

Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang

Factors Related to Food Handling Hygiene Practices in Primary Schools in the Work Area of the Tanjung Pinang Health Center

Rezi Hardiyani Putri*¹, Sugiarto², Ahmad Husaini³

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Harapan Ibu Jambi, Jambi

*Korespondensi Penulis : ¹sisyhardiyani7@gmail.com

ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia dan 27 kasus insiden keracunan makanan di Indonesia. Salah satu kejadian keracunan makanan disebabkan oleh pangan jajanan sebanyak 6 insiden keracunan dengan jumlah korban 88 orang. Data Dinas Kesehatan Kota Jambi tahun 2018 menunjukkan bahwa persentase kantin sehat di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang sebesar 42,1%. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan analitik menggunakan desain *cross sectional* sampel penelitian adalah penjamah makanan di kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas Tanjung Pinang sebanyak 48 orang. Instrumen penelitian adalah kuesioner. Analisis data menggunakan analisis univariat dan bivariat dengan uji *chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 33,3% responden memiliki praktik higiene kurang baik, 41,7% responden memiliki pengetahuan kurang baik, 50,0% responden memiliki sikap negatif, 33,3% responden memiliki sarana prasarana kurang baik dan 29,2% responden memiliki peran petugas kesehatan kurang baik. Hasil bivariat diketahui ada hubungan pengetahuan ($p=0,017$), sikap ($p=0,032$), sarana prasarana ($p=0,040$) dan peran tenaga kesehatan ($p=0,001$) dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang. Disarankan agar pihak sekolah sebaiknya bekerja sama dengan petugas kesehatan untuk melakukan penyuluhan mengenai persyaratan penjamah makanan dan melakukan pemeriksaan jajanan secara rutin di kantin sekolah.

Kata Kunci : Higiene, Pengetahuan, Sikap, Sarana Prasarana, Peran Petugas Kesehatan

Abstract

Food is a basic requirement of every human being that is needed at any time and requires good and correct processing in order to benefit the body. Approximately 70% of cases of food poisoning in the world and 27 cases of food poisoning incidents in Indonesia. One of the food poisoning incidents caused by snack food was 6 incidents of poisoning with 88 victims. Jambi City Health Office data in

2018 shows that the percentage of healthy canteens in the Tanjung Pinang Health Center work area is 42.1%. This research is a quantitative study with an analytic approach using a cross sectional design. The sample of this research is 48 people who handle food in the primary school canteen in the working area of the Tanjung Pinang Health Center. The research instrument is a questionnaire. Data analysis used univariate and bivariate analysis with chi-square test. The results showed that 33.3% of respondents had poor hygiene practices, 41.7% of respondents had poor knowledge, 50.0% of respondents had negative attitudes, 33.3% of respondents had poor infrastructure and 29.2% of respondents has a poor health worker role. The bivariate results showed that there was a relationship between knowledge ($p = 0.017$), attitude ($p = 0.032$), infrastructure ($p = 0.040$) and the role of health workers ($p = 0.001$) with food handler hygiene practices in elementary schools in the working area of Tanjung Pinang Health Center. It is suggested that the school should cooperate with health workers to conduct counseling regarding the requirements for food handlers and to carry out routine inspection of snacks in the school canteen.

Keywords: *Hygiene, Knowledge, Attitudes, Infrastructure, Role of Health Officers*

PENDAHULUAN

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan masalah yang baru. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha catering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Kemenkes RI, 2016).

Di Indonesia sendiri masalah hygiene makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi mengancam jutaan orang. Kasus keracunan makanan cukup banyak terjadi di Indonesia. Pada tahun 2017 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menginformasikan telah terjadi 27 kasus insiden keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia. Salah satu kejadian keracunan makanan disebabkan oleh pangan jajanan sebanyak 6 insiden keracunan dengan jumlah korban 88 orang, makanan olahan kemasan sebanyak 2 insiden yang menyebabkan 37 orang korban, makanan olahan rumah tangga sebanyak 8 insiden

dengan 249 korban dan 1 orang diantaranya meninggal dunia, makanan segar sebanyak 1 insiden dengan 7 korban dan 1 orang di antaranya meninggal dunia, minuman keras/alkohol sebanyak 2 insiden dengan 22 orang korban dan 3 orang di antaranya meninggal dunia, minuman lain sebanyak 1 insiden dengan 16 korban, serta penyebab keracunan oleh makanan yang tidak diketahui sebanyak 1 insiden dengan 7 orang korban dan 1 orang di antaranya meninggal dunia dan 9 insiden keracunan akibat jasa boga/katering dengan jumlah korban 422 orang (BPOM, 2017).

Perilaku yang mendukung higienitas merupakan tanggung jawab profesi dari seorang penjamah makanan. Hal ini diperlukan untuk menjaga produk makanan dari penyakit. Higienitas dari penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap keamanan makanan, higienitas personal yang buruk akan meningkatkan risiko keracunan makan. Tangan penjamah makanan dapat menjadi media yang menyebarkan mikroorganisme melalui kontaminasi silang. Hal ini dapat menjadi jika penjamah makanan mengabaikan pentingnya proses mencuci tangan selama menyiapkan makanan (Mustika, 2019).

Penjamah makanan harus menggunakan perlindungan kontak langsung dengan makanan yang dilakukan dengan sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan dan sendok garpu. Sedangkan untuk melindungi pencemaran terhadap makanan selama proses pengolahan makanan, penjamah makanan diharuskan menggunakan beberapa peralatan yang wajib digunakan sebagai penjamah makanan meliputi penutup kepala (cap atau hair net), celemek, sarung tangan dan sepatu khusus (Mustika, 2019).

Dari hasil pemantauan kantin sehat tatanan pendidikan tahun 2018 jumlah kantin sehat sebanyak 299 kantin dari jumlah kantin sebanyak 426 kantin (70,2%). Jumlah kantin sehat terbanyak di Wilayah Kerja Puskesmas Aurduri, Simpang IV Sipin, Pakuan Baru, Tahtul Yaman dan Paal X sebanyak 100%. Sedangkan jumlah kantin sehat terendah di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang Kawat Kota Jambi sehat sebanyak 5 kantin dari jumlah sekolah sebanyak 14 sekolah (35,7%). Namun setelah dilakukan survey ke Wilayah Kerja Puskesmas Simpang Kawat hanya memiliki sedikit SD begitu juga dengan kantin. Jumlah kantin sehat terendah kedua di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Kota

Jambi sehat sebanyak 16 kantin dari jumlah sekolah sebanyak 38 sekolah (42,1%).

Berdasarkan data Puskesmas Tanjung Pinang Tahun 2018 menunjukkan terdapat 17 sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang Kota Jambi. Dari 17 Sekolah Dasar tersebut terdapat 68 kantin dengan jumlah penjamah sebanyak 89 orang. Dari 17 SD terdapat 2 SD yang memiliki kantin sehat yaitu SD Taufik dan SD N 60/IV.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian *analitik* dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah kantin sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Kota Jambi Tahun 2020. Sampel pada penelitian ini diambil menggunakan teknik pengambilan sampel secara *purposive sampling* yaitu cara pengambilan sampel untuk tujuan tertentu penjamah makanan di kantin sekolah Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Kota Jambi Tahun 2020 yang berjumlah 48 orang. Proses penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2020 di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Kota Jambi. Data dianalisis secara univariat dan bivariat dengan menggunakan uji Chi Square

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 33,3% responden memiliki praktik hygiene kurang baik, 41,7% responden memiliki pengetahuan kurang baik, 50,0% responden memiliki sikap negatif, 33,3% responden memiliki sarana prasarana kurang baik dan 29,2% responden memiliki peran petugas kesehatan kurang baik (tabel 1). Hasil bivariat diketahui ada hubungan pengetahuan ($p=0,017$), sikap ($p=0,032$), sarana prasarana ($p=0,040$) dan peran tenaga kesehatan ($p=0,001$) dengan praktik hygiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang (Tabel 2).

Tabel 1. Gambaran Pengetahuan, Sikap, Peran Petugas dan Sarana Prasarana serta Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Kota Jambi

Variabel	Jumlah	%
Praktik Hygiene Sanitasi		
Kurang Baik	16	33,3
Baik	32	66,7
Pengetahuan		
Kurang Baik	20	41,7
Baik	28	58,3
Sikap		
Negatif	24	50,0
Positif	24	50,0
Sarana Prasarana		
Kurang Baik	16	33,3
Baik	32	66,7
Peran Petugas Kesehatan		
Kurang Baik	14	29,2
Baik	34	70,8

Tabel 2 Faktor-Faktor Risiko Penanganan Sampah Rumah Tangga DiKelurahan Penyengat Rendah Tahun 2020

Variabel	Praktik Hygiene Sanitasi				Total		p-value
	Kurang Baik		Baik		n	%	
	n	%	n	%			
Pengetahuan							
Kurang Baik	11	55,0	9	45,0	20	100,0	0,017
Baik	5	17,9	23	82,1	28	100,0	
Sikap							
Negatif	12	50,0	12	50,0	24	100,0	0,032
Positif	4	16,7	20	83,3	24	100,0	
Sarana Prasarana							
Kurang Baik	9	56,3	7	43,8	16	100,0	0,040
Baik	7	21,9	25	78,1	32	100,0	
Peran Petugas							
Kurang Baik	10	71,4	4	28,6	14	100,0	0,001
Baik	6	17,6	28	82,4	34	100,0	

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh nilai $p\text{-value} = 0,017$, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang. Hal ini sesuai dengan teori Lawrence Green. Menurut Green perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama yaitu faktor *predisposing* meliputi pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, sistem nilai yang dianut masyarakat, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi. Pengetahuan adalah luasnya wawasan seseorang mengenai sesuatu hal. Pengetahuan adalah merupakan hasil tabu, terjadi setelah melalui panca indra yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman raba dan rasa. Pengetahuan atau kognitif merupakan dominan yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*covert behavior*) (Notoatmodjo, S, 2010).

Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. 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, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah (Notoatmodjo, S, 2010).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Prita Dhyani Swamilaksita & Santi Rumintang Pakpahan (2016) di Kantin Universitas Esa Unggul diketahui bahwa ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016 ($p=0,012$). Hasil penelitian menggambarkan pada responden yang memiliki pengetahuan kurang baik akan melakukan praktik higiene yang kurang baik juga saat berjualan. Hal tersebut dikarenakan responden tidak mengetahui penerapan higiene sanitasi yang baik sehingga tidak menerapkan higiene sanitasi yang baik. Salah satu faktor yang menyebabkan ketidaktahuan responden tersebut dikarenakan kurangnya partisipasi penjamah makanan dalam mengikuti pelatihan atau penyuluhan tentang higiene sanitasi untuk penjamah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian dengan menggunakan uji chi-square diperoleh nilai $p\text{-value} = 0,032$, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara sikap dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahmayani (2018) tentang hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan diperoleh hasil bahwa ada hubungan antara sikap dengan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan di Sekolah Dasar 20 dan 24 Banda Aceh ($p=0,041$).

Menurut asumsi peneliti, praktik higiene sanitasi yang dilakukan oleh penjamah makanan merupakan cerminan dari sikap penjamah yang mendukung atau tidak mendukung terhadap higiene sanitasi penjamah makanan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sikap mempengaruhi langsung terhadap praktik higiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Semakin baik sikap maka semakin baik pula praktik higiene sanitasinya.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh nilai $p\text{-value} = 0,040$, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara sarana prasarana dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang. Ketersediaan fasilitas atau sarana prasarana merupakan salah satu faktor pemungkin yang mempengaruhi perilaku seseorang (Notoatmodjo, S, 2010). Penjamah makanan harus dilengkapi dengan fasilitas seperti celemek, pakaian bersih, penutup kepala, masker, tempat cuci tangan dan sabun khusus cuci tangan (Kepmenkes RI, 2003). Pengetahuan dan sikap saja belum menjamin terjadinya perilaku, masih diperlukan sarana atau fasilitas untuk memungkinkan atau mendukung perilaku tersebut (Notoatmodjo, S, 2010).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Siti Nurhasanah (2018) di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI) diperoleh hasil bahwa ada hubungan antara sarana prasarana dengan praktik higiene perorangan pada penjamah makanan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI) ($p=0,000$).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden yang memiliki sarana prasarana kurang baik memiliki praktik higiene kurang baik. Hal tersebut dikarenakan responden tidak memiliki celemek, tidak memiliki tutup kepala, tidak

memiliki sarung tangan. Responden tidak memiliki celemek dan penutup kepala dikarenakan responden merasa pakaian dan tangan mereka sudah bersih. Responden memiliki sarung tangan karena sudah menjadi kebiasaan serta jika menggunakan sarung tangan merasa tidak nyaman. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa sebagian besar responden mengatakan tidak tersedia tempat cuci tangan dan sabun cuci tangan. Tidak tersedianya tempat cuci tangan dikarenakan keterbatasan tempat yang sempit di kantin. Untuk fasilitas sabun cuci tangan tidak tersedia karena harga sabun yang tidak terjangkau oleh pedagang. Kurang baiknya sarana prasarana tersebut menyebabkan responden kurang baik dalam praktik higiene sanitasi makanan.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh nilai $p\text{-value} = 0,001$, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara peran petugas kesehatan dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang.

Menurut teori *Green* (1980) dalam Notoatmojo (2010) menyatakan bahwa peran petugas kesehatan merupakan faktor penguat bagi individu dalam pembentukan perilaku. Semua petugas kesehatan baik dilihat dari jenis dan tingkatannya pada dasarnya adalah pendidik kesehatan, ditengah-tengah masyarakat petugas kesehatan menjadi tokoh panutan atau kelompok referensi dari perilaku masyarakat untuk itu maka petugas kesehatan harus mempunyai sikap dan perilaku yang sesuai dengan nilai-nilai kesehatan demikian pula petugas-petugas lain atau tokoh masyarakat, mereka juga merupakan panutan perilaku termasuk perilaku kesehatan.

Peran petugas kesehatan dilakukan dengan membantu klien dalam meningkatkan tingkat pengetahuan kesehatan, gejala penyakit bahkan tindakan yang diberikankan, sehingga terjadi perubahan perilaku dari klien setelah dilakukan pendidikan kesehatan (Mubarak, 2007). Menurut asumsi peneliti, ada hubungan antara peran petugas kesehatan dengan praktik higiene penjamah makanan di kantin sekolah dasar dikarenakan jika petugas kesehatan tidak melakukan pemeriksaan kondisi higiene dan memberikan informasi kepada penjamah makanan maka pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi tidak baik, hal tersebut dapat menyebabkan praktik higiene penjamah

makanan menjadi kurang baik pula. Sesuai dengan Kepmenkes RI (2003), peran petugas kesehatan adalah mendata, melakukan penyuluhan dan pembinaan pada penjaja makanan. Selain itu, petugas kesehatan tidak melakukan pemeriksaan peralatan kantin serta tidak mendata pengelola kantin. Karena tidak ada pemeriksaan peralatan dari petugas kesehatan maka penjamah makanan merasa tidak ada pengawasan dari petugas kesehatan sehingga tidak menerapkan praktik higiene dengan baik.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 33,3% responden memiliki praktik higiene kurang baik, 41,7% responden memiliki pengetahuan kurang baik, 50,0% responden memiliki sikap negatif, 33,3% responden memiliki sarana prasarana kurang baik dan 29,2% responden memiliki peran petugas kesehatan kurang baik. Faktor yang berhubungan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Kota Jambi adalah pengetahuan, sikap, sarana prasarana dan peran petugas kesehatan.

SARAN

Untuk itu disarankan kepada Puskesmas melakukan pelatihan terhadap penjamah makanan agar meningkatkan pengetahuan, sikap dan tindakan sehingga yang dilakukan oleh tenaga penjamah makanan sejalan dan berdampak positif dalam pengolahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2017. *Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional*. <http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulab-juli-september-2017>
- Kepmenkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942 Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta
- Kemenkes RI. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Jakarta

- Mubarak Wahit Iqbal, 2007. *Promosi Kesehatan-Sebuah Pengantar Proses Belajar Mengajar Dalam Pendidikan*. Yogyakarta. Penerbit Graha Ilmu.
- Mustika Shifa, 2019. *Keracunan Makanan Cegah. Kenali. Atasi*. Malang: Penerbit UB Press
- Notoatmodjo Soekidjo, 2010. *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit PT Rineka Cipta
- Prita Dhyani Swamilaksita & Santi Rumintang Pakpahan. 2016. *Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016*. Nutrire Diaita Volume 8 Nomor 2
- Rahmayani. 2018. *Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan*. Jurnal Action. Vol. 3(2)172-178
- Siti Nurhasanah. 2018. *Hubungan Sarana Prasarana, Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Higiene Perorangan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia*. Skripsi: Universitas Esa Unggul