

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN PADA RUMAH MAKAN AYAM PENYET PAK ULIS DI KOTA SIGLI KABUPATEN PIDIE

Melisa Rezeki¹, Heriansyah², Riski Muhammad³

¹Puskesmas Geumpang, Kabupaten Pidie, Indonesia

^{2,3}Dinas Kesehatan Kota Banda Aceh, Indonesia

* Corresponding Author : melisarezeki43@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok makhluk hidup untuk dapat melangsungkan kehidupan. Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu kualitas makanan baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik harus selalu dipertahankan, secara global penyakit bawaan makanan merupakan salah satu penyebab utama kematian di negara berkembang dan menyebabkan 1,9 juta kematian orang pertahun.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet Pak Uli di Kota Sigli Kabupaten Pidie.

Metode: Jenis Penelitian ini adalah deskriptif analitik dengan desain cross sectional dengan metode wawancara langsung dengan Responden, Instrumen kuesioner yang berisikan pernyataan dengan sampel sebanyak 31 responden.

Hasil: dari 31 responden, menunjukkan bahwa setelah uji chi-square tidak ada pengaruh antara pengetahuan dengan personal hygiene penjamah makanan ($P\text{-value} = 0,123$), ada pengaruh antara sikap dengan personal hygiene penjamah makanan ($P\text{-value} = 0,002$) dan ada pengaruh antara penggunaan APD dengan personal hygiene penjamah makanan ($P\text{-value} = 0,031$).

Kesimpulan: dalam penelitian ini adalah Kepada pihak perusahaan agar dapat melakukan monitoring dan evaluasi setiap 6 bulan sekali pada penjamah maka dengan melakukan cek kesehatan berkala pada penjamah makanan dan kepada penjamah makanan diharapkan dapat menjaga kebersihan diri selama bekerja.

Kata Kunci: Ayam Penyet; Personal Hygiene; Penjamah; Rumah Makan.

ABSTRACT

Background: Food is one of the basic needs of living things for survival. Healthy and safe food is a crucial factor in improving public health. Therefore, food quality, both bacteriologically, chemically, and physically, must be maintained. Globally, foodborne illness is a leading cause of death in developing countries, accounting for 1.9 million deaths per year.

Objective: This study aims to determine the factors influencing the personal hygiene of food handlers at the Ayam Penyet Pak Uli restaurant in Sigli City, Pidie Regency.

Method: This study is a descriptive analytical study with a cross-sectional design. The method used was direct interviews with respondents. The questionnaire instrument consisted of statements and a sample of 31 respondents.

Results: From 31 respondents, the chi-square test showed no correlation between knowledge and personal hygiene of food handlers ($P\text{-value} = 0.123$), there was a correlation between attitude and personal hygiene of food handlers ($P\text{-value} = 0.002$), and there was a correlation between PPE use and personal hygiene of food handlers ($P\text{-value} = 0.031$).

Conclusion: In this study, the company is advised to monitor and evaluate food handlers every six months. Regular health checks are recommended for food handlers, and food handlers are expected to maintain personal hygiene while working.

Keywords: Personal Hygiene, Ayam Penyet, Food Handlers.

PENDAHULUAN

Info Artikel

Diterima : 02 Januari 2023

Direvisi : 24 Januari 2023

Disetujui : 25 Februari 2023

Dipublikasi : 28 Februari 2023

Personal Hygiene penjamah makanan sangat penting untuk menjaga keamanan makanan dan kesehatan konsumen. Perilaku penjamah makanan seperti menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut, dan penampilan di tempat kerja dapat menyebabkan kontaminasi fisik, kimia, dan biologis (Herdianti et al., 2019).

Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu kualitas makanan baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik harus selalu dipertahankan. Saat ini kebutuhan masyarakat terhadap makanan semakin meningkat, banyak berdirinya rumah makan yang menyediakan makanan di luar rumah. Sebagai salah satu jenis pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan, maka penjual makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan yang dihasilkannya dalam pengolahan makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease* (Yuliana, 2013).

Menurut perkiraan WHO penyebab paling sering dari penyakit bawaan makanan adalah agen penyebab diare. Yang paling umum adalah norovirus dengan sekitar 15 juta kasus, diikuti oleh *Campylobacter* spp. yang bertanggung jawab atas hampir 5 juta kasus. *Salmonella* spp. non-tifoidal menjadi penyebab utama kematian. Penyebab lain yang juga signifikan adalah *Campylobacter* spp., norovirus, *Listeria monocytogenes*, dan *Echinococcus multilocularis*. Secara keseluruhan di kawasan ini, penyakit diare menyumbang 94% kasus penyakit bawaan makanan, 63% kematian terkait, dan 57% beban penyakit (World Health Organization, 2019).

Menurut data Direktorat kesehatan lingkungan dan public Health Emergency Operation Center (PHEOC) menyatakan bahwa kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan tahun 2017 berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan CFR 0,1%. KLB tersebut menempati rangki 2 dari laporan KLB yang masuk PHEOC setelah difteri. Kasus tersebut menjadi prioritas dalam penanganannya dikarenakan akan menjadi permasalahan kesehatan masyarakat, yang penyebabnya berasal dari makanan siap saji. Factor risiko yang menyadi penyebab tingginya angka penyakit bawaan makanan adalah personal hygiene penyamah makanan yang rendah.(Kementerian RI, 2020).

Personal *hygiene* atau kebersihan diri penjamah makanan yang bekerja langsung dengan bahan mkanan, dapat mencermari bahan makanan. Oleh karena itu kebersihan penjamah makanan merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan di tempat pengolahan makan agar produk pangannya bermutu dan aman untuk di konsumsi (Dasnawati, 2013)

Penjamah makanan memegang peranan penting dalam melindungi kesehatan konsumen atau pelanggan dirumah makan dari penyakit akibat kontaminasi makanan, untuk itu perlu diperhatikan 5 prinsip upaya sanitasi oleh penjamah makanan dirumah makan, yaitu pengawasan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan,penyimpanan makanan matang dan penyajian makanan (Sawong et al., 2016)

Berbagai penelitian di Indonesia telah mengungkap hubungan antara faktor-faktor individu maupun lingkungan dengan personal hygiene penjamah makanan, seperti Studi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun menyoroti pentingnya pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan; meskipun pengetahuan tidak selalu berpengaruh terhadap personal hygiene, sikap dan tindakan menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap penerapan personal hygiene (Abidin, 2018).

Pada konteks rumah makan Ayam Penyet Pak Ulis di Kota Sigli, Kabupaten Pidie, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene penjamah makanan. Kondisi lokal seperti tingkat pengetahuan dan sikap serta penggunaan APD penjamah menjadi fokus utama dalam mendalami perilaku hygiene

penjamah di lingkungan rumah makan tersebut, hal tersebut berpijak pada pengalaman di tahun 2011 ada sebanyak 18 warga Kota Sigli asal Gampong Mee kecamatan Batee mengalami keracunan makanan, warga mengalami muntah usai menyantap makanan tape beras ketan yang dibeli dari penjual tape keliling.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian ini adalah deskriptif analitik dengan *desain cross sectional* dengan populasi dan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Penyet Pak Ulis di Kota Sigli Kabupaten Pidie yaitu sebanyak 31 orang adapun penelitian ini dilakukan sejak 12 s/d 15 februari 2019.

Pengumpulan data primer dalam penelitian ini dilakukan dengan metode wawancara langsung dengan responden dengan menggunakan instrumen kuesioner dengan menganalisis univariat dan bivariat dan penyajian dalam bentuk tabel dan narasi.

HASIL

Berdasarkan informasi yang tertera dalam table 1, menunjukkan bahwa responden yang berjenis kelamin laki-laki (61,3%) dan perempuan (38,7%) dengan pendidikan responden tamatan SMA (96,8%). Berdasarkan analisis univariat menunjukkan responden yang memiliki pengetahuan tinggi (45,2 %) pengetahuan rendah (54,8 %). sikap positif (38,7%) sikap negatif (61,3%) . responden yang tidak memenuhi syarat dalam penggunaan APD sebanyak (54,8%) yang memenuhi syarat sebanyak (45,2%) responden dan personal hygiene responden yang baik sebanyak (38,7%) sedangkan yang buruk (61,3%) responden.

Tabel 1. Analisis Univariat Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygienepenjamah Makanan

Variabel Penelitian	Hasil Penelitian	F	%
Pengetahuan	Tinggi	14	45,2
	Rendah	17	54,8
Sikap	Positif	12	38,7
	Negatif	19	61,3
Penggunaan APD	Tidak Memenuhi Syarat	17	54,8
	Memenuhi Syarat	14	45,2
Personal Hyginie	Baik	12	38,7
	Buruk	19	61,3

Informasi yang tertera dalam table 2 menunjukkan hasil analisis bivariat dengan uji chi-square bahwa variabel pengetahuan ditemukan nilai P.value 0,123 ($\alpha = 0,05$) tidak ada pengaruh antara pengetahuan dengan personal hygiene, ada pengaruh sikap responden dengan personal hygiene penjamah makanan P.value 0,002 ($\alpha = 0,05$), dan ada pengaruh penggunaan APD responden dengan personal hygiene dimana P.value 0,031 ($\alpha = 0,05$) responden di rumah makan ayam penyet pak ulis.

Tabel 2. Analisis Bivariat Faktor-faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan

No	Variabel	<i>p</i>	<i>α</i>
1	Pengetahuan	0,147	0,05
2	Sikap	0,016	
3	Penggunaan APD	0,009	

PEMBAHASAN*Hubungan Pengetahuan dengan Personal Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet*

Menurut Zulaikah (2012), salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan dan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen (Novita and Lestari, 2018)

Pengetahuan tentang personal hygiene merupakan adalah satu faktor penunjang dalam kehidupan sehari, baik di rumah ataupun di tempat kerja, karena pengetahuan merupakan proses mencari tahu, dari yang tadinya tidak tahu menjadi tahu. Dalam mencari tahu banyak berbagai metode dan konsep salah satunya adalah mengikuti proses pendidikan atau pun pelatihan yang berhubungan dengan personal hygiene penjamah makanan (Novita and Lestari, 2018)

Pada penelitian ini, pengetahuan tidak memegang peran penting terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini mungkin sejak awal sudah menjadi kebiasaan pengolahan makanan yang kurang memperhatikan hygiene. berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Istalasi Gizi didapatkan bahwa pengetahuan tidak ada hubungan dengan personal hygiene (*p* value= 0,62)

Hubungan Sikap dengan Personal Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet

Faktor yang mempengaruhi sikap penjamah makanan kurang baik adalah kebiasaan sehingga tidaknya pengawasan, faktor kebiasaan itu merupakan sulit untuk mengubah sikap penjamah makanan karena sudah terbiasa dengan hal yang tidak baik mendapatkan ada hubungan dengan sikap penjamah makanan dalam praktek hygiene sanitasi makanan (Fatmawati et al., 2013).

Luasnya pengetahuan yang dimiliki penjamah menentukan sikap yang hendak diambil. Semakin banyak pengetahuan yang dimiliki, maka semakin positif pula sikap yang diambil, begitupun sebaliknya (Wawan & Dewi, 2018). Karena sikap, akan menimbulkan kebiasaan individu pada suatu objek tertentu, dalam hal ini yaitu pengolahan makanan. Termasuk sikap pedagang kaki lima sebagai penjamah makanan yang akan mempengaruhi perilaku dalam proses pengolahan makanan (Fitriana, 2023).

Sikap berhubungan dengan perilaku hygiene sanitasi. Karena sikap adalah semacam bentuk kesiapan untuk menanggapi rangsangan positif atau negatif dari suatu objek. Sikap menjadi factor predisposisi seseorang dalam berperilaku, meskipun sikap belum merupakan suatu bentuk praktik nyata yang dilakukan oleh seseorang (Rahmayani, 2018).

Hubungan APD dengan Personal Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet

Hasil penelitian menunjukkan hubungan yang signifikan antara penggunaan APD dengan personal hygiene penjamah makanan, penelitian ini sejalan dengan penelitian Abidin hasil penelitian ada hubungan antara tindakan penggunaan APD dengan personal hygiene (p value = 0,006) (Abidin, 2018).

Salah satu upaya untuk melindungi makanan dari cemaran berbagai agent penyakit adalah dengan menggunakan APD saat menyajikan makanan untuk penjamah. APD ada berbagai macam dalam menyajikan makanan, seperti hairnet, masker, apron/celemek, seragam, sarung tangan dan safety shoes. Dalam konteks ini bagi perempuan menggunakan kerudung sebagai pengganti dari hairnet, sedangkan bagi laki-laki menggunakan kopya yang bisa di cuci. (Suryansyah, 2018)

Permasalahan yang di temukan di lapangan bahwa para pedagang makanan dalam melayani pembeli kurang memperhatikan sanitasi dan tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD). Sanitasi dimaksud seperti tempat kurang bersih penataan peralatan kurang tepat misalnya tempat sampah cuma di bawah meja atau gerobak dan penggunaan air cuci alat makan yang berkali kali kelihatan kotor. Sedangkan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yang di maksud adalah tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan tutup rambut, tidak disiplin menggunakan masker dan tidak menggunakan sarung tangan plastic (penjepit makanan) ketika mengambil makanan. Bahwa masih banyak penjamah makanan laki-laki yang tidak memakai penutup kepala, bahkan ada beberapa karyawan yang bertugas di dapur tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan, beberapa penjamahan makanan merasa kurang nyaman saat menggunakan APD sangat mengganggu gerak mereka.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian diketahui tidak ada pengaruh antara pengetahuan dengan personal hygiene penjamah makanan di rumah makan ayam penyet pak ulis (P .value = 0,123), ada pengaruh antara sikap dengan personal hygiene penjamah makanan di rumah makan ayam penyet pak ulis (P .value = 0,002), ada pengaruh antara penggunaan APD dengan personal hygiene penjamah makanan di rumah makan ayam penyet pak ulis (P .value = 0,031).

Diharapkan kepada dinas yang terkait agar dapat melakukan pelatihan hygiene sanitasi makanan kepada penjamah makanan agar dapat meningkatkan pengetahuan pedagang tentang food hygiene dan food-borne disease serta melakukan monitoring sebagai upaya pencegahan food-borne disease dan kepada pihak perusahaan agar dapat melakukan monitoring dan evaluasi setiap 6 bulan sekali pada penjamah maka dengan melakukan cek kesehatan berkala pada penjamah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., 2018. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. *Glob. Heal. Sci.* 3, 339–345.
- Dasnawati, 2013. Manajemen Higiene dan Sanitasi Layanan Makanan Di Asrama Darul Aitami Kec Pasie Raja Kabupaten Aceh Selatan Tahun 2013. In: *Skripsi. FKM Universitas Serambi Mekkah, Banda Aceh.*
- Fatmawati, S., Rosidi, A., Handarsari, E., 2013. Perilaku higiene pengolah makanan

- berdasarkan pengetahuan tentang higiene mengolah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *J. Gizi* 2.
- Fitriana, S.W., 2023. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Kaki Lima Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Alun-Alun Gresik. *GIZI UNESA* 3, 261–266.
- Herdianti, H., Trioktoriana, W., Noviyanti, N., 2019. Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan. *Kampurui J. Kesehat. Masy. (The J. Public Heal.* 1, 17–25.
- Kementerian RI, 2020. Pusat Data dan Informasi Kementrian Kesehatan Repoblik Indonesia [WWW Document]. Kemenkes RI.
- Novita, L., Lestari, R., 2018. Gambaran pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang personal higiene pada 3 pedagang di kantin Poltekkes Kemenkes Riau. *J. ibu dan anak* 6, 81–88.
- Sawong, K.S.A., Andrias, D.R., Muniroh, L., 2016. Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indones.* 11, 1–10.
- Suryansyah, Y., 2018. Evaluation of Hygiene and Sanitation Catering in Gayungsari Surabaya Street. *J. Kesehat. Lingkung.* 10, 165.
- World Health Organization, 2019. 23 million people falling ill from unsafe food each year in Europe is just the tip of the iceberg [WWW Document]. World Heal. Organ. URL <https://www.who.int/news/item/05-06-2019-23-million-people-falling-ill-from-unsafe-food-each-year-in-europe-is-just-the-tip-of-the-iceberg>
- Yuliana, S., 2013. Kajian Tentang Pengelolaan Makanan untuk Santri di Pesantren Progresif Bumi Shalawat Sidoarjo. *J. Tata Boga* 2.