

Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Wilayah Kerja Puskesmas Metro

Implementation of Food Handler Hygiene and Sanitation Among Street Vendors in the Metro Health Center Work Area

Fiqri Ardiansyah Romadon¹, Khoidar Amirus¹, Lolita Sary¹, Agustina Retnaningsih¹

¹Program Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat Universitas Malahayati, Lampung, Indonesia

Korespondensi Penulis : figriard14@gmail.com

Abstract

Knowledge and attitudes are likely to be the cause of the poor sanitation of food traders in five-foot traders. The purpose of this study is to know the relationship of knowledge and attitude towards the application of sanitary hygiene of food trader in five-foot merchants in the area of Puskesmas Metro. The analysis using the chi-square test with the result obtained that the application of the food mowers is already good 51.4%, good knowledge 87.2% and positive attitude 54.7%. There is a relationship of knowledge with the implementation of the sanitary hygiene of foodmowers in the five-foot merchant with a value p -value 0.031, OR = 2.736 (CI 1.066-7.022) means a good knowledge of 2,736 times will implement a good sanitarian hygiene, and there is a relation of attitude with the introduction of hygiene food mower hygiene in the fifth-footer merchant at a value of p -value 0.001 OR = 2,871 (CI 1.540-5.352) means positive attitudes of 2,871 times will apply a good hygiene. It is recommended that food dealers include personal hygiene equipment such as masks and plastic gloves, and that they refrain from talking and smoking while processing food, as this may lead to food contamination.

Keywords : *Hygiene Sanitation, Application, food handlers, knowledge, attitudes*

Abstrak

Rendahnya sanitasi penjamah makanan berdampak pada kesehatan pembeli. Pengetahuan dan sikap menjadi kemungkinan factor penyebab rendahnya sanitasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima. Tujuan dari penelitian ini mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap terhadap penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima di wilayah kerja Puskesmas Metro. jenis penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional*, dengan populasi berjumlah 225 pedagang kaki lima dengan *purposive sampling* sehingga didapatkan 179 sampel. Analisis menggunakan *uji chi-square* dengan hasil didapatkan bahwa penerapan penjamah makanan sudah baik 51.4%, pengetahuan baik 87.2% dan sikap positif 54.7%. Ada hubungan pengetahuan dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima dengan nilai p -value 0.031, OR = 2.736 (CI 1.066-7.022) artinya pengetahuan yang baik 2.736 kali akan menerapkan hygiene sanitasi yang baik, dan terdapat hubungan sikap dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima dengan nilai p -value 0,001 OR = 2.871 (CI 1.540-5.352) artinya sikap positif sebesar 2.871 kali akan menerapkan hygiene sanitasi yang baik. Disarankan kepada penjamah makanan untuk melengkapi peralatan personal hygiene seperti menggunakan masker dan sarung tangan plastik serta diharapkan agar tidak berbicara dan merokok saat sedang mengolah makanan karena hal tersebut dapat mengakibatkan terkontaminasinya makanan.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Penerapan, penjamah makanan, pengetahuan, sikap

PENDAHULUAN

Hygiene merupakan ilmu kesehatan dan pencegahan terhadap penyakit, hygiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit (Mularsari, 2022).

Praktik penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan menjadi sangat penting untuk mengamankan dan meyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman dikonsumsi. Penjamah makanan merupakan orang yang berhubungan langsung dengan makanan mulai dari persiapan, pembersihan, pengelolaan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Pedagang kaki lima (PKL) merujuk kepada individu yang menjalankan usaha penjualan makanan, umumnya terlihat di sepanjang jalan menggunakan lapak, gerobak, atau pikulan. Namun, keberadaan PKL seringkali dihubungkan dengan dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan. Oleh sebab itu, para pedagang ini perlu memenuhi sejumlah kriteria, termasuk menjaga keberhasilan peralatan, merawat kebersihan diri dan memperhatikan lokasi tempat mereka berjualan.

Pengetahuan terhadap personal hygiene dan sanitasi pengolahan makanan menjadi syarat menghasilkan makanan yang sehat dan aman. Faktor kurangnya pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan akan meningkatkan resiko makanan terkontaminasi. Berdasarkan penelitian Hadi dkk (2021) Sebesar 15 PKL memiliki pengetahuan rendah terhadap kondisi hygiene sanitasi makanan PKL dalam penyediaan tempat sampah, harus menggunakan penutup kepala dan celemek, dan tidak merokok saat berjualan Hasil jawaban pengetahuan PKL yang menjawab dengan benar terkait penyakit diare akibat kontaminasi makanan hanya 22 dari 65 PKL. Artinya 43 PKL tidak memahami akan penularan penyakit diare melalui makanan (Hadi et al., 2021).

Sikap penjamah makanan dapat berpengaruh kedalam praktik hygiene sanitasi dari penjamah makanan, dalam proses menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas penjamah makanan perlu menerapkan hygiene sanitasi makanan, berdasarkan penelitian Nuraini (2019) dari total 43 responden sebagian besar memiliki rumah makan di Kabupaten Magetan memiliki sikap negatif

yaitu sebesar 30 responden atau (69,8%), hasil bivariat pada variabel sikap memiliki p-value 0,022 ($P < 0,05$) yang artinya ada hubungan sikap pemiliki rumah makan dengan penerapan hygiene sanitasi rumah makan. Sikap dapat menunjukkan tingkah lakunya kepada tindakan yang diambil, kurangnya dalam tindakan pengelolaan makanan untuk menjaga kebersihan dan higienitas dapat meningkatkan resiko penularan penyakit kepada konsumen. Sikap yang kurang baik dalam hal ini mencerminkan kecenderungan menuju perilaku yang berpotensi merugikan (Nuraini, 2019).

Dalam rangka untuk mewujudkan keamanan makanan, dilakukan pengawasan terhadap semua Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang dimaksud adalah produsen makanan atau minuman siap saji, seperti: Jasaboga atau catering, Rumah Makan, Restoran, TPP tertentu, kelompok gerai pangan jajanan, sentra pangan jajanan atau kantin dan Depot Air Minum (DAM), untuk itu perlu dilakukan pembinaan terhadap semua sasaran TPM. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Dinas kesehatan Provinsi Lampung tahun 2022 tercatat sebanyak 1245 TPP tertentu yang terdaftar dan sebanyak 794 yang memenuhi laik Hygiene Sanitasi Pangan (HSP) atau sebesar 63,8% capaian laik HSP bagi kategori TPP tertentu di Provinsi Lampung (Dinkes Provinsi Lampung, 2023).

Sementara berdasarkan data profil Kota Metro pada tahun 2022 jumlah cakupan TPP yang terdaftar di Kota Metro sebanyak 703 TPM dan yang memenuhi syarat atau laik HSP yakni sejumlah 283 (40,26%). Dengan rincian jenis TPP yang memenuhi syarat atau laik HSP tertinggi di Kota Metro yakni Restoran sebesar 65,71% sedangkan jenis TPP yang laik HSP terendah di Kota Metro yakni pada TPP tertentu hanya sebesar 5,49%. Dengan rincian terdapat 182 TPP tertentu dan sebanyak 10 TPP saja yang memenuhi syarat. Puskesmas Metro menempati urutan pertama Puskesmas dengan jumlah TPP tertentu yang terdaftar sebanyak 163 dan hanya 10 TPP yang memenuhi laik HSP (Profil Kesehatan Kota Metro, 2022). Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa jumlah TPM di kota metro tiap tahunnya selalu memiliki kenaikan yang signifikan namun tidak diikuti dengan penerapan hygiene sanitasi yang baik, terutama di wilayah kerja Puskesmas Metro jumlah TPP

yang terdaftar dengan jumlah TPP yang sudah laik HSP masih kurang dari 10% artinya penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Metro masih tergolong rendah.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "apakah terdapat hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan kepada pedagang kaki lima di wilayah kerja Puskesmas Metro.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada pedagang kaki lima Kota Metro, yang dilaksanakan bulan Desember 2023 hingga April 2024. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional. Populasi adalah semua penjamah makanan yang memiliki kontak pada

makanan pada saat persiapan, pengolahan dan penyajian makanan, yaitu berjumlah 255 pedagang kaki lima di wilayah kerja Puskesmas Metro, Kecamatan Metro Pusat Kota Metro. Dari jumlah tersebut, digunakan teknik *purposive sampling* sehingga didapatkan 179 sampel. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan lembar check list. Pengumpulan data dengan menggunakan metode wawancara dan observasi. Analisis data yang digunakan yaitu analisis univariat dan bivariat. Analisis univariat dilakukan untuk melihat tingkat pengetahuan, dan sikap terhadap penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima. Sedangkan analisis bivariat dilakukan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan

HASIL

Karakteristik Responden

Karakteristik responden terdiri dari usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir,

lama bekerja dan jenis usaha yang disajikan pada tabel. Responden yang berpartisipasi pada penelitian ini adalah 179 pedagang.:

Tabel 1 Karakteristik Responden

Karakteristik	n	%
Usia (Tahun)		
Remaja Akhir (17 – 25)	21	11.7
Dewasa Awal (26 – 35)	47	26.3
Dewas Akhir (36 – 45)	49	27.4
Lansia Awal (46 – 59)	39	21.8
Lansia Akhir >60	23	12.8
Jenis Kelamin		
Laki – laki	105	58.7
Perempuan	74	41.3
Pendidikan Terakhir		
Tidak Sekolah	5	2.8
SD	19	10.6
SMP	42	23.5
SMA	100	55.9
SARJANA	13	7.3
Lama Bekerja		
>1 Tahun	14	7.8
1 - 10 Tahun	116	64.8
11- 20 Tahun	25	14.0
> 21 Tahun	24	13.4
Jenis Usaha		
Makanan	143	79.9
Minuman	36	20.1
	179	100%

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa karakteristik responden penjamah makanan pada pedagang kaki lima (PKL) di wilayah kerja Puskesmas metro pada

karakteristik kelompok umur yang paling banyak yaitu dewasa akhir (36-45 tahun) (27.4%) , karakteristik jenis kelamin menunjukkan bahwa jenis kelamin yang

paling banyak yaitu laki-laki dengan (58.7%) responden, karakteristik pendidikan terakhir yang paling banyak yaitu pendidikan SMA dengan (55.9%) responden. Karakteristik lama bekerja

yang paling banyak yaitu 1 – 10 (64.8%) dan karakteristik jenis usaha yang paling banyak yaitu jenis usaha makanan (79.9%).

Analisis Univariat Penerapan Penjamah Makanan

Setelah dilakukan penelitian menggunakan kuesioner, didapatkan

distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan sebagai berikut:

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Penerapan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Kurang	87	48.6
Baik	92	51.4
Total	179	100.0

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa dari total 179 responden diketahui bahwa responden dengan kategori

penerapan hygiene sanitasi yang paling banyak ialah penerapan hygiene sanitasi baik sebanyak 92 responden (51.4 %).

Pengetahuan Penjamah Makanan

Setelah dilakukan penelitian menggunakan kuesioner, didapatkan

distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan sebagai berikut:

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan

Pengetahuan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Kurang	23	12.8
Baik	156	87.2
Total	179	100.0

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan terdapat 179 responden pengetahuan hygiene sanitasi pada pedagang kaki lima diwilayah kerja Puskesmas Metro hampir seluruh responden memiliki pengetahuan baik sebanyak 156 (87.2%). Berdasarkan

hasil kuesioner dapat diuraikan mengenai distribusi pengetahuan penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Wilayah Kerja Puskesmas Metro dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 4 Tingkatan Pengetahuan Penjamah Makanan

Komponen	Hasil	%
Menghafal	Baik	68.3
Memahami	Baik	59.76
Mengaplikasikan	Baik	79.9
Menganalisis	Baik	56.43
Mengevaluasi	Baik	72.2
Mensintesis	Baik	61.8

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa tingkatan pengetahuan penjamah makanan pada tingkatan menghafal,

memahami, mengaplikasi, menganalisis, mengevaluasi dan mensintesis berada pada kategori baik.

Sikap Pejamah Makanan

Setelah dilakukan penelitian menggunakan kuesioner, didapatkan

distribusi frekuensi sikap penjamah makanan sebagai berikut:

Tabel 5 Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan

Sikap	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Negatif	81	45.3
Positif	98	54.7
Total	179	100.0

Berdasarkan tabel 5 diatas dapat dilihat berdasarkan 179 responden dapat dilihat bahwa sebagian besar penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Wilayah Kerja Puskesmas Metro memiliki sikap positif yaitu 98 responden

(54.7 %). Berdasarkan hasil kuesioner, dapat diuraikan mengenai distribusi sikap penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Wilayah Kerja Puskesmas Metro dalam tabel berikut :

Tabel 6 Tingkatan Sikap Penjamah Makanan

Komponen	Hasil	%
Menerima	Positif	58.3
Merespon	Negatif	38.47
Menghargai	Positif	71.62
Mengorganisasikan	Positif	58.1

Berdasarkan Tabel 6 terlihat bahwa tingkatan Sikap pada kategori Merespon atau C2 sebanyak 38.47% termasuk dalam kategori Negatif. Sedangkan untuk kategori

Menerima (C1), Menghargai (C3), dan Bertanggung Jawab (C4) sudah masuk dalam kategori Positif

Analisis Bivariat

Hubungan Pengetahuan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Tabel 7 Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Wilayah Kerja Puskesmas Metro

pengetahuan	Penerapan hygiene sanitasi				jumlah		p	OR	CI
	Kurang baik		Baik						
	f	%	f	%	f	%			
Kurang baik	16	69.6	7	30.4	23	100.0	0.031	2.736	1.066-
Baik	71	45.5	85	54.5	156	100.0			7.022

Berdasarkan Tabel 7 menunjukkan dari 23 responden dengan pengetahuan kurang baik terdapat (69.6%) penerapan hygiene sanitasi yang kurang baik, dari 156 responden pengetahuan baik terdapat (54.5%) penerapan hygiene sanitasi yang baik. Hasil uji statistik menggunakan chi square dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha=0,05$ didapatkan nilai p-value 0,031. Karena didapatkan nilai p-value < 0,05

maka H_0 ditolak, artinya terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan. Nilai Odds ratio = 2.736 (95% CI 1.066-7.022) menunjukkan bahwa pengetahuan baik 2.736 kali lebih besar menjadikan penerapan hygiene sanitasi yang baik dibandingkan dengan pengetahuan kurang baik.

Hubungan Sikap dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Tabel 8 Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Wilayah Kerja Puskesmas Metro

Sikap	Penerapan hygiene sanitasi				Jumlah		p	OR	CI
	Kurang Baik		Baik		f	%			
	f	%	f	%					
Negatif	45	64.3	25	35.7	70	100.0	0.001	2.871	1.540-5.352
Positif	42	38.5	67	61.5	109	100.0			

Berdasarkan tabel 8 menunjukkan dari 70 responden dengan sikap negatif terdapat (64.3%) penerpaan hygiene sanitasi yang kurang baik, dari 109 responden dengan sikap positif terdapat (61.5%) penerapan hygiene sanitasi yang baik. Hasil uji statistik dengan menggunakan chi square dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha=0,05$ didapatkan nilai p-value 0,001. Karena didapatkan nilai

p-value < 0,05 maka H_0 ditolak, artinya terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan. Nilai Odds ratio = 2.871 (95% CI 1.540-5.352) menunjukkan bahwa sikap positif 2.871 kali lebih besar menjadikan penerapan hygiene sanitasi yang baik dibandingkan dengan sikap negatif.

PEMBAHASAN

Analisis Univariat

Karakteristik Responden

Berdasarkan usia Sebagian besar penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Metro adalah golongan dewasa akhir (36-45 Tahun) sebanyak 49 responden (27.4%), dewasa awal (26-35 Tahun) sebanyak 47 responden (26.3%). Penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Metro ini termasuk kedalam usia produktif karena berada pada rentang usia 17-60, usia produktif dianggap telah mampu menghasilkan jasa dalam proses produksi, hasil pengamatan dan wawancara dengan responden mengungkapkan bahwa tidak ada kualifikasi usia untuk penjamah makanan yang bekerja di tempat pengolahan makanan, dan kebanyakan dari pekerja tempat pengolahan makanan berasal dari Kota Metro atau wilayah sekitar dimana usia 36-45 Tahun lebih banyak karena mereka mau bekerja dan sedang membutuhkan pekerjaan.

Berdasarkan jenis kelamin penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Metro sebagian besar adalah laki-laki yaitu 58.7% atau 105 responden. Selain faktor mencari nafkah adalah kewajiban laki-laki salah satu alasan mengapa penjamah makanan didominasi laki-laki adalah karena dibutuhkan tenaga besar untuk membangun dan mendorong gerai pangan. Laki-laki lebih cocok sebagai penjamah makanan karena berdasarkan hasil observasi dan wawancara penjamah makanan laki-laki lebih diuntungkan

dibandingkan dengan penjamah makanan perempuan karena lokasi gerai dan jenis gerai pangan yang tidak menentang membutuhkan tenaga lebih untuk mendirikan tenda atau mendorong gerobak, sebagian besar gerai pangan di wilayah kerja Puskesmas Metro berjualan diwaktu malam hari hal ini tentu dikhawatirkan akan beresiko bagi penjamah makanan perempuan, bukan berarti penjamah makanan perempuan tidak sanggup melakukan pekerjaan itu namun hal itu cukup berat jika dilakukan oleh penjamah makanan perempuan.

Berdasarkan pendidikan Sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan menengah (SMA) sebesar 55.9% atau 100 responden, Pendidikan diperlukan oleh semua orang dan dapat dialami oleh semua golongan, faktor-faktor yang dapat mempengaruhi gagalnya mempertahankan kualitas pendidikan tinggi berasal dari faktor internal dan juga faktor eksternal. Untuk faktor eksternal yang paling menonjol yaitu faktor sosial ekonomi, budaya dan demografi yang merugikan. Berdasarkan hasil wawancara sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan formal menengah (SMA) karena tidak ada syarat khusus untuk riwayat pendidikan sehingga penjamah makanan dengan tingkat pendidikan apapun dapat bekerja.

Berdasarkan Lama berdagang sebagian besar penjamah makanan masih tergolong baru (1-10 Tahun) sebanyak 116 (64.8%) yang berarti pengalaman kerja

yang dimiliki masih kurang dibandingkan penjamah makanan yang sudah lama berjualan. Lama berdagang penjamah makanan sebagai sumber pengetahuan untuk memperoleh kebenaran dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah mengolah dan menyajikan makanan yang pernah dihadapi dimasa lalu.

Berdasarkan jenis usaha sebagaimana besar merupakan pedagang jenis makanan 143 pedagang (79.9%). Banyaknya pedagang jenis usaha makanan dikarenakan permintaan yang lebih tinggi dimana konsumen lebih sering mencari makanan sebagai kebutuhan primer, sementara minuman lebih dipandang sebagai tambahan atau pilihan. Variasi makanan memiliki lebih banyak variasi dalam bentuk cita rasa, dan jenis. Permintaan untuk minuman seringkali lebih dipengaruhi oleh cuaca dan musim, sementara untuk makanan dapat tetap diminati sepanjang tahun, ini bisa membuat bisnis minuman lebih rentan terhadap fluktuasi permintaan.

Penerapan Hygiene Sanitasi Personal hygiene

Personal hygiene penting dijalankan karena dapat menurunkan angka persebaran bakteri dari pedagang saat mengolah makanan hingga menjadi makanan siap saji. Setiap individu dapat membawa bakteri penyebab penyakit melalui percikan air liur, kulit, rambut, kuku yang kotor, pakaian, dapat menjadi sumber terkontaminasi terhadap makanan. Terkhusus bagi penjamah makanan yang bertugas langsung dalam proses pengolahan makanan, dapat menjadi sumber kontaminasi dalam menularkan penyakit melalui makanan, seringkali penjamah makanan tidak menyadari adanya gejala penyakit didalam tubuhnya yang dapat mengakibatkan kontaminasi terhadap makanan. Personal hygiene pada penjamah makanan masih dalam kategori kurang memenuhi syarat yang ditetapkan oleh Kepmenkes Nomor 942 Tahun 2003, dimana seorang penjamah makanan harus menggunakan celemek dan tutup kepala, harus menggunakan alat atau perlengkapan, kuku, tangan, dan pakaian selalu dalam keadaan bersih dan tidak merokok ataupun bersin pada saat mengolah makanan.

Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku

Berdasarkan hasil yang didapat, tentang pemilihan dan penyimpanan bahan baku sebagian besar penjamah makanan tidak melakukan penyimpanan telur, susu dan olahannya dengan suhu 5^o-7^oC (73.7%), dan tidak melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengan suhu 10^oC. Penyimpanan bahan baku makanan yang tidak memenuhi syarat karena bahan mentah seperti sayuran dan buah-buahan hanya diletakkan begitu saja diatas meja tanpa menggunakan alas. Dan tidak disimpan dilemari khusus atau box pendingin, serta tempat penyimpanna bahan makanan lembab. Apabila bahan tidak disimpan pada lemari khusus atau ruangan khusus akan mudah terkontaminasi oleh vektor penyebab penyakit. Berdasarkan pedoman hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dalam satu tempat khusus dan lemari pendingin untuk bahan makanan basah serta penyimpanan harus diatur dan disusun dengan baik agar memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.

Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil yang didapat, tentang cara pengolahan makanan bahwa lebih dari setengah penjamah makanan masih ada yang tidak mencuci bahan makanan di bak pencucian (54.2%). Dan masih terdapat sebagian penjamah makanan yang tidak mencuci bahan makanan yang akan diolah (33.0%). Pengolahan makanan merupakan proses pengolahan makanan mentah menjadi makanan siap saji, dalam pengolahan makanan untuk menghasilkan makanan yang baik harus memperhatikan kebersihan, salah satunya adalah penjamah makan yang bertugas mengolah bahan makanan mulai dari persiapan hingga sampai makanan siap saji. Kualitas makanan dipengaruhi oleh pengetahuan sikap dan penerapan dari penjamah makanan untuk mencegah terjadinya pencemaran.

Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil yang didapat, tentang peralatan pengolahan makanan menunjukkan hampir seluruh penjamah makanan telah menggunakan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan yang ditetapkan oleh (Kepmenkes, 2003) dimana

peralatan harus dalam keadaan bersih sesuai dengan standar taraf pangan (*food grade*), terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan, peralatan makanan dalam keadaan yang utuh dan tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan. Hampir seluruh penjamah makanan sudah menggunakan peralatan yang tidak berbahaya dan anti karat (88.8%), menggunakan alat dalam keadaan bersih (70.9%) dan menggunakan alat tidak rusak atau cacat (86.6%).

Pengangkutan Makanan

Berdasarkan hasil yang didapat, tentang pengangkutan makanan masak didapatkan bahwa penjamah makanan yang tidak melakukan pengangkutan makanan masak dengan wadah tertutup sebanyak (62.6%) responden hal ini akan berdampak pada makanan yang dihasilkan yaitu tercemarnya makanan oleh mikroba patogen tercemarnya makanan oleh mikroba melalui tangan penjamah, percikan ludah pada saat berbicara. Data diatas tidak sejalan dengan Pedoman Hygiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan, Kantin yang Aman dan Sehat Kementerian Kesehatan RI Tahun 2021 tentang persyaratan Kesehatan Sentra Pangan dan Sejenisnya disebutkan bahwa alat pengangkutan harus tertutup dan tara pangan (*foodgrade*), terbebas dari sumber kontaminasi debu, vektor, dan binatang pembawa penyakit serta bahan kimia.

Penyimpanan dan Penyajian Makanan masak

Berdasarkan hasil yang didapat, tentang penyimpanan dan penyajian makanan masak menunjukkan bahwa penyajian makanan dalam keadaan baik (89.4%), penyimpanan makanan sudah terpisah antara yang basah dan kering sebesar (84.9%), serta penyimpanan makanan telah menggunakan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out* dan penyimpanan makanan masak tidak sampai bermalam. Hal ini karena Penyimpanan makanan jadi sebaiknya tidak sampai bermalam untuk menghindari kerusakan pada makanan bila makana jadi rusak akan memungkinkan tercemarnya makanan oleh mikroba patogen dan dapat memicu terjadinya *foodborne disease* akibat makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme atau racun. Data diatas tidak sejalan dengan Pedoman Hygiene

Sanitasi Sentra Pangan Jajanan, Kantin yang Aman dan Sehat Kementerian Kesehatan RI Tahun 2021 tentang persyaratan Kesehatan Sentra Pangan dan Sejenisnya disebutkan bahwa pangan yang disajikan harus diberikan tanda batas waktu (*expired date*) tanggal dan waktu akan boleh disajikan, pangan disajikan dalam keadaan baik, tertutup atau didalam lemari display yang tertutup.

Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap 179 penjamah makanan pada wilayah kerja Puskesmas Metro Pusat pada bulan Desember 2023 hingga April 2024 menunjukkan bahwa (87.2%) responden dengan pengetahuan yang baik tentang penerapan hygiene sanitasi makanan. Berdasarkan hasil kuesioner dilihat dari peningkatan pengetahuan menunjukkan hasil yang baik dengan rincian nilai pada tingkatan menghafal sebesar (68.3%), memahami (59.76%), mengaplikasikan (79.9%), menganalisis (56.43%), mengevaluasi (72.2%), dan tingkatan mensintesis sebesar (61.8%). Hal ini sejalan dengan penelitian Lely yang menyatakan bahwa pengetahuan baik (47.2%) lebih banyak dibandingkan dengan pengetahuan cukup dan kurang baik (16.7%).

Sementara berdasarkan uraian pertanyaan pengetahuan untuk tingkatan menghafal pada pertanyaan nomor 1 menunjukkan setengah dari responden (54.2%) belum mengetahui tentang konsep kebersihan makanan. Pengetahuan mendasar tentang konsep hygiene sanitasi seharusnya dapat diberikan oleh petugas kesehatan agar penjamah dapat mengetahui dan memahami tentang hygiene sanitasi makanan sehingga dapat membantu penjamah untuk membiasakan penerapan kebersihan makanan dalam proses pengolahan hingga sampai penyajian makanan agar dapat menghindari pencemaran terhadap makanan.

Tingkatan selanjutnya yaitu memahami untuk setiap komponen pengetahuan sudah baik pada setiap komponen masih terdapat sebagian penjamah makanan yang menjawab salah dalam tingkatan ini masih terdapat penjamah makanan yang belum dapat menjelaskan seperti pemilahan bahan makanan yang benar (43.6%), syarat-syarat penyimpanan bahan makanan

(41.9%) dan menjelaskan tentang perlengkapan yang harus dipakai saat mengolah makanan (35.2%). Pada tingkatan mengaplikasikan sudah baik dikarenakan penjamah makanan sudah dapat menerapkan pengetahuan tentang hygiene sanitasi kedalam situasi yang sebenarnya.

Selanjutnya tingkatan menganalisis penjamah makanan diharapkan dapat menjabarkan pengetahuan yang didapat, pada tingkatan ini terdapat setengah dari responden belum dapat menyebutkan bagaimana seharusnya penyimpanan makanan masak (53.6%) dan kurang dari setengah belum dapat menjelaskan penyajian makanan yang benar (39.1%). Untuk tingkatan mensintesis atau menyelesaikan atau menyusun rencana penjamah makanan belum dapat menyebutkan tindakan apa yang harus dilakukan pada makanan yang disajikan hangat (67.0%) dan pada tingkatan mengevaluasi sudah baik dikarenakan penjamah makanan sudah dapat menilai atau menjustifikasikan setiap komponen pertanyaan yang diberikan

Sikap Penjamah Makanan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap 179 penjamah makanan pada wilayah kerja Puskesmas Metro Pusat pada bulan Desember 2023 hingga April 2024 menunjukkan bahwa terdapat (54.7%) penjamah makanan dengan sikap positif lebih besar dibandingkan dengan responden dengan sikap negatif sebesar (45.3%). Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Fitriana pada pedagang kaki lima di alun – alun Gresik yang menunjukkan lebih besar reponden dengan sikap positif sebanyak (63,3%), responden dengan sikap netral (33.3%) dan responden dengan sikap negatif (3.3%) (Fitriana, 2023).

Berdasarkan hasil data kuesioner yang didapatkan jika dilihat dari setiap pertanyaan pada kuesioener sikap pada tingkatan menerima sudah baik yaitu (58.3%) namun pada pernyataan nomor 3 lebih dari setengah penjamah makanan, penjamah makanan belum dapat memperhatikan bahwa ruang tempat mengolah makanan harus terang, kering, dan bersih. pada tingkatan merespon masih negatif (38.4%) dimana penjamah makanan belum dapat mengerjakan pada pernyataan nomor 1 lebih dari setengah penjamah makanan belum dapat mengikuti

untuk menggunakan pakaian kerja, penutup rambut, celemek, penutup mulut, dan sepatu saat mengolah makanan hal ini tidak sejalan dengan Kepmenkes Nomor 942 Tahun 2003, dimana seorang penjamah makanan harus menggunakan celemek dan tutup kepala, harus menggunakan alat atau perlengkapan, kuku, tangan, dan pakaian selalu dalam keadaan bersih dan tidak merokok ataupun bersin pada saat mengolah makanan.

Pada tingkatan menghargai sudah baik dikarenakan penjamah makanan sudah dapat mengerjakan atau mendiskusikan tentang konsep hygiene sanitasi makanan, selanjutnya pada tingkatan mengorganiasaikan terdapat pernyataan negatif yang mendapatkan nilai tinggi seperti tenaga pengolah makanan boleh mengobrol saat mengolah makanan terdapat (46.9%) responden yang menjawab setuju. Penjamah makanan masih beranggapan bahwa berbicara saat mengolah makanan merupakan salah satu trik dalam berdagang kebanyakan dari pedagang belum mengetahui bahwa mengobrol saat mengolah makanan dapat menjadi media terhadap pencemaran makanan dari droplet penjamah makanan dengan makanan yang diolah.

Hal ini tidak sejalan dengan Pedoman Hygiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan, Kantin yang Aman Dan Sehat Kementerian Kesehatan RI Tahun 2021 tentang persyaratan Kesehatan Sentra Pangan dan Sejenisnya disebutkan bahwa penjamah makanan selalu menggunakan alat pelindung seperti (celemek, masker, sepatu atau alas kaki tertutup dan tutup kepala) untuk mencegah tercemarnya makanan oleh mikroba patogen tercemarnya makanan oleh mikroba melalui tangan penjamah dan percikan ludah pada saat berbicara.

Analisis Bivariat Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan hasil analisis menggunakan uji chi-square didapatkan nilai *p-value* 0,031 (sig > 0,05) sehingga hipotesis ditolak artinya terdapat hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan. Nilai *Odds ratio* = 2.736 (95% CI 1.066-7.022) menunjukkan bahwa pengetahuan baik 2.736 kali lebih besar menjadikan

penerapan hygiene sanitasi yang baik dibandingkan dengan pengetahuan kurang baik. Hasil penelitian ini didukung dengan pernyataan kuesioner, hampir semua responden sudah memiliki pengetahuan baik (87.2%) dengan tingkat pendidikan tertinggi yaitu sebanyak (55.9%) sudah berpendidikan SMA atau Sederajat. Meskipun sudah baik tetapi masih terdapat beberapa tingkatan pengetahuan yang kurang dari penjamah makanan terhadap hygiene sanitasi seperti pada tingkatan pengetahuan menghafal (C1) masih terdapat 54.2% responden belum mengetahui tentang konsep kebersihan makanan, tingkatan pengetahuan menganalisis (C4) terdapat 53.6% belum mengetahui bagaimana seharusnya penyimpanan makanan masak yang benar dan untuk tingkatan mensintesis (C6) terdapat 67.0% responden belum memahami tindakan apa yang harus dilakukan terhadap makanan yang disajikan dalam keadaan hangat. Hal ini dapat menjadi faktor yang mempengaruhi pengetahuan penjamah makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan.

Pengetahuan penjamah makanan tidak berpengaruh secara langsung dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan, selain pengetahuan terdapat faktor lain yang dapat mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi seperti lama bekerja, lama bekerja yang dimiliki oleh penjamah makanan pada penelitian ini lebih dominan mulai dari 1 -20 tahun sehingga pengalaman kerja tersebut dapat mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Lama bekerja juga dapat dilihat dari usia penjamah makanan. Dalam penelitian ini kategori usia penjamah makanan yang lebih banyak yaitu pada kelompok usia dewasa akhir sebesar (27.4%) dimana Semakin tua usia seseorang maka semakin banyak pengalaman kerja yang dimiliki dan pengetahuan yang diperoleh akan semakin baik, sehingga penerapan hygiene sanitasi yang dimiliki penjamah makanan akan semakin baik.

Hasil analisis tersebut sejalan dengan penelitian (Yusminatati, 2020) disebutkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan dengan p -value 0,001 ($\text{sig} > 0,05$). bahwa disamping pengetahuan masih ada faktor

lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap perilaku hygiene pengolah makanan seperti faktor dari dalam diri seseorang tersebut misalnya kurangnya minat dari penjamah makanan tersebut serta menurunnya kondisi fisik. Ketersediaan sarana dan prasarana juga dapat mempengaruhi pengetahuan penjamah makanan kemudian faktor kebiasaan dari tenaga kerja pengelola makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri bagi tenaga pengelola makanan, pengalaman tenaga pengelola makanan yang masih sedikit dalam hal pengolahan makanan dan belum pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene dalam pengolahan makanan

Sejalan dengan konsep teori notoadmodjo bahwa Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, terjadi setelah melalui panca indera yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perabaan dan perasa. Pengetahuan diperlukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Dalam penerapan hygiene sanitasi makanan, penjamah makanan akan dipengaruhi oleh pengetahuannya dalam melakukan pekerjaan (Notoadmodjo, 2021).

Berdasarkan analisis disimpulkan bahwa adanya kecenderungan jika tingkat pengetahuan penjamah makanan baik, tindakan penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan juga akan baik. Demikian sebaliknya, penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan kurang baik maka tindakan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan akan cenderung kurang baik. Pengetahuan penjamah makanan yang baik akan menghasilkan sikap yang baik pula, sehingga diharapkan penerapan hygiene sanitasi yang dimiliki juga baik.

Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi square* dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha=0,05$ didapatkan nilai p -value 0,001. Karena didapatkan nilai p -value $< 0,05$ maka H_0 ditolak, artinya terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan. Nilai *Odds ratio* =

2.871 (95% CI 1.540-5.352) menunjukkan bahwa sikap positif 2.871 kali lebih besar menjadikan penerapan hygiene sanitasi yang baik dibandingkan dengan sikap negatif. Dalam penelitian ini mendapatkan hasil bahwa responden dengan sikap yang positif memiliki penerapan hygiene sanitasi yang kurang baik sebanyak (38.5%). Hasil penelitian ini didukung dengan pernyataan kuesioner sikap yang menunjukkan pada tingkatan sikap merespon (A2) masih pada kategori negatif. Hal ini didukung ketika peneliti melakukan observasi kepada penjamah makanan bahwasannya banyak dari penjamah makanan tidak menggunakan celemek, penutup rambut, tidak mencuci tangan saat melakukan pengolahan makanan, bahkan terdapat beberapa penjamah makanan yang merokok saat sedang mengolah makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Nisa, 2021) bahwa terdapat ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi makanan. Dengan nilai *p-value* 0.041 (sig < 0,05). Penelitian (mayanti, 2022) disebutkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan nilai *p-value* 0,002 (sig < 0,05), kemudian penelitian yang dilakukan oleh (Yusminatati, 2020) bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan didapatkan nilai *p-value* 0,002

Sejalan dengan konsep teori notoadmodjo bahwa Sikap diartikan sebagai respon yang hanya timbul bila individu dihadapkan pada suatu stimulus. Sikap seseorang terhadap suatu objek merupakan perasaan mendukung atau memihak (favorable) maupun perasaan tidak mendukung atau tidak memihak (unfavorable) terhadap objek tertentu.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sikap penjamah makanan menjadi faktor resiko penerapan hygiene sanitasi makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Metro. Hal ini dikarenakan penerapan responden yang tidak menggunakan penutup mulut, tidak menggunakan celemek dan penutup rambut, serta berbicara saat sedang melakukan pengolahan makanan merupakan suatu kebiasaan yang menjadi suatu tradisi bagi penjamah makanan itu sendiri, hal tersebut dapat mengakibatkan

terkontaminasinya makanan melalui kegiatan atau proses pengolahan makanan.

SIMPULAN

Terdapat hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima di wilayah kerja Puskesmas Metro, dan Terdapat hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima di wilayah kerja Puskesmas Metro

SARAN

Diharapkan melengkapi peralatan personal hygiene seperti menyediakan tempat mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, menggunakan masker, sarung tangan plastik sekali pakai, dan menggunakan celemek pada saat melakukan pekerjaan. Penjamah makanan diharapkan tidak berbicara dan merokok pada saat melakukan pekerjaan karena hal tersebut dapat mengakibatkan terkontaminasinya makanan.

Diharapkan hasil penelitian ini menjadi referensi pihak instansi dalam upaya peningkatan hygiene sanitasi penjamah makanan dan tempat pengolahan makanan lainnya. Sehingga sosialisasi tentang hygiene sanitasi dapat lebih ditingkatkan. Melakukan sidak atau pengecekan kebersihan secara rutin kepada pedagang kaki lima dan Metro agar dapat melakukan strategi promosi kesehatan dan penyuluhan mengenai tingkatan C4 atau menganalisis guna meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Terutama materi tentang prinsip hygiene sanitasi makanan dengan pokok bahasan pemilihan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, penyajian dan konsumsi makanan serta materi tentang hygiene perorangan dengan pokok bahasan pengamatan kesehatan, pengetahuan, sikap dan perilaku kesehatan. Memperbanyak fasilitas seperti kran air untuk mendukung perilaku hygiene sanitasi yang baik

Pada saat melakukan observasi perilaku, prosedur dan kriteria observasi perlu lebih diperhatikan agar perilaku lebih terukur. Bagi peneliti selanjutnya dengan masalah yang sama, diharapkan agar lebih memperdalam cakupan penelitiannya dengan mengembangkan masing-masing variabel bebas dalam penelitian ini yang

berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinkes Kota Metro. (2022). *profil kesehatan kota metro*. Dinas Kesehatan Kota Metro.
- dinkes Provinsi Lampung. (2023). *Pemerintah Provinsi Lampung Dinas Kesehatan*. 44, 1-339.
- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Kaki Lima Dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 03, 261-266.
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 451-462.
<https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462>
- Kepmenkes. (2003). UNDANG UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 20 TAHUN 2003 TENTANG SISTEM PENDIDIKAN NASIONAL. *Demographic Research*, 49(0), 1-33 : 29 pag texts + end notes, appendix, referen.
- mayanti, L. (2022). hubungan pengetahuan sikap dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan dikecamatan minas tahun 2022. *הארג, 8.5.2017*, 2003-2005.
- Mularsari, A. (2022). *HYGIENE DAN SANITASI HOTEL*.
- Nisa, H. (2021). *HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI DESA SUKASARI KECAMATAN PEGAJAHAN KABUPATEN SERDANG BEDAGAI*. 10, 6.
- Notoadmodjo, S. (2021). Promosi Kesehatan & Prilaku Kesehatan. In *Jakarta: EGC*.
- Nuraini, L. (2019). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan d Kabupaten Magelang. *Kemampuan Koneksi Matematis (Tinjauan Terhadap Pendekatan Pembelajaran Savi)*, 53(9), 1689-1699.
- Yusminatati. (2020). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020. *Universitas Perintis Indonesia*. http://repo.upertis.ac.id/1943/1/SK_RIPSI_YUSMINATATI.pdf