
FAKTOR YANG BERPENGARUH TERHADAP HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN YANG ADA DI WILAYAH KERJA KANTOR KESEHATAN PELABUHAN PADANG

Fajrina Hidayati

Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran
dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jambi

*Email korespondensi: fajrina.hidayati@unja.ac.id

Submitted :06-02-2022, Reviewed: 23-02-2022, Accepted: 05-03-2022

DOI: <http://doi.org/10.22216/endurance.v7i1.829>

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is a preventive effort to free food from all dangers that can interfere or damage health. Based on data from the Padang KKP in 2019, it was found that the sanitation of restaurants in their working area was still low, namely 40% did not meet the requirements. Based on the initial survey conducted, the researchers found that in several TPMs around the Padang KKP, garbage disposal facilities were found in an open state, thus inviting vectors and nuisance animals that could cause disease transmission and contamination of the food they sell. This research is an observational study with a cross sectional approach. This research was conducted in a restaurant in the working area of KKP Padang. The population of this study were all food handlers in the working area of KKP Padang. The research sample was 46 people. The results showed that knowledge ($p = 0.030$), attitude ($p = 0.030$) and hygiene training ($p = 0.010$) were related to the hygiene of food handlers. Meanwhile, age ($p = 0.384$) and length of work ($p = 0.470$) were not related to food handler hygiene. Knowledge and attitude are factors that greatly affect the hygiene of food handlers. It is expected that food handlers in the KKP Padang area will increase their knowledge by participating in food sanitation training, which is carried out by relevant agencies.

Keywords: Hygiene, Food Handlers, KKP Padang

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan. Berdasarkan data KKP Padang pada tahun 2019 diketahui masih rendahnya sanitasi rumah makan yang ada di wilayah kerjanya yaitu sebanyak 40% tidak memenuhi syarat. Berdasarkan survey awal yang dilakukan, peneliti menemukan pada beberapa TPM yang ada di sekitar KKP Padang, ditemukannya fasilitas pembuangan sampah dalam keadaan terbuka, sehingga mengundang vektor dan binatang pengganggu yang dapat menyebabkan penularan penyakit dan kontaminasi pada makanan yang dijualnya. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan cross sectional. Penelitian ini dilakukan di rumah makan yang ada di wilayah KKP Padang. Populasi penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang ada di wilayah KKP Padang. Sampel penelitian sebanyak 46 orang. Hasil penelitian menunjukkan pengetahuan ($p = 0,030$), sikap ($p = 0,030$) dan pelatihan ($p = 0,010$) berhubungan dengan higiene penjamah makanan. Sedangkan umur ($p = 0,384$) dan lama kerja ($p = 0,470$) tidak berhubungan dengan higiene penjamah makanan. Pengetahuan dan sikap merupakan faktor yang sangat berpengaruh terhadap higiene penjamah makanan. Diharapkan pada penjamah makanan di wilayah KKP Padang agar meningkatkan pengetahuannya dengan mengikuti pelatihan sanitasi makanan, yang dilakukan oleh instansi terkait.

Kata Kunci: Higiene, Penjamah Makanan, KKP Padang

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Makanan haruslah dikelola dengan baik dan benar agar makanan dapat bermanfaat bagi tubuh manusia. Pangan harus memenuhi persyaratan keamanan agar tidak dapat menimbulkan penyakit. Kontaminasi pada makanan dan minuman dapat menjadikan makanan sebagai sarana penularan penyakit (Amelia & Adi, 2019)

Pusat Informasi Racun Nasional melaporkan pada tahun 2017 kasus keracunan makanan secara nasional sebesar 77,2%. Riset Kesehatan Dasar (Rikesdas) menemukan penyakit bawaan makanan, khususnya hepatitis dan diare. Jumlah kasus diare yang terjadi di Kota Padang pada tahun 2018 sebanyak 8.690, di antaranya terdapat 2.247 kasus diare pada balita (16,36% dari target) (BPOM RI, 2018).

Penjamah makanan adalah orang yang menangani makanan dan peralatan dimulai dari penyiapan bahan makanan, membersihkan bahan dan peralatan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan jadi serta penyajian makanan kepada konsumen (Mukono, 2006). Sumber penularan melalui perilaku adalah tangan kotor, batuk saat mengolah makanan, bersin atau memercik air liur, menyikat rambut saat mengolah makanan serta memakai perhiasan. Penjamah makanan harus menjaga kebersihan baik itu kebersihan pakaian, kebersihan fisik seperti kuku dan tangan, rambut, serta saat mengolah makanan diharuskan menggunakan celemek dan penutup di kepala, memakai sepatu yang bersih, tidak licin dan tertutup (Utami, 2021).

Pengetahuan merupakan salah satu penyebab terjadinya penyakit akibat makanan atau kontaminasi makanan. Penjamah makanan memerlukan kemampuan dan tahu tentang dasar kebersihan dan keamanan pangan serta keterampilan dalam Kesehatan guna untuk mencegah penularan penyakit. Kejadian

keracunan makanan sangat dipengaruhi oleh pengetahuan dari penjamah makanan. Ketidaktahuan penjamah merupakan sebuah penyebab terjadinya penularan penyakit, contohnya penyalahgunaan bahan makanan yang bisa menyebabkan berbahaya terhadap Kesehatan konsumen atau yang menikmati makanan (Nildawati et al., 2020).

Selain pengetahuan, sikap penjamah saat pengolahan makanan juga berpengaruh menimbulkan kontaminasi makanan atau penyakit bawaan makanan. Apabila sikap penjamah dalam mengolah makanan buruk, itu dapat menyebabkan risiko Kesehatan akibat makanan. Apabila sikap penjamah makan baik dalam pengolahan makanan dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau penyakit akibat makanan (Utami, 2021).

Restoran merupakan tempat yang populer bagi masyarakat, sehingga kebersihan makanan perlu diperhatikan karena restoran merupakan tempat yang dijadikan sebagai tempat untuk melakukan pembuatan makanan. Penatalaksanaan yang baik dan tepat sangat diperlukan untuk menghindari terjadinya gangguan kesehatan. Masalah kesehatan seperti air dan penyakit bawaan makanan disebabkan oleh kurangnya kebersihan, fasilitas sanitasi yang tidak mencukupi serta perilaku penjamah yang kurang baik (Mukono, 2006).

Berdasarkan data Kemenkes RI pada tahun 2019 sebesar 37,9% TPM memenuhi persyaratan. Jumlah tersebut telah mencapai target Rencana Strategis Kemenkes RI tahun 2018 sebesar 32%. Sebesar 37% rumah makan yang memenuhi persyaratan yang ada di Provinsi Sumatera Barat. Di Kota Padang terdapat 3074 TPM, yang memenuhi syarat higiene sanitasi sebanyak 70% dan 30% tidak memenuhi syarat higiene sanitasi. Kota Padang memiliki target pencapaian higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan sebesar 85%, hal ini menunjukkan belum memenuhi

targetnya kondisi higiene sanitasi TPM di Kota Padang.

Penelitian yang dilakukan oleh Salma (2015) di rumah makan yang berada di wilayah Puskesmas Air Tawar Padang, ditemukan bahwa sebagian besar penjamah makanan tidak memenuhi higiene penjamah makanan yaitu sebesar 62,2%. Separuh responden memiliki pengetahuan rendah atau sebesar 52,8%, dan sebanyak 60% reponden memiliki sikap kurang baik dalam pengolahan makanan (Salma P, 2015).

Berdasarkan penelitian sebelumnya diketahui bahwa responden memiliki tindakan *personal hygiene* yang buruk karena kurangnya pengetahuan dan kesadaran terhadap pentingnya tindakan *Personal hygiene*. Adapun responden memiliki pengetahuan yang baik terhadap *personal hygiene*, akan tetapi tidak menerapkan tindakan *personal hygiene* karena kurangnya kesadaran yang menyebabkan tindakan *personal hygiene* responden dalam kategori kurang. Hal ini sesuai dengan pendapat yang menyebutkan bahwa pengetahuan, sikap dan kesadaran seseorang dapat mempengaruhi praktik perilaku kesehatan. Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Nathalia Vetri menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap terhadap *personal hygiene* yaitu dengan nilai $p= 0,000$. Hasil penelitian ini mengungkap 53,8% pengetahuan tentang *personal hygiene* tergolong rendah, 51,2% sikap tentang *Personal hygiene* tergolong negatif, 55% dan *personal hygiene* tergolong buruk (Nildawati et al., 2020).

Pada saat survey awal yang dilakukan peneliti, peneliti menemukan pada beberapa TPM yang ada di sekitar KKP Padang, ditemukannya fasilitas pembuangan sampah dalam keadaan terbuka, sehingga mengundang vektor dan binatang pengganggu yang dapat menyebabkan penularan penyakit dan kontaminasi pada makanan yang dijualnya. Fasilitas

pembuangan limbah padat tersebut juga ada yang terletak dekat dengan tempat pengolahan makanan dan ada juga yang dekat dengan peralatan-peralatan memasak maupun peralatan makanan lainnya. Dengan begitu hal tersebut berisiko untuk menyebabkan terjadinya kontaminasi makanan dan kontaminasi penyakit ke peralatan untuk mengolah maknan.

Survei pendahuluan yang dilakukan terhadap 10 orang penjamah makanan dari 5 Rumah Makan di wilayah kerja KKP Padang didapatkan hasil bahwa penjamah makanan belum menerapkan kerja secara secara baik, terlihat bahwa tenaga penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan sebanyak 80%, saat mengolah makanan masih banyak penjamah yang berbicara sebanyak 90%, tidak memakai celemek/Apron sebanyak 100%, tidak memakai sarung tangan dalam pengambilan makanan 80%, tidak memakai tutup kepala sebanyak sebanyak 80%, merokok disaat mengolah makanan 50 %, kuku tangan dalam kadaan panjang 60% dan penjamah tidak menutup luka 30%.

Berdasarkan latar belakang, penelitian terdahulu dan fenomena yang terjadi dilapangan, peneliti tertarik untk melakukan penelitian tentang faktor yang berpengaruh terhadap higiene penjamah makanan pada rumah makan yang ada di wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat analitik dengan desain *cross sectional*, yaitu suatu pendekatan yang sifatnya sesaat pada waktu dan tidak diikuti dalam suatu kurun waktu tertentu, untuk mengetahui faktor apa saja yang berhubungan dengan higiene penjamah makanan dan faktor apa saja yang paling berpengaruh terhadap higiene penjamah makanan. Penelitian ini dilakukan di rumah

makan yang ada di wilayah Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang. Populasi penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja di rumah makan sekitar wilayah kerja KKP Padang. Sampel penelitian ini adalah keseluruhan dari populasi yaitu sebanyak 46 orang. Data dari penelitian ini diperoleh langsung dari wawancara dan observasi pada penjamah makanan yang bekerja di rumah makan yang

ada di wilayah kerja KKP Padang. Kemudian data penelitian ini dianalisis menggunakan uji statistic dengan bantuan aplikasi IBM-SPSS 21. Penelitian ini menggunakan analisis *chi-square* untuk melihat hubungan antar variabel dan analisis regresi untuk melihat variabel yang berpengaruh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi variabel penelitian

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Variabel yang diteliti

Variabel	Kategori	n	%
Umur	≥40 tahun	22	48,2
	< 40 tahun	24	52,2
Lama Kerja	> 5 Tahun	32	69,6
	≤ 5 Tahun	14	30,4
Pengetahuan	Kurang	22	47,8
	Baik	24	52,2
Sikap	Kurang	20	43,5
	Baik	26	56,5
Pelatihan higiene penjamah	Tidak pernah	35	76,1
	Pernah	11	23,4
Higiene penjamah	Tidak sesuai	25	54,3
	sesuai	21	45,7

Hasil penelitian pada tabel 1 diketahui lebih dari separuh responden berumur < 40 tahun yaitu sebanyak 24 orang (52,2%), sebanyak 69,6% responden bekerja >5 tahun, sebagian besar penjamah berpendidikan rendah sebanyak 32 orang (69,6%). Sebanyak 54,3% responden tidak sesuai dengan higiene penjamah makanan saat melakukan pengolahan makanan. Sebanyak 24 orang (52,2%) penjamah memiliki pengetahuan yang baik tentang higiene penjamah makanan dan memiliki sikap baik dalam menerapkan higiene penjamah makanan yaitu sebanyak 26 orang (56,5%). Sebanyak 35 orang penjamah makanan (76,1%) tidak mengikuti pelatihan higiene penjamah.

Berdasarkan pertanyaan yang diberikan tentang higiene penjamah makanan saat wawancara menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik terdapat pada saat mengobrol selama mengolah makanan sebanyak 89,1 %, tindakan tidak melindungi makanan dari kontak langsung oleh tubuh sebanyak 80,4%, tidak menyimpan peralatan dalam rak penyimpanan yang bersih, bebas dari tikus dan serangga sebanyak 80,4%.

Pengamatan dan observasi yang dilakukan menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan mengobrol dengan rekannya dan pembeli saat menyiapkan makanan, kemudian tidak mengenakan pakaian kerja khusus dan celemek saat

menyiapkan makanan. Pengolah makanan juga tidak menyimpan makanan siap saji dalam kondisi tertutup rapat, menghindari debu, racun, serangga dan binatang lainnya. Ruang pengolahan tidak bersih dan lembab, sehingga menimbulkan bau tidak sedap pada ruangan.

Berdasarkan wawancara lebih lanjut dengan penjamah makanan di KKP Padang, mereka menjelaskan bahwa berbicara selama persiapan makanan adalah hal biasa karena penjamah tidak menyadari bahwa berbicara selama persiapan makanan dapat mengakibatkan makanan tumpah, dan air liur berpotensi mencemari makanan mereka. mempersiapkan. Ketika ditanya tentang pakaian khusus, mereka mengatakan tidak perlu menggunakan pakaian dan ikat kepala khusus, tetapi menurut pengelola, selama pakaian mereka bersih, mereka memakai pakaian sehari-hari saat menyiapkan makanan. Tidak masalah makan. Celemek dianggap penjamah makanan dan tidak sepenuhnya diperlukan untuk persiapan makanan. Penjamah makanan wajib menggunakan pakaian khusus, celemek dan ikat kepala saat menangani makanan, celemek adalah alat yang digunakan untuk melindungi makanan dari kontaminasi.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian yusminanti pada tahun 2020, yaitu diketahui bahwa lebih dari separuh responden (51,7%) memiliki higiene penjamah makanan yang kurang baik (Yusminatati, 2020).

Makanan siap saji harus selalu tertutup, jauh dari paparan debu yang berterbangan, jangkauan hewan seperti serangga. Apabila makanan tidak di simpan pada tempat yang tertutup dan di letakkan di tempat terbuka, hal ini menyebabkan makanan berisiko terkontaminasi oleh kuman atau bakteri yang bisa menimbulkan penyakit. Kebersihan penjamah makanan juga harus diperhatikan, seperti jari dan tangan harus bersih kemudian kuku tangan

juga bersih karena apabila penjamah makanan tidak bersih, maka dapat mencemari makanan sehingga bisa berbahaya bagi Kesehatan konsumen. Selanjutnya, saat mengolah makanan tidak di izinkan untuk merokok, dikarenakan bersiko terkontaminasi oleh bahan kimia yang terkandung di rokok (Permenkes RI, 2011).

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar pengetahuan penjamah tentang higiene penjamah makanan sudah baik atau sebanyak 24 orang (52,2%). Berdasarkan pertanyaan yang diberikan saat wawancara tentang pengetahuan penjamah makanan, menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan yang salah terdapat pada pertanyaan mengenai perlakuan makanan yang telah selesai dimasak sebanyak 73,9 %, tindakan perlindungan kontak langsung terhadap makanan sebanyak 69,6%.

Penelitian ini sejalan dgnn penelitian yusminanti pada tahun 2020, dimana ditemukannya pengetahuan penjamah yang kurang baik sebanyak 38% dalam menerapkan higiene penjamah makanan. Penelitian Yori tahun 2016 juga sejalan dengan hasil penelitian ini, yang menunjukkan pada TPM di sekitar Kampus Universitas Andalas yang menemukan bahwa 37,3% pengetahuan penjamah masih rendah tentang penerapan *food hygiene* (Yusminatati, 2020).

Pengetahuan penjamah makanan yang kurang tentang penanganan higiene penjamah makanan dipengaruhi beberapa hal; seperti pendidikan, usia, pendapatan dan pelatihan keterampilan. Pendidikan merupakan sesuatu yang bisa mempengaruhi pengetahuan seseorang, apabila Pendidikan seseorang tinggi maka pengetahuannya juga tinggi begitu sebaliknya. Selain Pendidikan faktor internal juga berpengaruh terhadap pengetahuan, seperti tidak pedulinya penjamah terhadap higiene penjamah (Notoatmodjo, 2014).

Berdasarkan analisis ditemukan sebagian besar penjamah (56,5%) penjamah makanan memiliki sikap baik dalam penerapan higiene penjamah makanan. Berdasarkan pertanyaan yang diberikan saat wawancara mengenai sikap penjamah makanan, menunjukkan bahwa pernyataan yang banyak respon negatif terdapat pada pertanyaan mengenai memegang bahan makanan yang telah dimasak boleh langsung dengan jari tangan, tidak menggunakan alat perantara yaitu 50%, tenaga penjamah makanan menggunakan tutup kepala selama pengolahan makanan sebanyak 47,8%.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Ramon pada tahun 2016 yang menemukan sebanyak 43,5% penjamah makanan di wilayah KKP Kelas II memiliki sikap yang kurang baik dalam menerapkan higiene penjamah makanan (Ramon, 2016).

Sikap adalah respon yang tidak tampak dan cenderung mengarah pada perilaku, apabila sikap penjamah makanan baik maka perilaku tersebut kemungkinan besar akan berpengaruh positif terhadap kinerja untuk penerapan *Food Hygiene*. Pengetahuan serta lingkungan berpengaruh terhadap perubahan sikap seseorang. Dikarenakan pengetahuandan sikap tidak dapat dipisahkan. Penyuluhan merupakan

salah satu upaya yang dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan serta khursus/pelatihan juga merupakan sarana untuk mendorong peningkatan pengetahuan dan sikap kearah yang lebih baik (Notoatmojo, 2012).

Dari wawancara yang dilakukan dengan penjamah makanan, diketahui bahwa penjamah sebagian besar tidak setuju menggunakan perhiasan atau aksesoris saat bekerja dan sebanyak 21,5% penjamah sering mengobrol saat melakukan pengolahan makanan. Kurang baiknya sikaap pnjamah makanan dipengaruhi oleh kebiasaan penjamah saat bekerja serta lingkungan merupakan faktor pendukungnya. Dimana seharusnya tidak diperbolehkan mengobrol selama pengolahan makanan, dikarenakan dapat teperciknya air liur ke makanan sehingga bisa mencemari makanan yang sedang diolah. Perhiasan seperti cincin, gelang, jam tangan merupakan sumber penularan penyakit, dikarenakan perhiasan dan aksesoris susah untuk dibersihkan sehingga menjadi tempat bakteri berkembang biak (Yusminatati, 2020).

Hubungan umur, lama kerja, pengetahuan, sikap, pelatihan higiene penjamah makanan dengan Higiene penjamah makanan di wilayah kerja KKP Padang

Tabel 2. Hubungan Umur, Lama Kerja, Pengetahuan, Sikap, Pelatihan Higiene Penjamah Makanan dengan Higiene penjamah makanan di wilayah kerja KKP Padang

Variabel	Kategori	Higiene Penjamah Makanan				P-Value
		Tidak Sesuai		Sesuai		
		n	%	n	%	
Umur	≥40 tahun	7	31,8	15	68,2	0,384
	< 40 tahun	10	41,7	14	58,3	
Lama Kerja	> 5 Tahun	12	37,5	20	62,5	0,470
	≤ 5 Tahun	3	21,4	11	78,6	
Pengetahuan	Kurang	16	72,7	6	27,3	0,030
	Baik	9	37,5	15	62,5	
Sikap	Kurang	15	75,0	5	25,0	0,030
	Baik	10	38,5	16	61,5	
Pelatihan higiene penjamah	Tidak pernah	23	65,7	12	34,4	0,010
	Pernah	2	18,2	9	81,8	

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan 68,2% penjamah yang berumur ≥ 40 tahun sudah sesuai dengan higiene penjamah makanan saat bekerja. Berdasarkan hasil analisis menunjukkan nilai $p = 0,384$ ($p > 0,05$) artinya umur tidak berhubungan dengan higiene penjamah makanan. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hutasoit pada tahun 2018, penelitian ini mendapatkan hasil bahwa umur tidak berhubungan dengan higiene sanitasi penjamah makanan di KKP Kelas I Medan dengan nilai $p = 0,470$ ($p > 0,05$) (Hutasoit, 2018).

Penerapan higiene sanitasi makanan paling banyak sesuai diterapkan oleh pekerja yang masa kerjanya lebih dari 5 (lima) tahun kerja atau sebanyak 20 orang (62,5%). Berdasarkan hasil analisis menunjukkan nilai $p = 0,470$ ($p > 0,05$), artinya masa kerja tidak berhubungan dengan higienepenjamah makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hutasoit (2018) yang menemukan penerapan higiene penjamah makanan paling banyak sesuai dilakukan oleh penjamah dengan masa tahun > 5 tahun (80,2%) (jurnal, 2018). Penjamah yang memiliki jam kerja lebih lama merespons lebih rasional daripada penjamah yang jam kerjanya lebih pendek.

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa pengetahuan berhubungan dengan higiene penjamah makanan dengan nilai $p = 0,030$ ($p < 0,05$). Hasil wawancara peneliti mengenai pengetahuan perlakuan penjamah makanan tentang makanan yang sudah selesai dimasak dimana mereka pada umumnya memberikan alasan bahwasanya makanan yang sudah dimasak harus dibiarkan pada wadah terbuka dalam waktu yang lama tanpa ditutup kembali supaya cepat dingin dan bisa segera dikonsumsi. Penjamah tidak mengetahui bahwa perlakuan tersebut sangat berisiko bagi makanan karena bisa mencemari makanan berupa debu\partikel lain serta bakteri yang

bertebaran diruangan pengolahan makanan tersebut. Hal ini sejalan dengan penelitian Meikawati (2019) dimana sebanyak 80% penjamah makanan memberikan perlakuan yang baik terhadap makanan matang.

Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu bersangkutan. Sebagai contoh orang dengan latar belakang pendidikan tinggi yang bukan kesehatan pasti akan berbeda dalam menguasai perihal kesehatan dibandingkan dengan kader kesehatan yang latar belakang pendidikan rendah. Akan tetapi pendidikan yang tinggi tersebut akan lebih mempermudah individu bersangkutan untuk melakukan analisis terkait kondisi yang dihadapi, dalam hal ini tentang higiene sanitasi makanan.

Pengetahuan adalah area yang sangat penting untuk perubahan perilaku. Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui orang tentang sesuatu, termasuk ilmu perilaku berbasis pengetahuan, yang memiliki umur lebih panjang daripada perilaku berbasis non-pengetahuan. Menurut Ramon (2016), pengetahuan kuliner dapat diperoleh melalui informasi yang diberikan oleh tenaga kesehatan, orang tua, guru, buku, media dan sumber lainnya. Pengetahuan memasak juga dapat diperoleh melalui pengalaman (Ramon, 2016)

Pengetahuan penjamah makanan yang rendah dalam menerapkan higiene penjamah makanan bisa diketahui dengan masih banyaknya responden menjawab pertanyaan pengetahuan tentang perlakuan makanan yang sudah dimasak dan penjamah makanan menyentuh makanan dengan kontak langsung oleh tubuh khususnya tangan. Persyaratan Higiene Pangan Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2001) menyatakan bahwa untuk menjaga makanan yang disediakan, harus selalu memastikan keamanannya dengan menerapkan 6 (enam) prinsip kebersihan makanan, khususnya dari pemilihan makanan. bahan, pengawetan

bahan makanan, pengolahan makanan, pengawetan makanan yang dimasak, transportasi makanan ke tempat pelayanan makanan.

Pengetahuan penjamah makanan tahap pengolahan makanan dapat ditingkatkan dengan memberikan penyuluhan mengenai higiene sanitasi makanan. Penjamah makanan dengan pengetahuan yang baik dapat menerapkan pengetahuannya pada penyiapan makanan dengan harapan keamanan makanan yang mereka siapkan akan lebih terjamin.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa 43,5% responden memiliki sikap kurang baik terhadap higiene penjamah makanan. Berdasarkan hasil analisis menunjukkan sikap penjamah berhubungan dengan dengan higiene penjamah makanan dengan nilai $p = 0,030$ ($p < 0,05$). Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Yusmianti pada tahun 2020 yang menunjukkan sikap berhubungan dengan perilaku penjamah makanan. Begitu juga dengan penelitian yang dilakukan oleh Prakarsa pada tahun 2018 menunjukkan sikap berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan (Yusminatati, 2020).

Berdasarkan analisis diperoleh nilai $p = 0,01$ ($p < 0,05$) artinya terdapat hubungan antara pelatihan higiene penjamah makanan dengan higiene penjamah makanan. Sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa

pelatihan bagi pekerja penting untuk pekerja dalam meaksanakan sanitasi dasar karena tidak ada yang terjadi dalam pembuatan makanan sampai fasilitas dalam keadaan bersih. Pekerja harus serius, professional dan berdedikasi dalam melakukan pekerjaan.

Menurut Notoadmodjo pada tahun 2010 bahwa pelatihan (*training*) adalah suatu bentuk proses pendidikan yang mana dengan melalui pelatihan, sasaran belajar atau sasaran pendidikan akan memperoleh pengalaman belajar yang pada akhirnya menimbulkan pengaruh terhadap perilaku yang baik bagi mereka. Menurut Kepmenkes no. 1098 tahun 2003 bahwa setiap penjamah makanan wajib mempunyai sertifikat kursus Higiene sanitasi makanan yang didapat dari pelatihan/kursus. Pelatihan adalah kegiatan pendidikan dengan cara menyebarkan pesan, menanamkan keyakinan sehingga masyarakat tidak saja sadar, tahu, dan mengerti, tetapi juga mau dan bisa melakukan suatu anjuran yang ada hubungan dengan kesehatan. Menurut Strausse dalam Notoadmodjo pada tahun 2010 pelatihan dapat berarti mengubah pola penilaian karena dengan pelatihan, maka akhirnya dapat menimbulkan perubahan perilakunya (Notoatmojo, 2014).

Pengaruh variabel yang dominan dengan higiene penjamah makanan

Tabel 3. Analisis Pengaruh Pengetahuan, Sikap dan Pelatihan Higiene Penjamah Terhadap Higiene Penjamah Makanan di Wilayah Kerja KKP Padang

Variabel	B	S.E	Sig
Constanta	0,164		0,332
Pengetahuan	0,455	0,078	0,000
Sikap	0,421	0,074	0,000
Pelatihan higiene penjamah	0,967	0,071	0,323

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa ada 3 (tiga) variabel penelitian yang signifikan pada uji bivariat, selanjutnya

dilakukan analisis multivariat. Analisis multivariat menggunakan uji *regresi linear* berganda. Hasil analisis menunjukkan adanya pengaruh pengetahuan terhadap higiene penjamah makanan dengan nilai $p = 0,000$, adanya pengaruh sikap terhadap higiene penjamah makanan dengan nilai $p = 0,000$, tetapi pelatihan tidak memiliki pengaruh terhadap higiene penjamah makanan dengan nilai $p = 0,323$.

Untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan maka perlu adanya peningkatan pengetahuan melalui pemberian pelatihan/kursus dan praktik lapangan terhadap pengelola, pengolah, penyaji makanan, serta para Pembina dan 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 kepmenkes no 1098/menkes/sk/vii/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran. Untuk itu diharapkan kepada penjamah makanan yang berada di rumah makan wilayah kerja pelabuhan laut KKP kelas II padang agar ikut serta dalam mengikuti pelatihan higiene sanitasi sehingga nantinya diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan menerapkan higiene sanitasi makanan yang baik.

SIMPULAN

Simpulan dari penelitian ini yaitu sebagian besar penjamah makanan belum sesuai dengan persyaratan higiene penjamah

makanan. Faktor yang berhubungan dengan higiene penjamah makanan yaitu pengetahuan, sikap, dan pelatihan penjamah makanan. Pengetahuan dan sikap merupakan faktor yang sangat berpengaruh terhadap higiene penjamah makanan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak terkait yang telah membantu sehingga pelaksanaan penelitian ini dapat berjalan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, M., & Adi, A. C. (2019). Hubungan sikap penjamah makanan dengan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di kampung kue surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 140–146.
- BPOM RI. (2018). *Sentra Informasi Keracunan (SIKeer) Nasional. Kasus Keracunan Makanan*.
- Hutasoit, T. P. (2018). Tingkat Hygiene Penjamah Makanan di Pelabuhan Kelas I Medan dan Faktor yang Mempengaruhi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 141–147. <https://doi.org/10.33221/jikm.v7i3.122>
- Irawan, R. (2016). Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Tahap Pengolahan di Rumah Makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut Kkp Kelas Ii Padang Tahun 2016. *Universitas Andalas*.
- Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, 53 *Journal of Chemical Information and Modeling* 1689 (2011).
- Mukono, H. (2006). *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Airlangga University Press.
- 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), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Notoatmodjo, S. (2014). *Ilmu Prilaku Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Salma P. Yunus, J.M.L, Umboh, O. P. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *Jurnal JIKMU*, 5(2), 210–220.
- Soekijo Notoatmojo. (2012). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Soekijo Notoatmojo. (2014). *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasi*. PT. Rineka Cipta.
- Utami, A. P. (2021). Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan. *Journal of Food and Culinary*, 4(1), 25. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i1.4032>
- Yori, A. (2016). Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Tahap Pengolahan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016. *Universitas Andalas*.
- Yusminatati. (2020). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020. *Universitas Perintis Indonesia*.