

## GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI SEKOLAH WILAYAH KECAMATAN ANDONG DAN KECAMATAN SIMO

Rida Berliana Amanda Nur Hidayah<sup>1\*</sup>, Dwi Astuti<sup>2</sup>

Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta

\*Corresponding Author : ridaberliana64@gmail.com

### ABSTRAK

Sanitasi makanan adalah kegiatan dalam pengolahan makanan untuk mencegah terjadinya kemungkinan yang membahayakan kesehatan yang diakibatkan dari sebelum makanan diolah dan selama proses pengolahan, penyimpanan makanan, pengangkutan hingga pada penyajian makanan untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengetahuan sikap dan perilaku penjamah makanan sekolah di wilayah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo Kabupaten Boyolali. Dalam melaksanakan penelitian ini, peneliti menerapkan metode kuantitatif secara deskriptif dengan menggunakan rancangan *Cross Sectional*. Jenis pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling dengan jumlah sampel sebanyak 34 penjamah makanan yang terdiri dari 12 penjamah makanan di 3 sekolah yang berlokasi di Kecamatan Andong dan 22 penjamah makanan di 6 sekolah yang berlokasi di Kecamatan Simo. Hasil penelitian ini menunjukkan (79,4%) responden berjenis kelamin perempuan, (38,2%) responden berumur 41-50 tahun, (47,1%) responden berpendidikan SMA, serta (61,8%) responden telah bekerja  $\leq 5$  tahun. Pada pengetahuan penjamah makanan baik (61,8%), sikap penjamah makanan terhadap kebersihan diri dikategorikan baik (50%), sikap penjamah makanan terhadap kebersihan alat dan bahan dikategorikan baik (76,5%), sikap penjamah makanan terhadap penyajian makanan dikategorikan baik (88,2%) dan sikap penjamah makanan terhadap sarana pendukung dikategorikan baik (76,4%). Sedangkan perilaku penjamah makanan terhadap personal hygiene dikategorikan kurang baik (52,9%), perilaku penjamah makanan terhadap penyimpanan makanan matang/jadi dikategorikan baik (70,6%), dan perilaku terhadap penyajian makanan dikategorikan kurang baik (79,4%). Meskipun pengetahuan, sikap dan perilaku secara umum baik, perilaku personal hygiene dan perilaku penyajian makanan masih termasuk buruk. Maka dari itu, perlu adanya pelatihan dan penyuluhan hygiene sanitasi makanan yang baik.

**Kata kunci:** Hygiene Sanitasi, Pengetahuan, Sikap, Perilaku Penjamah Makanan.

### ABSTRACT

*Food sanitation is an activity in food processing to prevent various kinds of dangers that can harm health that result from before the food is processed, during the processing, food storage, transportation and even when the food is served for consumption. The aim of this research is to determine the description of the knowledge, attitudes and behavior of school food handlers in the Andong District and Simo District, Boyolali Regency. The research method used is descriptive quantitative with a cross sectional design. The type of sampling used was purposive sampling with a total sample of 34 food handlers from 12 food handlers in 3 schools in Andong District and 22 food handlers in 6 schools in Simo District. The findings the respondents had worked  $\leq 5$  years. The knowledge of food handlers is good (61.8%), the attitude of food handlers towards personal hygiene is categorized as good (50%), the attitude of food handlers towards the cleanliness of tools and ingredients is categorized as good (76.5%), the attitude of food handlers towards serving food was categorized as good (88.2%) and the attitude of food handlers towards supporting facilities was categorized as good (76.4%). Meanwhile, food handlers' behavior regarding personal hygiene was categorized as poor (52.9%), food handlers' behavior towards cooked/finished food was categorized as good (70.6%), and behavior towards food serving was categorized as poor (79.4%) . Even though knowledge, attitudes and behavior are generally good,*

*personal hygiene behavior and food serving behavior are still poor. Therefore, there is a need for training and education on good food sanitation hygiene.*

**Keywords:** *Sanitary Hygiene, Knowledge, Attitudes, Behavior Of Food Handlers*

## PENDAHULUAN

Sanitasi makanan merupakan suatu kegiatan dalam pengolahan makanan untuk mencegah berbagai macam bahaya kesehatan yang diakibatkan dari makanan sebelum diolah, selama proses pengolahan makanan, penyimpanan hingga pada penyajian makanan untuk dikonsumsi (Oktafani, 2019). Pada makanan yang dikonsumsi adalah faktor utama dalam mempengaruhi kesehatan. Mengonsumsi makanan sehat berarti memastikan bahwa bahan mentah disortir dengan hati-hati, makanan diproses, disimpan, diangkut, dan disajikan dengan cara yang mencegah penyebaran penyakit. Pengawasan sanitasi pangan dimulai dari pemilihan bahan pangan hingga tahap penyajian pangan. Makanan sehat ialah makanan yang terlindung dari infeksi di seluruh proses, mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian produk akhir (Fauziah & Suparmi, 2022). Dampak lingkungan, faktor sosial dan kebersihan tempat memasak pada proses pengelolaan makanan, maka dari itu perlu perhatian khusus dari pengelola makanan (Calloway et al., 2019).

Berdasarkan hasil dari data *World Health Organization* (WHO) tahun 2015 bahwa sejumlah 100.000 anak usia sekolah di Indonesia meninggal dunia karena penyakit yang ditimbulkan akibat personal hygiene salah satunya yaitu diare. Sekitar 40-60% anak usia sekolah mengalami cacangan dan sebanyak 20% menderita infeksi saluran pernapasan akut. Permasalahan yang muncul pada anak usia sekolah karena kurangnya pengetahuan, sikap, dan perilaku terhadap personal hygiene (Nildawati et al., 2020). Data yang tercatat di Dinas Kesehatan Kabupaten Boyolali pada tahun 2021, jumlah kasus penderita diare sebanyak 1.077.213 kasus. Pada wilayah Kecamatan Andong tercatat 62.909 kasus dan di wilayah Kecamatan Simo tercatat 51.523 kasus.

Penyediaan makanan dihadapkan pada hygiene dan sanitasi peralatan alat makan, peralatan memasak, penjamah makanan dan alat-alat pengangkut makanan yang biasa disebut dengan kereta dorong. Terkontaminasinya alat-alat makan diakibatkan dari alat memasak yang kotor dan tidak di sterilisasikan serta untuk menjaga alat makan ini agar terhindar dari kontaminasi bakteri perlu membuang makanan yang tidak layak dimakan sehingga keutuhan makanan dijaga secara utuh. Adapun faktor lain yaitu makanan siap saji yang bersentuhan dengan peralatan yang terkontaminasi pada makanan yang diperlakukan tidak higienis, maka dari itu perlu adanya pencucian peralatan secara baik dan bersih untuk menghindari adanya kontaminasi (Sawong et al., 2016). Keamanan pangan menjadi perhatian Kesehatan Masyarakat karena penyakit bawaan dari makanan meningkat dalam beberapa tahun terakhir karena beberapa faktor seperti urbanisasi, globalisasi dan perubahan kebiasaan penjamah makanan.

Efektivitas praktik sanitasi dan hygiene penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan yang mereka miliki, maka dari itu tenaga pengolah makanan harus memiliki pengetahuan yang cukup mengenai standar baku higienis dan sterilisasi tanpa adanya makanan yang terkontaminasi. Oleh karena itu dapat diberikan penyuluhan atau pelatihan-pelatihan kepada tenaga pengolah makanan baik dengan skala kecil, sedang maupun dengan skala besar (Fauziah, 2022).

Katering atau jasa boga adalah usaha yang menyediakan makanan kepada masyarakat. Katering merupakan bidang usaha yang tergolong memiliki kerentanan dalam insiden keamanan pangan. Maka dari itu, Permenkes No. 715/menkesSK/V/2003 yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia mengatur pedoman penyehatan makanan yang

disediakan oleh industri jasa boga, dengan fokus pada aspek kesehatan, gizi, dan keamanan konsumsi. Salah satu makanan yang higiene kurang akan mendorong pertumbuhan bakteri, maka dari itu perlu pengelolaan makanan dalam pengawasan terhadap penjamah makanan yang ada di dapur dan diberikan pelatihan untuk menangani makanan yang aman dan sehat. Pengawasan pada pengelolaan makanan perlu dilakukan secara menyeluruh dari berbagai aspek yang berbeda (Hermina et al., 2018).

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan dalam penelitian ini di salah satu sekolah terdapat kasus mengenai permasalahan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan yang menyebabkan salah satu siswa mengalami diare. Salah satu faktor yang menyebabkan diare yaitu pengetahuan sikap dan perilaku penjamah makanan dalam mengelola dan menyajikan makanan kurang baik dan kemungkinan menimbulkan makanan terkontaminasi yang dapat menyebabkan diare. Sebagaimana ditunjukkan dari pemaparan diatas, tujuan dari penelitian ini untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi di Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo Kabupaten Boyolali.

## METODE

Penelitian ini menggunakan metodologi deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *Cross Sectional*, dimana data yang berkaitan dengan variabel independen dan dependen dikumpulkan secara bersamaan. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi di Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo Kabupaten Boyolali. Alat penelitian yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kuesioner dan lembar observasi.

Penelitian ini dilaksanakan di 3 sekolah wilayah Kecamatan Andong diantaranya SD Islam Program Unggulan EL-Zahwa, SD Muhammadiyah PK Andong, SMP Muhammadiyah PK Andong dan 6 sekolah di wilayah Kecamatan Simo diantaranya SD IT Al-Falaah Simo, SMP IT Al-Falaah Simo, SD IP Ummahat Simo, SD Muhammadiyah PK Simo, MTs Nurul Qur'an dan MA Nurul Qur'an Simo yang dimulai dari bulan Juli - Agustus 2023.

Dalam penelitian ini, populasi terdiri dari 12 penjamah makanan yang berlokasi di Kecamatan Andong dan 22 penjamah makanan yang berlokasi di Kecamatan Simo, sehingga total sampel sebanyak 34 penjamah makanan. Sampel dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yang berarti pemilihan sampel didasarkan pada sekolah yang menyediakan makan siang di sekolah dengan sistem memasak sendiri di dapur sekolah yang telah disediakan.

Data penelitian ini dianalisis dengan menggunakan teknik statistik univariat. Proses analisis data ini dilakukan menggunakan perangkat lunak SPSS. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menganalisis data dari setiap variabel, dengan tujuan memberikan distribusi frekuensi dan persentase untuk masing-masing variabel. Data diolah dengan cara menggambarkan hasil penelitian secara ilmiah melalui pembuatan tabel.

## HASIL

### Analisis Univariat

**Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden**

Karakteristik	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Usia		
20-30 tahun	7	20,6
31-40 tahun	6	17,6
41-50 tahun	13	38,2
51-60 tahun	7	20,6
61-70 tahun	1	2,9

<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-laki	7	20,6
Perempuan	27	79,5
<b>Tingkat Pendidikan</b>		
Tidak Sekolah	1	2,9
SD	7	20,6
SMP	10	29,4
SMA	16	47,1
<b>Lama Bekerja</b>		
≤ 5 tahun	21	61,8
> 5 tahun	13	38,2

Tabel 1 mengungkapkan tentang karakteristik responden yang akan digunakan pada penelitian. Peneliti telah membagi karakteristik responden dengan pembagian berdasarkan dari usia jenis kelamin, tingkat pendidikan dan lama bekerja. Berdasarkan karakteristik usia dapat diketahui bahwa sebanyak (38,2%) umur 41-50 tahun. Hasil karakteristik responden jenis kelamin penjamah makanan perempuan lebih banyak (79,5%) dibandingkan dengan penjamah makanan laki-laki (20,6%). Sebagian besar tingkat pendidikan penjamah makanan yaitu SMA/ sederajat (47,1%). Hasil karakteristik responden berdasarkan lama bekerja dapat diketahui bahwa penjamah makanan bekerja ≤ 5 tahun sebanyak (61,8%).

**Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi (N= 34)**

<b>Karakteristik</b>	<b>Frekuensi (n)</b>	<b>Persentase (%)</b>
<b>Pengetahuan</b>		
Baik	21	61,8
Kurang Baik	13	38,2
<b>Sikap Kebersihan Diri</b>		
Baik	17	50
Kurang Baik	17	50
<b>Sikap Kebersihan Alat dan Bahan</b>		
Baik	26	76,5
Kurang baik	8	23,5
<b>Sikap Penyajian Makanan</b>		
Baik	30	88,2
Kurang Baik	4	11,8
<b>Sikap Sarana Pendukung</b>		
Baik	26	76,5
Kurang Baik	8	23,5
<b>Perilaku Personal</b>		
<b>Higiene</b>		
Baik	16	47,1
Kurang Baik	18	52,9
<b>Perilaku Penyimpanan Makanan</b>		
Baik	24	70,6
Kurang Baik	10	29,4
<b>Perilaku Penyajian Makanan</b>		
Baik	7	20,6
Kurang Baik	27	79,4

Hasil dari tabel 2, dapat ditunjukkan berdasarkan 34 responden bahwa sebagian besar penjamah makanan di sekolah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo memiliki pengetahuan terhadap higiene sanitasi makanan baik yaitu 21 responden (67,8%) dan 13 responden (38,2%) memiliki pengetahuan terhadap higiene sanitasi makanan kurang baik. Penjamah makanan telah memiliki sikap terhadap kebersihan diri yang baik sebanyak 17 responden (50%), sikap terhadap kebersihan alat dan bahan yang baik sebanyak 26 responden (76,5%), sikap terhadap penyajian makanan yang baik sebanyak 30 responden (88,2%) dan sikap terhadap sarana prasarana yang baik sebanyak 26 responden (76,5%). Sedangkan penjamah makanan memiliki perilaku mengenai personal higiene kurang baik sebanyak 18 responden (52,9%), perilaku penjamah makanan mengenai penyimpanan makanan cukup baik sebanyak 24 responden (70,6%) dan perilaku mengenai penyajian makanan kurang baik sebanyak 27 responden (79,4%).

## PEMBAHASAN

### Karakteristik Responden

Berdasarkan karakteristik responden, bahwa dapat diketahui usia responden tertinggi yaitu pada rentan usia 41-50 tahun sejumlah (38,2%). Usia produktivitas masuk pada rentan usia 25-45 tahun. Usia produktif berpengaruh pada kinerja seseorang, oleh karenanya individu yang memiliki usia produktif memiliki pola pikir yang matang dan dapat bekerja dengan maksimal. Banyaknya responden usia produktif yang lebih memahami segala sesuatu. Setidaknya responden dapat mengerti cara mengelola makanan sesuai persyaratan higiene sanitasi, sehingga higiene sanitasi pada makanan dapat diterapkan dengan baik.

Hasil karakteristik responden jenis kelamin penjamah makanan perempuan lebih banyak (79,5%) dibandingkan dengan penjamah makanan laki-laki (20,6%). Serupa dengan hasil penelitian Kasim & Sari, (2018), yang menyatakan jumlah penjamah makanan dengan jenis kelamin perempuan lebih tinggi (70%), dari pada penjamah makanan dengan jenis kelamin laki-laki. Terdapat perbedaan yang signifikan dalam jumlah penjamah makanan antara perempuan dan laki-laki. Penjamah makanan perempuan cenderung lebih memperhatikan higiene dan sanitasi makanan daripada laki-laki, mungkin karena perempuan lebih sering terlibat dalam proses persiapan makanan di rumah. Perempuan yang bekerja sebagai penjamah makanan di sekolah, adanya kemungkinan higiene sanitasi yang lebih baik dibandingkan dengan penjamah makanan laki-laki, tetapi perlu adanya kesadaran dari penjamah makanan akan pentingnya higiene sanitasi terutama pada penjamah laki-laki.

Sebagian besar tingkat pendidikan penjamah makanan yaitu SMA/ sederajat (47,1%). Semakin tinggi pendidikan seseorang, sehingga semakin tinggi tingkat pengetahuan dan semakin baik pula perilaku dalam meningkatkan higiene sanitasi makanan. Penjamah makanan yang berpendidikan lebih memahami mengenai praktik higiene dan sanitasi makanan yang benar sehingga mengurangi resiko pada saat pengolahan makanan yang kurang higiene dan saniter.

Lama bekerja merupakan masa lamanya waktu yang diperlukan seseorang sejak mulai bekerja sampai dengan saat ini. Pengalaman bekerja dapat mempengaruhi pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi. Banyaknya responden yang bekerja dalam beberapa tahun sebagai penjamah makanan di sekolah, karena beralih pekerjaan setelah pandemi covid 19. Pengalaman seseorang dalam bekerja dapat mempengaruhi pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi. Hasil karakteristik responden berdasarkan lama bekerja diketahui bahwa penjamah makanan bekerja  $\leq 5$  tahun sebanyak (61,8%). Lama bekerja seseorang yang masih baru cenderung kurang berhati-hati saat mengolah makanan

dan kurang mentaati peraturan dengan baik. Lama kerja seseorang juga dapat memberikan pengaruh terhadap perilaku pada penjamah makanan saat bekerja dan praktik perilaku yang baik pada penjamah makanan dapat mengurangi risiko kontaminasi silang ketika mereka memproses makanan (Kurniasari & Andayani, 2021).

### **Gambaran Pengetahuan Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi**

Pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan adalah hal yang sangat krusial bagi penjamah makanan di lingkungan sekolah, karena pengetahuan adalah hasil dari pengamatan dan pemahaman terhadap objek tertentu. Berdasarkan hasil pengetahuan penjamah makanan pada higiene sanitasi bahwa dari 34 responden sebagian penjamah makanan di sekolah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo mempunyai pengetahuan terhadap higiene sanitasi makanan baik yaitu 21 responden (67,8%) dari hasil tersebut dikatakan baik karena pengetahuan higiene sanitasi dari penjamah makanan mayoritas termasuk dalam kategori baik. Pada lulusan tingkat SMA/ sederajat banyak di temukan kurangnya pengetahuan terkait penjamah makanan (Susanna et al., 2015).

Selaras dengan penelitian Triandini & Handayani, (2015), yang menyatakan pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan sangat baik (73,3%), sesuai dengan karakteristik penjamah makanan yang sebagian besar berpendidikan tamat SMA/ sederajat. Selain itu, pengetahuan higiene sanitasi yang baik juga dipengaruhi oleh lama bekerja penjamah makanan. Menurut Nee & Norrakiah, (2011). pengalaman bekerja dan pelatihan higiene sanitasi mempengaruhi pengetahuan dan perilaku penjamah makanan mengenai higiene sanitasi.

Secara umum pengetahuan pada penjamah makanan dikategorikan sudah baik, tetapi masih ditemukannya penjamah makanan dengan pengetahuan yang kurang baik akan mudah terserang penyakit melalui faktor kebersihan diri dan lingkungan sebanyak (44,1%). Penjamah makanan sebagian besar tidak mengetahui bahwa kurangnya kebersihan diri dan lingkungan. Penjamah makanan sebagian besar tidak mengetahui bahwa kurangnya kebersihan diri dan lingkungan akan mudah terserang penyakit baik yang disebabkan dari kebersihan diri maupun lingkungan. Hal tersebut diakibatkan karena masih banyaknya penjamah yang beranggapan bahwa penyakit dapat menyerang seseorang dengan daya tahan tubuh kurang maupun baik.

### **Gambaran Sikap Penjamah Makanan Terhadap Kebersihan Diri**

Berdasarkan hasil sikap penjamah makanan terhadap kebersihan diri bahwa dapat dilihat dari 34 responden sebagian besar penjamah makanan di sekolah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo memiliki sikap terhadap standar kebersihan diri baik yaitu (50%). Banyaknya responden (70,6%) menanggapi bahwa penjamah makanan boleh memiliki kuku yang panjang. Responden mengatakan boleh memiliki kuku yang panjang akan tetapi kuku tersebut harus bersih. Responden menanggapi kuku yang panjang tidak akan mencemari makanan asalkan kebersihan kuku dan tangan terjaga. Hal ini sesuai dengan penelitian sebelumnya, bahwa sebanyak (84,2%) responden tidak menjaga kuku sehingga menjadi panjang dan kotor. Kuku yang panjang dimungkinkan sulit untuk dibersihkan sempurna walaupun tangan sudah dicuci dengan baik tetap masih ada kotoran pada sela-sela yang tertinggal didalamnya (Thabrani, S. A., 2020).

Penjamah makanan perlu memperhatikan kebersihan diri saat mengolah makanan seperti menjaga kebersihan gigi, mulut, rambut, mata, hidung dan kuku (Ronitawati et al., 2022). Faktor yang perlu diperhatikan pada saat pengolahan makanan yaitu kebersihan diri pada

penjamah makanan bukan hanya bahan dan peralatan yang digunakan. Hal ini sering dihiriaukan padahal kebersihan diri pada penjamah merupakan hal penting yang dilakukan untuk keamanan makanan supaya terhindar dari kontaminasi. Kebersihan diri pada penjamah merupakan sikap yang paling penting dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman (Nasution, 2020).

### **Gambaran Sikap Penjamah Makanan Terhadap Kebersihan Alat dan Bahan**

Berdasarkan hasil sikap penjamah makanan terhadap kebersihan alat dan bahan dapat dilihat bahwa dari 34 responden sebagian besar penjamah makanan di sekolah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo memiliki sikap terhadap standar kebersihan alat dan bahan baik yaitu 26 responden (76,5%). Responden mengatakan sebanyak (23,5%) yang bersikap kurang baik terhadap mengelap piring dan gelas dengan lap meja asalkan bersih dan dicuci setiap selesai digunakan. Lap meja yang sudah kotor digunakan untuk mengelap piring akan membuat piring menjadi kotor dan berbau karena dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi.

Peralatan makan dapat dikeringkan dengan menggunakan serbet atau kain lap untuk menghilangkan sisa-sisa makanan atau kotoran yang mungkin masih menempel setelah proses pencucian. Saat mengeringkan peralatan, disarankan menggunakan lap yang bersih, yang sebaiknya dicuci atau diganti secara teratur setelah beberapa penggunaan. Penting untuk memastikan kebersihan lap atau serbet karena hal ini dapat mempengaruhi tingkat kebersihan peralatan makanan (Tae et al., 2023). Lap yang digunakan untuk mengeringkan peralatan makanan harus secara tegas dibedakan dari lap meja, dan perlu dijaga agar tetap dalam keadaan bersih. Ini penting karena jika lap meja dan lap peralatan makanan tidak dibedakan, maka ada risiko kontaminasi bakteri pada peralatan yang akan digunakan.

### **Gambaran Sikap Penjamah Makanan Terhadap Penyajian Makanan**

Berdasarkan dari hasil sikap penjamah makanan terhadap penyajian makanan dapat dilihat bahwa dari 34 responden sebagian besar penjamah makanan di sekolah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo memiliki sikap terhadap standar kebersihan alat dan bahan baik yaitu 30 responden (88,2%). Dilihat dari persebaran pertanyaan, bahwa semua pertanyaan mampu dijawab baik oleh responden. Banyaknya responden menanggapi positif (91,2%) pertanyaan tentang sikap penyajian makanan yang memilih bahan makanan yang baik dan bersih.

Sebagian besar responden mengetahui jika penjamah makanan harus memilih bahan makanan yang baik dan bersih. Beberapa cara yang dilakukan penjamah makanan dalam memilih bahan makanan yang baik dan bersih adalah penjamah makanan membeli setiap hari bahan hewani maupun nabati yang masih segar dan diolah tanpa ada sisa bahan. Beberapa penjamah makanan mengatakan memask dengan menu yang sederhana tetapi untuk kualitas bahan nya penjamah makanan memilih bahan yang masih segar dan baik. Pemilihan bahan makanan harus terjamin kualitas dan kesegarannya, terutama bahan makanan yang mudah rusak atau membusuk seperti daging, ikan, telur, susu, makanan kemasan dalam kaleng dan buah (Kurniasari & Andayani, 2021).

### **Gambaran Sikap Penjamah Makanan Terhadap Sarana Pendukung**

Berdasarkan hasil sikap penjamah makanan terhadap sarana pendukung dapat dilihat bahwa dari 34 responden sebagian besar penjamah makanan di sekolah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo memiliki sikap terhadap sarana pendukung yang baik yaitu 26

responden (76,4%). Banyaknya responden menanggapi positif (82,4%) pertanyaan mengenai menyediakan tempat pembuangan sampah yang memadai. Responden memahami pentingnya menyediakan tempat pembuangan sampah untuk membuang sisa bungkus makanan. Jika tempat pengolahan makanan bersih, maka tidak akan ada vektor (lalat, tikus, kecoa) yang tinggal di tempat tersebut. Beberapa responden menanggapi jika pembuangan yang akan menjadi bau dan menjadi tempat berkembangbiakan vektor.

Sebagian besar sampah yang ada di sekolah diangkut setiap harinya dan akan dibakar setiap hari sehingga tidak akan menimbulkan sampah disekolah menguap. Meskipun hampir seluruh sekolah menyediakan tempat pembuangan sampah tetapi sebagian besar tempat pembuangan sampah tidak tertutup sehingga mudah dihindangi oleh lalat. Pengelolaan sampah yang kurang baik dapat menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan, seperti diare, karena sampah merupakan tempat berkembang biaknya vektor seperti lalat.

### **Gambaran Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Personal Higiene**

Personal hygiene merupakan upaya pemeliharaan kesehatan diri penjamah makanan yang memiliki tujuan untuk mencegah penularan penyakit serta untuk memperbaiki status kesehatan (Potter & Perry, 2020). Berdasarkan hasil perilaku higiene sanitasi pada penjamah makanan terhadap personal hygiene menunjukkan bahwa dari 34 responden sebagian besar penjamah di sekolah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo memiliki perilaku terhadap personal hygiene baik yaitu 16 responden (47,1%). Permasalahan personal hygiene biasanya menjadi persoalan masalah yang sangat penting. Persoalan hygiene sangat mempengaruhi pada kebersihan dan kesehatan makanan yang diolah. Penjamah makanan yang tidak memperhatikan personal hygiene dapat menularkan berbagai penyakit (Nildawati et al., 2020). Banyaknya responden memiliki perilaku kurang baik terhadap penggunaan penutup mulut membuat susah bernafas dan merasa tidak enak jika pada saat mengolah makanan karena terlalu panas pada saat di depan kompor saat memasak makanan. Perilaku ini dimungkinkan dapat menjadi salah satu faktor penyebab kontaminasi terhadap makanan. Kontaminan berasal dari mulut penderita yang sedang memasak yang tidak sengaja keluar ketika sedang berbicara apalagi penjamah makanan tidak memakai penutup mulut (Rahmawati et al., 2020).

Serupa dengan penelitian sebelumnya, Handayani et al., (2015) yang menyatakan perilaku penjamah makanan dalam memakai masker masih sering tidak dilakukan. Terdapat 29 responden (36,71%) yang memiliki perilaku baik terhadap penggunaan masker pada saat pengelolaan makanan. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam pengolahan makanan. Penjamah makanan yang menangani makanan dapat menyebarkan bakteri pada makanan. Bakteri yang hidup pada manusia dapat menyebarkan penyakit melalui makanan yang terdapat pada mulut, hidung, kulit, rambut, kuku dan tangan. Penggunaan masker saat menangani makanan dapat membantu menghentikan penyebaran bakteri dari mulut saat mengobrol, hidung dan kulit dagu ke dalam makanan. (Rahmawati et al., 2020).

### **Gambaran Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Penyimpanan Makanan Jadi/Matang**

Berdasarkan hasil perilaku higiene sanitasi penjamah makanan terhadap penyimpanan makanan menunjukkan bahwa 34 responden sebagian besar penjamah makanan di sekolah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo memiliki perilaku terhadap penyimpanan makanan jadi yang baik yaitu 24 responden (70,6%). Banyaknya responden (35,3%) berperilaku kurang baik mengenai penyimpanan makanan matang pada tempat yang bersih dan terlindung dari pencemaran. Perilaku penjamah makanan yang kurang baik dimungkinkan

disebabkan karena ketidaktahuan penjamah makanan jika makanan yang ditempatkan di tempat yang terbuka, kurang bersih dan tidak tertutup menyebabkan makanan akan dihinggapi vektor seperti lalat. Beberapa responden menyimpan makanan jadi/matang pada tempat terbuka bahkan ada beberapa ditempatkan didepan kamar mandi atau disamping kamar mandi tanpa ada penutup.

Berbeda dengan penelitian Rahmayani, (2019) , yang menyatakan bahwa sebanyak (81,8%) penjamah makanan memiliki perilaku yang baik terhadap penyimpanan makanan jadi/matang. Penjamah makanan sebagian besar menyimpan makanan jadi/matang dalam keadaan tertutup. Makanan jadi/ matang perlu disimpan dalam wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan, selain itu makanan harus ditutup menggunakan wadah yang tertutup untuk menghindarkan makanan terkontaminasi dari pencemaran yang berasal dari debu, udara maupun serangga atau vektor (Rahmadani & Sumarmi, 2017).

### **Gambaran Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Penyajian Makanan**

Berdasarkan hasil perilaku higiene sanitasi penjamah makanan terhadap penyajian makanan menunjukkan bahwa dari 34 responden sebagian besar penjamah makanan di sekolah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo memiliki perilaku terhadap penyajian makanan yang baik yaitu 7 responden (20,6%). Banyaknya responden (73,5%) memiliki perilaku kurang baik terhadap penyajian makanan dalam wadah tertutup. Beberapa responden menyajikan makanan dalam wadah terbuka tidak menggunakan penutup. Hal ini menyebabkan makanan dihinggapi vektor seperti lalat. Penyajian makanan yang tidak ditutup dimungkinkan tidak higienis dan dimungkinkan adanya bakteri. (Ramadani et al., 2017).

Sesuai dengan penelitian Thabrani, (2020) menyatakan sebanyak (84,2%) penjamah menyajikan makanan dalam keadaan tidak ditutup dan menggunakan penutup yang kurang bersih sehingga kemungkinan terjadi adanya pencemaran. Beberapa penjamah makanan menutup makanan dengan kelambu, sehingga lalat masih dapat hinggap dan masuk di makanan. Adapula penjamah menyajikan makanan tidak menutup makanan sama sekali. Menurut penelitian Syafirah et al.,(2012) menyatakan dalam menggunakan wadah yang tertutup pada saat menyajikan dapat menghindarkan makanan terkontaminasi dari pencemaran yang berasal dari debu, udara maupun serangga atau vektor.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan dari serangkaian kegiatan penelitian ini dan beberapa pembahasan yang telah peneliti sajikan, terdapat beberapa kesimpulan yang dapat diambil dari segi jenis kelamin, terdapat (79,4%) penjamah makanan dengan jenis kelamin wanita. Persentase ini mendominasi jika dibandingkan dengan penjamah makanan dengan jenis kelamin laki-laki yaitu (20,6%) dari 34 responden. Kelompok umur dengan jumlah terbanyak, yaitu kelompok usia 41-50 tahun sebesar (38,2%) , sementara itu, persentase paling sedikit dialami oleh usia 61-70 tahun yaitu sebanyak (2,9%). Tingkat pendidikan yang pernah ditempuh oleh penjamah makanan sebagian besar adalah SMA/ sederajat sebanyak (47,1%) , sedangkan pendidikan terendah adalah tidak sekolah (2,9%). Penjamah makanan yang telah lama bekerja sebagian besar selama 1-5 tahun sebanyak (61,8%). Pengetahuan penjamah makanan sebagian besar baik, yaitu (61,8%) sedangkan pengetahuan kurang baik yaitu (38,2%). Sikap penjamah makanan telah dinyatakan dengan aspek baik, hal ini disimpulkan berdasarkan dari persentase sikap terhadap kebersihan diri yang mencapai (50%), sikap terhadap kebersihan alat dan bahan (76,5%), sikap terhadap Penyajian makanan (88,2%), sikap terhadap sarana

pendukung (76,4%). Perilaku penjamah makanan masih kurang baik pada aspek, antara lain: perilaku terhadap personal hygiene (52,9%), perilaku terhadap penyimpanan makanan jadi/matang (29,4%), perilaku terhadap penyajian makanan (79,4%).

Dari kesimpulan diatas dapat disarankan, meskipun pengetahuan, sikap dan perilaku secara umum baik, perilaku personal hygiene dan perilaku personal hygiene dan perilaku penyajian makanan masih termasuk buruk. Maka dari itu, perlu adanya kesadaran dari penjamah makanan yang perlu lebih diperhatikan dengan memberikan pengawasan, pelatihan dan penyuluhan hygiene sanitasi makanan yang baik.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti memberikan ucapan terima kasih sedalam-dalamnya kepada kepala sekolah dan penjamah makanan sekolah wilayah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo yang telah berpartisipasi dan dukungannya sehingga artikel ini dapat terselesaikan dan terimakasih kepada Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah mendukung dalam penyelesaian artikel ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Calloway, E. E., Parks, C. A., Bowen, D. J., & Yaroch, A. L. (2019). Environmental, social, and economic factors related to the intersection of food security, dietary quality, and obesity: An introduction to a special issue of the *Translational Behavioral Medicine* journal. In *Translational Behavioral Medicine* (Vol. 9, Issue 5, pp. 823–826). Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/tbm/ibz097>
- Fauziah, R., & Suparmi. (2022). HYGIENE SANITATION FOOD MANAGEMENT AND FOOD CRITER KNOWLEDGE. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1).
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (2015). Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 155–161. <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i2.109>
- Hermiana, Rochmawati, & Selviana. (2018). GAMBARAN PRINSIP HIGIENE SANITASI DAN FASILITAS SANITASI PADA JASA CATERING SEKOLAH DASAR DI KOTA PONTIANAK. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Khatulistiwa*, 30–39. <http://openjournal.unmuhpkn.ac.id/index.php?journal=jkkm&page=index>
- Kasim, K. P., & Sari, A. A. M. S. (2018). Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis MPN Coliform Pada jajanan Di Wilayah Pasar Segar Panakukang Kota Makassar. *Jurnal Sulolipu*, 18(2), 130–139.
- Kurniasari, F., & Andayani, P. (2021). Penerapan Algoritma Genetika Untuk Menghitung Biaya Optimal Komposisi Bahan Makanan Pada Penderita Uric Acid. *Jurnal Teknologi Dan Informasi*, 11(2), 111–124.
- Nasution, A. S. (2020). HYGIENE PENJAMAH MAKANAN MENYEBABKAN KONTAMINASI ESCHERICHIA COLI PADA JAJANAN PASAR TRADISIONAL Ade Saputra Nasution. *PROMOTOR Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 3(1), 1–6. <http://ejournal.uika-bogor.ac.id/index.php/PROMOTOR>
- Nee, S., & Norrakiah, S. (2011). Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices (KAP) Among Food Handlers at Residential Colleges and Canteen Regarding Food Safety. *Sains Malaysiana*, 40(4), 403–410.

- Nildawati, Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah, Mk., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Potter, & Perry. (2020). *Fundamental of Nursing* (7th ed.). Salemba Medika.
- Rahmadani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia. *Open Acces under CC BY - SA License*, 291–299.
- Rahmawati, U., & Nur Subandrian, D. (2020). Pengaruh Penyuluhan dengan Booklet terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Praktik Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan Effect of Mass Education with Booklet on Knowledge, Attitudes and Practices of Personal Hygiene among Food Handlers. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1).
- Ramadani, E. R., Nirmala, F., & Mersatika, A. (2017). Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–12.
- Ronitawati, O. P., Dwi Asmarani, I., Melani, V., Badriyah, S., & Rosdyaningrum, S. (2022). EDUKASI HIGIENE PERSONAL PENJAMAH MAKANAN DALAM RANGKA PEMBERDAYAAN KETERAMPILAN KELOMPOK USAHA WANITA TANI DI DESA MEKARBUANA KAB. KARAWANG. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(10). <http://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI>
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). PENERAPAN HIGIENE SANITASI JASA BOGA PADA KATERING GOLONGAN A2 DAN GOLONGAN A3 DI KOTA PALANGKA RAYA PROVINSI KALIMANTAN TENGAH. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1–10.
- Sunarya, R. O., & Yudhastuti, R. (2019). An Overview Of Food Hygiene And Sanitation In Campus C Canteens Universitas Airlangga Surabaya. *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN*, 11(2), 158. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i2.2019.158-164>
- Susanna, D., Eryando, T., & Kusuma, A. (2015). The Relationship Between Knowledge and Behaviour of Food Handlers to Escherichia coli Contamination in Serving Foods in a Campus. *World Applied Sciences Journal*, 33(7), 1125–1131. <https://doi.org/10.5829/idosi.wasj.2015.33.07.186>
- Syafirah, S., & Ririn Andrias, D. (2012). HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI KANTIN SEKOLAH DASAR NEGERI DI KECAMATAN MULYOREJO, SURABAYA. *Media Gizi Indonesia*, 10(2).
- Tae, A. J. S., Sahdan, M., & Landi, S. (2023). RELATIONSHIP BETWEEN TABLEWARE SANITATION WITH THE PRESENCE OF ESCHERICHIA COLI AT THE RESTAURANT Article Info ABSTRACT / ABSTRAK. *Pancasakti Journal of Public Health Science and Research*, 3, 168–176. <https://doi.org/10.47650/pjphsr.v3i3.575>
- Thabrani, S. A. (2020). Analisis Pengetahuan, Sikap Serta Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Puskesmas Cihideung Kota Tasikmalaya Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Bidkesmas Respati*, 1(11), 22–38.
- Triandini, F., & Handajani, S. (2015). Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-otak Bandeng Di Kabupaten Gresik. *E-Journal Boga*, 4(2), 27–36.