

**HUBUNGAN PERILAKU HIGIENE PERORANGAN (PERSONAL HYGIENE)
PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN KAMPUS C UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

Paradita Viola Ristianita, Merryana Adriani, Sri Sumarmi

Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga Surabaya

pyristianita@gmail.com

ABSTRAK

Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan makanan komersial menuntut para pengelola industri untuk memberikan kualitas makanan yang terbaik. Selain kualitas makanan, perilaku penjamah makanan dalam hal higiene perorangan (*personal hygiene*) juga menjadi tolak ukur dalam industri makanan agar tidak terjadi masalah kesehatan yang melibatkan konsumen. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan antara perilaku higiene perorangan (*personal hygiene*) penjamah makanan di kantin kampus C Universitas Airlangga Surabaya. Penelitian ini dilakukan dengan metode *cross sectional*. Wawancara dilaksanakan pada 39 orang penjamah makanan. Subjek ditarik dari populasi dengan cara *purposive sampling*. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara tentang higiene perorangan (*personal hygiene*). Pengujian hubungan dengan uji *chi square* ($p < 0,05$) menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap higiene perorangan (*personal hygiene*) penjamah makanan, tidak ada hubungan antara pengetahuan dan praktik higiene perorangan (*personal hygiene*) penjamah makanan dan tidak ada hubungan antara sikap dan praktik higiene perorangan (*personal hygiene*) penjamah makanan. Kesimpulan yang dapat ditarik adalah pengetahuan, sikap dan praktik tidak saling berhubungan. Sehingga ada faktor lain yang dapat mempengaruhi perilaku penjamah makanan.

Kata kunci: perilaku penjamah makanan, kualitas makanan dan kualitas sanitasi

ABSTRACT

The development activities, in the commercial food industry requires managers to provide quality food at its best. In addition to food quality, food handler's behavior in terms of personal hygiene (personal hygiene) a benchmark in the food industry in order to avoid health problems involving the consumer. This study was conducted to determine the relationship between the behavior of personal hygiene (personal hygiene) food handlers in the school cafeteria C Airlangga University Surabaya. This research was conducted by cross sectional method. The interview was conducted on 39 food handlers. Subjects were selected by purposive sampling. Data were collected by interview about personal hygiene (personal hygiene). Testing the relationship with the chi-square test ($p > 0.05$) indicates that there was no correlation between knowledge with attitude of personal hygiene (personal hygiene) of food handlers, there is no relationship between knowledge and practice of personal hygiene (personal hygiene) food handlers and no relation between attitude and practice of personal hygiene (personal hygiene) food handlers. The conclusion that can be drawn was the knowledge, attitudes and practices were not interconnected. So there was other factors that can influenced the behavior of food handlers. In that study it was expected that food handlers receive guidance about personal hygiene of the Department of Health and local health centers.

Keywords : behavior of food handlers, food quality and the quality of sanitation

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi kelangsungan hidup manusia. Dalam kehidupan sehari-hari, manusia dituntut untuk berinteraksi dengan makanan seperti berbelanja dan memasak. Saat ini

banyak masalah kesehatan yang terjadi dan disebabkan oleh makanan.

Salah satu kejadian luar biasa yang berhubungan dengan makanan adalah keracunan makanan. Menurut data Dinas Kesehatan Propinsi Jawa Timur pada tahun

2012 bahwa jumlah angka kematian keracunan makanan masih tinggi yaitu mencapai 0,27% dibandingkan tahun 2011².

Semakin bertambahnya penduduk, kebutuhan akan pangan semakin meningkat. Tidak terkecuali pada mahasiswa yang sedang menuntut ilmu jauh dari rumah. Kebutuhan makanan di luar rumah pun menjadi kebutuhan utama, sebagian besar sasaran mereka adalah pada rumah makan dan pada kantin kampus. Tetapi terkadang kebersihan makanan diluar rumah sering diabaikan. Padahal tidak jarang banyak makanan yang dibuat dengan prosedur yang tidak tepat dan cara pengolahan pun tergolong kurang higienis.

Salah satu faktor yang mempengaruhi antara lain yaitu higiene perorangan pada penjual makanan, peralatan pengolahan makanan yang tidak bersih dan cara penyajian makanan yang tidak baik. Perilaku yang tidak baik akan menghasilkan kualitas makanan yang tidak baik pula. Uji kelaikan higiene sanitasi dibutuhkan untuk menanggulangi risiko kontaminasi makanan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran¹.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional dengan rancangan penelitian cross sectional dimana variabel dependen dan independen diteliti pada saat yang bersamaan untuk mengetahui hubungan antar variabel tersebut. Populasi pada penelitian ini adalah petugas penjamah makanan yang mengolah makanan, meramu dan menyajikan makanan yang berjumlah 63 orang penjamah. Selanjutnya sampel penelitian didapat melalui perhitungan besar sampel. Sampel pada penelitian perilaku higiene perorangan penjamah makanan berjumlah 39 orang.

Teknik sampling yang digunakan adalah *purposive sampling*. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara menggunakan kuesioner kepada penjamah makanan yang meliputi pengetahuan, sikap dan praktik higiene perorangan (*personal hygiene*). Penelitian ini telah memperoleh persetujuan etik dari komisi etik penelitian kesehatan Fakultas Kesehatan Masyarakat,

Universitas Airlangga no : 239-KEPK. Hasil penelitian dianalisis secara deskriptif dan diuji statistik menggunakan *chi square*.

HASIL

Berdasarkan hasil penelitian karakteristik responden, sebagian besar responden berusia < 45 tahun yaitu 76,9%. Jenis kelamin responden sebagian besar adalah perempuan yaitu 83,3%. Tingkat pendidikan responden tinggi yaitu pada jenjang Sekolah Menengah Atas (SMA) sebesar 64,1%. Sebagian besar lama bekerja responden di kantin yaitu < 3 tahun yaitu 53,8%. Selama bekerja dikantin sebagian besar responden tidak pernah mengikuti pelatihan.

Berdasarkan penelitian sebanyak 24 orang (61,5%) penjamah makanan memiliki pengetahuan tentang higiene perorangan yang baik. Sebanyak 24 orang (61,5%) penjamah makanan memiliki sikap higiene perorangan yang cukup baik. Sebanyak 36 orang (92,3%) penjamah makanan memiliki praktik higiene perorangan yang cukup baik.

Tabel 1 Pengetahuan dengan Sikap Higiene Perorangan Penjamah Makanan

Pengetahuan	Sikap			
	Baik		Cukup	
	n	%	N	%
Baik	12	30,7	12	30,7
Cukup	3	7,6	12	30,7
P value			0,061	

Berdasarkan uji statistik $p > 0,05$ menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap higiene perorangan penjamah makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Meikawati dkk (2010) tentang Hubungan Perilaku dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Hygiene Sanitasi Makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan.³ Pengetahuan seseorang tentang suatu objek mengandung dua aspek, yaitu aspek positif dan negatif. Kedua aspek ini yang akan menentukan sikap seseorang semakin banyak aspek positif dan objek yang diketahui, maka akan menimbulkan sikap makin positif terhadap objek tertentu⁵.

Pada penelitian tersebut menunjukkan bahwa penjamah yang memiliki

pengetahuan yang baik cenderung memiliki sikap yang cukup baik. Salah satu faktor yang mempengaruhi hal tersebut adalah karakteristik individu itu sendiri yaitu usia yang sudah matang dan pendidikan yang tinggi.

Tabel 2 Pengetahuan dengan Praktik Higiene Perorangan Penjamah Makanan

Pengetahuan	Praktik			
	Baik		Cukup	
	n	%	n	%
Baik	3	7,	21	53,8
Cukup	0	6	15	38,4
	0			
P value	0,154			

Sedangkan berdasarkan uji statistik $p>0,05$ menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene perorangan penjamah makanan. Penelitian yang mendukung yaitu penelitian yang dilakukan Sujaya (2009) tentang Pembinaan Pedagang Makanan Kaki Lima untuk Meningkatkan Higiene dan Sanitasi Pengolahan dan Penyediaan Makanan di Desa Penatih, Denpasar Timur yang menyatakan bahwa para penjual makanan yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal hygiene dan sanitasi pengolahan makanan⁵.

Penjamah yang memiliki pengetahuan yang baik memiliki praktik cukup baik. Salah satu faktor yang mempengaruhi praktik yang cukup baik yaitu adanya interaksi yang cukup baik dan dukungan dari orang sekitar.

Tabel 3 Sikap dengan Praktik Higiene Perorangan Penjamah Makanan

Sikap	Praktik			
	Baik		Cukup	
	n	%	n	%
Baik	2	5,1	13	33,3
Cukup	1	2,5	23	58,9
p value	0,296			

Berdasarkan uji statistik $p>0,05$ menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara sikap dengan praktik higiene perorangan penjamah makanan. Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Meikawati dkk (2010) tentang Hubungan Perilaku dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan

Praktek Hygiene Sanitasi Makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang yang menyatakan bahwa sikap tentang hygiene dan sanitasi makanan berhubungan dengan praktik hygiene dan sanitasi makanan³.

Penjamah makanan yang memiliki sikap baik belum memiliki praktik yang baik pulanamun sudah cukup baik. Hal tersebut dapat dipengaruhi oleh faktor pendorong atau motivasi dari orang lain yang membantu dalam perwujudan praktik. Dengan sikap seseorang yang baik tandanya orang tersebut dapat menghargai motivasi yang diberikan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan yang baik cenderung memiliki praktik yang cukup baik mengenai higiene perorangan. Penjamah makanan yang memiliki sikap higiene perorangan yang cukup baik cenderung memiliki praktik yang cukup baik. Penjamah makanan yang memiliki sikap higiene perorangan yang cukup baik cenderung memiliki praktik yang cukup baik mengenai higiene perorangan.

Saran dari penelitian ini yaitu memberikan pembinaan higiene perorangan (*personal hygiene*) yang bekerjasama dengan Dinas Kesehatan dan Puskesmas terkait agar penjamah makanan mendapatkan pengetahuan atau wawasan yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

1. Departemen Kesehatan RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta; Departemen Kesehatan RI.
2. Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. 2012. *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2012*. Surabaya: Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur.
3. Meikawati, Wulandari; Astuti, Rahayu; Susilawati. 2010. *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Higiene Dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi Rsjd Dr. Amino Gondohutomo Semarang Tahun 2010*. Jurnal Kesehatan Masyarakat

- Indonesia, Vol 6 no 1 th 2010, hal 50-68
4. Sujaya, I Nengah, Utami dwipayanti, Ni Made, Sutiari, Ni Ketut, Wulandari L.P, Lila dan Tresna Adhi, Ni Kadek. 2009. *Pembinaan Pedagang Makanan Kaki Lima untuk Meningkatkan Higiene dan Sanitasi Pengolahan dan*
 5. *Penyediaan Makanan di desa Penatih, Denpasar Timur.* Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Udayana: vol. 9 No. 1
 5. Wawan, A dan Dewi, M. 2010. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan , Sikap dan Perilaku Manusia.* Yogyakarta: Nuha Medika.