

KAMPURUI JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT

Jurnal Hasil Penelitian

<https://www.ejournal.lppmunidayan.ac.id/index.php/kesmas>

e-ISSN: 2549-6654
P-ISSN: 2338-610x

Keywords: *Characteristic, Behaviour, Food Hygiene Sanitation*

Kata kunci: Karakteristik, Perilaku, Higiene Sanitasi Makanan

Korespondensi Penulis:
herdianti@uis.ac.id



PENERBIT

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas
Dayanu Ikhsanuddin

Alamat: Jl. Sultan Dayanu Ikhsanuddin No. 124,
Baubau 93724

Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan

**Herdianti¹⁾, Wiwin Trioktoriana²⁾,
Noviyanti³⁾**

^{1,2)}Program Studi Kesehatan Lingkungan,
Universitas Ibnu Sina, Batam, Indonesia

³⁾Program Studi Kesehatan dan Keselamatan
Kerja, Universitas Ibnu Sina, Batam, Indonesia

Dikirim: 1/11/2019

Direvisi: 13/11/2019;

Disetujui: 17/11/2019

ABSTRACT

Food handlers are vectors that can contaminate physical, chemical and biological contamination. Bad food habits increase the risk of bacterial contamination of food. There are many restaurants that do not meet the required food sanitation hygiene that can cause food-borne diseases. The purpose of this research was to know the characteristic and behaviour relation of food handler with food sanitation hygiene in restaurants of the work places of Kampung Bugis, Tanjungpinang city in 2019. The research methode was quantitative with cross sectional design which aims to determine the relationship of independent variables to dependent variable. The population of this research was 31 people, and the sample was 31 people in 31 restaurants were taken by total sampling. The relation between the variables was used chi-square statistic. The results of this research showed that the characteristic (64.5%), knowledge (61.3%), behaviour (77.4%), action (61.3%), and food sanitation hygiene (83.9%) were not good. The relations test result was there is a relation between characteristic with food sanitation hygiene (p -value=0.004) and there is a relation between the behaviour of food handler with food sanitation hygiene (knowledge p -value=0,002, behavior p -value=0,003, action p -value=0,004). The conclusion of this research was the characteristic and

behaviour of food handler are factors that can affect the food sanitation hygiene in restaurant. The suggestion was for related agencies that can improve surveillance and providing guidance on hygiene and food sanitation periodically to owner restaurant handler

INTISARI

Penjamah makanan merupakan vektor yang dapat mencemari pangan baik dari cemaran fisik, kimia dan biologi. Banyaknya rumah makan yang belum memenuhi sanitasi makanan yang memenuhi syarat sehingga dapat memicu terjadinya penyakit akibat makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan karakteristik dan perilaku penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Kampung Bugis kota Tanjungpinang tahun 2019. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 31 orang, dan sampel sebanyak 31 orang di 31 rumah makan yang diambil secara *total sampling*. Hubungan antar variabel menggunakan uji statistik *chi square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik (64.5%), pengetahuan (61.3%), sikap (77.4%), tindakan (61.3%) dan higiene sanitasi makanan (83.9%) adalah kurang baik. Hasil uji hubungan menunjukkan bahwa ada hubungan antar karakteristik ($p=0.004$) dan perilaku (pengetahuan $p=0,002$, sikap $p=0,003$, tindakan $p=0,004$) dengan higiene sanitasi makanan. Kesimpulan pada penelitian ini adalah karakteristik dan perilaku penjamah makanan merupakan faktor yang dapat mempengaruhi higiene sanitasi makanan pada rumah makan. Saran untuk dinas terkait dapat meningkatkan pengawasan dan memberikan pembinaan mengenai higiene dan sanitasi makanan secara berkala kepada pemilik/penjamah rumah makan.

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan UU Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 Tentang Pangan, agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman maka perlu dilakukan higiene sanitasi.

Dalam menangani bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahayanya, baik yang berasal dari peralatan yang digunakan, bahan baku makanan, sarana, proses produksi, maupun perorangan sehingga keamanan terjamin (Kemenkes, 2017).

Sebagian besar pengusaha rumah makan di Indonesia belum paham dalam persyaratan higiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada dasarnya pengusaha rumah makan dalam menjalankan usahanya hanya memikirkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan peraturan tentang kesehatan dan sanitasi tempat umum (Prasetya, 2012). Permasalahan yang ada dalam pengawasan higiene sanitasi yakni perlu adanya peraturan/kebijakan yang mengatur mengenai pendirian dan pengelolaan sanitasi tempat-tempat umum yaitu termasuk rumah makan (Setiyobroto, 2017).

Menurut Fatmawati, dalam penyelenggaraan makanan institusi, salah satu prinsip dasar yakni penyelenggaraan makanan yang menerapkan higiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Faktor-faktor yang dapat mendukung prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan yaitu faktor kebersihan penjamah makanan atau higiene perorangan (*personal hygiene*) (Fatmawati, 2013). Untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan, maka perlu dilakukan perilaku hidup bersih, aman dan sehat oleh penjamah makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri (APD) yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri (Deasy, 2013).

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian. Berdasarkan Kepmenkes No 715 tahun 2003, tenaga/karyawan pengolah makanan

harus memiliki sertifikat higiene sanitasi makanan, berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter, tidak mengidap penyakit menular seperti typhus, tuberkulosis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier) serta setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku. Penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan 2 (dua) kali dalam setahun (Sinolungan, 2013).

Berdasarkan data dan survei pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti dengan melakukan wawancara terhadap petugas Puskesmas Kampung Bugis bagian kesehatan lingkungan diperoleh informasi bahwa ada 31 rumah makan yang terdaftar di Puskesmas Kampung Bugis. Menurut hasil inspeksi higiene sanitasi rumah makan, terlihat tidak ada rumah makan yang karyawannya memakai kelengkapan pakaian kerja (celemek, penutup kepala, masker dan sarung tangan) dan belum memiliki surat keterangan kesehatan.

Rumah makan dekat dengan daerah pasar dan pelabuhan kota Tanjungpinang, yang mana para pemilik usaha rumah makan belum semuanya mengikuti penyuluhan higiene sanitasi. Keadaan tersebut sangat berpengaruh terhadap kualitas produk makanan yang dihasilkan dan penjamah makanan yang kurang memahami cara pengolahan makanan yang baik.

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan karakteristik dan perilaku penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Kampung Bugis Kota Tanjungpinang Tahun 2019.

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan desain *cross-sectional*. Penelitian dilaksanakan pada bulan April - Juli 2019. Lokasi penelitian dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Kampung Bugis Kota Tanjungpinang. Variabel dependen dalam penelitian ini adalah higiene sanitasi makanan pada rumah makan. Sedangkan variabel independen yaitu karakteristik dan

perilaku penjamah makanan berupa pengetahuan, sikap dan tindakan. Sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *total sampling*, yaitu 31 rumah makan. Responden dalam penelitian adalah pemilik rumah makan/pengolah makanan. Penelitian ini menggunakan instrumen lembar observasi, kuesioner dan wawancara. Sementara itu analisa data menggunakan uji *chi square*.

3. HASIL PENELITIAN

HASIL UNIVARIAT

a. Karakteristik penjamah makanan

Hasil analisis univariat tentang karakteristik penjamah yang dibagi menjadi tiga kategori dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan

Karakteristik penjamah makanan	n	%
Kurang	20	64,5
Cukup	7	22,6
Baik	4	12,9
Total	31	100

Sumber: Data Primer, 2019

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa sebagian besar responden mempunyai karakteristik kurang baik yakni sebanyak 20 responden (64.5%). Sedangkan responden yang karakteristiknya sudah baik yakni sebanyak 4 responden (12.9 %).

b. Perilaku Penjamah Makanan berupa Pengetahuan, Sikap dan Tindakan

Distribusi responden berdasarkan pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Makanan

Pengetahuan	n	%
Kurang	19	61,3
Cukup	8	25,8
Baik	4	12,9
Total	31	100

Sumber: Data Primer, 2019

Dari Tabel 2 diatas diketahui bahwa sebagian besar responden berpengetahuan

kurang yakni sebanyak 19 responden (61.3%). Sedangkan responden yang berpengetahuan baik hanya sebagian kecil yakni sebanyak 4 responden(12.9 %).

Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Sikap Penjamah Makanan

Sikap	N	%
Kurang	24	77,4
Cukup	4	12,9
Baik	3	9,7
Total	31	100

Sumber: Data Primer, 2019

Dari Tabel 3 diatas diketahui bahwa sebagian besar responden bersikap kurang yakni sebanyak 24 responden (77.4%). Sedangkan responden yang sikapnya baik hanya 3 responden(9.7 %).

Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Tindakan Penjamah Makanan

Tindakan	N	%
Kurang	19	61,3
Cukup	9	29
Baik	3	9,7
Total	31	100

Sumber: Data Primer, 2019

Pada Tabel 4 diketahui bahwa sebagian besar responden dalam tindakannya masih kurang yakni sebanyak 19 responden (61.3%). Sedangkan responden yang tindakannya baik hanya 3 responden (9.7 %).

c. Higiene Sanitasi Makanan

Hasil analisis univariat higiene sanitasi makanan terbagi menjadi dua kategori seperti pada tabel berikut.

Tabel 5 Distribusi Responden Berdasarkan Higiene Sanitasi makanan

Higiene Sanitasi Makanan	n	%
Tidak Memenuhi Syarat	26	83,9
Memenuhi Syarat	5	16,1
Total	31	100

Sumber: Data Primer, 2019

Pada Tabel 5 dapat diketahui bahwa sebagian besar rumah makan tidak memenuhi syarat yakni sebanyak 26 rumah makan (83.9%). Sedangkan rumah makan

yang memenuhi syarat yakni sebanyak 5 rumah makan(16.1 %).

ANALISA BIVARIAT

Analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan karakteristik penjamah makanan, pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan.

Pada tabel 6 dapat dilihat bahwa responden yang karakteristiknya kurang baik yakni sebanyak 20 responden (100%) pada rumah makan yang higiene sanitasi makanannya tidak memenuhi syarat dan responden dengan karakteristik baik yakni sebanyak 2 responden (50%) yang memenuhi syarat higiene sanitasi makanan. Berdasarkan uji statistik *chi square* didapatkan *P value* = 0.004 ($\alpha < 0.05$), yang menunjukkan bahwa ada hubungan antara karakteristik penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan.

Pada Tabel 7 dapat dilihat bahwa ada 19 responden yang berpengetahuan kurang, terdapat 17 responden yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan dan 2 responden yang memenuhi syarat higiene sanitasi makanan. Berdasarkan uji statistik *chi square* diketahui *p-value* = 0,002 ($\alpha < 0.05$), yang berarti bahwa ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan.

Pada Tabel 8 dapat dilihat bahwa dari 31 total responden pada hubungan sikap dengan higiene sanitasi makanan, sebanyak 24 responden mempunyai sikap kurang, dan 23 responden yang tidak memenuhi syarat higiene sanitasi makanan. Berdasarkan uji statistik dengan menggunakan uji *chi square* didapatkan *p-value* = 0.003 ($\alpha < 0.05$), yang berarti bahwa ada hubungan antara sikap penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan.

Pada tabel 9 dapat dilihat bahwa sebanyak 19 responden yang mempunyai tindakan kurang, dan 19 responden yang tidak memenuhi syarat higiene sanitasi makanan dan tidak ada responden memenuhi syarat higiene sanitasi makanan. Dari uji *chi square* diperoleh nilai *p* = 0.004 yang berarti bahwa ada hubungan antara tindakan penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan.

Tabel 6. Hubungan Karakteristik Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan

Karakteristik Penjamah Makanan	Higiene Sanitasi				Total		P Value
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	n	%	n	%	N	%	
Kurang	20	100	0	0	20	100	0.004
Cukup	4	57.1	3	42.9	7	100	
Baik	2	50	2	50	4	100	
Total	26	83.9	5	16.1	31	100	

Sumber: Data Primer, 2019

Tabel 7. Hubungan Pengetahuan dengan Higiene Sanitasi Makanan

Pengetahuan	Higiene Sanitasi Makanan				Total		P Value
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	N	%	n	%	N	%	
Kurang	17	89.5	2	10.5	19	100	0.002
Cukup	8	100	0	0	8	100	
Baik	1	25	3	75	4	10	
Total	26	83.9	5	16.1	31	100	

Sumber: Data Primer, 2019

Tabel 8. Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Higiene Sanitasi Makanan

Sikap	Higiene Sanitasi				Total		P Value
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	N	%	n	%	N	%	
Kurang	23	95.8	1	4.2	24	100	0.003
Cukup	2	50	2	50	4	100	
Baik	1	33.3	2	66.7	3	100	
Total	26	83.9	5	16.1	31	100	

Sumber: Data Primer, 2019

Tabel 9. Hubungan Tindakan Penjamah Makanan Dengan Higiene Sanitasi Makanan

Tindakan	Higiene Sanitasi Makanan				Total		P Value
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	N	%	n	%	N	%	
Kurang	19	100	0	0	19	100	0.004
Cukup	6	66.7	3	33.3	9	100	
Baik	1	33.3	2	66.7	3	100	
Total	26	83.9	5	16.1	31	100	

Sumber: Data Primer, 2019

4. PEMBAHASAN

Dari 3 pertanyaan kuesioner tentang karakteristik penjamah makanan diketahui bahwa semua penjamah makanan belum pernah mengikuti pelatihan / kursus higiene sanitasi makanan, dan untuk pertanyaan mengenai pemeriksaan kesehatan hanya 4 responden (12.9%) yang memiliki surat sehat. Sedangkan untuk pertanyaan lama bekerja, sebanyak 10 responden (32.26%) sudah bekerja sebagai penjamah makanan lebih dari 3 tahun.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan nomor : 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003, tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, Pasal 6 menyebutkan bahwa, penjamah makanan yang bekerja pada usaha rumah makan, harus berbadan sehat dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala setiap 6 bulan atau 2 kali dalam setahun, dan penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan yang diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai perundang-undangan yang berlaku (Sari, 2016).

Minimnya dana membuat Dinas Kesehatan Tanjungpinang kemudian bekerjasama dengan Puskesmas memberikan binaan secara langsung kepada rumah makan pada saat inspeksi rutin yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kota Tanjungpinang kepada penjamah makanan di rumah makan.

Seorang pekerja yang terbiasa diberi rangsangan dengan cara kerja yang baru dan kreatif akan mudah untuk mengingatnya untuk dijadikan pola kesehariannya. Penilaian dan bimbingan atasan akan sangat berpengaruh pada pengembangan kinerja melalui proses interaksi sosial yang berkesinambungan. Semakin lama pengalaman akan semakin banyak hasil kerjanya, dan bila pekerja mau melakukan perenungan terhadap setiap hasil pengalamannya (Avrilinda, 2016).

Menurut peneliti, penjamah makanan memiliki peran dan potensi yang sangat besar terhadap terjadinya kontaminasi silang tercemarnya makanan, sehingga pengalamann kerja, upaya memeriksakan kesehatan, serta mengikuti kursus penjamah makanan menjadi faktor yang

sangat penting untuk mencegah dan mengurangi atau memperkecil resiko kontaminasi makanan.

Hasil penelitian ini berbeda dengan hasil penelitian Setiyobroto, bahwa tidak ada hubungan antara karakteristik individu dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan terhadap mutu makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo (Setiyobroto, 2017).

Pengetahuan penjamah makanan tentang higiene penjamah makanan masih kurang. Dari 10 pertanyaan tentang pengetahuan yang diajukan kepada penjamah makanan diketahui bahwa sebanyak 26 responden (80.65%), penjamah makanan tidak dapat menjawab pertanyaan dengan benar yakni pertanyaan mengenai apa yang dimaksud dengan higiene dan sanitasi makanan dan pada pertanyaan makanan apa yang dapat menjadi media perantara penyakit serta penyakit apa yang dapat ditularkan melalui media tersebut, sebanyak 13 responden (41.94%) penjamah makanan tidak dapat menjawab pertanyaan dengan benar.

Pengetahuan yang benar tentang higiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan merupakan syarat mutlak seorang yang bekerja dalam proses pengolahan, dan penyajian makanan, untuk memperkecil faktor resiko terjadinya kontaminasi silang makanan (Mulyani, 2017). Kurangnya pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan ini dapat dijelaskan karena semua penjamah makanan belum pernah mengikuti pelatihan / kursus penjamah makanan (Tanaiyo dkk, 2018).

Pengetahuan merupakan hasil tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya, dan merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah (Notoatmodjo, 2010c).

Menurut peneliti, pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan dalam mengolah makanan yang baik belum tentu diikuti perilaku penjamah makanan yang baik pula. Hal ini menunjukkan bahwa di samping pengetahuan, masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap

perilaku penjamah makanan seperti kebiasaan dari penjamah makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri (masker dan alas kaki yang tidak licin) dan belum pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene dalam pengolahan makanan. Hal tersebut diharapkan pengetahuan dari penjamah makanan lebih ditingkatkan dalam hal personal hygiene dan sanitasi makanan dengan mengadakan pelatihan atau penyuluhan yang rutin atau berkala atau pembinaan secara langsung oleh Dinas Kesehatan.

Hasil Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Avrilinda di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya, yang juga menunjukkan terdapat pengaruh positif antara tingkat pengetahuan seseorang terhadap perilaku hygiene (Avrilinda, 2016). Namun hasil penelitian ini berbeda dengan hasil penelitian Rahmayani bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan di Sekolah Dasar (Rahmayani, 2018).

Sikap responden tentang hygiene sanitasi makanan masih kurang. Di antara salah satu sebab kurangnya sikap penjamah makanan diketahui bahwa responden belum dapat menjawab dengan benar pertanyaan tentang penjamah makanan harus dalam keadaan bersih pada saat penyajian makanan. Sebagaimana besar responden menjawab tidak setuju, yakni sebanyak 25 responden (80.65%) penjamah makanan, karena mereka tidak mempunyai baju ganti setelah mengolah makanan.

Sikap merupakan reaksi atau respon terhadap suatu stimulus atau objek. Manifestasi sikap tidak dapat dilihat langsung tetapi hanya dapat langsung ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku. Sikap masih merupakan kesiapan suatu reaksi terhadap objek di lingkungan tertentu (Notoatmodjo, 2010a).

Pembentukan sikap dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pengalaman pribadi,

orang yang dianggap penting, media massa, serta pendidikan dan agama (Azwar, 2005).

Menurut peneliti upaya membiasakan /membudayakan kegiatan pencegahan, terhadap kontaminasi makanan dari rambut penjamah makanan memerlukan sikap konsisten serta butuh pengawasan dan kedisiplinan dari penjamah makanan sendiri.

Hasil Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Deasy, (2013) bahwa ada hubungan antara sikap penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi pada tempat pengelolaan makanan di wilayah kerja UPTD Puskesmas Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. Namun hasil penelitian ini berbeda dengan hasil penelitian Avrilinda (2016), bahwa sikap tidak berpengaruh terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya.

Pada tabel 9 diketahui bahwa sebagian besar responden tindakannya tentang hygiene sanitasi makanan masih kurang yakni sebanyak 19 orang responden (73.1%). Sedangkan responden yang tindakannya baik hanya sebagian kecil yakni sebanyak 3 orang responden (9.7 %). Berdasarkan hasil observasi terhadap tindakan penjamah makanan, ternyata sebagian besar penjamah makanan tidak menggunakan celemek pada saat mengolah makanan.

Perubahan perilaku ke arah peningkatan yang lebih baik ini memerlukan waktu yang tidak sebentar. Perubahan perilaku melalui cara pendidikan dengan cara pemberian informasi (dalam hal ini penyuluhan) memakan waktu lama, tetapi perubahan yang dicapai akan bersifat langgeng karena didasari oleh kesadaran mereka sendiri bukan paksaan (Notoatmodjo, 2010a).

Menurut peneliti kesadaran menggunakan celemek akan tumbuh jika penjamah makanan dan penanggung jawab rumah makan memiliki pemahaman akan manfaat penggunaan celemek pada saat mengolah makanan. sebagaimana diketahui diantara manfaat digunakannya celemek untuk menjaga kebersihan diri penjamah

makanan sehingga tidak terjadi kontaminasi silang pada makanan.

Tingginya angka perilaku higiene penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Kampung Bugis yang kurang baik, ini terlihat dari hasil wawancara dan juga observasi yang menunjukkan bahwa masih banyak penjamah makanan tidak menggunakan pakaian kerja lengkap, seperti celemek, bahkan dalam mengolah makanan tidak menggunakan celemek dan penutup kepala. Hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat Dwi (2016), yang mengemukakan bahwa pengetahuan seseorang akan sejalan dengan sikap dan tindakannya. Tindakan merupakan hasil tahu, mau, dan mampu secara sadar dan termotivasi melakukannya dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan, pemahaman terhadap suatu objek tertentu.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Rahmayani (2018), bahwa ada hubungan antara tindakan dengan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan di Sekolah Dasar 20 dan 24 Banda Aceh. Namun hasil penelitian ini berbeda dengan hasil penelitian Sinolungan (2013), yang mendapati tidak ada hubungan perilaku penjamah makanan dengan angka kuman pada peralatan makanan pada warung makan di kawasan pantai Malalayang Kota Manado.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa ada hubungan signifikan karakteristik penjamah makanan, pengetahuan, sikap dan tindakan dengan Higiene sanitasi makanan pada rumah makan.

Berbagai upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan. Selain itu peran serta dan keterlibatan aktif seluruh komponen masyarakat khususnya penanggung jawab rumah makan/penjamah makanan, dan Institusi Kesehatan (Puskesmas dan Dinas Kesehatan) serta Pemerintah Daerah sangat diperlukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Avrilinda, S. M. (2016). *Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya*, Jurnal Boga, 5 (2) : 1-7.
- Azwar, A. (2005). *Sikap Manusia : Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Deasy, M. (2013). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan tahun 2013*. Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada Kuningan, 4 (2) : 52-57.
- Dwi, K. (2016). *Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya*. e-journal Boga, 5(2): 1-7.
- Fatmawati, dkk. (2013). *Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang, 2(2): 30-38.
- Kemendes RI. (2017). *Profil Kesehatan Indonesia 2017*.
- Mulyani, R. (2017). *Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan*. Jurnal Keperawatan, 10(1): 6-12.
- Notoatmodjo, S. (2010a). *Ilmu perilaku kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2010b) *Promosi Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2010c). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Prasetya, E. (2012). *Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo*. Skripsi. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo
- Rahmayani. (2018). *Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan*. Aceh Nutrition Journal, 3 (2) : 172-178
- Sari, N. (2016). *Efektivitas Persyaratan Hygiene Sanitasi Terhadap Usaha*

Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes Ri Nomor 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003. Jurnal Magister Hukum Udayana, 5 (3) : 420-434

Setiyobroto, dkk. (2017). *Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Mutu Makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo*. Skripsi. Yogyakarta: Poltekes Kementerian Kesehatan

Sinolungan., H. (2013). *Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Makan Kawasan Pantai Malalayang Kota Manado*. Skripsi. Manado : Universitas Sam Ratulangi

Tanaiyo, S. N. K. dkk. (2018). *Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang. Journal of Islamic Nutrition, 1(1) : 18-25*