

Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo

Aprilia Ayu As Sajdah¹, Deny Kurniawan^{2*}, Reni Suhelmi³

Abstract

A food handler or food handler is a force that tends to make contact with food and also its equipment. Food handlers also participate in the expansion, cleaning, processing, transportation, and serving of food. The quality of hygiene can change depending on two factors, namely food handler factors and also the environment then from the two factors mentioned food handler factors are considered more influential. Food handlers are required to apply hygiene practices to the environment where they work and to themselves so that there is no bacterial contamination of food during the processing and serving of food so as to make the food a source of disease. Knowing whether there is a relationship between the level of knowledge and attitudes towards hygiene practices in food handlers at restaurants in the work area of the Wonorejo Health Center. In this study, it used a cross-sectional approach with purposive sampling techniques with a total sample of 61 food handlers. Data analysis used the chi square test technique which showed that there was a relationship between the level of knowledge and hygiene practices and the relationship between attitudes and hygiene with a p value = $0.000 < \alpha 0.05$. That the level of knowledge and attitude can be related to the hygiene practices of food handlers in processing and serving food.

Keywords : Knowledge, Attitude, Hygiene Practices, and Food Handler

Pendahuluan

Makanan adalah kebutuhan pokok yang sangat diperlukan bagi manusia agar bisa meneruskan kehidupannya. Makanan tidak hanya mengandung nilai gizi tetapi makanan juga bisa menjadi media untuk berkembangnya bakteri atau kuman sehingga membuat makanan menjadi cepat membusuk. Ada atau masuknya bahan berbahaya seperti residu kimia atau terdapat rambut manusia juga dapat berpengaruh

terhadap makanan (Depkes RI, 2010). Makanan adalah penghantar yang sangat baik untuk bakteri patogen yang dapat menyebabkan food borne disease (Ekawati dan Husnul Yusmiati, 2017). Food borne disease merupakan penyakit bawaan makanan yang timbul akibat makanan yang diolah atau disajikan tidak higienis sehingga dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan. Penyakit seperti ini dapat menimbulkan gejala seperti mual, muntah, dan diare yang dapat mengganggu pencernaan manusia (Gading, 2017).

Kualitas hygiene dapat dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor penjamah makanan dan juga faktor

*Korespondensi : dk658@umkt.ac.id

^{1,2,3}Program Studi Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Indonesia.

lingkungan. Kemudian dari kedua faktor yang disebutkan faktor penjamah makanan dinilai lebih mempengaruhi karena penjamah merupakan manusia yang mempunyai sifat aktif serta mampu mengubah individu serta lingkungannya (Rahmayani, 2018). Penjamah mempunyai peran yang sangat penting dalam melakukan pengolahan makanan karena dari penjamah penyakit bisa tertularkan. Sumber daya manusia juga mempengaruhi keadaan hygiene, faktor diantaranya adalah pendidikan, usia, dan lama kerja yang mengarah kepada pengetahuan dan sikap mengenai kebersihan diri sendiri maupun lingkungannya (Dwi, 2016).

Penjamah makanan atau food handler adalah seseorang yang melakukan kontak secara langsung terhadap makanan dan juga peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikannya. Kontak secara langsung tersebut mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Tenaga penjamah makanan memegang peranan penting karena merupakan salah satu faktor dalam menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan (Silalahi, 2019).

Menurut SK Menteri RI Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga penjamah makanan merupakan orang yang melakukan kontak langsung atau turun tangan untuk melakukan pengolahan makanan. Tidak hanya melakukan kontak langsung kepada makanan penjamah makanan juga melakukan kontak langsung terhadap peralatan yang digunakan selama mengolah makanan.

Penelitian yang dilakukan oleh Misniarni, Nurul Amaliyah, dan Suharno (2022) terkait hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik penjamah makanan di rumah makan Desa Air Upas menyebutkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan (p -value 0,009). Data dari Dinas Provinsi Kalimantan Timur kota Samarinda kasus diare pada tahun 2018 terdapat persentase 47,7% kasus, pada tahun 2019 terdapat persentase 47,1% kasus, pada tahun 2020 terdapat persentase 19,7% kasus. Berdasarkan hasil observasi, jumlah penduduk di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo yaitu 34.785 yang mencakup dua kelurahan yaitu Kelurahan Teluk Lerong Ulu dan Karang Anyar. Data kejadian kasus diare di Puskesmas

Wonorejo pada tahun 2019 terdapat 37 kasus, pada tahun 2020 terdapat 41 kasus, pada tahun 2021 mengalami penurunan secara drastis dengan jumlah 3 kasus, dan pada tahun 2022 mengalami kenaikan dengan jumlah 34 kasus.

Berdasarkan latar belakang tersebut dan juga hasil observasi penjamah makanan di wilayah Puskesmas Wonorejo terdapat 130 orang, oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap terhadap praktik hygiene penjamah makanan selama melakukan pengolahan serta penyajian makanan.

Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan cross sectional. Penelitian ini bertujuan untuk melihat apakah terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap praktik hygiene tenaga penjamah makanan dengan pengambilan data menggunakan kuesioner. Penelitian ini dilakukan pada Rumah Makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo. Penelitian ini dilakukan selama 10 hari pada tanggal 13 Juni-22 Juni 2022. Populasi dalam penelitian ini adalah semua penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo sebanyak 130 orang, kemudian sampel yang akan digunakan adalah 61 orang.

Hasil

Analisis Univariat

Berdasarkan karakteristik responden penjamah makanan dapat dilihat pada Tabel 1 bahwa dari kategori jenis kelamin tenaga penjamah makanan laki-laki lebih banyak dengan jumlah 32 responden (47.5), kategori pendidikan terakhir lebih banyak responden dengan tamat SMA dengan jumlah 48 responden (78.7%) dan yang paling sedikit adalah tamat SMP dengan jumlah 5 responden (8.2%). Kategori umur responden tenaga penjamah makanan yang paling banyak adalah pada rentang usia 20-25 tahun dengan 23 responden (37.7%) dan yang paling sedikit adalah dengan rentang umur 50-57 tahun dengan 2 responden (3.3%), sedangkan untuk kategori masa kerja paling banyak adalah masa kerja baru (<6 tahun) dengan jumlah 54 responden (88.5%) dan yang paling sedikit

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden

No.	Karakteristik Responden	N	%
Jenis Kelamin			
1.	Laki-laki	32	47.5
2.	Perempuan	29	52.5
Pendidikan Terakhir			
1.	Tamat SD	8	13.1
2.	Tamat SMP	5	8.2
3.	Tamat SMA	48	78.7
Umur			
1.	14-19	7	11.5
2.	20-25	23	37.7
3.	26-31	8	13.1
4.	32-37	3	4.9
5.	38-43	7	11.5
6.	44-49	11	18.0
7.	50-57	2	3.3
Masa Kerja			
1.	Baru (<6 tahun)	54	88.5
2.	Sedang (6-15 tahun)	4	6.6
3.	Lama (>15 tahun)	3	4.9
Total		61	100

adalah responden dengan masa kerja lama (>15 tahun) dengan jumlah 3 responden (4.9%).

Berdasarkan tabel distribusi frekuensi dapat dilihat pada Tabel 2 diketahui bahwa terdapat 23 responden tenaga penjamah makanan dengan persentase (37.7%) memiliki tingkat pengetahuan kurang, sedangkan yang memiliki tingkat pengetahuan baik terdapat 38 responden tenaga penjamah makanan dengan persentase (62.3%). Terdapat 25 responden tenaga penjamah makanan dengan persentase (41.0%) memiliki tingkat pengetahuan kurang, sedangkan yang memiliki tingkat pengetahuan baik terdapat 36 responden tenaga penjamah makanan

dengan persentase (59.0%). Kemudian, terdapat 27 responden tenaga penjamah makanan dengan persentase (44.3%) memiliki tingkat pengetahuan kurang, sedangkan yang memiliki tingkat pengetahuan baik terdapat 34 responden tenaga penjamah makanan dengan persentase (55.7%).

Analisis Bivariat

Analisis yang digunakan terhadap dua variabel yang diduga terdapat hubungan atau korelasi variabel ini diuji dengan menggunakan uji statistic chi square dengan tingkat signifikan $p > 0,05$.

Berdasarkan hasil analisis hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene tenaga pen-

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Hygiene

Variabel	Kategori	n	%
Tingkat Pengetahuan	Kurang	23	37.7
	Baik	38	62.3
Sikap	Kurang Baik	25	41.0
	Baik	36	59.0
Praktik Hygiene	Kurang Baik	27	44.3
	Baik	34	55.7

Tabel 3. Tabulasi Silang antara Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene

Variabel	Kategori	Praktik Hygiene				Total		P – Value
		Kurang Baik		Baik		n	%	
		n	%	n	%			
Pengetahuan Penjamah Makanan	Kurang Baik	22	81.5	1	2.9	23	100	0.00
	Baik	5	18.5	33	97.1	38	100	
Sikap Penjamah Makanan	Kurang Baik	24	88.9	1	2.9	25	100	0.00
	Baik	3	11.1	33	97.1	36	100	

jamah makanan dapat dilihat pada Tabel 3 menyatakan bahwa terdapat 22 responden dengan persentase (81.5%) yang memiliki pengetahuan kurang dengan praktik hygiene yang kurang. Sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik terdapat 5 responden dengan persentase (18.5%) dengan praktik hygiene yang kurang. Hasil uji statistik menggunakan uji chi-square diperoleh nilai p value = 0,000 maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene tenaga penjamah makanan yang ada di wilayah kerja puskesmas wonorejo.

Berdasarkan hasil analisis hubungan antara sikap dengan praktik hygiene tenaga penjamah makanan dapat dilihat pada tabel 3 diperoleh bahwa terdapat 24 responden dengan persentase (88.9%) yang memiliki sikap kurang dengan praktik hygiene yang kurang. Sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki sikap baik terdapat 3 responden dengan persentase (11.1%) dengan praktik hygiene yang kurang. Hasil uji statistik menggunakan uji chi-square diperoleh nilai p value = 0,000 maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik hygiene tenaga penjamah makanan yang ada di wilayah kerja puskesmas wonorejo.

Pembahasan

Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menggunakan uji statistik dapat disimpulkan terdapat hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene pada tenaga penjamah makanan yang berada di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh Sheryn Annisaa di Pasar Senggol Batubulan, Gian-

yar (2021) yang menunjukkan bahwa adanya hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan personal hygiene dengan nilai p value = 0,006 dan juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Misniarni di Kecamatan Air Upas (2022) dengan nilai p value = 0,009 yang menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene. Hasil penelitian ini kemudian juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Widya Lestari pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (2019) dengan nilai p value = 0,000 yang menunjukkan bahwa adanya hubungan antara tingkat pengetahuan terhadap praktik personal hygiene.

Lama kerja juga dapat menjadi faktor kurangnya praktik hygiene pada tenaga penjamah makanan pada saat melakukan pengolahan dan penyajian pada makanan selain dari tingkat pengetahuan. Hal ini disebabkan oleh masa kerja mereka yang sebagian kurang dari 6 tahun serta observasi langsung dari peneliti. Hal ini dukung dengan teori bahwa lama kerja memiliki pengaruh terhadap praktik hygiene penjamah makanan. Masa kerja akan berpengaruh pada tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Semakin lama penjamah makanan bekerja maka akan membuat pengetahuan dari penjamah itu sendiri akan meningkat seiring masa kerja yang dilaksanakan (Sri, 2019).

Penelitian ini diperkuat juga oleh penelitian yang dilakukan Nuraini dan Susanna pada tahun 2014 bahwa tidak hanya pengetahuan ada hal lain yang berpengaruh terhadap praktik hygiene tenaga penjamah makanan misalnya seperti kebiasaan dari tenaga penjamah makanan, tidak disediakan alat pelindung diri khususnya bagi tenaga penjamah makanan, masa kerja yang relatif singkat, dan belum atau tidak pernah mengikuti pelatihan mengenai hygiene pengolahan dan penyajian makanan (Nuraini dan Susanna, 2014).

Menurut asumsi peneliti bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene tidak hanya dari segi pengetahuan saja, ada faktor yang lain yang dapat mempengaruhi seperti lama kerja dari tenaga penjamah makanan.

Hubungan Sikap dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menggunakan uji statistik dapat disimpulkan terdapat hubungan antara sikap dengan praktik hygiene pada tenaga penjamah makanan yang berada di rumah makan di wilayah kerja puskesmas wonorejo. Hal ini menandakan bahwa sikap merupakan faktor pendukung bagi tenaga penjamah makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Maryam Maghafirah di Yogyakarta (2017) dengan p value = 0,032 yang menunjukkan bahwa adanya hubungan antara sikap dengan praktik hygiene penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Banowati dan Kurniasari di Majalengka (2014) dengan p value = 0,026 yang menunjukkan adanya hubungan antara sikap dengan praktek pengelolaan makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sheryn Annisaa di Pasar Senggol Batubulan, Gianyar (2021) dengan p value = 0,008 hasil menunjukkan bahwa ada hubungan antara perilaku penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene.

Hasil analisis yang telah didapatkan terdapat adanya kecenderungan terhadap sikap dan praktik hygiene pada tenaga penjamah makanan, jika sikap tenaga penjamah makanan positif maka praktik hygiene yang dilakukan akan menjadi baik, akan tetapi jika sikap tenaga penjamah negatif maka praktik hygiene yang dilakukan akan menjadi kurang. Menurut Azwar (2015) pengalaman, lama kerja, tingkat pendidikan, dan media massa adalah faktor-faktor yang juga dapat mempengaruhi sikap. Kemudian faktor tersebut kemudian faktor tersebut dapat membentuk dan mempengaruhi respon seseorang terhadap suatu objek, dan kemudian respon tersebut merupakan dasar untuk membentuk sikap seseorang.

Satu cara yang dapat dilakukan agar tenaga penjamah makanan dapat melakukan praktik hygiene yang benar adalah merubah kebiasaan penjamah makanan yaitu dengan sering mengikuti pelatihan dan

penyuluhan mengenai praktik hygiene terkait pengolahan makanan. Praktik hygiene yang baik akan terbentuk jika kebiasaan juga diiringi oleh kesadaran untuk menerapkan praktik hygiene sehingga keamanan pada makanan yang ada di rumah makan akan terjamin.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Praktik Hygiene tenaga penjamah makanan pada rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik hygiene tenaga penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo dengan p value = 0,000.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih peneliti ucapkan kepada pihak Puskesmas Wonorejo dan kepada para responden penelitian yang telah membantu banyak pada penelitian ini.

Daftar Pustaka

- Azwar, Saifuddin, (2012). Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya. Yogyakarta: Liberty
- Banowati, L., & Kurniasari, E. S. (2014). Makanan Dengan Praktek Pengelolaan Makanan. 471–478.
- Departemen Kesehatan RI. (2010). Profil Kesehatan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dwi, Kriastuti. (2016). Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. E-journal Boga. No.2, Vol.5.
- 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.
- Gading G. P, Yoanita Indra. (2017). Praktik Higiene Perorangan Dan Sanitasi Warung Pecel Tumpang Di Kota Kediri. Jurnal IKESMA Volume 13 Nomor 2.

- Maryam Maghfirah, Sukismanto, Merita. E. R. (2018). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*. Vol. 3. No. 1. Tahun 2018.
- Misniarni, Nurul. A, Suharno. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan di Rumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas. *Journal of Environment Health and Sanitation Technology*. Vol. 1. No. 2. Tahun 2022.
- Nuraini, D. S. (2014). Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Perilaku Tentang Hygiene Perorangan Pada Proses Pengolahan Makanan Di Katering X Jakarta Tahun 2014.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, Tentang Hygiene Sanitasi Tata Boga. Jakarta.
- Rahmayani. (2018). "Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan." *Action: Aceh Nutrition Journal* 3(2):172.
- Silalahi, I., & Simanungkalit, C. (2019). Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Hygiene Jajanan Tradisional Di Pasar Tradisional Kota Sibolga Tahun 2018. *Indonesian Trust Health Journal*, 1(2), 82–90.
- Sri, P., Endang, N. W. (2019). Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *PROFESI (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*. Vol. 16 No. 2.
- Sheryn, A. P., Anysiah, E. Y. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol.11 No.2 Oktober 2021:79-89.