

STUDI PERILAKU *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN (STUDI KEPUSTAKAAN)

Study of personal hygiene behavior of food handlers in the canteen (Literatur study)

Wahyuni Sahani¹, Safitri Muktia²

^{1,2}Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Makassar

*)Wahyuni_sahani@yahoo.com

ABSTRACT

Hygiene is an effort to prevent disease that focuses on individual or human health efforts and the environment in which the person is located. Personal hygiene refers to someone's cleanliness. Food handler is a person who touches food and is directly involved in preparing, processing, transporting and serving food. The purpose of this study is to determine the personal hygiene behavior of food handlers in the canteen. This type of research is the study of literature by analyzing journals related to the research title, which is about the personal hygiene behavior of food handlers. The results of this study indicate that the personal hygiene behavior of food handlers in school canteens the level of knowledge of the handlers is categorized as good, while the attitudes and actions of the handlers are categorized as less, the handlers do not pay attention to good personal hygiene and do not use personal protective equipment and the hygiene criteria for processing facilities adequate. The conclusion from this literature study is that the personal hygiene behavior of food handlers in the canteen is said to be lacking this is because the behavior of food handlers is less concerned about good personal hygiene and food processing sanitation. Suggestions for all canteen owners or food traders as well as the community on food processing behavior must pay attention to personal hygiene when processing food and using personal protective equipment.

Keywords: *Personal hygiene, Food handler, Behavior*

ABSTRAK

Hygiene merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. *Personal hygiene* mengacu pada kebersihan seseorang. Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan. Adapun tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di kantin. Jenis penelitian ini adalah studi kepustakaan dengan menganalisa jurnal yang berkaitan dengan judul penelitian yaitu tentang perilaku *personal hygiene* penjamah makanan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di kantin sekolah tingkat pengetahuan penjamah di kategorikan baik, sedangkan sikap dan tindakan penjamah di kategorikan kurang, penjamah tidak memperhatikan *personal hygiene* yang baik dan tidak menggunakan alat pelindung diri serta kriteria hygiene tempat pengolahan yang kurang memadai. Kesimpulan dari penelitian studi kepustakaan ini yaitu perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di kantin dikatakan kurang hal ini dikarenakan perilaku penjamah makanan kurang memperhatikan tentang *personal hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan yang baik. Saran bagi semua pemilik kantin atau pedagang makanan serta masyarakat pada perilaku penjamah makanan harus memperhatikan *personal hygiene* pada saat pengolahan makanan dan menggunakan APD.

Kata Kunci : *Personal hygiene, Penjamah makanan, Perilaku*

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia sebagai sumber utama bagi pemenuhan kebutuhan zat gizi seperti karbohidrat, protein, mineral dan vitamin (Catur Puspawati, 2019).

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan. Kampus atau sekolah merupakan salah satu institusi pendidikan yang memiliki sarana penjualan makanan berupa kantin yang telah di sediakan untuk mahasiswa, dosen dan staf pegawai maupun orang dari luar. Penyelenggaraan makanan yang hygiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan. Makanan yang tidak

dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif pada kesehatan seperti diare, keracunan akibat bahan kimia dan mikroorganisme. Upaya hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan.

Seiring dengan bertambah banyak usaha dalam bidang jasa boga di daerah perkotaan dan daerah keramaian, maka pengawasan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman juga harus semakin ditingkatkan lagi dengan mengacu keenam prinsip sanitasi makanan. Upaya penyehatan lingkungan tempat pengolahan makanan merupakan salah satu aspek penting dalam penyehatan makanan.

Salain itu perilaku penjamah makanan juga harus diperhatikan untuk mendapatkan makanan yang memenuhi syarat kesehatan.

Jenis makanan penyebab kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan tahun 2012 yang paling mendominasi adalah masakan rumah tangga (27,38%) dan makanan jajanan (27,38%), Keracunan makanan berdasarkan tempat / lokasi kejadian, sekolah atau kampus menempati peringkat kedua terbanyak kejadian keracunan makanan (BPOM, dalam Lidya Novita, 2018).

Diare juga merupakan salah satu masalah kesehatan di Indonesia, menurut Kemenkes RI tahun 2017 masalah kasus diare yang terdapat pada provinsi Sulawesi Selatan sebanyak 234.638 kasus diare dan 159.806 kasus diare yang di tangani (68,1%) (Kemenkes RI, 2017).

Salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan serta diare adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat.

Berdasarkan hasil penelitian Naila Kamilia Fithri, 2016 mengenai hygiene dan sanitasi penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki tingkat pendidikan lulus SMP dengan jumlah (42%) sebagian besar responden memiliki tingkat pengetahuan baik (69%), sebanyak 65% mempunyai sikap 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 praktek hygiene dan sanitasi yang buruk.

Adapun hasil penelitian Agustina, 2018 mengenai aspek penerapan hygiene sanitasi makanan pada penjamah makanan jajanan dange di Kecamatan Mendalle Kabupaten Pangkep menunjukkan tingkat pengetahuan responden dengan kategori (tinggi = 81,4%, sedang = 8,3%, dan rendah=10,3%). Sedangkan pada pengamatan kondisi fisik lingkungan tempat penjualan dange diperoleh hasil yaitu kondisi fisik lingkungan pada makanan jajanan dange di Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep dengan kategori tinggi sebanyak 33% dan kategori sedang 67%, dengan mengaitkan dan mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik

Indonesia Nomor1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa seorang penjamah makanan harus memperhatikan hygiene perorangan dalam mengolah makanan, mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan, memelihara kuku pendek serta menggunakan alat pelindung diri.

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian dalam penelitian ini adalah Literatur Review yaitu sebuah pencarian literature seperti jurnal, majalah, buku-buku pengetahuan dan lain sebagainya yang relevan dengan studi perilaku *personal hygiene* penjamah makanan.

Gambaran umum

Waktu penelitian dibagi menjadi dua tahap yaitu:

- a. Tahap persiapan untuk penyusunan proposal penelitian pada bulan Desember 2019 – Januari 2020.
- b. Tahap kedua atau tahap penelitian berupa menganalisa jurnal-jurnal yang telah dikumpulkan pada bulan Februari sampai dengan bulan Mei 2020.

Variabel Penelitian

- a. Variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi variabel yang terikat yaitu pengetahuan, sikap dan tindakan.
- b. Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi oleh variabel bebas yaitu pengolahan makanan.

Definisi Operasional

- 1) Kantin yang di maksud adalah tempat aktivitas penjamah dalam mengolah makanan.
- 2) Pengolahan makanan adalah cara penjamah makanan dalam mengolah bahan baku hingga menjadi makanan siap dijual serta tempat dan peralatan yang digunakan dalam keadaan yang bersih.
- 3) Perilaku *personal hygiene* penjamah makanan adalah perilaku penjamah dalam mengolah makanan.
- 4) Pengetahuan penjamah dalam mengolah makanan adalah segala sesuatu yang

diketahui oleh penjamah makanan tentang sikap hygiene dan sanitasi makanan.

- 5) Sikap penjamah dalam mengolah makanan adalah pernyataan setuju atau tidak setuju tentang hygiene pengolahan makanan.
- 6) Tindakan penjamah dalam mengolah makanan adalah segala aktivitas yang dilakukan penjamah makanan dalam mengolah makanan.

HASIL

Berdasarkan hasil analisis terhadap sejumlah jurnal yang didapatkan secara online yang berhubungan dengan *perilaku personal hygiene* penjamah makanan di kantin yang sajikan dalam bentuk tabel dan narasi sebagai berikut.

Tabel 1
Pengetahuan penjamah makanan tentang personal hygiene di Kantin Kampus

Pengetahuan	Baik N (%)	Total
Baik	3 (100%)	3 (100%)
Total	3 (100%)	3 (100%)

Sumber : Lidya Novita, RL, 2018 (Data Sekunder)

Tabel 2
Pengetahuan hygiene penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar

Pengetahuan	Praktik Baik	Praktik Cukup
Baik	3	0
Cukup	21	15

Sumber : Febrina Sulistiawati, MZ, 2018 (Data Sekunder)

Tabel 3
Pengetahuan dengan praktik hygiene perorangan penjamah makanan di kantin Kampus

Pengetahuan	Personal hygiene		
	Baik N(%)	Buruk N(%)	Total N(%)
Baik	1 (33,3%)	1 (33,3%)	2 (66,6%)
Cukup	1 (33,3%)	0	1 (33,3%)
Total	2 (66,6%)	1 (33,3%)	3 (100%)

Sumber : Paradita Viola Ristianita, dkk, 2017 (Data Sekunder)

Tabel 4
Sikap penjamah makanan tentang personal hygiene di Kantin Kampus

Sikap	Personal hygiene		Total N(%)
	Baik N (%)	Buruk N (%)	
Sangat Baik	2 (66,6%)	1 (33,3%)	3 (100%)
Total	2 (66,6%)	1 (33,3%)	3 (100%)

Sumber : Lidya Novita, RL, 2018 (Data Sekunder)

Tabel 5
Sikap hygiene penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar

Perilaku	Total N (%)
Kurang	2 (66,6%)
Cukup	1 (33,3%)
Total	3 (100%)

Sumber : Febrina Sulistiawati, MZ, 2018 (Data Sekunder)

Tabel 6
Sikap dengan praktik hygiene perorangan penjamah makanan di kantin Kampus

Sikap	Praktik Baik	Praktik Cukup
Baik	2	13
Cukup	1	23

Sumber : Paradita Viola Ristianita, dkk, 2017 (Data Sekunder)

Tabel 7
Tindakan personal hygiene penjamah makanan di kantin kampus

Tindakan	Total N (%)
Kurang	2 (66,6%)
Cukup	1 (33,3%)
Total	3 (100%)

Sumber : Lidya Novita, RL, 2018 (Data Sekunder)

Tabel 8
Tindakan *personal hygiene* penjamah makanan di Kantin

Tindakan	Personal hygiene		Total N(%)
	Baik	Buruk	
	N (%)	N (%)	
Baik	2 (66,6%)	1 (33,3%)	3 (100%)
Total	2 (66,6%)	1 (33,3%)	3 (100%)

Sumber : Febrina Sulistiawati, MZ, 2018 (Data Sekunder)

PEMBAHASAN

1. Pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan di kantin

Lidya Novita dan Rtno Lestari, 2018 telah melakukan penelitian tentang “Gambaran pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang *personal hygiene* pada 3 pedagang di kantin Poltekkes Kemenkes Riau”. Penelitian ini bertujuan memberikan informasi tentang gambaran pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang *personal hygiene* pada 3 pedagang di kantin Poltekkes Kemenkes Riau. Penelitian ini disajikan secara deskriptif dengan desain cross sectional.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan di Kampus Poltekkes Kemenkes Riau mempunyai kategori baik dan cukup. Kantin A memiliki gambaran pengetahuan yang baik dikarenakan kantin A mampu menjawab 13 soal dari kuesioner dengan benar sehingga kantin A mendapatkan skor 100. Kantin B memiliki pengetahuan yang baik dikarenakan katin B mampu menjawab 11 pertanyaan dari 13 pertanyaan dan kantin B mendapatkan skor 85. Pada jawaban yang tidak tepat berkaitan dengan mencuci tangan sebaiknya pada saat dan apa tujuan dari penggunaan baju kerja/baju khusus. Kantin C memiliki pengetahuan cukup dikarenakan kantin C Mampu menjawab 8 pertanyaan dari 13 pertanyaan dan kantin C mendapatkan skor 62. Pada jawaban yang tidak tepat berkaitan dengan ketika anda telah kontak langsung dengan sampah, bagaimana cara anda membersihkan tangan anda dengan benar, apakah akibat dari makanan yang disimpan dan terbuka dalam waktu yang cukup lama, apakah tujuan dari penggunaan korpus/tutup

kepala, apakah tujuan dari tidak berbicara pada saat menjamah makanan dan bagaimana anda menyajikan makanan yang telah diolah.

Dari data pengetahuan sampel, sampel tidak mengetahui mencuci tangan sebaiknya kapan, bagaimana mencuci tangan ketika kontak langsung dengan sampah, bagaimana menyajikan makanan yang telah diolah, apa tujuan dari penggunaan korpus dan baju kerja. Upaya yang dapat dilakukan untuk kedepannya yaitu dengan cara memberikan informasi dan penyuluhan.

Febrina Sulistiawati dan Mawazzatun Zohrah, 2018 tentang Perilaku *hygiene* penjamah makanan berdasarkan pengetahuan tentang *hygiene* di kantin SDN 3 Kekait Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat dimana populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang berjualan makanan yang berada di kantin SDN 3 Kekait. Seluruh populasi diambil sebagai sampel dan sekaligus sebagai responden yang berjumlah 3 orang. Hasil penelitian Sampel penelitian yang berjumlah 3 orang penjamah makanan, 1 orang berusia 20 - 30 tahun, dan 2 orang berusia lebih dari 30 tahun. Seluruh sampel berjenis kelamin perempuan dengan tingkat pendidikan 1 orang SD, 1 orang SMP, dan 1 orang SMU.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada saat penelitian semua penjamah makanan yang ada di SDN 3 kekait kecamatan Gunungsari sudah bekerja lebih dari 2 tahun dimana penjamah 1 bekerja selama 8 tahun, penjamah 2 dan 3 bekerja selama selama 4 tahun. Dalam hasil penelitian pengetahuan penjamah 1,2 dan 3 termasuk dalam kategori baik dengan jumlah benar pada kuesioner antara 90 sampai 100%.

Paradita Viola Ristianita, dkk, 2017, Hubungan perilaku *hygiene* perorangan (*personal hygiene*) penjamah makanan di kantin kampus C Universitas Airlangga Surabaya. Dimana penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional. Populasi pada penelitian ini adalah petugas penjamah makanan yang mengolah makana, meramu dan menyajikan makanan yang berjumlah 63 orang penjamah. Selanjutnya sampel penelitian

didapat melalui perhitungan besar sampel. Sampel pada penelitian perilaku hygiene perorangan penjamah makanan berjumlah 39 orang. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan yaitu purposive sampling. Pengumpulan data dengan cara wawancara menggunakan kuesioner yang meliputi pengetahuan, sikap dan praktik hygiene perorangan.

Adapun hasil dari penelitian ini yaitu pengetahuan praktik baik sebanyak 3 dengan pengetahuan praktik cukup sebanyak 21 serta pengetahuan cukup sebanyak 0 dengan praktik sebanyak 15, artinya penjamah telah menunjukkan kebiasaan yang baik saat mengolah makanan, penjamah yang memiliki pengetahuan yang baik memiliki praktik yang cukup baik, salah satu factor yang mempengaruhi praktik yang cukup baik yaitu adanya interaksi yang cukup baik dan dukungan dari orang sekitar.

2. Sikap personal hygiene penjamah makanan di kantin

Lidya Novita dan Rtno Lestari, 2018 Berdasarkan sikap dapat dilihat bahwa gambaran sikap penjamah makanan di kampus Poltekkes Kemenkes Riau mempunyai kategori sangat baik. Kantin A mendapatkan gambaran sikap sangat baik dikarenakan dari 13 pertanyaan yang terdapat di dalam kuesioner 8 pertanyaan kantin A menjawab sangat setuju dan 5 pertanyaan menjawab setuju dan didapatkan skor 92. Dari jawaban yang sangat setuju yaitu diantaranya saya harus bersihkan diri, dan seluruh badan, saya harus mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, saya harus menyimpan makanan dalam wadah terpisah dan sesuai dengan jenis bahan makanannya, saya harus menggunakan sendok atau garpu untuk mencicipi makanan, saya harus bebas dari penyakit kulit atau penyakit menular lainnya, produk yang saya hasilkan/buat akan segera saya sajikan di wadah yang tepat bersih dan tertutup, saya memilih bahan makanan yang baik, segar dan tidak busuk, saya harus menutup makanan pada saat penyajian. Dan jawaban setuju diantaranya yaitu saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti celemek pada saat mengolah makanan, saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti korpus/penutup kepala pada saat

pengolahan makanan, saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti baju kerja pada saat mengolah makanan, saya selama bekerja tidak menggaruk kepala, hidung, muka dan bagian tubuh lainnya yang dapat menimbulkan kuman dan saya harus berkuku pendek dan tidak menggunakan cat kuku.

Kantin B mendapatkan gambaran sikap sangat baik dikarenakan dari 13 pertanyaan kantin B menjawab sangat setuju semuanya. Dan kantin B mendapatkan skor 100. Kantin C mendapatkan gambaran sikap sangat baik dikarenakan dari 13 pertanyaan yang terdapat di dalam kuesioner 2 pertanyaan kantin C menjawab sangat setuju, 10 pertanyaan kantin C menjawab setuju dan 1 pertanyaan kantin C menjawab kurang setuju dan kantin C mendapatkan skor 82. Dari jawaban yang sangat setuju diantaranya adalah saya harus mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, saya memilih bahan makanan yang baik, segar dan tidak busuk. Jawaban setuju diantaranya yaitu saya harus bersihkan diri, dan seluruh badan, saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti celemek pada saat mengolah makanan, saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti korpus/penutup kepala pada saat pengolahan makanan, saya harus menyimpan makanan dalam wadah terpisah dan sesuai dengan jenis bahan makanannya, saya harus berkuku pendek dan tidak menggunakan cat kuku, saya selama bekerja tidak menggaruk kepala, hidung, muka dan bagian tubuh lainnya yang dapat menimbulkan kuman, saya harus menggunakan sendok atau garpu untuk mencicipi makanan, saya harus bebas dari penyakit kulit atau penyakit menular lainnya, produk yang saya hasilkan/buat akan segera saya sajikan di wadah yang tepat bersih dan tertutup, saya harus menutup makanan pada saat penyajian.

Jawaban kurang setuju diantaranya yaitu saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti baju kerja pada saat mengolah makanan. Febrina Sulistiawati dan Mawazzatun Zohrah, 2018 tentang Perilaku hygiene penjamah makanan berdasarkan pengetahuan tentang hygiene di kantin SDN 3 Kekait Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat, Sikap penjamah 1 masuk

dalam kategori kurang karena pada aspek kebersihan diri, penjamah 1 kurang menunjukkan perilaku kebersihan kuku, mencuci tangan menggunakan sabun, dan tidak menggunakan pakaian yang bersih.

Sedangkan untuk aspek alat pelindung diri penjamah 1 tidak menggunakan pakaian kerja berupa celemek, penutup kepala ataupun masker pada saat menjamah makanan. Penjamah 2 masuk dalam kategori cukup karena pada aspek kebersihan diri penjamah 2 kurang menunjukkan perilaku mencuci tangan dengan sabun dan masih menggunakan perhiasan saat menjamah makanan.

Sedangkan untuk aspek alat pelindung diri penjamah 2 tidak menggunakan pakaian kerja berupa celemek, masker, dan penutup kepala saat menjamah makanan. Penjamah 3 masuk pada kategori kurang karena pada aspek kebersihan diri penjamah 3 tidak mencuci tangan dengan sabun, tidak menggunakan pakaian yang bersih saat menjamah makanan. Sedangkan aspek alat pelindung diri penjamah 3 kurang memperhatikan pakaian kerja berupa celemek, penutup kepala dan masker pada saat menjamah makanan, tidak memakai penjepit makanan/sarung plastik pada saat menjamah makanan dan tidak memakai penutup rambut pada saat menjamah.

Paradita Viola Ristianita, dkk, 2017, Hubungan perilaku hygiene perorangan (personal hygiene) penjamah makanan di kantin kampus C Universitas Airlangga Surabaya, sikap hygiene perorangan menunjukkan bahwa sikap baik penjamah makanan praktik baik sebanyak 2 dengan praktik cukup sebanyak 13, sedangkan sikap penjamah cukup sebanyak 1 praktik baik dan 23 praktik cukup sebanyak 23, dimana penjamah belum menunjukkan kebiasaan yang baik saat mengolah makanan. Dari penelitian ini menunjukkan bahwa penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan yang baik cenderung memiliki praktik yang cukup baik mengenai hygiene perorangan.

3. Tindakan personal hygiene penjamah makanan di kantin

Lidya Novita dan Rtno Lestari, 2018, Kantin A memiliki gambaran personal hygiene yang buruk dengan skor 33,3%, dikarenakan selama 3 kali observasi kantin A

tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja, tidak mencuci tangan pakai sabun setelah keluar dari WC, tidak mengganti pakaian khusus/kerja sebelum melakukan pengolahan, tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan, tidak menggunakan masker, penjamah makanan memanjangkan kuku, penjamah tidak menggunakan sarung tangan pada saat menyajikan makanan, dan makanan yg disajikan tidak dalam keadaan tertutup. Kantin B memiliki gambaran personal hygiene yang baik dengan skor yang didapat yaitu 66,6%, dikarenakan selama 3 kali observasi kantin B mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja, mencuci tangan dengan sabun setelah keluar dari WC, mengganti pakain kerja sebelum melakukan pengolahan, penjamah makanan menggunakan masker, dan makanan yang disajikan dalam keadaan tertutup.

Kantin C memiliki gambaran personal hygiene yang baik dengan skor 66,6%, dikarenakan selama 3 kali observasi kantin C mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja, mencuci tangan dengan sabun setelah keluar dari WC, mengganti pakain kerja sebelum melakukan pengolahan, penjamah makanan menggunakan masker, dan makanan yang disajikan dalam keadaan tertutup.

Febrina Sulistiawati dan Mawazzatun Zohrah, 2018 berdasarkan hasil observasi perilaku penjamah makanan tidak menunjukkan perilaku hygiene berdasarkan pengetahuan yang dimiliki. Berdasarkan hasil penelitian penjamah makanan 1, 2, dan 3 ditemukan faktor yang mempengaruhi penjamah 1 masuk dalam kategori kurang karena pada penjamah 1 kurang menunjukkan perilaku kebersihan kuku, mencuci tangan menggunakan sabun, dan tidak menggunakan pakaian yang bersih. Sedangkan untuk aspek alat pelindung diri penjamah 1 tidak menggunakan pakaian kerja berupa celemek, penutup kepala ataupun masker pada saat menjamah makanan. Penjamah 2 masuk dalam kategori cukup karena penjamah 2 kurang menunjukkan perilaku mencuci tangan dengan sabun dan masih menggunakan perhiasan saat menjamah makanan. Sedangkan untuk aspek alat

pelindung diri penjamah 2 tidak menggunakan pakaian kerja berupa celemek, masker, dan penutup kepala saat menjamah makanan.

Penjamah 3 masuk pada kategori kurang karena pada aspek kebersihan diri penjamah 3 tidak mencuci tangan dengan sabun, tidak menggunakan pakaian yang bersih saat menjamah makanan. Sedangkan aspek alat pelindung diri penjamah 3 kurang memperhatikan pakaian kerja berupa celemek, penutup kepala dan masker pada saat menjamah makanan, tidak memakai penjepit makanan/sarung plastik pada saat menjamah makanan dan tidak memakai penutup rambut pada saat menjamah. Ketidaksiharian antara pengetahuan dengan perilaku yaitu kurangnya kesadaran diri menggunakan alat pelindung diri karena penjamah makanan tidak memiliki alat tersebut. Penjamah makanan juga tidak memiliki alat penjepit makanan maupun plastik untuk melapisi tangan pada saat menjamah makanan.

Paradita Viola Ristianita, dkk, 2017, Adapun hasil dari penelitian ini yaitu pengetahuan praktik baik sebanyak 3 dengan pengetahuan praktik cukup sebanyak 21 serta pengetahuan cukup sebanyak 0 dengan praktik sebanyak 15, artinya penjamah telah menunjukkan kebiasaan yang baik saat mengolah makanan, penjamah yang memiliki pengetahuan yang baik memiliki praktik yang cukup baik, salah satu factor yang mempengaruhi praktik yang cukup baik yaitu

adanya interaksi yang cukup baik dan dukungan dari orang sekitar. sikap baik penjamah makanan praktik baik sebanyak 2 dengan praktik cukup sebanyak 13, sedangkan sikap penjamah cukup sebanyak 1 praktik baik dan 23 praktik cukup sebanyak 23, dimana penjamah belum menunjukkan kebiasaan yang baik saat mengolah makanan.

KESIMPULAN

1. Pengetahuan penjamah makanan kategori baik sebanyak 2 orang (66,6%). Sikap penjamah makanan kategori baik sebanyak 3 orang (100%) Personal hygiene penjamah makanan kategori baik sebanyak 2 orang (66,6%).
2. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan baik dengan praktik baik sebanyak 3 dan praktik cukup sebanyak 21 serta pengetahuan cukup sebanyak 0 praktik baik dengan praktik cukup sebanyak 15.

SARAN

Penjamah makanan diharapkan untuk dapat menjaga kebersihan diri, diharapkan penjamah dapat memperhatikan pengolahan makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai pada tahap terakhir yaitu penyajian makanan, memperhatikan kebersihan peralatan yang digunakan, penggunaan alat pelindung diri pada saat pengolahan makanan dan mempraktikkannya melalui perilaku atau tindakan agar makanan tidak terkontaminasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Riyanto. 2017. *Aplikasi Metodologi Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Arif Sumantri. 2017. *Kesehatan Lingkungan Sanitasi Makanan*. Penerbit : Kecana Depok.
- Avicena Sakula Marsanti, dkk. 2018. *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Budiman Chandra. 2017. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta. Penerbit : Buku Kedokteran EGC.
- Catur Puspawati, dkk. 2019. *Kesehatan Lingkungan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

Cecep Dani Sucipto. 2015. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta : Gosyen Publishing.

Febrina Sulistiawati, MZ, 2018. *Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Hygiene Di kantin SDN 3 Kekait Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat*. (Online).<http://ejournal.mandalanursa.org/index.php/JUPE/article/download/659/640>, diakses pada tanggal 15 April 2020.

Inayah dan Zaenab. 2018. *Penyehatan Makanan Dan Minuman*. Makassar.Politeknik Kesehatan Makassar Jurusan Kesehatan Lingkungan.

Kemendes RI. 2017. Profil Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Lidya Novita, RL, 2018. *Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Personal Hygiene Pada 3 Pedagang Di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau*.(Online).<http://www.jurnal.pkr.ac.id/index.php/JIA/article/download/92/83>, diakses pada tanggal 15 April 2020.

Mundiatun. 2015. *Pengelolaan Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta : PT Nerbit Gava Media.

Nayla Kamilia Fithri. 2016. *Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul*. (Online).<https://inohim.esaunggul.ac.id/index.php/INO/article/viewFile/94/76>, diakses pada tanggal 15 April 2020.

Paradita Viola Ristianita, dkk, 2017. *Hubungan Perilaku Hygiene Perorangan (personal hygiene) Penjamah Makanan Di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya*.(Online).<https://adibusada.ac.id/jurnal/index.php/AHNJ/article/download/77/76>, diakses pada tanggal 15 April 2020.

Rusdin Rauf. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta:Graha Ilmu

Soekidjo Notoatmodjo. 2014. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta : PT Rineka Cipta.

Sri Rejeki. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung : Rekayasa Sains.

Zaenab dan Haerani. 2018. *Penyehatan Makanan Dan Minuman*. Makassar.Politeknik Kesehatan Makassar Jurusan Kesehatan Lingkungan.