

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN *HYGIENE* SANITASI MAKANAN PADA AMPERA DI BANGKINANG KOTA

Aldo Saputra¹

¹)S1 Kesehatan Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
e-mail: altraboy5@gmail.com

Abstrak

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan hidup yang paling utama dan berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada Ampera di Bangkinang Kota. Metode : Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain penelitian cross sectional. Sampel pada penelitian ini adalah 44 penjamah makanan pada Ampera di Bangkinang Kota. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 25-27 Mei 2023 pada Ampera yang ada di Bangkinang Kota. Hasil Penelitian : Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan p-value sebesar 0,724 dan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan p-value sebesar 0,649. Saran : Bagi Rumah Makan diharapkan untuk penjamah makanan untuk tetap menggunakan masker, sarung tangan plastik sekali pakai, dan menggunakan celemek pada saat melakukan pekerjaan.

Keyword: Pengetahuan, Sikap, Penjamah Makanan, Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Abstract

Food and drink are the most important necessities of life and have the potential to be contaminated with pathogenic bacteria. Factors that influence food quality are the behavior of food handlers in implementing personal hygiene and food sanitation. This research aims to determine the relationship between the knowledge and attitudes of food handlers and the implementation of food sanitation hygiene at Ampera in Bangkinang City. Method: This research is a quantitative research with a cross sectional research design. The sample in this study was 44 food handlers at Ampera in Bangkinang City. This research was carried out on 25-27 May 2023 at Ampera in Bangkinang City. Research Results: The results of bivariate analysis show that there is no significant relationship between the knowledge of food handlers and the application of food sanitation hygiene with a p-value of 0.724 and there is no significant relationship between the attitude of food handlers and the application of food sanitation hygiene with a p-value of 0.649. Suggestion: For Ampera, food handlers are expected to continue to wear masks, disposable plastic gloves and use aprons when carrying out work. Abstract should consist of; research problem, purpose of the work, research methodology, result findings, discuss, and conclusion. Please ensure that the abstract is concisely and clearly defined

Keyword: Knowledge, attitudes, food handlers, application of food sanitation hygiene

PENDAHULUAN

Menurut (Mardhatillah, 2017), Hygiene adalah upaya untuk melindungi, memelihara dan meningkatkan kesehatan manusia supaya tidak terjadi gangguan kesehatan. Hygiene adalah upaya kesehatan dengan menjaga dan memelihara kebersihan diri, seperti mencuci tangan untuk menjaga kebersihan tangan, mencuci piring dan menjaga kebersihan piring, membuang bagian makanan yang busuk untuk memenuhi kebutuhan makanan secara keseluruhan. Upaya hygiene sanitasi makanan sangat diperlukan untuk mencegah dan melindungi makanan dari kontaminasi dan

mikroorganisme penularan penyakit. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasa boga menyebutkan bahwa upaya higiene sanitasi untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Sanitasi makanan adalah pendekatan pencegahan yang berfokus pada aktivitas dan tindakan yang diperlukan untuk membebaskan semua bahaya dari makanan dan minuman yang dapat mempengaruhi kesehatan, dimulai dengan makanan sebelum diproduksi, selama proses pengolahan, pengangkutan, sampai dengan waktu makan dan minuman tersebut telah siap untuk dikonsumsi. Sanitasi makanan bertujuan untuk memastikan keamanan dan kebersihan makanan, melindungi konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan atau pemborosan pangan dalam pengelolaan (Assa, 2019).

Berdasarkan Kemenkes RI No, 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa rumah makan harus memenuhi beberapa syarat kesehatan seperti (persyaratan lokasi dan bangunan), (persyaratan fasilitas sanitasi) meliputi air bersih, pembuangan air limbah, toilet, jamban, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan, locker, peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus, (persyaratan dapur, ruang makan, dan gudang makan), (persyaratan bahan makanan dan makanan jadi), (pengolahan makanan), (persyaratan penyajian), (persyaratan peralatan).

Penerapan hygiene sanitasi makanan memiliki dampak positif bagi kesehatan dan keselamatan makanan antara lain mampu mencegah penyebaran penyakit dan mampu meningkatkan kualitas makanan. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan dapat dikendalikan dengan oleh 4 faktor, yaitu faktor lokasi dan bangunan, peralatan, penjamah makanan, dan bahan makanan. Empat aspek yang berpengaruh terhadap keamanan hygiene dan sanitasi makanan yaitu kontaminasi, keracunan, pembusukan dan pemalsuan (Id et al., 2008).

Makanan merupakan suatu kebutuhan dasar manusia supaya bisa menjalankan kehidupan selain kebutuhan sandang dan papan. Makanan tidak hanya mengandung nilai gizi, tetapi juga merupakan tempat berkembang biaknya mikroorganisme atau bakteri terutama makanan yang mudah rusak. Kemungkinan lain adalah dimasukkannya atau adanya zat berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida dan zat lainnya seperti debu, tanah, rambut manusia dapat berdampak buruk bagi kesehatan manusia (Depks RI, 2010). Makanan juga memerlukan pengelolaan yang baik dan benar supaya bermanfaat untuk tubuh. Makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia pastinya harus bernilai gizi yang baik, namun tidak hanya nilai gizinya saja yang harus diperhatikan, cara pengolahan, kebersihan penjamah makanan dan bagaimana caranya penyajian makanan, bagian yang terpenting dalam pengelolaan makanan harus dipertimbangkan juga (Juhaina et al., 2020).

Makanan juga bisa menimbulkan risiko bagi tubuh jika terkontaminasi dengan zat asing. Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman bisa menyebabkan makanan tersebut menjadi suatu penyakit seperti: diare, cholera, disentri, thypus dan keracunan makanan. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan (Susanna, 2009).

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyiapan makanan. Hygiene dan sanitasi yang buruk dalam penyiapan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Aldiani, 2018). Tingkat pengetahuan penjamah

makanan tentang hygiene dan sanitasi selama pengolahan makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan dan juga berpengaruh terhadap kejadian keracunan makanan. Sikap penjamah makanan juga dapat berdampak terhadap risiko kesehatan, artinya sikap penjamah makanan yang buruk akan berdampak pada higienes makanan yang disajikan. Di sisi lain, sikap penjamah makanan yang baik bisa mencegah makanan terkontaminasi atau tercemar dan keracunan (Yusminatati, 2020).

Orang yang berhubungan secara langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai menyajikan makanan biasa disebut dengan penjamah makanan (Menkes RI, 2003). Perilaku penjamah makanan dalam melaksanakan hygiene makanan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan. Salah satu faktor yang berperan penting dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat adalah faktor kebersihan penjamah makanana. Tata cara yang paling penting bagi penjamah makanan adalah mencuci tangan, hygiene dan hygiene perorangan, serta pakaian kerja lengkap, celemek, dan penutup kepala (Gerung et al., 2020).

Dalam pengolahan makanan penjamah makanan memiliki peran yang sangat penting karena bisa menularkan penyakit. Yang sangat mempengaruhi keadaan hygiene sanitasi adalah sumber daya manusia, pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan pribadi dan lingkungan merupakan faktor faktor dari sumber daya manusia. Tingginya pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seorang yang memiliki pendidikan yang tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seorang yang pendidikannya rendah (Notoatmodjo, 2007).

Ampera juga banyak diminati oleh masyarakat, Ampera memiliki sejarah yang digambarkan sebuah kondisi rakyat Indonesia di waktu masa penjajahan. Dilihat dari maksud kata Ampera itu Amanat Penderitaan Rakyat (Ampera), dari arti kata Ampera, kita bisa memahami bagaimana penderitaan bangsa Indonesia saat dijajah. Dengan kata lain, jika adanya rumah makan yang bertulisan Ampera, maka biaya makannya lebih murah dari pada rumah makan yang tidak bertuliskan Ampera. H. Tatang Sujani menceritakan adanya Amanat Penderitaan Rakyat itu, setelah munculnya gejolak dan rasa berani rakyat Indonesia ketika itu dan berdemo, agar tidak ada lagi perlakuan yang tidak adil terhadap rakyat. Hingga akhirnya, tuntutan demo itu dipenuhi sehingga disebutlah Ampera (Andriani, S, 2020). Menurut World Health Organization (WHO), di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa inap dan 5000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan dunia disebabkan oleh food handler makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah (Depkes, 2010).

Di Indonesia pada tahun 2017 menunjukkan provinsi dengan kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan tertinggi, yaitu Jawa Barat (25 kejadian), Jawa Tengah (17 kejadian), Jawa Timur (14 kejadian), Bali (12 kejadian). Secara keseluruhan kejadian keracunan makanan yang dilaporkan sepanjang tahun 2017 di Indonesia mengakibatkan kesakitan pada 893 orang dan kematian pada 8 orang (Nugrahaeni, A, 2020) dalam (Rokhmayati, dkk 2017). Kasus KLB keracunan makanan diperkirakan terjadi setiap tahunnya yang diakibatkan oleh kontaminasi bakteri yang menyebabkan 60 juta anak mengalami sakit termasuk 50 ribu anak mati di Asia Selatan.

Berdasarkan (Nuraisyah, 2020) Kejadian keracunan makanan mengalami peningkatan 2 kali lipat dari 61 menjadi 135 wabah di 34 provinsi selama tahun 2015-2016 di Indonesia. Menurut laporan BPOM RI Tahun 2018, terdapat 56 kasus keracunan makanan dengan jumlah terpapar 2.897 korban dan 1.661 korban

diantaranya terkena dampak akibat keracunan (attack rate sebesar 55,60), pangan industri rumah tangga/jasa boga menempati urutan tiga teratas dalam jenis pangan penyebab KLB keracunan pangan. Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat KLB keracunan pangan termasuk urutan ke-2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC, nomor dua setelah KLB difteri (Kemenkes RI, 2018).

Berdasarkan hasil survei awal pada tanggal 10 februari 2023 yang telah dilakukan peneliti pada 10 Ampera di Bangkinang kota melalui metode observasi menunjukkan bahwa terdapat 10 Ampera belum terpenuhi standar kesehatan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No, 1098/Menkes/SK/VII/2003. Dimana Ampera tersebut selalu ramai pembeli, hal ini ditemukan pada personal hygiene penjamah makanan saat mengolah makanan penjamah tidak menggunakan masker, tidak menggunakan sarung tangan, dan ada yang tidak memakai celemek, dan juga makanan tidak diberi penutup, cuci peralatan dengan air yang sama, tidak menutup mulut ketika bersin, hal ini dapat mengakibatkan makanan bisa menjadi terkontaminasi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk penelitian kuantitatif dalam bentuk survey yang bersifat observasional dengan metode pendekatan cross-sectional, yaitu suatu penelitian yang dilakukan dengan pengamatan sesaat atau dalam suatu periode waktu tertentu dan setiap subjek hanya dilakukan satu kali pengamatan selama penelitian. Penelitian ini dilaksanakan di Ampera wilayah Bangkinang kota. Penelitian ini dilaksanakan 3 hari pada tanggal 25-27 Mei 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah dan penyaji makanan di Ampera yang ada di Bangkinang kota yang berjumlah 44 responden dari 23 Ampera. Sampel dalam penelitian ini adalah bagian dari populasi yang dapat dijangkau oleh peneliti setelah memenuhi kriteria yang telah ditetapkan. Penelitian ini menerapkan teknik total sampling yaitu memasukkan semua responden kedalam penelitian, jadi jumlah sampel dalam penelitian ini berjumlah 44 responden. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik total sampling. Alat pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah pengisian kuesioner dan wawancara untuk variabel independen. Kuesioner pada penelitian ini dirancang oleh peneliti dengan pertimbangan agar bahasa penulisan lebih di mengerti responden dan dengan menggunakan pertanyaan terbuka dan diberikan nilai 1 jika menjawab ya dan nilai 0 jika menjawab tidak.

HASIL PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 25-27 bulan mei tahun 2023 di Ampera Bangkinang Kota. Responden dalam penelitian ini berjumlah 44 orang responden dari 23 Ampera, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan di ampera bangkinang kota. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 44 responden.

Karakteristik Responden

Jenis Kelamin

Tabel 1 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
Perempuan	25	43
Laki-Laki	19	57
Total	44	100

Dari tabel 1 dapat dilihat bahwasannya dari 44 responden sebagian besar penjamah makanan pada ampera di Bangkinang Kota adalah perempuan sebanyak 25 responden (43 %).

Umur

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Umur

Umur	Frekuensi	Persentase (%)
Remaja Akhir (17-25)	13	30
Dewasa Awal (26-35)	14	32
Dewasa Akhir (36-45)	8	18
Lansia Awal (46-55)	8	18
Lansia Akhir (56-65)	1	2
Total	44	100%

Dari tabel 2 dapat dilihat bahwa dari 44 orang penjamah makanan pada ampera di Bangkinang Kota paling banyak termasuk golongan dewasa awal (26-35) sebanyak 14 responden (32%). Sedangkan yang paling sedikit adalah lansia akhir (56-65) sebanyak 1 responden (2%).

Pendidikan

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan

Pendidikan	Frekuensi	Persentase (%)
SD	4	9
SMP	16	36
SMA	17	39
SMK	5	11
S1	2	5
Total	44	100

Dari tabel 3 dapat dilihat bahwasanya dari 44 responden tingkat pendidikan penjamah makanan pada ampera di Bangkinang Kota yang paling banyak ialah berpendidikan SMA sebanyak 17 responden (39 %), sedangkan yang paling sedikit ialah reponden dengan tingkat pendidikan Perguruan Tinggi sebanyak 2 responden (5 %).

Lama Kerja

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Masa Kerja

Lama Kerja	Frekuensi	Persentase (%)
Baru (<6 Tahun)	26	59
Lama (6-10 Tahun)	18	41
Total	44	100

Dari tabel 4 dapat dilihat bahwa berdasarkan 44 responden lama kerja penjamah makanan pada ampera di Bangkinang Kota yang paling banyak ialah penjamah makanan dengan masa kerja baru yaitu 26 responden (59%). Sedangkan untuk kategori kerja lama (6-10 tahun) yaitu sebanyak 18 responden (41%).

Analisa Univariat

Pengetahuan Penjamah Makanan Pada Ampera di Bangkinang Kota

Tabel 5 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota

Pengetahuan Penjamah Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
Baik	23	52
Kurang Baik	21	48
Total	44	100

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat berdasarkan 44 responden bahwasanya sebagian besar penjamah makanan pada ampera di Bangkinang Kota memiliki pengetahuan baik yaitu 23 responden (52%)

Sikap Penjamah Makanan Pada Ampera di Bangkinang Kota

Tabel 6 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sikap Penjamah Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota

Sikap Penjamah Makana	Frekuensi	Persentase (%)
Sikap Positif	36	82
Sikap Negatif	8	18
Total	44	100

Berdasarkan tabel 6 dapat dilihat berdasarkan 44 responden bahwasanya sebagian besar penjamah makanan pada ampera di Bangkinang Kota memiliki sikap positif yaitu 36 responden (82%).

Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Ampera di Bangkinang Kota

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Penerapan *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota

Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitise	Frekuensi	Persentase (%)
Baik	34	77
Kurang Baik	10	23
Total	44	100

Berdasarkan tabel diatas, dari 44 responden diketahui bahwa responden dengan kategori penerapan hygiene sanitasi yang baik sebanyak 34 responden (77%) dan responden dengan kategori penerapan hygiene sanitasi yang kurang baik sebanyak 10 responden (23%).

Analisa Bivariat

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota

Tabel 8 Tabulasi Silang Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene sanitasi Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota

Pengetahuan Penjamah Makana	Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan				Total		<i>p-value</i>
	Kurang Baik		Baik				
	N	%	N	%	N	%	
Kurang Baik	4	40%	17	50%	21	48%	0.724
Baik	6	60%	17	50%	23	52%	
Total	23	100	21	100	44	100%	

Berdasarkan tabel 8, dapat dilihat bahwa dari total 21 responden yang pengetahuan penjamah kurang baik, terdapat 17 orang yang penerapan hygiene sanitasi baik, dan dari total 23 responden yang pengetahuan penjamah baik, terdapat 6 orang yang penerapan hygiene sanitasi kurang baik. Sedangkan Hasil analisis bivariat diatas didapat variabel pengetahuan memiliki p-value 0.724 ($p > 0.05$) yang artinya tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi ampera di Bangkinang Kota.

Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampera di Bangkinang Kota

Tabel 9 Tabulasi Silang Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota

Sikap Penjamah Mkananan	Penerapan Hygiene Sanitasi Makana				Total		<i>p-value</i>
	Kurang Baik		Baik				
	N	%	N	%	N	%	
Sikap Negatif	2	20%	5	15%	7	16%	0,649
Sikap Positif	8	80%	29	85%	37	84%	
Total	23	100%	21	100%	44	100%	

Berdasarkan tabel 9, dapat dilihat bahwa dari total 7 responden yang memiliki sikap penjamah negatif, terdapat 5 orang yang penerapan hygiene sanitasi baik, dan dari total 21 responden yang sikap penjamah positif, terdapat 8 orang yang penerapan hygiene sanitasi kurannng baik. Hasil analisis bivariat diatas didapat variable sikap penjamah makanan memiliki p-value 0,649 ($p > 0.05$) yang artinya tidak terdapat hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada ampera di Bangkinang Kota.

DISKUSI

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dapat dilihat dari total 21 responden yang pengetahuan penjamah kurang baik, terdapat 17 orang yang penerapan hygiene sanitasi baik, dan dari total 23 responden yang pengetahuan penjamah baik, terdapat 6 orang yang penerapan hygiene sanitasi kurang baik. Sedangkan Hasil analisis bivariat diatas didapat variabel pengetahuan memiliki p-value 0.724 ($p > 0.05$) yang artinya tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi ampera di Bangkinang Kota.

Menurut asumsi peneliti, dari hasil penelitian responden yang mempunyai pengetahuan kurang baik, tetapi terdapat penerapan yang baik hal ini dikarenakan adanya yang mempengaruhi hygiene sanitasi makanan seperti pengalaman, lama kerja, usia, dan responden yang mempunyai pengetahuan baik, tetapi terdapat penerapan yang kurang baik hal ini di karenakan adanya faktor seperti kebiasaan dari penjamah dan budaya responden dimana responden mengetahui tentang pengolahan yang baik tetapi karena banyaknya pembeli sehingga waktunya tidak memadai. Pengetahuan bagi penjamah makanan sangat penting untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh tenaga pengolahan makanan. Dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat terhadap hygiene sanitasi penjamah makanan maka akan memberikan pengaruh terhadap masyarakat untuk mengolah makanan dengan baik dan sehat. Semakin tinggi pengetahuan seseorang tentang pengolahan makanan maka semakin baik pula caranya mengolah makanan sehingga makanan tersebut tetap memiliki nilai gizi yang tinggi.

Hasil analisis tersebut sejalan dengan penelitian (Maghafirah & Eka Rahmuniyati, 2018) disebutkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktik penerapan hygiene dan sanitasi makanan dengan p -value 0,095 ($\text{sig} > 0,05$). Penelitian (Zulpikar et al., 2017) disebutkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan hygiene sanitasi makanan dan minuman pada, penjamah makanan dengan p -value 1,000 ($\text{sig} > 0,05$). Penelitian (Rindjani, 2016) disebutkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktek hygiene sanitasi dengan p -value 0.147 ($\text{sig} > 0,05$). Penelitian Santi di Puskesmas Air Tawar Tahun 2016 yang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan dengan nilai p value 0,903.

Hasil ini didukung berdasarkan pernyataan kuisisioner, sebagian besar responden sudah memiliki pengetahuan yang baik (52%) serta tingkat pendidikan dari responden sebanyak 17 orang (39%) sudah berpendidikan SMA sederajat. Pengetahuan penjamah makanan tidak berpengaruh secara langsung dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan, selain pengetahuan terdapat faktor lain yang dapat mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi seperti pengalaman kerja (Maghafirah & Eka Rahmuniyati, 2018). Pengalaman kerja yang dimiliki oleh penjamah makanan pada penelitian ini lebih dominan kurang dari 6 tahun, sehingga pengalaman kerja tersebut dapat mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan.

Penelitian ini diperkuat oleh penelitian Nuraini dan Susanna (2014), bahwa disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap perilaku hygiene pengolah makanan seperti kebiasaan dari tenaga kerja pengelola makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri bagi tenaga pengelola makanan. (D. S. Nuraini, 2014).

Menurut asumsi peneliti pengetahuan penjamah makanan yang baik akan menghasilkan sikap yang baik pula, sehingga diharapkan penerapan hygiene sanitasi yang dimiliki juga baik. Namun pada penelitian ini pengetahuan tidak berpengaruh secara langsung terhadap penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan dikarenakan adanya faktor lain yang mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi tersebut. Menurut (Djarismawati & Bambang Sukana, 2004) penambahan pengetahuan bisa melalui kursus atau pelatihan tentang sanitasi dan hygiene, karena yang diperlukan adalah keterampilan. Menurut Notoatmodjo (2007), Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yaitu penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang, sebab dari pengalaman dan hasil penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih baik daripada perilaku yang tidak didasari dengan pengetahuan.

Pengetahuan dapat diartikan sebagai sesuatu hal yang menjelaskan mengenai segala yang diketahui oleh penjamah makanan, serta sesuatu yang menjelaskan sejauh mana seseorang dapat memahami atau memaknai segala hal yang diketahuinya (Tanaiyo, 2018). Pengetahuan atau kognitif juga merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*overt behaviour*). Berisi pembahasan terkait dari hasil penelitian. Pembahasan dalam artikel bertujuan untuk; menjawab rumusan masalah penelitian, menginterpretasi atau menafsirkan temuan-temuan, mengaitkan hasil penelitian dengan struktur pengetahuan yang telah mapan; dan hasil penelitian terkait, memunculkan teori-teori baru atau modifikasi teori yang telah ada.

Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makana

Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat bahwa dari total 7 responden yang memiliki sikap penjamah negatif, terdapat 5 orang yang penerapan hygiene sanitasi baik, dan dari total 37 responden yang sikap penjamah positif, terdapat 8 orang yang penerapan hygiene sanitasi kurang baik. Hasil analisis bivariat diatas didapat variable sikap penjamah makanan memiliki p-value 0,649 ($p > 0.05$) yang artinya tidak terdapat hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada Ampora di Bangkinang Kota.

Menurut asumsi peneliti pada penelitian ini menunjukkan bahwa responden yang memiliki sikap positif masih banyak yang memiliki penerapan hygiene sanitasi yang kurang. Hal ini didukung ketika peneliti melakukan observasi dan wawancara kepada penjamah makanan bahwasannya banyak dari penjamah makanan tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, tidak memakai masker saat melakukan pengolahan makanan, dan responden yang memiliki sikap yang negatif tetapi memiliki penerapan hygiene sanitasi yang baik, hal ini dikarenakan bahwa responden hanya mengetahui tentang hygiene sanitasi pada penjamah makanan tanpa diterapkan melalui sikap atau kesadarannya, sehingga mempengaruhi dalam melakukan praktik hygiene sanitasi makanan. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktifitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan atau perilaku. Sikap masih merupakan reaksi tertutup bukan merupakan suatu reaksi terbuka (Notoatmodjo, 2018).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Mulyani, 2014) diperoleh nilai p sebesar 0.562 ($p > 0,05$) yang artinya tidak ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku hygiene sanitasi. Selain itu, penelitian ini juga tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Palupi et al., 2020) dimana pada hasil penelitiannya diperoleh nilai p sebesar 0.667 ($p > 0,05$) yang artinya tidak terdapat hubungan antara sikap dengan praktik hygiene sanitasi.

Berdasarkan teori, sikap adalah tingkah laku yang tersembunyi yang terjadi secara disadari ataupun tidak disadari. (Maghafirah & Eka Rahmuniyati, 2018) Penjamah makanan harus mengikuti pelatihan serta memiliki keterampilan yang tepat dalam prinsip – prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi dalam rangka pembentukan sikap, sehingga dapat meningkatkan praktik mereka dalam penanganan makanan.

Reaksi yang masih tertutup dari seseorang terhadap stimulus disebut sikap. Sikap belum merupakan suatu tindakan nyata, tetapi masih berupa persepsi dan kesiapan seseorang untuk bereaksi terhadap stimulus yang ada di sekitarnya. Sikap dapat diukur secara langsung dan tidak langsung. Pengukuran sikap merupakan pendapat yang diungkapkan oleh responden terhadap objek (Notoatmodjo, 2017).

KESIMPULAN

Penjamah makanan pada ampera di Bangkinang Kota dengan kategori pengetahuan baik sebanyak 23 orang (52%) , sedangkan kategori pengetahuan kurang baik sebanyak 21 orang (48%). Penjamah makanan pada ampera di Bangkinang Kota dengan kategori sikap positif 36 orang (82%) dan dengan kategori sikap negatif 8 orang (18%). Penerapan hygiene sanitasi makanan pada penjamah makanan dengan kategori kurang baik sebanyak 10 (23%). Hasil analisis menunjukkan tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan nilai p -value 0,724. Hasil analisis menunjukkan tidak terdapat hubungan antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan nilai p -value 0,649.

SARAN

Untuk peneliti selanjutnya, hal ini dapat digunakan sebagai bahan atau sumber untuk penelitian selanjutnya dan mendorong bagi yang berkepentingan untuk melakukan penelitian lebih lanjut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Ibunda Nuraini, kakak, abang dan adek sebagai penyemangat, motivasi dan kekuatan yang sangat luar biasa bagi peneliti yang telah memberi do'a yang tiada henti-hentinya sehingga peneliti memperoleh semangat yang luar biasa untuk menyelesaikan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldiani, R. (2018). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangya Denpasar Tahun 2018*.
- Andriani, S, N. (2020). Pedagang Warung Ampera Malam Di Kota Pekanbaru. *JOM FISIP*, 7, 1-12
- Angriana, F., Puteri, A. D., & Zurrahmi, Z. (2021). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Hygiene Sanitasi Lingkungan Pasar Tradisional Pada Petugas Kebersihan Pasar Di Kabupaten Kampar Tahun 2021*. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2(3), 252-261.

- Assa, M. I. (2019). Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa Tahun 2019. *E-Biomedik (EBm)*, 7, 102–107.
- Djarismawati, & Bambang Sukana, S. (2004). Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Di Jakarta. *Media Litbang Kesehatan*, 14, 31–37.
- Febria, D., Irfan, A., Indrawati, I., & Tasriani, T. (2022). *Membangun Kesadaran Masyarakat Dalam Pemeliharaan Sanitasi Lingkungan Di Desa Batu Belah. Covit (Community Service Of Health)*, 2(2), 234-238.
- Gerung, J., Rezki, A., Program, W., Kesehatan, S., Stikes, M., & Kendari, M. W. (2020). The Correlation Between Knowledge, Attitude, and Personal Hygiene of Food Handlers in Food Service in Canteen of SMAN 4 Kendari. *MIRACLE Journal of Public Health*, 3(1).
- Id, M., Kesehatan Masy Indones, J., & Wr, M. (2008). *Background: Food ltygiene and sanitation is practice ltheory about knowledge, atlitude and.*
- Juhaina, E., Teknik, B., Lingkungan, K., Pengendalian, D., Palembang, P., & Ri, K. (2020). *Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit.*
- Kemendes RI. (2018). *Kementrian Kesehatan Rpublik Indonesia. kemenkes.go.id.*
- Maghafirah, M., & Eka Rahmuniyati, M. (2018). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, 3(1).
- Mardhatillah, M. (2017). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Hygiene Penjamah Makanan Di Kantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-Kecamatan Kampar Tahun 2017.*
- Menkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.*
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*, X, 6–12
- Notoatmodjo, S. (2007). *Kesehatan Masyarakat Ilmu Dan Seni. Pt Rineka Cipta.*
- Notoatmodjo, S. (2017). *Kesehatan Masyarakat Ilmu Dan Seni. PT Rineka Cipta.*
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan. Rineka Cipta.*
- Nuraini, L. (2019). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kabupaten Magetan. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.*
- Nuraisyah, F. (2020). Penyelidikan KLB Keracunan Makanan di Desa Banjaroyo Kabupaten Kulon Progo. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 15(4), 418. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v15i4.8428>
- Puteri, A. D., & Yusmardiansah, Y. (2021). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dalam Masa Pandemi Covid-19 Di Bangkinang Kota Tahun 2021. Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2(4), 26-35.
- Rindjani, T. (2016). *Pengetahuan dan Praktik Higiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja Serta Produktifitas Tenaga Pengolah Makanan Di Pondok Pesantren. Institut Pertanian Bogor.*
- Susanna, D. (2009). *Kontaminasi bakteri eschericia coli pada makanan dan minuman penjualjajanan di lingkungan pendidikan muhammadiyah limau, jakarta selatan. JURNAL KESMAS.*
- Tanaiyo, S. N. K. (2018). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Higiene Dengan Perilaku Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang. Skripsi Universitas Darussalam Gontor.*
- Yusminatati. (2020). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020.*
- Zulpikar, R., Kurniasari, L., & Sunarti, S. (2017). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Penjamah Makanan Di Kantin Stikes Muhammadiyah Samarinda Tahun 2017.*