

Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022

Factors Associated with Food Handler Hygiene Behavior in Home Industry Food in Geragai District in 2022

Isabella Josita Baringbing¹, Willia Novita Eka Rini¹, Fitria Eka Putri¹

¹Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Jambi, Jambi

Abstrak

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Berdasarkan profil Kesehatan Tanjung Jabung Timur, pada wilayah kerja Puskesmas Simpang Padan diketahui masih banyak Tempat Pengolahan Makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 85,4%. Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi penelitian yaitu seluruh penjamah makanan PIRT Di Kecamatan Geragai. Sampel penelitian sebanyak 51 orang, dengan teknik *total sampling*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan ($p= 0,008$), sikap ($p= 0,033$) memiliki hubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan. Sedangkan tingkat pendidikan ($p= 1,000$) dan penyuluhan keamanan pangan ($p= 0,934$) tidak memiliki hubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan. Pengetahuan, sikap dan Tingkat Pendidikan merupakan faktor yang sangat berpengaruh terhadap perilaku higiene penjamah makanan. Diharapkan kepada penjamah makanan agar dapat meningkatkan pengetahuan serta sikap dengan mengikuti penyuluhan ataupun pelatihan yang diselenggarakan instansi terkait.

Kata Kunci: Perilaku Higiene, Penjamah Makanan, Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)

Abstract

Food sanitation hygiene is an effort to control the risk factors for contamination of food, both originating from food ingredients, people, places and equipment so that it is safe for consumption. Based on the East Tanjung Jabung Health profile, in the Simpang Padan Health Center work area it is known that there are still many Food Processing Places that do not meet the requirements, namely as much as 85.4%. This research is an analytic observational study with a cross sectional approach. This research was conducted on Home Industry Food (PIRT) in Geragai District. The research population was all PIRT food handlers. The research sample is 51 people, with total sampling technique. The results of this study indicate that knowledge ($p = 0.008$), attitude ($p = 0.033$) have a relationship with food handler hygiene behavior. While the level of education ($p = 1.000$) and food safety counseling ($p = 0.934$) had no relationship with food handler hygiene behavior. Knowledge, attitude and level of education are factors that greatly influence the hygiene behavior of food handlers. It is hoped that food handlers can increase their knowledge and attitudes by participating in counseling or training organized by related agencies.

Keywords: Hygiene Behavior, Food handlers, Home Industry Food

Korespondensi : Isabella Josita Baringbing

Email : isbellajb25@gmail.com

Info Artikel

Diterima : 02 Maret 2023

Direvisi : 28 Maret 2023

Publikasi : 31 Maret 2023

PENDAHULUAN

Pangan adalah makanan/minuman yang menyimpan sumber energi bagi manusia agar dapat menjalankan kegiatannya. Untuk meningkatkan kualitas pangan agar terjaga dengan aman, maka dapat menerapkan higiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi penjamah makanan, tempat pengolahan, peralatan pengolahan makanan, serta proses penyajian makanan (1).

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasa boga disebutkan bahwa penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Penjamah makanan yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengelola, pengangkutan sampai dengan penyajian Penjamah yang tidak memiliki personal higiene yang baik dan benar, termasuk membersihkan diri seperti mencuci tangan pada waktu yang tepat dan dapat dengan mudah mencemari makanan yang diproduksi(2).

Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang telah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan. Di Indonesia sendiri masalah higiene makanan merupakan masalah yang sudah lama ada dan terus berulang terjadi yang mengancam jutaan orang. Terutama masalah kasus keracunan makanan di Indonesia. Dari Laporan PHEOC Kasus KLB dalam kasus keracunan pangan berada pada peringkat ke-2 setelah KLB difteri. Beberapa jenis pangan yang mengakibatkan keracunan pangan bersumber dari usaha industri rumah tangga (IRT) sebanyak 36% per provinsi, diikuti pangan olahan sebanyak 20%, jajanan sebanyak 13% dan lain-lain 5%.

Buruknya higiene sanitasi pada industri makanan di Indonesia adalah suatu ketidakmampuan tenaga kerja dalam menyelenggarakan usaha makanan, dan dapat menimbulkan masalah yang lebih besar yaitu terjadinya kasus keracunan makanan. Tujuan dilakukannya peningkatan higiene sanitasi yaitu menjamin keamanan dan kebersihan makanan; menghindari tertularnya wabah, menghindari beredarnya produk makanan yang dapat merugikan masyarakat, serta meningkatkan kelayakan dan kualitas makanan (3).

Pangan Industri Rumah tangga adalah tahap yang dilakukan untuk kegiatan produksi, dimana kegiatan ini dilakukan di rumah/tempat tinggal dan menggunakan peralatan secara manual ataupun semi otomatis. Di Indonesia pengawasan terhadap IRTTP masih rendah, dengan banyaknya IRTTP yang tidak dilakukan akan menimbulkan terjadinya risiko pencemaran yang sangat tinggi (4).

Berdasarkan profil kesehatan Provinsi Jambi pada tahun 2020 Provinsi Jambi dalam cakupan tempat pengolahan makanan (TPM) sesuai persyaratan kesehatan sudah mencapai sasaran sebanyak 46,30% dibanding dengan target sudah ditentukan yaitu sebesar 40%. Namun dibandingkan pada tahun 2019 mengalami penurunan dari perentase 57,10%. Kabupaten Tanjung Jabung Timur adalah salah satu kabupaten/kota dengan TPM yang tidak mencapai target kesehatan yang telah ditetapkan oleh Dinas Kesehatan Provinsi Jambi (5). Berdasarkan profil kesehehatan Kabupaten Tanjung Jabung seluruh TPM di wilayah kerja puskesmas Kabupaten Tanjung Jabung Timur tidak mencapai target yang telah ditetapkan, salah satunya wilayah kerja puskesmas Simpang Pandan Kecamatan Geragai, dimana dari 103 TPM yang diperiksa hanya ada 15(14,6%) TPM yang memenuhi syarat kesehatan.

Faktor utama untuk menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan yaitu rendahnya pengetahuan serta sikap dari pihak penyelenggara usaha makanan, dan ketidak pedulian penjamah dalam mengolah makanan yang aman dan sehat. Dari beberapa hasil survey KLB penyakit bawaan makanan membuktikan bahwa sebagian kasus terjadi akibat kesalahan penanganan pada persiapan makanan baik pada jasa katering, rumah makan, kantin sekolah, atau pada saat pesta dan jamuan makanan. Penyiapan makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin, rumah sakit, atau saat jamuan makan atau pesta (6). Dan ada beberapa faktor pendukung yang menyebabkan TPM banyak yang tidak memenuhi syarat kesehatan terdapat pada segi hygiene karyawan, fasilitas hygiene sanitasi, sisi bangunan fisik tempat pengolahan makanan dan pelatihan karyawan.

Berdasarkan survei data awal yang dilakukan oleh peneliti terhadap 11 orang penjamah makanan dari 5 P-IRT di wilayah Kecamatan Geragai didapatkan hasil bahwa penjamah makanan belum menerapkan perilaku hygiene dalam mengolah makanan dengan baik, terlihat bahwa penjamah makanan masih banyak tidak menggunakan perlengkapan dalam mengolah makanan seperti celemek/apron dan penutup kepala sebanyak 85%, tidak menggunakan penjepit makanan ataupun sarung tangan saat mengolah makanan sebanyak 85%, melakukan kegiatan mengobrol saat mengolah makanan sebanyak 70%, tidak mencuci tangan sebelum dan setelah mengolah makanan yaitu sebanyak 70%, merokok pada saat mengolah makanan sebanyak 55% dan memiliki kuku panjang saat mengolah makanan yaitu sebanyak 70%.

Pada tahun 2021 jumlah pangan industri rumah tangga (P-IRT) di Kabupaten Tanjung Jabung Timur sebanyak 579 unit, dimana Kecamatan Geragai adalah salah satu jumlah P-IRT terbanyak yaitu sebanyak 27 usaha. Persentase P-IRT yang cenderung naik turun (fluktuatif) dapat mengakibatkan kurang terpantaunya sanitasi makanan di PIRT yang akan mempengaruhi kualitas keamanan pangan (7). Berdasarkan uraian permasalahan pada latar belakang dan fenomena yang terjadi di lapangan, tujuan penelitian ini untuk mengetahui Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan rancangan penelitian Cross Sectional, yaitu studi observasional analitik. Penelitian ini dilakukan untuk melihat apakah ada hubungan antara pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan dan penyuluhan keamanan pangan terhadap perilaku hygiene penjamah makanan. Penelitian ini dilakukan di pangan industri rumah tangga (PIRT) Kecamatan Geragai, Tanjung Jabung Timur Tahun 2022. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei hingga Oktober 2022. Populasi penelitian ini adalah seluruh PIRT dan penjamah makanan yang bekerja dibagian pengolahan. Sampel penelitian ini adalah keseluruhan dari populasi yaitu sebanyak 27 PIRT atau 51 orang penjamah makanan. Data penelitian ini diperoleh langsung dari hasil wawancara dengan kuesioner dan observasi. Penelitian ini menggunakan uji *chi-square* untuk melihat hubungan antar variabel (8).

HASIL PENELITIAN**Karakteristik Responden**

Karakteristik responden pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden Di Kecamatan Geragai

Karakteristik Responden	Frekuensi (f)	%
Umur		
<40 tahun	20	39,2
≥ 40 tahun	31	60,8
Jenis Kelamin		
Laki-laki	12	23,5
Perempuan	39	76,5

Sumber: Data Primer terolah, 2022

Berdasarkan tabel 1, diketahui bahwa rata-rata persentase umur responden berada pada kelompok umur ≥ 40 tahun sebanyak 31 orang (60,8%) dan persentase jenis kelamin perempuan lebih banyak yaitu 39 orang (76,5%)

Tabel 2. Rangkuman Hasil Analisis Univariat Faktor-faktor Perilaku Higiene

Variabel	Frekuensi (f)	%
Perilaku Higiene		
Tidak Sesuai	27	52,9
Sesuai	24	47,1
Pengetahuan		
Kurang	26	51,0
Baik	25	49,0
Sikap		
Negatif	24	47,1
Positif	27	52,9
Tingkat Pendidikan		
Rendah	24	47,1
Tinggi	27	52,9
Penyuluhan Keamanan Pangan		
Tidak Pernah	29	56,9
Pernah	22	43,1

Sumber: Data Primer terolah, 2022

Berdasarkan tabel 2, hasil analisis univariat didapatkan bahwa pengetahuan kurang sebanyak 26 orang (51%), diikuti dengan sikap positif penjamah sebanyak 27 (52,9%). Gambaran penjamah makanan yang menempuh tingkat pendidikan tinggi sebanyak 27 orang (52,9%) dan gambaran penyuluhan keamanan pangan yang tidak pernah mendapatkan penyuluhan sebanyak 29 orang (56,9%) dan yang pernah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan sebanyak 22 orang (43,1%).

Tabel 3. Rangkuman Hasil Analisis Bivariat antara Faktor- faktor Risiko dengan Perilaku Higiene

Variabel	Perilaku Higiene				Jumlah		P- value	PR (CI 95%)
	Tidak sesuai		Sesuai					
	n	%	n	%	n	%		
Pengetahuan								5,768
Kurang	19	37,3	7	13,7	26	51,0	0,008	(1,725 - 19,287)
Baik	8	15,7	17	33,3	25	49,0		
Total	27	53,0	24	47,0	51	100		
Sikap								4,129
Negatif	17	33,4	7	13,7	24	47,1	0,033	(1,273 - 13,398)
Positif	10	19,6	17	33,3	27	52,9		
Total	27	53,0	24	47,0	51	100		
Tingkat Pendidikan								1,907
Rendah	13	25,5	11	21,6	24	80,8	1,000	(0,365 - 3,304)
Tinggi	14	27,5	13	25,4	27	19,2		
Total	27	53,0	24	47,0	51	100		
Penyuluhan Keamanan Pangan								1,231
Tidak Pernah	16	31,4	13	25,5	29	84,9	0,934	(0,405- 3,738)
Pernah	11	21,6	11	21,5	22	15,1		
Total	27	53,0	24	47,0	51	100		

Sumber: Data Primer terolah, 2022

Berdasarkan tabel 3, hasil analisis bivariat menggunakan uji *chi square* dapat menunjukkan bahwa faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai dalam penelitian ini yaitu pengetahuan ($p=0,008$), sikap ($p=0,033$). Sedangkan faktor yang tidak berhubungan pada perilaku higiene penjamah makanan yaitu tingkat pendidikan ($p=1,000$) dan penyuluhan keamanan pangan ($p=0,934$).

PEMBAHASAN

Hubungan antara Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada PIRT di Kecamatan Geragai Tahun 2022

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan merupakan faktor yang mempengaruhi penerapan perilaku higiene penjamah makanan. Diperoleh PR= 5,768 (95% CI= 1,725-19,287) artinya responden dengan pengetahuan kurang memiliki risiko lebih besar 5,768 kali mempengaruhi perilaku higiene tidak sesuai pada penjamah makanan. Pengetahuan penjamah makanan adalah segala sesuatu yang diketahui tentang praktik hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan Pengetahuan penjamah makanan yang tinggi mengenai hygiene sanitasi makanan akan mempengaruhi penjamah makanan untuk melakukan tindakan yang baik selama melakukan kegiatan pengelolaan makanan begitupun sebaliknya jika pengetahuan penjamah makan rendah akan menimbulkan perilaku higiene yang tidak sesuai (9).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hidayati (2022) dimana pengetahuan berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan dengan nilai $p = 0,030$ (10). Dalam penelitian yang dilakukan Herdianti dkk (2019) menyatakan bahwa terdapat hubungan perilaku higiene sanitasi dengan penjamah yang pengetahuan kurang (61,3%) (11). Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mayasari dkk (2018) menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah berhubungan dengan perilaku higiene dengan hasil statistik $p = 0,036$. Hal ini disebabkan oleh penjamah makanan tidak memahami tentang hal-hal yang perlu diperhatikan pada saat mengolah, tidak paham dengan manfaat dari personal higiene dan tidak memahami pengertian dari personal higiene (12).

Penelitian ini sesuai dengan teori L.Green, dimana menurut Green perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama, dimana pengetahuan termasuk dalam faktor pemicu (Faktor predisposisi) atau faktor utama alasan terbentuknya perilaku. Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, terjadi setelah melalui panca indera yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perabaan dan perasa (9).

Namun berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Brutu (2021) dengan nilai $p = 0,202$ yang menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah dengan penerapan hygiene sanitasi. Hal ini disebabkan sebagian besar pendidikan penjamah pada rumah makan berada pada tingkat pendidikan yang tinggi yaitu SMA/SMK. Selain itu karena masih banyak penjamah kurang memahami apa yang dimaksud dengan hygiene sanitasi makanan. Penjamah makanan menganggap bahwa konsep hygiene sanitasi makanan hanya bercerita tentang penyelenggaraan makanan yang menarik, enak dan bergizi (13).

Hubungan antara Sikap dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada PIRT di Kecamatan Geragai Tahun 2022

Sikap merupakan hal yang penting dalam kehidupan sehari-hari, karena jika sikap sudah terbentuk dalam diri seseorang maka sikap akan menentukan tingkah laku terhadap sesuatu. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan merupakan faktor yang mempengaruhi penerapan perilaku higiene penjamah makanan. diperoleh $PR = 4,129$ (95%CI= 1,273-13,398) artinya responden dengan sikap negatif memiliki risiko lebih besar 4,129 kali mempengaruhi perilaku higiene pada penjamah makanan dibandingkan dengan responden yang memiliki sikap positif.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hartini (2022) diperoleh nilai $p = 0,004$ ($p < 0,05$) dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara sikap dengan perilaku higiene penjamah makanan (14). Dalam penelitian Lestari & Aprianti (2019) dengan nilai $p = 0,000$ yang berarti memiliki hubungan kuat (15). Sejalan dengan penelitian Rahmayani (2018) dimana responden yang bersikap positif memiliki perilaku hygiene yang baik sebanyak 40 orang (65,0%) (16).

Menurut Maghafirah (2018) rendahnya tindakan pada praktik hygiene sanitasi bukan dikarenakan oleh kurangnya pengetahuan tetapi dikarenakan faktor kebiasaan dan respon pribadi penjamah makanan yang tidak nyaman menggunakan celemek saat bekerja meskipun sudah difasilitasi dan lain sebagainya. Sehingga untuk merubah kebiasaan harus diberi penyuluhan atau pelatihan khusus bagi penjamah makanan. Penjamah makanan harus mengikuti pelatihan yang tepat dalam prinsip – prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi dalam rangka pembentukan sikap, sehingga dapat meningkatkan praktik mereka dalam penanganan makanan (17).

Sikap dapat dilihat secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dinyatakan bagaimana pendapat tenaga penjamah terhadap suatu objek. Secara tidak langsung dapat dilakukan dengan pernyataan-pernyataan hipotesis, kemudian ditanyakan pendapat tenaga penjamah. Untuk terwujudnya sikap menjadi perbuatan yang nyata maka diperlukan pendukung atau kondisi yang memungkinkan seperti dukungan petugas kesehatan dan fasilitas yang menunjang untuk terbentuknya sikap yang baik (18).

Sikap responden yang ditunjukkan pada hasil kuesioner, dimana jawaban responden setuju dengan pernyataan bahwa penting memakai alat pelindung diri (masker, celemek dan penutup kepala), tidak memakai perhiasan, berkuku pendek dan bersih, tidak berbicara ataupun bersin, menggunakan pakaian kerja saat mengolah makanan. Namun berbanding terbalik dengan penerapan perilaku higiene penjamah makanan, yaitu penjamah makanan masih banyak yang tidak menggunakan alat pelindung diri seperti masker (90,2%) dan celemek (58,8), memakai perhiasan pada saat mengolah seperti cincin (29,4%), dan seluruh penjamah makanan tidak memiliki pakaian khusus pada saat mengolah. Hal ini disebabkan karena terbatasnya fasilitas higiene dan sanitasi penjamah dalam menerapkan perilaku higiene, serta kurangnya kesadaran penjamah dalam menerapkan perilaku higiene yang sesuai.

Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada PIRT di Kecamatan Geragai Tahun 2022

Seseorang yang memiliki tingkat pendidikan rendah relatif sulit menerima suatu hal yang baru, sebaliknya seseorang yang memiliki pendidikan tinggi akan lebih mudah menerima hal baru dan cenderung lebih terbuka. Hal ini berpengaruh terhadap kemampuan seseorang dalam menerapkan suatu perilaku (19). Hasil penelitian ini menyatakan bahwa tingkat pendidikan tidak memiliki hubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai. Didapatkan dari hasil penelitian $p=1,000$ lebih besar dari 0,05. Berdasarkan hasil temuan di lapangan perilaku higiene penjamah makanan yang tidak sesuai banyak ditemukan pada pendidikan tinggi sebanyak 14 orang (27,5%). Pendidikan yang tinggi belum tentu dapat merubah perilaku penjamah, dikarenakan kebiasaan penjamah yang tidak menerapkan perilaku higiene baik sebelum dan juga setelah mengolah makanan, dan rata-rata pendidikan yang ditempuh penjamah hanya sebatas sekolah menengah.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang memperoleh bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan hygiene sanitasi dengan nilai $p=0,695 > 0,05$. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Nurfikrizd dan Rustiawan (2019) dimana tingkat pendidikan tidak ada hubungan dengan perilaku keamanan pangan dengan hasil $p=0,126$ (20). Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dhimas (2021) tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan perilaku hygiene sanitasi makanan pada pekerja pembuatan kerupuk karak di home industry dengan nilai $p=0,176$ ($p > 0,05$). Hal ini ditunjukkan pendidikan tinggi belum tentu menimbulkan perilaku yang baik. Sebagaimana temuan lapangan, terdapat pekerja yang memiliki pendidikan tinggi namun tidak memenuhi syarat penerapan hygiene sanitasi makanan. Pelatihanlah yang sejatinya akan membangun sebuah perilaku bernilai positif dari hasil peningkatan pengetahuan melalui adanya pemberian materi serta praktek dalam pelatihan (21).

Pendidikan bagi penjamah makanan mengenai cara-cara penanganan makanan yang higienis merupakan unsur yang paling penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan. Setiap kontaminasi baik yang terjadi diawal maupun akibat penanganan selama proses penyiapannya, bila tidak dikendalikan pada tahap ini akan memberikan dampak negatif secara langsung bagi konsumennya.(22)

Menurut Notoatmodjo (2013) peningkatan pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh tingkat pendidikan yang dimiliki baik secara formal maupun non-formal. Pendidikan merupakan adanya proses belajar menuju kearah perubahan yang lebih baik pada seseorang, kelompok ataupun masyarakat. Melalui pendidikan, maka informasi yang didapatkan semakin luas dan pengetahuan semakin bertambah (23).

Berdasarkan hasil peneliti di lapangan bahwa perilaku higiene tidak sesuai ada pada responden dengan tingkat pendidikan tinggi (SMP, SMA dan Perguruan Tinggi) lebih banyak dibandingkan pendidikan rendah. Hal ini ditunjukkan juga pada penjamah makanan

yang berpendidikan tinggi tidak menjamin perilaku higiene penjamah makanan sesuai, ini disebabkan oleh kebiasaan penjamah yang belum bisa menerapkan perilaku higiene. Temuan lainnya yaitu didapat masih banyak penjamah makanan menempuh jenjang pendidikan di sekolah menengah dan dalam penerapan perilaku higiene tidak sesuai. Dari hasil observasi yang ditemukan, beberapa penjamah tidak dapat membaca serta menulis, sehingga tidak dapat menerima informasi serta menerapkan perilaku higiene yang baik.

Hubungan antara Penyuluhan Keamanan Pangan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada PIRT di Kecamatan Geragai Tahun 2022

Hasil penelitian ini menunjukkan berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai $p= 0,934$ dimana nilai tersebut lebih besar dari $\alpha=0,05$ ($p>0,05$) artinya tidak terdapat hubungan antara penyuluhan keamanan pangan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Fajrina dkk (2021) dimana dalam penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 51 (85%) yang tidak mengikuti pelatihan berdasarkan jawaban yang didapatkan dilapangan responden mengatakan bahwa pelatihan hanya didapatkan diawal pendaftaran P-IRT saja bahkan ada responden yang tidak mendapatkan pelatihan dari awal, bahkan responden menyatakan bahwa mereka sangat mau untuk mengikuti pelatihan agar produksi yang mereka produksi dapat menjaga kesehatan pembeli dan aman untuk pembelinya, akan tetapi dari 60 responden hanya 9 (15%) yang mengikuti pelatihan tapi juga jarang mengikuti pelatihan hanya mereka mengikuti pelatihan saat diawal pendaftaran saja (7). Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Swamilaksita (2016) menyatakan bahwa tidak adanya hubungan antara pelatihan dengan penerapan higiene sanitasi dikantin universitas esa unggul, dengan nilai $p= 0,096$ ($p>0,05$) (24).

Untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan maka perlu adanya peningkatan pengetahuan melalui pemberian pelatihan/kursus dan praktik lapangan terhadap pengelola, pengolah, penyaji makanan, serta para Pembina dan pengawas kebersihan makanan dilapangan. Selain itu, peningkatan pengetahuan penjamah makanan melalui pemberian pelatihan/kursus dapat menurunkan angka kesakitan dan kematian karena makana (25). Pelatihan/kursus higiene sanitasi makanan bukan hanya diikuti untuk menambah pengetahuan dalam merubah perilaku tetapi juga wajib diikuti untuk memenuhi persyaratan sebagai penjamah makanan sesuai dengan Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasa boga (2).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dilapangan, perilaku higiene tidak sesuai ada pada responden yang tidak pernah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan. Hal ini disebabkan bahwa kurang terlaksananya penyuluhan atau pelatihan yang diadakan oleh instansi pemerintahan atau dinas kesehatan, berdasarkan pernyataan dari sebagian responden bahwa penyuluhan terakhir yang didapatkan dari instansi setempat adalah 1-2 tahun terkahir. Disamping itu penyuluhan yang dilaksanakan oleh dinas setempat tidak menyeluruh dilakukan disetiap wilayah. Disamping itu penyuluhan kewanaman pangan yang tidak diperoleh oleh penjamah makanan ialah kurangnya petugas tenaga kesehatan dalam melakukan penyuluhan serta pengawasan

KESIMPULAN DAN SARAN

Gambaran perilaku higiene penjamah makanan dengan perilaku higiene tidak sesuai sebanyak 27 penjamah (52,9%) dan penjamah makanan dengan perilaku yang sesuai sebanyak 24 penjamah (47,1%). Berdasarkan hasil penelitian dengan uji *chi square* dapat disimpulkan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai dalam penelitian ini yaitu

pengetahuan dan sikap, sedangkan faktor yang tidak berhubungan pada perilaku higiene penjamah makanan yaitu tingkat pendidikan dan penyuluhan keamanan pangan.

Diharapkan pengolah industri rumah tangga dapat mengajukan penyuluhan ataupun pelatihan ke dinas kesehatan ataupun dinas terkait yang dapat memberikan edukasi kepada penjamah makanan untuk meningkatkan pengetahuan serta sikap penjamah makanan dalam menerapkan higiene sanitasi pada saat mengolah. Penyuluhan yang dapat dipaparkan yaitu tentang pentingnya menggunakan alat pelindung diri (APD) saat mengolah, memberikan edukasi tentang cuci tangan pakai sabun (CTPS) dan kebiasaan yang tidak boleh dilakukan saat mengolah.

DAFTAR PUSTAKA

1. Purnawijayanti H. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius; 2001. 104 hal.
2. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/ Per/ VI/ 2011 Higiene Sanitasi Jasaboga. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011.
3. Masdarini L. Kompetensi Higiene-Sanitasi Siswa dalam Pengolahan dan Penyajian Makanan di SMK Bidang Keahlian Tata Boga di Bali. *J Pendidik Sains*. 2013;1:100–8.
4. Floridiana Z. The assessment of Food Handlers' Hygiene and Environmental Sanitation in Tofu Home Industry Jombang 2018. *J Kesehat Lingkung*. 2019;11(1):75.
5. Dinas Kesehatan Provinsi Jambi. Profil Kesehatan Provinsi Jambi Tahun 2020. 2021;(08).
6. Hartono A. Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: Egc; 2005.
7. Hidayati F, Ekaputri F, Amelia Y. Faktor Yang Berhubungan Dengan Cara Produksi Pangan. *J Endur - Kaji Ilm Probl Kesehat*. 2021;6(3):526–35.
8. Siswanto. Metodologi Penelitian Kesehatan dan Kedokteran. Yogyakarta: Bursa Ilmu; 2016. 213 hal.
9. Notoatmodjo. Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2012. 138 hal.
10. Hidayati F. Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang. *J Endur*. 2022;7(1):138–47.
11. Herdianti, Wiwin.T, Noviyanti. Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan. 2019;1(1).
12. Mayasari AI, Heryana A, K DA, Fithri NK. Faktor-faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X KOta Cirebon Tahun 2018. 2018;51.
13. Brutu H. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. *UIN Sumatera Utara*. 2021;72–3.
14. Hartini S. Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi. *Nutr (Nutrition Res Dev Journal)*. 2022;02(02):16–26.
15. Lestari W, Aprianti. Hubungan Body Image, Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Praktik Kebersihan Personal Tenaga Penjamah Makanan. *J Ris Pangan dan Gizi*. 2019;2(1):37–47.
16. Rahmayani R. Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion Aceh Nutr J*. 2018;3(2):172.
17. Maghafirah M, Sukismanto, Rahmuniyati ME. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. 2018;3(April):15–22.

18. Notoatmodjo. Promosi Kesehatan Dan Ilmu Perilaku. Jakarta: Rineka Cipta; 2007.
19. Liliweri A. Dasar-dasar Komunikasi Kesehatan. Yogyakarta: Pustaka Pelajar; 2013.
20. Nurfikrizd A, Rustiawan2 A. Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. Naskah Publ Ahmad Dahlan. 2020;1–3.
21. Suryani D, Dhimas, Maulana I, Suyitno. faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku hygiene sanitasi makanan pada pekerja pembuatan kerupuk karak di home industry, Kecamatan Kerjo, Kabupaten Karanganyar. Kesmas Uwigama J Kesehat Masy. 2021;7(2).
22. Adams, Motarjemi. Dasar-dasar Kemanan Makanan Untuk Petugas Kesehatan. Jakarta: EGC; 2014.
23. Notoatmodjo. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2013.
24. Swamilaksita PD, Pakpahan SR. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. J Nutr Diaita. 2016;8(2):71–9.
25. Silalahi I, Simanungkalit C. Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Hygine Jajanan Tradisional Di Pasar Tradisional Kota Sibolga Tahun 2018. Indones Trust Heal J. 2019;1(2):82–90.