

## **HYGIENE DAN SANITASI PADA PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL**

Nayla Kamilia Fithri

*Public Health Program Study of health Sciences Faculty, Esa Unggul University, Jakarta, Indonesia*  
Jalan Arjuna Utara No. 9 Kebun Jeruk, Jakarta 11510  
nayla.kamilia@esaunggul.ac.id

### **Abstract**

Food and Beverage is very important for live. Food and beverages are potentially contaminated by pathogenic microorganism and chemical agent. The purpose of this research is to know the correlation between the education level, knowledge, attitude and facilities with personal hygiene and sanitation food handler in Esa Unggul Canteen. The used method in this research is survey with cross Sectional Study. Result of research obtained data of the most responden have the level education is Junior High school are 11 people (42%), and the most responden have a good knowledge are 18 people (69%), and the most responden have good attitude are 17 people (65%), and complete facilities are 22 people (85%), and 13 people (50%) for responden have good personal hygiene and sanitation, the other have bad personal hygiene and sanitation. Result of Fisher test, obtained the not correlation between the education level, knowledge, attitude and facilities with personal hygiene and sanitation in The Esa Unggul Canteen because score p-value > 0,005.

**Keywords :** *Hygiene and Sanitation, Food Handler*

### **Abstrak**

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan hidup yang paling utama. Makanan dan minuman berpotensi untuk terkontaminasi bakteri patogen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap dan ketersediaan sarana dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul. Penelitian ini menggunakan metode *cross sectional*. Hasil penelitian ini diperoleh bahwa sebagian besar responden memiliki tingkat pendidikan lulus SMP dengan jumlah (42%), sebagian besar responden mempunyai tingkat pengetahuan baik sebesar (69%), sebanyak 65% mempunyai sikap yang baik, dan 85% sarana dan prasarana kantin Esa Unggul mempunyai sarana yang sudah memenuhi syarat, serta separuh dari responden mempunyai praktik personal hygiene dan sanitasi yang baik sebesar 50% sedangkan 50% lainnya mempunyai praktik hygiene dan sanitasi yang buruk. Hasil uji Fisher menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan dengan p-value > 0,005.

**Kata kunci :** *Hygiene dan sanitasi, penjamah makanan*

### **Pendahuluan**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang langsung memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia. Masalah makanan merupakan masalah yang harus mendapat perhatian khusus dalam penyelenggaraan kesehatan secara keseluruhan. Maka dari itu sebaiknya memenuhi standart kesehatan yaitu aman, sehat, bergizi serta tidak menimbulkan gangguan terhadap penyakit (Agustina, 2005).

Penyakit yang menonjol terkait dengan penyediaan makanan yang tidak higienes akibat kurangnya sanitasi makanan adalah diare, *gastro enteritis*, dan keracunan makan. Menurut perkiraan, sekitar 70%

kasus penyakit diare karena makan yang terkontaminasi oleh bakteri patogen seperti bakteri *Coliform (Escherchia coli, Enterobacter arogenes), Shigella spp, Salmonella spp, dan Vivrio cholerae* (WHO, 2005). Selain itu, penyebab lain dari permasalahan makanan adalah keracunan yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang ada dalam makanan seperti *Staphylococcus, Clostridium botulinum, dan Clostridium welchii* (Azwar, 1996). Menurut data nasional penyebab terjadi *foodborn diseases* (penyakit bawaan makanan) pada tahun 2002 yaitu 28% oleh mikroba patogen dan 14% oleh senyawa kimia. Tahun 2003 yaitu 26,5% oleh mikroba patogen dan 3% oleh senyawa kimia. Tahun 2004 (Januari-Agustus) yaitu 16% oleh

mikroba patogen dan 2% oleh senyawa kimia (Suwondo, 2004).

Diketahui pada tahun 1993-1997 di Amerika Serikat telah terjadi *outbreak* sebesar 550 kasus akibat bawaan makanan, lebih dari 40% dari *outbreak* tersebut disebabkan oleh perusahaan jasa makanan/ tempat pengolahan makanan (Olsen, 2000 dalam Selman, 2008).

Pada tahun 2014 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menginformasikan telah terjadi 43 kasus insiden keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia. Salah satu kejadian keracunan makanan disebabkan oleh pangan jajanan sebanyak 15 insiden keracunan dengan jumlah korban 486 orang dan terdapat 1 orang meninggal serta 1 insiden keracunan akibat pangan jasa boga/katering dengan jumlah 748 orang. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/2003, hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan terhadap faktor makanan, orang, tempat, perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Konsep personal hygiene/ kebersihan diri dalam kehidupan sehari-hari harus diperhatikan karena akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Hal-hal yang mempengaruhi kebersihan adalah kebudayaan, kebiasaan, sosial, keluarga, pendidikan, dan persepsi seseorang terhadap kesehatan (Adams dan Motarjemi, 2003).

Menurut WHO (2004), penjamah makanan adalah seorang yang terlibat dalam suatu rangkaian proses pengolahan makanan mulai dari persiapan, pemasakan, pendinginan, penyimpanan, pemanasan kembali dan penyajian makanan. Dalam proses pengolahan makanan seseorang penjamah makanan dituntut untuk menerapkan personal hygiene yang baik agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan yang diolah. Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi karena perilaku kecerobohan penjamah makanan, penjamah makanan tidak menerapkan personal hygiene dan sanitasi selama bekerja. Selain itu, kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam hal keamanan makan.

Faktor lain yang dapat mempengaruhi kualitas makanan diantaranya adalah pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Sejumlah survei terhadap Kejadian Luar Biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus

penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyajian makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin rumah sakit, kantin sekolah, kantin pangkalan militer dan lain-lain (WHO, 2005).

Faktor yang paling penting dalam menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah makanan atau konsumen dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Sejumlah survei terhadap KLB penyakit bawaan makanan memperlihatkan bahwa sebagian besar penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyajian makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin, rumah sakit, atau saat jamuan makan atau pesta (Hartono, 2005).

Penelitian terhadap warung makan di Tembalang (Semarang) yang dilakukan oleh Budiyo pada tahun 2008 menyimpulkan bahwa tingkat pengetahuan tentang Hygiene dan sanitasi makanan dari 36 responden penjamah makanan pada 36 warung makan di Tembalang didapat responden dengan tingkat pengetahuan baik sebanyak 13 orang (36,1%) dan tingkat pengetahuan kurang sebanyak 23 orang (63,9%).

Berdasarkan hasil pengamatan, terlihat bahwa masih ditemukannya petugas penjamah makanan tidak melakukan personal hygiene dan ditemukannya perilaku-perilaku yang kurang baik terhadap kebersihan diri pekerja misalnya tidak biasanyaperilaku mencuci tangan pada saat mau mengolah atau menyajikan makanan dan masih banyak yang tidak menggunakan sarana sanitasi seperti tidak menggunakan celemek dan penutup kepala pada pekerja kantin Kampus Esa Unggul.

Untuk itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hygiene dan sanitasi penjamah makanan yang dititikberatkan pada tingkat pendidikan, pengetahuan, perilaku dan ketersediaan sarana hygiene dan sanitasi penjamah makanan.

### **Metode Penelitian**

Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*, yaitu mengukur tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap dan ketersediaan sarana hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan yang dihubungkan dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Kantin Universitas Esa Unggul, dimana variabel-variabel tersebut

diteliti pada saat bersamaan untuk mengetahui hubungan antara variabel-variabel tersebut. Penelitian ini dilaksanakan selama 1 bulan pada bulan pertengahan bulan Maret-Juli. Sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik total sampling dengan jumlah sampel sebesar 26 penjamah makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan wawancara mengenai tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap dan observasi sarana dan prasarana sanitasi dan hygiene dan sanitasi penjamah makanan. Data hasil observasi dan wawancara akan di uji secara statistik dengan menggunakan uji Fisher Exact pada taraf kepercayaan 95%

sehingga diketahui hubungan antar variabel penelitian.

**Hasil dan Pembahasan**

**a). Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan *Personal Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan Di Kantin Esa Unggul.**

Hasil analisis bivariat antara tingkat pendidikan dengan *personal hygiene* dan sanitasi penjamah makanan di Kantin Universitas Esa Unggul dapat disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1

Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan Personal Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makan di Kantin UEU

Tingkat Pendidikan	Personal Hygiene dan Sanitasi				Total		Nilai p
	Buruk		Baik		n	%	
	n	%	n	%			
<b>SD-SMP</b>	8	57	6	43	14	100	0,695
<b>SMA-Sarjana</b>	5	42	7	58	12	100	

Berdasarkan tabel 1. Hasil analisis uji statistik bivariat antara tingkat pendidikan dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan didapatkan hasil bahwa 14 responden dengan tingkat pendidikan SD-SMP ada 8 responden yang mempunyai personal hygiene dan sanitasi buruk dan 6 responden yang mempunyai personal hygiene dan sanitasi yang baik. Sedangkan 12 responden dengan tingkat pendidikan SMA-Sarjana didapatkan 5 responden dengan personal hygiene dan sanitasi yang buruk dan 7 responden dengan personal hygiene dan sanitasi yang baik.

Berdasarkan analisis uji Fisher hubungan antara tingkat pendidikan dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Kantin Esa Unggul menunjukkan nilai *p-value* = 0,695 (*p-value* > 0,05), dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan

dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul.

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Usman dkk. (2013) yang menyatakan bahwa terdapat hubungan yang positif antara tingkat pendidikan dengan pengetahuan dan hygiene dan sanitasi penjamah makanan pada anak sekolah dasar .

**b). Hubungan antara Pengetahuan dengan *Personal Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan Di Kantin Esa Unggul.**

Hasil analisis bivariat antara pengetahuan dengan *personal hygiene* dan sanitasi penjamah makanan di Kantin Universitas Esa Unggul dapat disajikan pada tabel berikut.

Tabel 2

Hubungan antara Pengetahuan dengan Personal Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.

Pengetahuan	Personal Hygiene dan Sanitasi				Total		Nilai p
	Buruk		Baik		n	%	
	n	%	n	%			
<b>Buruk</b>	5	63	3	43	8	100	0,673
<b>Baik</b>	8	44	10	56	18	100	

Berdasarkan tabel 2 didapatkan data bahwa terdapat 8 responden dengan pengetahuan buruk ada 5 yang mempunyai personal hygiene dan sanitasi yang buruk pula dan hanya 3 responden dengan personal hygiene dan sanitasi yang baik. Sedangkan, terdapat 18 responden dengan pengetahuan baik ada 10 diantaranya mempunyai personal hygiene dan sanitasi yang baik pula sedangkan 8 diantaranya mempunyai personal hygiene dan sanitasi yang buruk.

Hasil uji statistik dengan uji fisher didapatkan nilai *p-value* sebesar 0,673 (*p-value* > 0,005). Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan personal hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Wulandari pada tahun 2010 yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi penjamah makanan dengan perilaku personal hygiene dan sanitasi petugas penjamah makanan Di Unit Gizi RSJD Dr. AMINO Gondohutomo Semarang dan hubungannya berpola linier negatif. Dikemukakan juga bahwa tinggi pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan belum tentu diikuti semakin baik prakteknya dalam hygiene dan sanitasi makanan.

Penelitian ini bertentangan dengan teori Lawrence Green, menurut Green perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama yaitu faktor *predisposing*, mencakup pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, sistem nilai yang dianut masyarakat, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi; faktor *enabling* yaitu tersedianya

sumber-sumber yang diperlukan khususnya untuk mendukung terjadinya perubahan perilaku seperti adanya fasilitas bagi petugas, terjangkaunya fasilitas tersebut dari pemukiman masyarakat; dan faktor *reinforcing* yaitu sikap dan perilaku dari petugas yang bertanggung jawab terhadap perubahan perilaku masyarakat yang menjadi sasaran. Dalam hal ini pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap praktek hygiene dan sanitasi penjamah makanan di kantin Esa Unggul, hal ini mungkin di pengaruhi oleh faktor lain seperti lingkungan maupun kebiasaan seseorang. Banyak yang mengetahui bahwa memakai celemek, menutup kepala dan mencuci tangan sebelum mengolah makanan itu penting pada saat menjamah makanan tetapi banyak dari para penjamah mengabaikan hal tersebut karena kebiasaan sehari-hari mereka serta lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak adanya fasilitas seperti tidak tersedianya celemek dan penutup kepala. Selain itu dimungkinkan juga disebabkan oleh faktor sempel yang sangat sedikit yang mana tidak bisa membuktikan hubungan antara sikap dan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Kantin Esa Unggul.

**Hubungan antara Sikap dengan Personal Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan Di Kantin Esa Unggul.**

Hasil analisis bivariat antara Sikap dengan *personal hygiene* dan sanitasi penjamah makanan di Kantin Universitas Esa Unggul dapat disajikan pada tabel berikut.

Tabel 3  
Hubungan antara Sikap dengan Personal Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.

Sikap	Personal Hygiene dan Sanitasi				Total		Nilai <i>p</i>
	Buruk		Baik		n	%	
	n	%	n	%			
<b>Buruk</b>	5	56	4	44	9	100	1,00
<b>Baik</b>	8	47	9	53	17	100	0

Berdasarkan tabel 3 di dapatkan bahwa 9 responden dengan sikap yang buruk 5 diantaranya mempunyai personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan yang bururk pula sedangkan 4 diantaranya memepunyai personal hygiene dan sanitasi yang baik. Untuk responden dengan sikap penjamah makanan yang baik 9 diantaranya

mempunyai personala hygiene dan sanitasi yang baik pula dan 8 sisanya mempunyai personal hygiene dan sanitasi yang buruk.

Hasil uji statistik dengan uji fisher didapatkan nilai *p-value* sebesar 1,000 (*p-value* > 0,005). Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara sikap dengan personal hygiene dan

sanitasi makanan pada penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sella tahun 2016 bahwa tidak ada bhubungan antara sikap dengan personal hygiene penjamah makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. Dalam penelitian tersebut dikemukakan bahwa sikap tidak selalu berpengaruh pada perilaku seseorang karena sikap merupakan bentuk respon dari suatu stimulus. Manusia akan selalu bertindak atau berbuat diperlukan adanya niat yang dapat membentuk perilaku seseorang dalam situasi dan kondisi di lingkungan sekitarnya. Perilaku tersebut juga dipengaruhi oleh beberapa faktor internal maupun eksternal meliputi kepribadian personal, lingkungan, sosial ekonomi, ras, jenis kelamin, pendidikan dan keturunan.

Penelitian ini sangat bertentangan dengan teori Green yang mengungkapkan bahwa perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor salah satunya adalah sikap. Ini dimungkinkan bahwa perilaku penjamah makanan

dipengaruhi oleh faktor lain, seperti adanya pengaruh dari rekan/teman sesama penjamah makanan. Selain itu dimungkinkan juga disebabkan oleh faktor sempel yang sangat sedikit yang mana tidak bisa membuktikan hubungan antara sikap dan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Kantin Esa Unggul.

### **Hubungan antara Ketersediaan Sarana dan Prasarana dengan Personal Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan Di Kantin Esa Unggul.**

Hasil analisis bivariat antara ketersediaan sarana dan prasarana dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Kantin Universitas Esa Unggul dapat disajikan pada tabel sebagai berikut.

Tabel 4  
Hubungan antara Ketersediaan Sarana dan Prasarana dengan Personal Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan

Ketersediaan sarana dan prasarana	Personal Hygiene dan Sanitasi				Total Jumlah	%	Nilai p
	Buruk		Baik				
	n	%	n	%			
<b>Buruk</b>	3	75	1	25	4	100	0,29
<b>Baik</b>	10	46	12	56	22	100	7

Berdasarkan tabel 4 di dapatkan bahwa 4 kantin dengan ketersediaan sarana dan prasarana yang tidak memenuhi syarat 3 diantaranya mempunyai personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan yang buruk sedangkan 1 responden diantaranya mempunyai personal hygiene dan sanitasi yang baik. Untuk kantin dengan ketersediaan sarana dan prasarana kantin yang memenuhi syarat 12 responden di kantin tersebut ternyata mempunyai personal hygiene dan sanitasi yang baik dan 8 sisanya mempunyai personal hygiene dan sanitasi yang buruk.

Hasil uji statistik dengan uji fisher didapatkan nilai *p-value* sebesar 0,297 (*p-value* > 0,005). Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara ketersediaan sarana dan prasarana dengan personal hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul.

### **Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh berbagai kesimpulan, yaitu sebagai berikut:

1. Tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul.
2. Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul.
3. Tidak ada hubungan antara sikap dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul.
4. Tidak ada hubungan antara ketersediaan sarana dan prasarana dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul.

## **Daftar Pustaka**

- Agustina, Titin. 2005. *Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional, Proceeding Seminar Nasional Memebangun Citra Pangan Tradisonal tanggal 15 April 2005*. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Azwar Azrul. 1996. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: PT Mutiara Sumber Widya.
- Azwar, Saifudin. 2011. *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Budiyono. 2008. *Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang*. Semarang: UNDIP.
- Hartono, Andri. 2005. *Penyakit bawaan Makanan*. Jakarta: EGC
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia No. 715/Menkes/SK/2003 Tentang Persyaratan Hygiene sanitasi Jasa Boga. Jakarta: Kepmenkes.
- Usman Nasikhin, Chatarina Wariyah, Sri Hartati Candra Dewi. 2013. *Hubungan antara Tingkat Pendidikan Pedagang dengan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajan Anak Sekolah Dasar Di Kabupaten Kulonprogo DIY*. Jurnal Agrisains Vol. 4. No.7. Yogyakarta
- Suwondo, A. 2004. *Makalah Food Born Diseases Sebagai nya Kontaminasi dan Bahan Toksik pada Pangan*. Seminar Nasional pangan dan Kesehatan Semarang: UNDIP
- WHO. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan* . Jakarta: EGC