

HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP, DAN HYGIENE PERORANGAN PENJAMAH MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI KANTIN SMA NEGERI 4 KENDARI

The Correlation Between Knowledge, Attitude, and Personal Hygiene of Food Handlers in Food Service in Canteen of SMAN 4 Kendari

Jumartin Gerung, Armelia Rezki Wulandari

Program Studi Kesehatan Masyarakat

STIKES Mandala Waluya Kendari

(jumartin.gerung@gmail.com, 085255852718)

ABSTRAK

Penjamah makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari menyatakan bahwa tidak pernah memperoleh penyuluhan tentang penyelenggaraan makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Hal ini ditandai dengan sebagian besar penjamah makanan belum memenuhi syarat *hygiene* perorangan dalam menyelenggarakan makanan yang telah ditetapkan dalam Kemenkes RI. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan pengetahuan, sikap, dan *hygiene* perorangan penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari. Jenis penelitian ini adalah penelitian *observasional* dengan desain penelitian *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan yang bekerja di kantin SMA Negeri 4 Kendari sebanyak 40 orang. Teknik pengambilan sampel *purposive sampling* dengan menggunakan rumus Slovin dengan jumlah sampel 36 orang. Metode analisis menggunakan uji statistik yakni uji *Chi Square* dan *Phi*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan sedang antara pengetahuan pada penyelenggaraan makanan. Hubungan kuat antara sikap pada penyelenggaraan makanan. Hubungan sangat kuat antara *hygiene* perorangan pada penyelenggaraan makanan.

Kesimpulan pada penelitian ini adalah pengetahuan, sikap, dan *hygiene* perorangan merupakan faktor-faktor yang mempengaruhi penyelenggaraan makanan, penjamah makanan perlu mengikuti pelatihan mengenai penyelenggaraan makanan.

Kata Kunci : Pengetahuan, sikap, *hygiene* perorangan, penyelenggaraan makanan, penjamah makanan

ABSTRACT

Food handlers in canteen SMAN 4 Kendari said they have never received counseling about the foodservice that met health requirements. This was indicated by the majority of food handlers who have not met the hygiene requirements of individuals in organizing food that has been determined in the Ministry of Health of the Republic of Indonesia. This study aimed at analyzing the correlation between knowledge, attitudes, and personal hygiene of food handlers in the food service in the canteen of SMAN 4 Kendari. The type of research was an observational study with a cross sectional research design. The population in this study was 40 food handlers working in the canteen of SMAN 4 Kendari canteen. With a purposive sampling technique using the Slovin formula with a sample size of 36 people. The analytical method used statistical tests which were Chi Square and Phi test. The result of this study indicated that there was a moderate correlation between knowledge in the food service. A strong correlation between attitude in the food service. A very strong correlation between personal hygiene in the food service.

The conclusion of this study is knowledge, attitudes, and personal hygiene are factors that influence the foodservice, food handlers need to attend training on food service.

Keywords : Knowledge, attitude, personal hygiene, food service, food handlers

PENDAHULUAN

Makanan menurut WHO adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. *Hygiene* adalah kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara, dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa baik bagi umum maupun perorangan, dengan tujuan memberi dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan daya guna peri kehidupan manusia.¹

Perilaku penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan yang *hygiene* merupakan hal penting yang harus diperhatikan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian.²

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Dari beberapa aspek tersebut dapat mempengaruhi kualitas makanan.³

Selama tahun 2017 Badan POM telah mencatat 57 berita keracunan pangan yang diperoleh dari media massa dan *PHEOC*. Sementara di tahun yang sama, sebanyak 53

Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan oleh 34 BB/BPOM di seluruh Indonesia. Dilaporkan jumlah orang terpapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan (*case*) yang dilaporkan sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Ditinjau dari jenis pangan, penyebab kasus KLB keracunan pangan tahun 2017 terlihat pangan jajanan/ siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%) kejadian. Berdasarkan tempat/lokasi KLB keracunan makanan lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%) kejadian.⁴

Penyelenggaraan makanan merupakan sebuah keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat.⁵

Faktor kebersihan penjamah makanan merupakan salah satu yang berperan penting dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan makanan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditanganinya mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian. Prosedur yang penting bagi penjamah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri, serta kelengkapan baju kerja, celemek, dan tutup kepala.⁶

Berdasarkan hasil penelitian Budiyono, dkk (2008) sebagian besar tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai *hygiene* dan

sanitasi masuk kategori kurang. Meikawati, dkk (2010) sebagian besar penjamah makanan bersikap tidak mendukung mengenai *hygiene* dan sanitasi. Menurut hasil penelitian Erruliya (2008) terdapat hubungan antara pengetahuan dengan sikap *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan serta ada hubungan pula antara pengetahuan dengan praktik *hygiene* penjamah makanan. Inayah (2015) terdapat hubungan antara pengetahuan *hygiene* dan sanitasi makanan terhadap sikap dan perilaku penjamah makanan.⁷

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal dengan penjamah makanan di SMA Negeri 4 Kendari menyatakan bahwa tidak pernah diadakan Penyuluhan tentang penyelenggaraan makanan yang memenuhi syarat kesehatan, hal ini ditandai dengan sebagian besar penjamah makanan belum memenuhi syarat *hygiene* perorangan dalam menyelenggarakan makanan yang telah ditetapkan dalam Kemenkes RI yaitu tidak memakai celemek pada saat proses memasak dan menyajikan makanan, Tidak menggunakan masker pada saat proses memasak dan menyajikan makanan, sebagian penjamah makanan juga tidak menggunakan penutup kepala pada saat mengolah, memasak dan menyajikan makanan.

Dari hasil observasi juga ditemukan bahwa tidak ada kualifikasi pendidikan untuk penjamah makanan yang bekerja, penjamah makanan merupakan ibu rumah tangga dan pedagang makanan jajanan biasa. Oleh karena itu peneliti bertujuan untuk menganalisis hubungan pengetahuan, sikap, dan personal *hygiene* penjamah makanan pada

penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian *observasional* dengan desain penelitian *cross sectional* yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara pengambilan data variabel bebas dan variabel terikat dilakukan sekali waktu pada saat yang bersamaan di kantin SMA Negeri 4 Kendari. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan pengetahuan, sikap, dan *hygiene* perorangan penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juni – Juli 2019.

Populasi dalam penelitian ini adalah semua penjamah makanan SMA Negeri 4 Kendari sebanyak 40 orang. Teknik pengambilan sampel *purposive sampling* dengan menggunakan rumus Slovin dengan jumlah sampel 36 orang. Analisa data dilakukan dengan menggunakan program komputerisasi IBM *Statistical Product and Service Solution* (SPSS) 21,0. Analisis ini digunakan untuk menguji hubungan variabel bebas dengan variabel terikat menggunakan Uji *Chi – Square* dan *Phi*.

HASIL PENELITIAN

Distribusi responden berdasarkan umur penjamah makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari dapat terlihat pada Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 36 responden terbanyak adalah berumur 20-29 tahun yaitu sebanyak 16 responden (44,4%), distribusi

responden berdasarkan pendidikan terakhir menunjukkan bahwa dari 36 responden terbanyak adalah pendidikan terakhir tamatan SMA sebanyak 31 responden (86,1%), distribusi responden berdasarkan lama bekerja menunjukkan bahwa dari 36 responden terbanyak adalah lama bekerja < 5 tahun sebanyak 31 responden (86,1%), distribusi responden berdasarkan keikutsertaan mengikuti pelatihan/penyuluhan menunjukkan bahwa dari 36 responden tidak pernah mengikuti pelatihan/penyuluhan yaitu sebanyak 36 orang (100%).

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	n	(%)
Umur		
20-29 tahun	16	44,4
30-39 tahun	10	27,8
40-49 tahun	10	27,8
Total	36	100,0
Pendidikan Terakhir		
Tidak Tamat SD	2	5,6
SMP	2	5,6
SMA	31	86,1
D3	1	2,8
Total	36	100,0
Lama Bekerja		
< 5 tahun	31	86,1
> 5 Tahun	5	13,9
Total	36	100,0
Keikutsertaan Penyuluhan/Penyuluhan		
Tidak Pernah	36	100,0
Total	36	100,0

Sumber: Data Primer, 2019

Distribusi responden berdasarkan pengetahuan penjamah makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari dapat terlihat pada tabel 2 menunjukkan bahwa dari 36 responden sebagian besar memiliki pengetahuan cukup yakni sebanyak 24 responden (66,7%), distribusi responden berdasarkan sikap

menunjukkan bahwa dari 36 responden sebagian besar memiliki sikap cukup yakni sebanyak 20 responden (55,6%).

Distribusi responden berdasarkan *hygiene* perorangan penjamah makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari dapat terlihat pada Tabel 2 menunjukkan bahwa dari 36 responden sebagian besar memiliki *hygiene* perorangan cukup yakni sebanyak 21 responden (58,3%), distribusi responden berdasarkan penyelenggaraan makanan menunjukkan bahwa dari 36 responden sebagian besar memiliki penyelenggaraan makanan cukup yakni sebanyak 21 responden (58,3%).

Tabel 2. Analisis Univariat

Variabel	n	%
Pengetahuan		
Cukup	24	66,7
Kurang	12	33,3
Total	36	100,0
Sikap		
Cukup	20	55,6
Kurang	16	44,4
Total	36	100,0
Personal Hygiene		
Cukup	21	58,3
Kurang	15	41,7
Total	36	100,0
Penyelenggaraan Makanan		
Cukup	21	58,3
Kurang	15	41,7
Total	36	100,0

Sumber: Data Primer, 2019

Distribusi hubungan pengetahuan dengan penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari dapat terlihat pada Tabel 3 menunjukkan bahwa dari 36 responden terdapat responden dengan pengetahuan cukup pada penyelenggaraan makanan cukup sebanyak 18 orang (50,0%) dan penyelenggaraan makanan kurang sebanyak 6

orang (16,7%). Sedangkan responden dengan pengetahuan kurang pada penyelenggaraan makanan cukup sebanyak 3 orang (8,3%) dan penyelenggaraan makanan kurang sebanyak 9 orang (25,0%). Hasil uji statistik diperoleh nilai X^2 hitung = 6,300 dan X^2 tabel = 3,841. Karena nilai X^2 hitung (6,300) > X^2 tabel (3,841) dengan $\varphi = 0,478$ maka dapat disimpulkan ada hubungan kategori sedang antara pengetahuan dengan penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari.

Distribusi hubungan sikap dengan penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari dapat terlihat pada Tabel 3 menunjukkan bahwa dari 36 responden

terdapat responden dengan sikap cukup pada penyelenggaraan makanan cukup sebanyak 18 orang (50,0%) dan penyelenggaraan makanan kurang sebanyak 2 orang (5,6%). Sedangkan responden dengan sikap kurang pada penyelenggaraan makanan cukup sebanyak 3 orang (8,3%) dan penyelenggaraan makanan kurang sebanyak 13 orang (36,1%). Hasil uji statistik diperoleh X^2 hitung = 15,750 dan X^2 tabel = 3,841. Karena nilai X^2 hitung (15,750) > X^2 tabel (3,841) dengan $\varphi = 0,718$ maka dapat disimpulkan ada hubungan kategori kuat antara sikap dengan penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari.

Tabel 3. Analisis Bivariat

Variabel	Penyelenggaraan Makanan				Total		X^2 hitung X^2 tabel φ
	Cukup		Kurang		n	%	
	n	%	n	%			
Pengetahuan							
Cukup	18	50	6	16,7	24	66,7	6,300
Kurang	3	8,3	9	25	12	33,3	3,841
Jumlah	21	58,3	15	41,7	36	100,0	0,478
Sikap							
Cukup	18	50	2	5,6	20	55,6	15,750
Kurang	3	8,3	13	36,1	16	44,4	3,841
Jumlah	21	58,3	15	41,7	36	100,0	0,718
Hygiene Perorangan							
Cukup	20	55,6	1	2,8	21	58,3	24,715
Kurang	1	2,8	14	38,9	15	41,7	3,841
Jumlah	21	58,3	15	41,7	36	100,0	0,886

Sumber: Data Primer, Diolah 2019

Distribusi hubungan *hygiene* perorangan dengan penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari dapat terlihat pada tabel 3 menunjukkan bahwa dari 36 responden terdapat responden dengan *hygiene* perorangan

cukup pada penyelenggaraan makanan cukup sebanyak 20 orang (55,6%) dan penyelenggaraan makanan kurang sebanyak 1 orang (2,8%). Sedangkan responden dengan *hygiene* perorangan kurang pada

penyelenggaraan makanan cukup sebanyak 1 orang (2,8%) dan penyelenggaraan makanan kurang sebanyak 14 orang (38,9%). Hasil uji statistik diperoleh X^2 hitung = 24,715 dan X^2 tabel = 3,841. Karena nilai X^2 hitung (24,715) > X^2 tabel (3,841) dengan $\phi = 0,886$ maka dapat disimpulkan ada hubungan kategori sangat kuat antara *hygiene* perorangan dengan penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari.

PEMBAHASAN

Distribusi hubungan pengetahuan dengan penyelenggaraan makanan dapat terlihat pada Tabel 3. Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa dari 36 responden yang memiliki pengetahuan cukup tetapi dalam penyelenggaraan makanan kurang berjumlah 6 responden (16,7%). Hal ini disebabkan karena responden (penjamah makanan) tidak memiliki ruangan khusus untuk penyimpanan bahan makanan. Sedangkan responden dengan pengetahuan kurang tetapi dalam penyelenggaraan makanan cukup berjumlah 3 responden (8,3%). Hal ini disebabkan karena kurangnya informasi tentang kewajiban penjamah makanan untuk memeriksakan kesehatannya setiap 6 bulan sekali, penyimpanan bahan makanan yang tidak diletakkan di tempat khusus yang tertutup, saat mengolah makanan, penjamah makanan tidak memakai pakaian kerja dan sebagian penjamah makanan juga tidak menutup kepala.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mustika Himata Sari (2017) yang menyebutkan bahwa ada hubungan antara perilaku penjaja makanan JAS (Jajanan

Anak Sekolah Dasar) dengan pengetahuan keamanan pangan.⁸

Distribusi hubungan sikap dengan penyelenggaraan makanan dapat terlihat pada Tabel 3. Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa dari 36 responden yang memiliki sikap cukup tetapi pada penyelenggaraan makanan kurang berjumlah 2 responden (5,6%). Hal ini disebabkan oleh tidak ada ruangan khusus untuk menyimpan bahan makanan sehingga dapat mempengaruhi kualitas bahan makanan yang akan digunakan. Sedangkan responden dengan sikap kurang tetapi pada penyelenggaraan makanan cukup berjumlah 3 responden (8,3%). Hal ini disebabkan oleh penjamah makanan yang tidak memilah bahan makanan yang akan kadaluarsa untuk dipakai terlebih dahulu sehingga bahan makanan biasanya terbuang sia sia karena masa kadaluarsa.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mohamad Bachtiar Hudi Santoso (2018) yang menyebutkan bahwa ada hubungan sikap dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak.⁹

Distribusi hubungan *hygiene* perorangan dengan penyelenggaraan makanan dapat terlihat pada tabel 3. Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa dari 36 responden yang memiliki *hygiene* perorangan cukup tetapi pada penyelenggaraan makanan kurang berjumlah 1 responden (2,8%). Hal ini disebabkan oleh kantin yang tidak memiliki orang yang khusus ditugaskan untuk memasak bahan makanan sebab hal ini dapat memudahkan dalam penyelenggaraan makanan. Sedangkan responden dengan

hygiene perorangan kurang tetapi pada penyelenggaraan makanan cukup berjumlah 1 responden (2,8%). Hal ini disebabkan oleh penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri (masker, celemek, penutup kepala) pada saat menangani/menyajikan makanan.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Inayah (2015) yang menyebutkan bahwa ada hubungan *hygiene* perorangan dan sanitasi makanan terhadap perilaku penjamah makanan.¹⁰

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu ada hubungan yang sedang antara pengetahuan dengan penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari, ada hubungan yang kuat antara sikap dengan penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari, ada hubungan yang sangat kuat antara *hygiene* perorangan dengan penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 4 Kendari.

Saran bagi penjamah makanan agar meningkatkan pengetahuan misalnya dengan mengetahui jadwal pemeriksaan kesehatan bagi penjamah makanan, sikap yang baik dalam mengolah dan menyajikan makanan, dan penyajian yang baik pada makanan yang sudah memenuhi syarat, sikap yang baik dalam penyelenggaraan makanan, dan menjaga *hygiene* perorangan karena dapat berpengaruh terhadap kualitas penyelenggaraan makanan yang baik dan memenuhi syarat. Bagi peneliti lain, diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut, menambah jumlah responden yang akan

diteliti, dan mengembangkan variabel seperti kepemilikan sarana pribadi penjamah makanan dan kecukupan fasilitas penjamah makanan yang berhubungan dengan penyelenggaraan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Hatta, Muhammad, dkk. Gambaran *Hygiene* Sanitasi pengelolaan Makanan di Restoran Madura Kota masohi Kabupaten Maluku Tengah. Jurnal Mitrasehat. 2018; 8(2): 201-208.
2. Kemenkes RI No. 1098 Tahun 2003. Persyaratan *Hygiene* Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Kementrian kesehatan RI; 2003.
3. Sitepu, E. L. Analisis *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Tradisional Gado-Gado di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih dan Cireundeu Ciputat Timur Tahun 2015. Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah; 2015.
4. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Laporan Tahunan BPOM. Jakarta: BPOM RI; 2017.
5. Ningtyas, F. W, dkk. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren, Kabupaten jember. MTPH Journal. 2018; 2(1): 25-34.
6. Mauliku, N. E, dkk. Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kandungan Bakteri *Escherichia Coli* pada Makanan di Unit Dietary Food Service. Pinlitamas 1. 2018; 1(1):411-415.
7. Miranti, E. A., Adi, A. C. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan *Hygiene* Perorangan (*Personal Hygiene*) Penjamah

- Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*. 2016; 11(2):120-126.
8. Sari, M. H. Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal Of Health Education*. 2017; 2(2):163-170.
9. Santoso, M. B. H. Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. STIKES Surya Mitra Husada; 2018.
10. Inayah. Hubungan Pengetahuan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan Terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura. Universitas Tanjungpura; 2015.