

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU HYGIENE PADA PENJAMAH MAKANAN DI PT AEROFOOD AERO CATERING SERVICE UNIT BALIKPAPAN

Kaharuddin¹; Nur Falah Setyawaty²

Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja
Program Diploma IV, Universitas Balikpapan³
Jl Pupuk Raya. Gn Bahagia, Balikpapan, Kalimantan Timur
Email: Kaharmunzu@gmail.com¹ nurfalahsetyawati@yahoo.com²

Abstrak

Di Indonesia telah terjadi keracunan makanan sebesar 22,2% di mana sumber pangannya berasal dari industri jasa dan merupakan tertinggi kedua setelah masakan rumah tangga. Keamanan pangan adalah upaya hygiene dan sanitasi makanan agar dapat menghasilkan makanan atau produk yang aman untuk dikonsumsi serta bergizi. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian, Oleh karena itu penjamah makanan sebaiknya mempunyai pengetahuan dan perilaku yang mencerminkan hygiene sanitasi yaitu upaya kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, dan pengertian dari *personal hygiene* adalah sikap bersih perilaku penjamah makanan agar makanan tidak tercemar.

Kata Kunci Penjamah Makanan, *personal hygiene*, hygiene sanitasi

Abstract In Indonesia, there are 22,2% food poisoning incidents which caused by catering service and that has been the second of the highest cause of food poisoning incident after home cooking. Food safety is the way of hygiene and food sanitation to produce food or product that safe for consumed and also nutritious. Food handler is a person who directly engages in the handling of food from preparing, sanitizing, processing, delivering until presentating the food, therefore food handler should have knowledge and behavior that reflect to hygiene and sanitation to actualize the health that understanding the effect of environmental condition for human healthiness, and the meaning of personal hygiene is the action, habit, or practice of keeping oneself clean, especially as a means of maintaining good health to avoid food contaminating.

Keyword : Food Handler, Personel hygiene, Hygiene Sanitasi

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Penggunaan angkutan udara yang meningkat, mau tak mau diikuti dengan meluasnya jangkauan daerah servis, yang kemudian menambah jam terbang di udara. Karena itu, maka pada penerbangan dengan jarak tempuh yang cukup jauh, pihak penerbangan harus menambah pelayanan berupa penyediaan makanan bagi penumpang dan awak. Ketika kasus keracunan terjadi, dapat mengakibatkan dampak yang serius bagi penumpang dan kru yang menderitanya, inilah yang dapat membahayakan keselamatan dari penerbangan itu sendiri (R. Mc Mullan, et al, 2007).

Di Indonesia, Badan pengawas obat dan makanan pada tahun 2005 mengeluarkan data statistic bahwa jika ditinjau dari sumber pangannya, industri jasa boga memiliki persentase penyebab keracunan sebesar 22,2%, tertinggi kedua setelah masakan rumah tangga.

Keamanan pangan adalah upaya hygiene dan sanitasi makanan agar dapat menghasilkan makanan atau produk yang aman untuk dikonsumsi serta bergizi. Penyakit dari suatu makanan diakibatkan oleh kontaminasi yang tidak disadari oleh penjamah makanan karena makanan tidak diproses secara hygiene dan sanitasi makanan.

Faktor kebersihan penjamah makanan yang biasa di sebut personal hygiene merupakan salah satu faktor agar dapat menghasilkan makanan yang aman dan sehat

dengan cara mengelola makanan dengan prosedur hygiene sanitasi. Semua penjamah makanan harus selalu memelihara kebersihan perseorangan dan terbiasa untuk berperilaku sehat selama bekerja. Salah satu yang harus di perhatikan dalam kebersihan dalam bekerja adalah selalu mencuci tangan dengan benar. Pada keadaan personal hygiene yang tidak baik akan mempermudah tubuh terserang berbagai penyakit seperti penyakit kulit, penyakit infeksi, penyakit mulut dan penyakit saluran cerna (Listautin,2012), Bukan hanya untuk penjamah makanan itu sendiri tetapi juga untuk orang yang akan mengkonsumsi makanan yang dihasilkan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Hygiene adalah Upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit/gangguan kesehatan. Pengertian hygiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh factor lingkungan (Siti Fatonah, 2015).

Hygiene personal adalah sikap bersih perilaku penjamah makanan agar makanan tidak tercemar. Berkaitan dengan hal tersebut, hygiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan dan mencegah terjadinya penularan penyakit melalui makanan. Purnawijayanti, 2015 mengemukakan 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan disebabkan penjamah makanan yang terinfeksi dan hygiene personal yang buruk.

B. Sanitasi Makanan

Makanan didefinisikan sebagai sesuatu yang boleh dimakan oleh manusia atau hewan untuk membantu proses pertumbuhan dan membantu supaya kekal hidup. Makanan juga merupakan sumber energi satu-satunya bagi manusia (Slamet, 2014). Makanan yang baik penting untuk pertumbuhan maupun untuk mempertahankan kehidupan. Makanan memberikan energi dan bahan-bahan yang diperlukan untuk membangun dan mengganti jaringan, untuk bekerja dan memelihara pertahanan tubuh terhadap penyakit (Hartono, 2015).

Menurut (Mukono, 2015), sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan, misalnya penyediaan tempat sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan. Sanitasi makanan adalah upaya untuk menjamin kualitas makanan dalam mencegah kontaminasi dan penyakit bawaan makanan.

Menurut Arisman, 2009, pengelolaan makanan yang higienis ditentukan oleh beberapa factor, antara lain: factor lingkungan, manusia, makanan.

C. Keamanan Makanan

Safety food (keamanan makanan) diartikan sebagai kondisi pangan aman untuk dikonsumsi. *Safety food* secara garis besar digolongkan menjadi 2 yaitu aman secara rohani dan aman secara jasmani. Aman secara rohani berhubungan dengan kehalalan dan aman secara jasmani meliputi pangan itu bebas dari bahaya biologi atau mikroorganisme yang membahayakan, bebas cemaran fisik dan bebas cemaran kimia.

Berdasarkan Undang-undang Pangan No.18 tahun 2012, keamanan pangan adalah

kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

D. Kontaminasi Makanan

Kontaminasi adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki atau diinginkan.

E. Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya) (Notoatmodjo, 2010 dalam Nisa, 2012).

F. Perilaku

Meskipun perilaku merupakan bentuk respon atau reaksi terhadap stimulus atau rangsangan dari luar organisme (orang), namun dalam memberikan respons sangat bergantung pada karakteristik atau faktor yang membedakan respons tiap orang berbeda. Faktor-faktor yang membedakan respons terhadap stimulus yang berbeda disebut determinan perilaku.

III. Metode Penelitian

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif. Metode kuantitatif adalah pendekatan ilmiah yang memandang suatu realitas itu dapat diklasifikasikan, konkrit, teramati dan terukur, hubungan variabelnya bersifat sebab akibat dimana data penelitiannya berupa angka-angka dan analisisnya menggunakan statistic (sugiono, 2008).

B. Lokasi Penelitian

Pelaksanaan Penelitian berada di area kitchen PT Aerofood Aero Catering Service unit Balikpapan di Jl Marsma R Iswahyudi No 061, Sepinggian Raya, Balikpapan, pada bulan Juli s/d September 2017

C. Metode Pengumpulan Data

Teknik Kuesioner, Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Teknik Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang lebih efisien bila peneliti tahu apa yang diharapkan dari responden (Sugiyono, 2013). Dalam penelitian ini kuesioner digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan karyawan di PT Aerofood Indonesia. Data kuesioner sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Teknik Pengamatan/Observasi, observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua diantara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan (Sugiyono, 2013). Dalam penelitian ini observasi digunakan untuk mengetahui penerapan karyawan dalam mengolah makanan di PT Aerofood Indonesia. data observasi sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.

D. Instrumen Penelitian

Sebelum instrumen atau alat ukur digunakan untuk mengumpulkan data penelitian, perlu dilakukan uji coba kuesioner

untuk mencari kevalidan dan reabilitas alat ukur tersebut. Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat keabsahan suatu alat ukur. Tinggi rendahnya validitas alat ukur menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran variabel yang dimaksud. Sedangkan reabilitas menunjukkan bahwa suatu alat ukur cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena alat ukur tersebut sudah baik dan tidak memiliki sifat tendesius atau mengarahkan responden untuk memilih jawaban tertentu.

E. Uji Validitas

Hasilnya pengujian validitas dilihat pada kolom *corrected item-total correlation* dimana nilai r hitung yang terdapat pada kolom tersebut dibandingkan dengan nilai r tabel. Bila nilai r hitung lebih besar dari nilai r tabel ($r \text{ hitung} > r \text{ tabel}$) maka dapat dikatakan instrumen tersebut valid.

Tabel 1 R Tabel Product Momen

n	Taraf Signifikan		N	Taraf Signifikan	
	5%	1%		5%	1%
3	0,997	0,999	27	0,381	0,487
4	0,950	0,990	28	0,374	0,478
5	0,878	0,959	29	0,367	0,470
6	0,811	0,917	30	0,361	0,463
7	0,754	0,874	31	0,355	0,456
8	0,707	0,834	32	0,349	0,449
9	0,666	0,798	33	0,344	0,442
10	0,632	0,765	34	0,339	0,436
11	0,602	0,735	35	0,334	0,430
12	0,576	0,708	36	0,329	0,424
13	0,553	0,684	37	0,325	0,418
14	0,532	0,661	38	0,320	0,413
15	0,514	0,641	39	0,316	0,408

Responden dalam uji validitas instrumen penelitian ini berjumlah 15 responden sehingga didapatkan nilai R tabel adalah 0,514. Berdasarkan hasil uji validitas, diketahui bahwa nilai r hitung dari setiap pertanyaan lebih besar daripada nilai r tabel, sehingga seluruh pertanyaan dalam instrumen penelitian ini dinyatakan valid. Hasil pengujian validitas instrumen penelitian dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Hasil Uji Validitas Instrumen Penelitian

No.	Variabel	Corrected item-item Correlation	Keterangan
Pengetahuan			
1	Pengetahuan 1	0,692	Valid
2	Pengetahuan 2	0,572	Valid
3	Pengetahuan 3	0,572	Valid
4	Pengetahuan 4	0,746	Valid
5	Pengetahuan 5	0,537	Valid
6	Pengetahuan 6	0,544	Valid
7	Pengetahuan 7	0,538	Valid
8	Pengetahuan 8	0,797	Valid
9	Pengetahuan 9	0,673	Valid
10	Pengetahuan 10	0,572	Valid
Perilaku			
11	Perilaku 1	0,667	Valid
12	Perilaku 2	0,748	Valid
13	Perilaku 3	0,748	Valid
14	Perilaku 4	0,852	Valid
15	Perilaku 5	0,852	Valid
16	Perilaku 6	0,816	Valid
17	Perilaku 7	0,816	Valid
18	Perilaku 8	0,852	Valid
19	Perilaku 9	0,816	Valid
20	Perilaku 10	0,543	Valid

F. Uji Realibilitas

Uji reliabilitas pada penelitian ini digunakan dengan cara melihat nilai r pada kolom *Cronbach's alpha*. Jika nilai r hitung lebih besar daripada r tabel ($r_{hitung} > r_{tabel}$) maka dapat dikatakan instrumen tersebut reliabel. Berdasarkan hasil uji validitas, diketahui bahwa nilai *Cronbach's alpha* lebih besar dibandingkan nilai r tabel (0,514) sehingga instrumen dinyatakan reliabel.

Hasil perhitungan uji reliabilitas instrumen penelitian dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 3. Hasil Perhitungan Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian

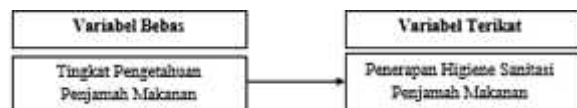
<i>Cronbach's Alpha</i>	Jumlah Pertanyaan	Keterangan
0,433	10	Reliabel
0,916	10	Reliabel

G. Definisi Operasional Variabel

Tabel 4. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Jenis variabel	Nama variasi	Definisi operasional	Pengukuran	
			Skala	Penilaian
Variabel bebas	Tingkat pengetahuan penjamah makanan	Mencari tingkat pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan dinilai dengan menjawab kuesioner.	Ordinal - Tinggi - Sedang - Rendah	- Tinggi = 71 - 100 - Sedang = 41-70 - Rendah = 0 - 40 Total skor kuesioner 100, kuesioner berisi 20 soal, 1 soal bernilai 5 point.
Variabel terikat	Penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan	Penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan dinilai dengan observasi. Observasi dilakukan sebanyak 3 kali kepada setiap responden.	Ordinal - Baik - Buruk	- Baik = 71 - 100 - Sedang = 46-70 - Buruk = 0 - 45 Jika responden tidak melakukan maka point 0, jika kadang-kadang melakukan maka point 2, jika selalu melakukan maka point 5. Point dikali total penilaian perilaku.

H. Kerangka Konsep



VI. Hasil Dan Penelitian

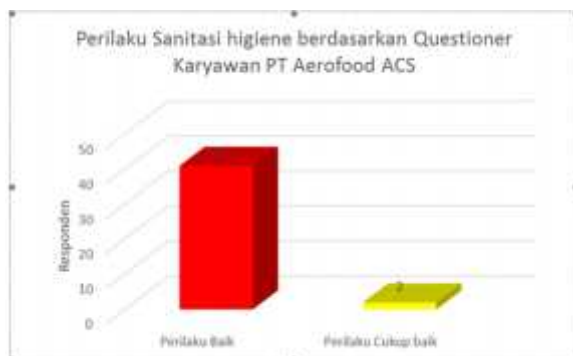
Dalam Penelitian ini Terdapat 43 Responden untuk diteliti dengan metode kuesioner, salah satunya adalah karakteristik responden berdasarkan pengalaman kerja.

Tabel 5. Karakteristik Responden Penelitian Pengetahuan dan Perilaku Sanitasi Higiene Pengolahan Makanan oleh Penjamah Makanan di PT Aerofood Indonesia Unit Balikpapan

Karakteristik Responden	N = 43	
	n	%
Usia		
< 20 tahun	4	9,30
20 – 24 tahun	11	25,58
> 24 tahun	28	65,12
Jenis kelamin		
Laki-laki	34	79,1
Perempuan	9	20,9
Lama bekerja		
< 6 Bulan	13	30,23
6 Bulan – 1 Tahun	1	2,33
> 2 Tahun	29	67,44
Pendidikan		
SMA	35	81,4
Perguruan tinggi	8	18,6
Training		
<1 Training	2	4,7
2-10 Training	16	37,2
>10 Training	25	58,1

A. Pengetahuan Sanitasi Higiene Penjamah Makanan di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan

Gambar 1. Peringkat Pengetahuan Sanitasi Higiene Penjamah Makanan di PT Aerofood Indonesia unit Balikpapan



perilaku sanitasi higiene penjamah makanan di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan mayoritas berperilaku baik

sebanyak 41 orang (95%) dan yang berperilaku cukup baik sebanyak 2 orang (5%).

B. Perilaku sanitasi Higiene penjamah Makanan menurut Observasi

Gambar 2. Peringkat Perilaku Sanitasi Higiene Penjamah Makanan Berdasarkan Observasi di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan.



Menurut Observasi sanitasi higiene penjamah makanan di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan mayoritas berperilaku baik sebanyak 35 orang (81%) berperilaku cukup baik 6 orang (14%) dan kurang baik sebanyak 2 Orang (5%).

C. Hubungan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah makanan di PT Aerofood ACS Balikpapan

1. Berdasarkan Questioner

Tabel 6 . Hubungan Peringkat Pengetahuan dan Perilaku menurut Questioner Sanitasi Higiene Pengolahan Makanan oleh Penjamah Makanan di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan

Tingkat pengetahuan sanitasi higiene penjamah makanan	Perilaku sanitasi higiene penjamah makanan		Total (%)	p value
	Baik (%)	Cukup Baik (%)		
Tinggi	41 (95)	0 (0)	41 (95)	0,001*
Sedang	0 (0)	2 (5)	2 (5)	
Total	41 (95)	2 (5)	43 (100)	

Keterangan * = Bermakna

Hasil uji *Chi-Square* dengan peringkat kepercayaan 95% didapatkan $p\ value = 0,001 < 0,05$ yang artinya terdapat hubungan antara Peringkat pengetahuan dengan perilaku sanitasi higiene penjamah makanan saat mengolah makanan. Dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara ke dua variabel tersebut.

Gambar 3. Pengetahuan dan Perilaku Sanitasi Higiene Penjamah Makanan Berdasarkan Questioner di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan



2. Berdasarkan Observasi

Tabel 7 Hubungan Peringkat Pengetahuan dan Perilaku Sanitasi Higiene Pengolahan Makanan oleh Penjamah Makanan berdasarkan Questioner di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan

Tingkat pengetahuan sanitasi higiene penjamah makanan	Perilaku sanitasi higiene penjamah makanan			Total (%)	p value
	Baik (%)	Cukup baik (%)	Kurang Baik (%)		
Tinggi	34 (82,9)	6 (14)	1 (2,4)	41 (95)	0,007*
Sedang	1 (50)	0	1 (50)	2 (5)	
Rendah	0	0	0	0	
Total	35 (81,4)	6 (14)	2 (4,7)	43 (100)	

Keterangan * = Bermakna

Hasil uji *Chi-Square* dengan peringkat kepercayaan 95% didapatkan $p\ value = 0,007 < 0,05$ yang artinya terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku sanitasi

higiene penjamah makanan saat mengolah makanan. Dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara ke dua variabel tersebut

Gambar 4. Pengetahuan dan Perilaku Sanitasi Higiene Penjamah Makanan Berdasarkan Observasi di PT Aerofood Indonesia Unit Balikpapan.



V. Kesimpulan Dan Saran

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku sanitasi higiene pengolahan makanan oleh penjamah makanan di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tingkat pengetahuan responden tentang sanitasi higiene makanan di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan mayoritas berpengetahuan tinggi sebanyak 41 orang (95%) dan yang berpengetahuan sedang sebanyak 2 orang (5%).
2. Perilaku sanitasi higiene penjamah makanan di PT Aerofood ACS Unit Balikpapan mayoritas berperilaku baik sebanyak 41 orang (95%) dan yang berperilaku cukup baik sebanyak 2 orang (5%) dari metode questioner dan untuk metode

observasi di dapatkan mayoritas berperilaku baik 35 orang (81%), berperilaku cukup baik 6 orang dan berperilaku kurang baik sebanyak 2 orang (5%).

3. Ada hubungan cukup signifikan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku sanitasi hygiene penjamah makanan saat mengolah makanan di PT Aerofood ACS unit Balikpapan.

B. Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan penerapan sanitasi hygiene pengolahan makanan oleh penjamah makanan di PT Aerofood ACS unit Balikpapan, saran yang diberikan sebagai berikut :

1. Bagi Karyawan
 - a. Bagi karyawan untuk selalu meningkatkan perilaku sanitasi hygiene saat mengolah makanan
 - b. Hendaknya selalu memakai APD saat kontak dengan makanan.
2. Bagi PT Aerofood ACS
 - a. Bagi PT Aerofood ACS unit Balikpapan untuk selalu meningkatkan pengawasan terhadap penyehatan makanan dan minuman terutama sanitasi hygiene makanan dengan sidak kebersihan seminggu sekali yang dilakukan oleh para CDP ataupun Sous Chef sebagai Head Departemen.
 - b. Mengadakan atau mengikuti pelatihan sanitasi hygiene makanan untuk peningkatan kualitas sumber daya manusia.

- c. Perlu adanya Medical Check Up setiap 6 bulan sekali kepada setiap karyawan untuk membuktiksn karyawan tersebut tidak memiliki penyakit menular dan berbadan sehat.

DAFTAR PUSTAKA

- Listautin.2012. *Pengaruh Lingkungan Tempat Pembuangan Akhir Sampah, Personel Higiene, dan Indeks Massa Tubuh (IMT) Terhadap Keluhan Kesehatan Pada Pemulung di Kelurahan Terjun Kecamatan Medan Marelan Tahun 2012* (Tesis). Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Fathonah Siti. 2015. *“Analisis Personal Hygiene pada Penjual Makanan Tradisional Gado-Gado di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih dan Cireundeu Ciputat Timur Tahun 2015”*. Skripsi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Slamet Juli Soemirat. 2014. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta. Skripsi Universitas Gadjah Mada Press.
- Mukono. 2015. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Penerbit Airlangga University Press.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Jakarta: Penerbit EGC.
- Notoatmodjo Soekidjo. 2010. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta.

Nisa Nunun Khoerun. 2012. "*Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamahmakanan pada Katering Rumah Tangga di Tasikmalaya*". Skripsi Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya. Tasikmalaya