

HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DAN MAKANAN DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI HOME INDUSTRI KERIPIK NANGKA

Anisa Rahma Zaenab^{1*}, Ike Dian Wahyuni, Beni Hari Susanto³

¹STIKES Widyagama Husada Malang

²STIKES Widyagama Husada Malang

³STIKES Widyagama Husada Malang

Corresponding author:

Ike Dian Wahyuni

STIKES Widyagama Husada Malang

Email: ikedianwahyuni@gmail.com

Abstract

Sanitation and food hygiene is an effort to control the factors of food, people, places and equipment that can cause disease or health problems. Human resources greatly affect the state of sanitation hygiene. Human resource factors include education that leads to knowledge about personal hygiene and the environment. The purpose of this study was to determine the relationship between the level of knowledge of sanitation and food hygiene with the behavior of food handlers in the home industry of jackfruit chips UD. Afalia Jaya, Kambingan Village, Tumpang District, Malang Regency. This study used an observational research design with a cross sectional approach. The research sample amounted to 25 people who were taken based on inclusion and exclusion criteria by using total sampling technique. The instrument used was an observation sheet and a questionnaire sheet. The analysis used was univariate analysis and bivariate analysis using the Spearman correlation test. The results shows that the most educational characteristics in the junior high school category were 11 people (44%), the most trained was in the never attended training category, 23 people (92%), the most level of knowledge was in the poor category, amounted 15 people (60%), and the most behavior in the category does not meet the requirements of 15 people (60%). Based on the Spearman correlation test, all independent variables have a relationship with food handler behavior with a significance value of education (0.050), training (.047), and level of knowledge (0.037). So it can be concluded that there is a relationship between the level of knowledge of sanitation and food hygiene with the behavior of food handlers in the home industry of jackfruit chips. UD Afalia Jaya, Kambingan Village, Tumpang District, Malang Regency.

Keywords: Food And Sanitation Hygiene; Knowledge Level; Behavior; Food Handlers

Abstrak

Higiene sanitasi dan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya dari timbulnya penyakit. Faktor sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan higiene sanitasi, diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tujuan penelitian adalah mengetahui hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan makanan dengan perilaku penjamah makanan di home industri keripik nangka UD. Afalia Jaya, Kambingan, Tumpang, Malang. Penelitian ini menggunakan desain penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel penelitian berjumlah 25 orang berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi menggunakan teknik total sampling. Instrumen penelitian menggunakan lembar observasi dan lembar kuisioner. Analisis yang digunakan yaitu analisis univariat dan analisis bivariat dengan menggunakan uji korelasi *spearman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik pendidikan paling banyak pada kategori SMP sejumlah 11 orang (44%), pelatihan paling banyak pada kategori tidak pernah mengikuti pelatihan sejumlah 23 orang (92%), tingkat pengetahuan paling banyak pada kategori kurang yaitu 15 orang (60%), dan perilaku paling banyak pada kategori tidak memenuhi syarat sejumlah 15 orang (60%). Berdasarkan uji korelasi *spearman*, semua variabel bebas terdapat hubungan dengan perilaku penjamah makanan dengan nilai signifikansi pendidikan (,050), pelatihan (,047), dan tingkat pengetahuan (,037), sehingga dapat disimpulkan terdapat hubungan tingkat pengetahuan higiene sanitasi dan makanan dengan perilaku penjamah makanan di home industri keripik nangka UD. Afalia Jaya, Kambingan, Tumpang, Malang.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi dan Makanan; Tingkat Pengetahuan; Perilaku; Penjamah Makanan

PENDAHULUAN

Di era globalisasi saat ini masih banyak ditemukan permasalahan kesehatan yang merupakan suatu masalah yang sangat kompleks dan saling berkaitan dengan permasalahan lain, hal ini dapat dipengaruhi dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan yang harus terjamin kesehatan dan keselamatannya, salah satu permasalahan nya adalah higiene sanitasi dan makanan. Higiene sanitasi dan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Permenkes, 2011).

Salah satu permasalahan yang sering terjadi pada kesehatan akibat mengkonsumsi makanan adalah keracunan makanan. Data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (2014) menunjukkan bahwa kejadian keracunan akibat makanan pada bulan Januari sampai Maret 2014 terdapat 29 insiden. SIKer Nasional Badan POM juga mencatat jumlah insiden keracunan yang diakibatkan oleh makanan berada diposisi teratas dari keseluruhan kasus keracunan nasional. Hal tersebut diakibatkan karena di Indonesia masih kurangnya higiene perorangan dan kurangnya dalam menerapkan prinsip higiene sanitasi dan makanan.

Seseorang yang secara langsung berhubungan dengan sanitasi makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian disebut penjamah makanan. Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit (Dwi, 2016). Menurut Kibret dan Abera (2012) penjamah yang terlatih akan menerapkan praktik higiene makanan yang lebih baik daripada penjamah makanan yang tidak terlatih.

Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan higiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, tingkat pendidikan formal mulai dari SD, SMP, SMA dan perguruan tinggi. Seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah. Salah satu perilaku higiene sanitasi untuk kesehatan makanan adalah dengan menjual makanan dan minuman yang sehat dengan menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan (Dwi, 2016).

Undang-undang No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui berbagai macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu.

METODE

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan higiene sanitasi dan makanan dengan perilaku penjamah makanan di home industri keripik nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dengan pendekatan *cross-sectional*, dimana antara kedua variabel dikaji dan dianalisis dalam satu waktu. Subjek yang digunakan yaitu sebanyak 25 penjamah makanan di home industri UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang, pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan menggunakan teknik *total sampling* yaitu diambil dari jumlah keseluruhan penjamah makanan UD. Afalia Jaya yang sesuai

dengan kriteria inklusi. Variabel independen dalam penelitian ini yaitu tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi dan makanan, pendidikan dan pelatihan. Sedangkan variabel dependennya yaitu perilaku penjamah makanan. Penelitian dilakukan selama bulan Juni 2021 yang bertempat di Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara memberikan instrumen penelitian berupa kuesioner dan lembar observasi. Analisa data yang digunakan yaitu analisa univariat dan bivariat. Analisa data bivariat yang digunakan adalah uji korelasi *Rank Spearman*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik responden yang terlibat dalam penelitian ini terdiri dari pendidikan, pelatihan, tingkat pengetahuan, dan perilaku.

Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Frekuensi (N)	Persentase (%)
1	SD	4	16
2	SMP	11	44
3	SMA	10	40
	Jumlah	25	100

Berdasarkan tabel 1 karakteristik responden yang berpendidikan SD 4 orang (16%), SMP 11 orang (44%), SMA 10 orang (40%).

Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Pelatihan

No	Pelatihan	Frekuensi (N)	Persentase (%)
1	Pernah	2	8
2	Tidak Pernah	23	92
	Jumlah	25	100

Berdasarkan tabel 2 karakteristik responden yang pernah mengikuti pelatihan 2 orang (8%), tidak pernah mengikuti pelatihan 23 orang (92%).

Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan

No	Tingkat Pengetahuan	Frekuensi (N)	Persentase (%)
1	Kurang	15	60
2	Cukup	2	8
3	Baik	8	32
	Total	25	100

Berdasarkan tabel 3 karakteristik responden tingkat pengetahuan penjamah makanan kategori kurang 15 orang (60%), cukup 2 orang (8%), dan baik 8 orang (32%).

Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Perilaku

No	Perilaku	Frekuensi (N)	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	10	40
2	Tidak Memenuhi Syarat	15	60
	Total	25	100

Berdasarkan tabel 4 karakteristik perilaku penjamah makanan kategori memenuhi syarat 10 orang (40%), tidak memenuhi syarat 15 orang (60%).

Tabel 5. Hasil Uji Korelasi *Spearman* hubungan Pendidikan dengan perilaku penjamah makanan

Variabel	Signifikansi
Pendidikan Perilaku Penjamah Makanan	,050

Berdasarkan tabel 5 hasil pengolahan data menggunakan analisis uji *Rank Spearman*, angka 0,050 menunjukkan tingkat signifikansi, karena tingkat signifikansi memiliki nilai 0,05 dengan arah positif sehingga korelasi antara pendidikan dengan perilaku penjamah makanan dinyatakan signifikan.

Tabel 6. Hasil Uji Korelasi *Spearman* hubungan pelatihan dengan perilaku penjamah makanan

Variabel	Signifikansi
Pelatihan Perilaku Penjamah Makanan	,047

Hasil pengolahan data menggunakan analisis uji *Rank Spearman*, angka 0,047 menunjukkan tingkat signifikansi, karena tingkat signifikansi lebih kecil dari nilai 0,05 dengan arah positif sehingga korelasi antara pelatihan dengan perilaku penjamah makanan dinyatakan signifikan.

Tabel 7. Hasil Uji Korelasi Spearman hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan

Variabel	Signifikansi
Tingkat Pengetahuan Perilaku Penjamah Makanan	,037

Hasil pengolahan data menggunakan analisis uji *Rank Spearman*, angka 0,037 menunjukkan tingkat signifikansi, karena tingkat signifikansi lebih kecil dari nilai 0,05 dengan arah positif sehingga korelasi antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dinyatakan signifikan.

Hubungan Pendidikan Dengan Perilaku Penjamah Makanan

Hasil yang signifikan disebabkan karena pendidikan merupakan suatu faktor yang melatarbelakangi pengetahuan dan selanjutnya pengetahuan mempengaruhi perilaku seseorang (Adams dan Motarjemi, 2014). Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Usman, dkk (2013) menyatakan bahwa hasil uji korelasi *spearman* yang dilakukan terdapat hubungan positif yang nyata antara tingkat pengetahuan dengan tingkat Pendidikan responden ($p < 0,05$) dengan nilai r sebesar 0.416** sedangkan nilai p sebesar 0.003, ini berarti terdapat hubungan yang signifikan. Menurut Adams dan Motarjemi (2014) pendidikan bagi penjamah makanan mengenai cara-cara penanganan makanan yang higienis merupakan unsur yang paling penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan. Setiap kontaminasi baik yang terjadi diawal maupun akibat penanganan selama proses penyiapannya, bila tidak dikendalikan pada tahap ini akan memberikan dampak negatif secara langsung bagi konsumennya.

Menurut Notoatmodjo (2013) peningkatan pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh tingkat pendidikan yang dimiliki baik secara formal maupun non-formal. Pendidikan merupakan adanya proses belajar menuju kearah perubahan yang lebih baik

pada seseorang, kelompok ataupun masyarakat. Melalui pendidikan, maka informasi yang didapatkan semakin luas dan pengetahuan semakin bertambah

Hubungan Pelatihan Dengan Penjamah Makanan

Hasil yang signifikan disebabkan karena penjamah makanan di UD. Afolia Jaya lebih banyak yang tidak pernah mengikuti pelatihan, sedangkan pelatihan sangat penting bagi penjamah makanan. Karena, pelatihan merupakan sebuah proses belajar yang dapat menambah wawasan baru, serta dapat mengurangi perilaku ragu-ragu dalam melakukan proses pengolahan makanan (Susetyo, 2009). Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ayesa dan Rustiawan (2019), hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig ($p \text{ value} \leq \alpha$ (0,05) yaitu 0,023 yang artinya ada hubungan pelatihan dengan perilaku penjamah makanan. Hasil tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Karangasem bahwa ada hubungan pelatihan dengan perilaku Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) pada penjamah makanan karena $p \text{ value} < 0,05$. Pelatihan yang didapatkan oleh penjamah makanan dapat memberikan pengetahuan tentang bagaimana cara pengolahan makanan yang baik dan menjaga mutu makanan yang dihasilkan. Program pelatihan dimulai dari pelaksanaan prinsip dasar sampai pada praktik cara produksi yang baik dan benar.

Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Penjamah Makanan

Hasil yang signifikan disebabkan karena pengetahuan merupakan komponen dalam pembentukan perilaku seseorang, sehingga pengetahuan sejalan dengan perilaku dimana apabila pengetahuan penjamah makanan dalam kategori baik maka perilaku juga akan dalam kategori baik (Notoatmodjo, 2010).

Penelitian yang dilakukan oleh Iis Sari, dkk (2020) perilaku personal hygiene penjamah makanan di

salah satu catering di Kota Bandung, yang diteliti mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyajian dan pengantaran. Pada tahap persiapan indikator yang di amati yaitu penggunaan pakaian kerja yang bersih dan rapi sebanyak (61.5%) sudah menerapkan, tetapi masih terdapat (39.5%) responden yang belum menerapkan seperti pada penggunaan celemek. Penggunaan penutup kepala hanya sebanyak (30.8%) yang menerapkan. Perilaku penjamah makanan pada proses pengolahan yaitu banyak yang mengobrol dengan persentase sebanyak (61.5%), pada saat proses penyajian yang memakai sarung tangan hanya sebanyak (46.1%). Serta pada proses pengantaran, penjamah makanan menggunakan kendaraan dan mengenakan pakaian yang rapi, bersih.

KESIMPULAN

Karakteristik pendidikan penjamah makanan di UD. Afalia Jaya yang berpendidikan SD 4 orang, berpendidikan SMP 11 orang, dan berpendidikan SMA 10 orang. Karakteristik pelatihan hanya 2 orang yang pernah mengikuti pelatihan, sedangkan 23 orang tidak pernah mengikuti pelatihan. Tingkat pengetahuan penjamah makanan di UD. Afalia Jaya dengan total 25 responden terdapat 15 orang dalam kategori kurang, 2 orang kategori cukup dan, 8 orang kategori baik. Analisis hubungan antara tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan makanan dengan perilaku penjamah makanan di UD. Afalia Jaya yaitu, terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada pihak UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian terkait hubungan antara

tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan makanan (HSM) dengan perilaku penjamah makanan di home industri keripik nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang.

DAFTAR RUJUKAN

- Adams dan Motarjemi. 2014. Dasar-Dasar Keamanan Makanan Untuk Petugas Kesehatan. Jakarta : EGC.
- Ayesa dan Rustiawan, Asep. 2019. Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. Thesis. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2014. Sentra Informasi Keracunan (SIKER) Nasional (Online). <http://ik.pom.go.id/v2014/>. Diakses pada 10 Maret 2021.
- Departemen Kesehatan RI. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI: 2009.
- Dwi, Kriastuti. 2016. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. E-journal Boga. No.2, Vol.5. Tahun 2016.
- Iis, Sari., Nikmawati, Elis., Setiawati, Tati. 2020. Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Catering Di Kota Bandung. Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner. Vol. 9, No. 2.
- Kibret, M., & Abera, B. 2012. The Sanitary Conditions of Food Service Establishments and Food Safety Knowledge and Practices of

- Food Handlers in Bahir Dar Town. Ethiopian Journal of Health Sciences. No. 22, Vol. 1, Hal 27-35.
- Notoatmodjo, S. 2013. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Permenkes 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Susetyo. 2009. Pengaruh Pelatihan Terhadap Pengembangan Perilaku.
- <http://www.scribd.com/doc/61792108/28/c-pengaruh-pelatihan-terhadap-pengembangan-perilaku>. (Online). Diakses pada tanggal 01 Juni 2021.
- Usman., Chatarina, Wariyah., Sri, H. 2013. Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Di Kabupaten Kulon Progo-DIY. Jurnal Agrisains. Vol. 4 No. 7.