disebabkan oleh bagaimana pengetahuan orang tersebut terhadap objek. Berdasarkan hasil yang didapat bahwa sikap seperti penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering dapat disimpan di dalam gudang beberapa penjamah menjawab kurang setuju dikarenakan tidak adanya ruang kosong untuk dijadikan gudang penyimpanan. Bahan makanan basah yang berbau keras tidak ditempatkan bersamaan dengan makanan yang tidak berbau (Setiarto, 2020). Setiap bahan makanan yang disimpan harus diletakkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah masing-masing. Hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya

kontaminasi antar bahan makanan dan juga kerusakan.

Sikap mencerminkan suka tidaknya seseorang terhadap benda, orang atau situasi tertentu. Kerap kali sikap berasal dari pengalaman kita sendiri atau pengalaman orang lain yang dekat dengan kita. Sikap dapat membuat kita tertarik pada sejumlah hal atau membuat kita menjauhi hal tersebut. Beberapa penjamah makanan mungkin tidak senang jika diajarkan cara bagaimana mengolah makanan secara hygiene (Maru, 2018).

Tabel 3. Perilaku Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara

Kategori	Frekuensi(n)	Persentase (%)
Baik	28	70,6
Cukup	8	23,5
Kurang	2	5,9
Jumlah	34	100

Sumber: Data Primer, 2024

Tabel 3 dapat diketahui bahwa penjamah paling banyak 24 orang (70,6%) memiliki perilaku dalam kategori baik. Sedangkan paling sedikit 2 orang (5,9%) penjamah memiliki perilaku dalam kategori kurang. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Brutu (2021) yang menunjukkan bahwa pengetahuan dapat membentuk suatu perilaku seseorang. Karena pengetahuan yang baik terkait personal hygiene dapat meningkatkan kesehatan. Perilaku juga dikaitkan dengan tingkat pendidikan yang baik dengan usia dewasa pasti dapat melakukan perilaku keamanan pangan yang baik juga.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dapat diketahui bahwa kurangnya perilaku dalam penggunaan celemek, tutup kepala dan sarung tangan pada saat mengolah makanan. Penggunaan APD ini merupakan hal yang sangat penting untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan, jika tidak menggunakan APD ini akan terjadinya berisiko tinggi kontaminasi oleh mikroorganisme yang berbahaya dari pakaian hingga tubuh penjamah yang dapat menyebabkan keracunan makanan. Selain APD, peneliti juga menemukan bahwa kurangnya dalam penyimpanan makanan jadi seperti daging, ikan dan telur tidak disimpan didalam lemari penyimpanan khusus dan hanya diletakkan diatas lantai tanpa penutup, makanan masak merupakan bahan yang lunak dan sangat disukai bakteri, bakteri akan tumbuh dan berkembang dalam makanan. hal ini dapat menyebabkan resiko pencemaran dan kontaminasi yang sangat tinggi untuk di konsumsi. Makanan akan cepat busuk atau basi

jika penjamah makanan tidak memperhatikan suhu penyimpanan dan tempat penyimpanan makanan jadi (Fauziah & Suparmi, 2022).

Untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan maka perlu adanya peningkatan pengetahuan melalui pemberian pelatihan/kursus dan praktik lapangan terhadap pengelola dan pengolah makanan, serta pengawas kebersihan makanan dilapangan. Selain itu, peningkatan pengetahuan penjamah makanan melalui pemberian pelatihan/kursus dapat menurunkan angka kesakitan dan kematian karena makanan. Pelatihan/kursus higiene sanitasi makanan bukan hanya diikuti untuk menambah pengetahuan dalam merubah perilaku tetapi juga wajib diikuti untuk memenuhi persyaratan sebagai penjamah makanan sesuai dengan Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasa boga.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan memiliki kategori baik tetapi ada beberapa yang memiliki kategori kurang dan diharapkan untuk melakukan pengawasan secara berkala yang dilakukan oleh tenaga kesehatan. Sehingga nantinya pengetahuan yang telah diberikan dapat merubah pola pikir dan perilaku mereka dalam penerapan higiene dan sanitasi pangan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Brutu, H. N. (2021). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. *Universitas Islam Negeri Sumatra Utara*, 26(2).
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1). <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Fithri, N. K. (2016). Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul. *Jurnal Inohim*, 4(2).
- Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan. In *Buku Elektronik* (Vol. 1).
- Maru, F. Y. (2018). Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan

dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang Tahun 2018. *Tugas Akhir*.

- Nasution, P. S. (2019). Tinjauan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Medan Tahun 2019. *Journal of Wind Engineering and Industrial Aerodynamics*, 26(3).
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2).
- Notoatmodjo. (2018). Metode Penelitian. *Jurnal Kesehatan*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Mankes/Per/Vi/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2011).
- Setiarto, R. H. B. (2020). Konsep Haccp, Keamanan, Higiene Dan Sanitasi Dalam Industri Pangan. In *Books.Google.Com*