

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN *HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DIKANTIN SDN SEKECAMATAN KAMPAR**Misky Madrdhatillah**Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat
Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
miskymardatillah@Gmail.com**ABSTRACT**

Food is a basic human need that is needed and requires a good food handler, and the importance of food hygiene and safety for health so as not to be contaminated, sought in the process of processing until the food presentation is done as well as possible so as to produce healthy food to benefit the body. The purpose of this study was to determine the relationship of knowledge and attitudes with food handlers hygiene in the canteen (SDN) of the Elementary Schools in Kampar sub-district in 2018. The cross sectional study design, this research was carried out on 21-28 July 2017 in the canteen (SDN) of the Elementary School of Kampar District. The sample in this study was hygiene food handlers in the canteen (SDN) of Elementary Schools in the District of Kampar, amounting to 50 people. The sampling technique is random sampling. The instrument used was a questionnaire. The data obtained were analyzed by chi square test, the significance level was 95%. The results of the bivariate analysis found that there was a significant relationship between knowledge and hygiene of food handlers in SDN canteen in Kampar sub-district obtained p value = 0,000, and there was a significant relationship between attitude and hygiene sanitation of food handlers obtained p value = 0.038. For food handlers Increase awareness and pay attention to the safety of processed and served food to consumers and the importance of food hygiene and safety so as not to be contaminated, so as to produce healthy food in the Kampar sub-district.

Keywords : *Knowledge, Attitude, Food Handlers Hygiene*

PENDAHULUAN

Banyak penyakit yang terjangkit pada manusia salah satunya disebabkan oleh makanan. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan dan memerlukan Penjamah makanan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan tidak saja bermanfaat bagi manusia tetapi akan terjadi gangguan kesehatan yang akibat makanan dapat terjadi kontaminasi. Sehingga menjadi menyebabkan suatu penyakit bawaan. Penyakit bawaan makanan

adalah kurangnya pengetahuan dari pihak Penjamah makanan atau konsumen makanan dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. (Taher dalam Agustina, 2009)

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat 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).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *hygiene* 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 makanan yang tidak memiliki personel *hygiene* yang baik dan benar, termasuk membersihkan diri seperti mencuci tangan pada waktu yang tepat dan dapat dengan mudah mencemari makanan dijual.

Menurut Marriot N.G. dalam Sugiyono Lynda (2010), kesehatan dan kebersihan penjamah makanan harus diperhatikan agar kasus keracunan makanan dapat dihindari. penjamah makanan dapat menjadi perantara bagi kerusakan makanan yang diolah dan disajikan. Untuk itu Penjamah makanan harus berbadan sehat dan tidak mengidap penyakit menular. Pemeriksaan kesehatan bagi para Penjamah makanan harus dilakukan secara berkala. Penjamah makanan yang sakit tidak diperkenankan kontak dengan makanan, peralatan dan fasilitas yang digunakan untuk proses, penyiapan, dan penyajian makanan. Jika Penjamah makanan sakit, maka potensinya sebagai sumber pencemar akan meningkat. *Staphylococcus aureus* biasanya terdapat disekitar diare, luka yang terinfeksi, mata dan telinga. Infeksi pada sinus, radang tenggorokan, batuk terus-menerus, serta gejala penyakit dan demam merupakan gambaran bahwa *mikroorganisme* meningkat.

Salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi pengolahan makanan dan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Penjamah makanan memenuhi persyaratan tenaga pengolahan makanan meliputi tidak merokok pada pengolahan makanan, tidak makan dan tidak mengunyah, tidak tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan selama bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, selalu memakai pakaian yang bersih, tidak banyak bicara, menutup mulut ketika batuk, bersin (Kemenkes, 2011).

Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan *hygiene* sanitasi, faktor sumber daya manusia adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seorang yang pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikan yang lebih rendah. (Notoatmodjo, 2007)

Menurut Tamaroh (dalam Sugiyono Lynda, 2010), faktor terpenting pada keamanan makanan adalah penjamah makanan. penjamah makanan yang berpendidikan rendah akan melaksanakan tugasnya hanya mengandalkan kebiasaan yang dimilikinya tanpa mengetahui alasan

yang benar yang melatar belakangi tindakannya.

Salah satu sikap *hygiene* sanitasi untuk menjaga kesehatan makanan adalah dengan menjual makanan dan minuman yang sehat terutama pada kantin sekolah. Beberapa kajian menunjukkan bahwa dari 640 sekolah di 20 provinsi di Indonesia belum memenuhi syarat kesehatan meliputi mutu kesehatan, kebersihan dan keamanan hingga dapat menimbulkan dapat penyakit seperti *diare*, radang tenggorokan, batuk terus-menerus, serta gejala penyakit dan demam. (Joewono, 2013)

Menurut *World Health Organization* (WHO), di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat 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 2014 kasus keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia. Salah satu kejadian keracunan makanan disebabkan karena makanan yang dikonsumsi sudah terkontaminasi oleh bakteri patogen sehingga dengan jumlah korban 468 orang dan terdapat 1 orang meninggal serta keracunan akibat mengolah makanan tidak baik dan benar terhadap penjamah makanan sehingga terjadi kontaminasi dan dapat menyebabkan meninggal. (Depkes, 2010)

Menurut data tahun 2014 sampai 2016 di Kabupaten Kampar, bahwa kasus makanan jajan pada tahun 2016 yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi di Sekecamatan Kampar sebanyak 217 (91,5%), tahun 2015 di Sekecamatan XII Koto Kampar 56 (48%).

Sedangkan tahun 2014 di Sekecamatan Salo sebanyak 70 (80,6%). Salah satu terjadi kontaminasi pada makanan jajan yang disebabkan oleh *food handler* di Sekecamatan dibandingkan dengan jasa boga, restoran, atau rumah makan karena sanitasi dapur pengolahan makanan dan tempat makanan belum terpenuhi dengan persyaratan *hygiene* sanitasi. (Profil Dinkes Kab.Kampar)

Dampak Pengolahan Makanan yang tidak baik terhadap kesehatan adalah dapat mengganggu kesehatan yang dapat menimbulkan berbagai penyakit macam penyakit, jika terus berlanjut mengkonsumsi makanan yang tidak sehat maka akan menjadi menyebabkan suatu penyakit bawaan tersebut.

Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan di 5 sekolah (SDN 003 Batu Belah), SDN 018 Penyasawan, SDN 021 Air Tiris, SDN 001 Air Tiris, SDN 004 Padang Mutung) dari 21 SDN Sekecamatan Kampar dimana kantin tersebut selalu ramai pembeli, dan ternyata masih banyak dijumpai penjamah makanan yang pada saat mengolah makanan, pedagang tidak menutup mulut ketika bersin, kurang menjaga kebersihan tangan penjamah makanan yang meletakkan makanan, makanan tidak diberi tutup, tidak mempunyai tempat khusus untuk penyimpanan bahan makanan, tidak menggunakan celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tutup mulut, pakaian kerja Serta terdapat beberapa tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi sehingga makanan dapat terkontaminasi dapat menularkan penyakit keracunan pada makanan.

Berdasarkan permasalahan yang telah dipaparkan di atas maka

peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan hygiene Penjamah Makanan dikantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar Tahun 2018.**

dilaksanakan pada tanggal 22- 28 Juli 2018.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh jumlah hygiene penjamah makanan yaitu sebanyak 116 orang. Dengan jumlah sampel 50 responden.

METODE

Jenis penelitian ini menggunakan metode *analitik kuantitatif* dengan desain *cross sectional study*. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah Pengetahuan dan Sikap, dan variabel terikat dalam penelitian ini adalah *hygiene* penjamah makanan. Lokasi Penelitian ini di kantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar sebanyak 21 sekolah,

HASIL

Dalam penelitian ini akan dibahas mengenai deskripsi data dari masing-masing variabel dan pengaruh dua variabel bebas yaitu pengetahuan dan sikap dengan variabel terikat yaitu *hygiene* Penjamah Makanan dikantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar tahun 2018.

Setelah data dikumpulkan kemudian diolah secara komputerisasi. Hasil pengolahan data dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.1 : Distribusi Frekuensi Responden Menurut *Hygiene* Penjamah Makanan, Pengetahuan dan Sikap dikantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar Tahun 2018

No	Variabel	Frekuensi (N)	Persentase (%)
<i>Hygiene</i> Penjamah Makanan			
1	Tidak memenuhi syarat <i>hygiene</i>	31	62,0
2	Memenuhi Syarat <i>Hygiene</i>	19	38,0
		50	100%
Pengetahuan			
1	Kurang	30	60,0
2	Baik	20	40,0
		50	100%
Sikap			
1	Negatif	29	58,0
2	Positif	21	42,0
		50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2018

Berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat, bahwa dari 50 responden *Hygiene* penjamah makanan dikantin SDN Se-kecamatan Kampar, terdapat 31 responden Tidak

memenuhi syarat *hygiene* sanitasi dikantin SD Negeri Se-kecamatan Kampar yaitu sebesar (62,0%). Untuk pengetahuan *hygiene* penjamah makanan terdapat 30

responden dengan pengetahuan kurang yaitu sebesar (60,0%). Berdasarkan sikap penjamah

Analisis Bivariat

Pengolahan data selanjutnya adalah analisis bivariat untuk melihat ada tidaknya hubungan antara variabel independen (pengetahuan dan sikap) dan variabel dependen (*hygiene* sanitasi penjamah

makanan terdapat 29 responden dengan sikap positif yaitu sebesar (58,0%).

makanan). Analisis bivariat diolah dengan program komputerisasi menggunakan uji *chi square* dengan hasil yang terdapat pada tabel berikut ini:

Hubungan Pengetahuan dengan *Hygiene* Penjamah Makanan

Tabel 4.2 : Hubungan Pengetahuan dengan *Hygiene* Penjamah Makanan di kantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar Tahun 2018

Pengetahuan	<i>Hygiene</i> Penjamah Makanan						P-Value	POR (CI 95%)
	Tidak Memenuhi Syarat <i>Hygiene</i>		Memenuhi syarat <i>hygiene</i>		Total			
	N	%	N	%	N	%		
kurang	25	83.3	5	16.7	30	100	0,000	11.667 (CI 95% = 3,009- 45,238)
Baik	6	30.0	14	70.0	20	100		
Total	31.0	62.0	19.0	38.0	50	100		

$\chi^2=12.313$

Berdasarkan tabel 4.2 di atas, dapat diketahui bahwa dari 30 responden dengan pengetahuan kurang yang Memenuhi syarat *hygiene* terdapat 5 responden yaitu sebanyak (16,7%). Sedangkan dari 20 responden yang pengetahuan baik tetapi tidak memenuhi syarat *hygiene* terdapat 6 responden yaitu sebanyak (30%).

Berdasarkan hasil uji *chi square* diperoleh nilai *P-value* = 0,000 ≤

0,05 yang artinya ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan *hygiene* penjamah makanan Dan nilai *Prevalence Odd Ratio* (POR) = 11.667 (CI 95% = 3,009 - 45,238) artinya *hygiene* penjamah makanan dengan pengetahuan kurang mempunyai risiko 0,000 kali lebih besar untuk tidak memenuhi syarat *hygiene* penjamah makanan dibandingkan dengan responden yang memiliki pengetahuan baik.

Hubungan Sikap dengan *Hygiene* Penjamah MakananTabel 4.3 : Hubungan Sikap dengan *hygiene* penjamah makanan di kantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar Tahun 2018.

Sikap	<i>Hygiene</i> Penjamah Makanan						P- Value	POR (CI 95%)
	Tidak Memenuhi Syarat <i>Hygiene</i>		Memenuhi Syarat <i>Hygiene</i>		Total			
	N	%	N	%	N	%		
Negatif	22	75,9	7	24,1	29	100	0,038	4,190 (1,246-14,089)
Positif	9	42,9	12	57,1	21	100		
Total	31	62,0	19	38,0	50	100		

 $\chi^2=4,318$

Berdasarkan tabel 4.2 di atas, dapat diketahui bahwa dari 29 responden dengan Sikap Negatif yang Memenuhi syarat *hygiene* terdapat 7 responden yaitu sebanyak (24,1%). Sedangkan dari 21 responden yang sikap positif tetapi tidak memenuhi syarat *hygiene*, terdapat 9 responden yaitu sebanyak (42,9%).

Berdasarkan hasil uji *chi square* diperoleh nilai *P-value* = 0,038 \leq 0,05 yang artinya ada hubungan yang signifikan antara Sikap dengan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dan nilai *Prevalence Odd Ratio* (POR) = 4,190 (1,246-14,089) artinya *hygiene* penjamah makanan dengan sikap negatif mempunyai risiko 4,190 kali lebih besar untuk tidak memenuhi syarat *hygiene* penjamah makanan dibandingkan dengan responden yang memiliki sikap positif.

PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki *Hygiene*

Penjamah Makanan yang Tidak memenuhi syarat *hygiene* sebanyak 30 orang (62,0%). Menurut Motarjemi, (2007), *Hygiene* penjamah makanan adalah orang yang secara langsung menangani dalam makanan dan peralatan dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, maupun dalam penyajian. Penjamah makanan adalah orang yang pekerjaannya menyiapkan bahan makanan hingga siap untuk dikonsumsi.

Kebersihan penjamah makanan sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit.

Menurut Tamaroh (dalam Sugiyono, 2010), faktor terpenting pada keamanan pangan adalah penjamah makanan. Penjamah makanan yang berpendidikan rendah akan melaksanakan tugasnya hanya mengandalkan kebiasaan yang dimilikinya tanpa mengetahui alasan yang benar yang melatarbelakangi tindakannya. Perilaku penjamah yang tidak mendukung tentunya

akan menimbulkan masalah terhadap makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Susanna (2008), yang menyatakan 85% penjamah makanan tidak menggunakan celemek ketika pengolahan makanan dan menurut (Arisman 2010) tentang *Hygiene* Penjamah Makanan dikantin SDN di Kota Palembang, didapatkan kesimpulan 6,6% penjamah makanan tidak menggunakan celemek pada saat bekerja. Celemek merupakan kain penutup baju yang digunakan sebagai pelindung agar pakaian tetap bersih dan tidak terkontaminasi makanan terhadap konsumen.

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki pengetahuan Kurang sebanyak 30 orang (60%). Menurut Notoatmodjo (2007), Pengetahuan adalah salah satu hasil dari tahu terhadap suatu objek yang dilakukan seseorang setelah menggunakan panca indra (indra penglihatan, penciuman, rasa dan raba). Faktor pengetahuan mempunyai pengaruh sebagai dorongan awal bagi seseorang dalam berperilaku.

Menurut Hasniardi dalam Notoatmodjo (2008), pengetahuan merupakan faktor predisposisi dalam perilaku seseorang. Sebelum seseorang mengadopsi perilaku (perilaku baru), ia harus tahu terlebih dahulu apa arti atau manfaat perilaku tersebut bagi dirinya. Seorang ibu akan melakukan berperilaku sehat apabila ia tahu apa bahaya dan kerugian yang akan terjadi bila dia tidak tahu maka terjadi bahaya pada kesehatan tersebut.

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa mayoritas memiliki sikap yang negatif sebanyak 29 orang

(58%). Menurut Notoatmodjo (2010), Sikap merupakan proses berlangsung dalam diri seseorang yang di dalamnya dapat pengalaman individu yang akan mengarahkan dan menentukan respon terhadap berbagai objek dan dalam tindakan situasi.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Dyah Pradnyaparamita, (2014) dengan judul Hubungan sikap dengan *higiyene* penjamah makanan disekolah Muhammadiyah Tahun 2013. bahwa *hygiene* penjamah makanan terjadi 30% akibat sikap yang kurang baik. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa sebagian besar sikap kurang baik yaitu 45 orang (53,27%), dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki pendidikan kurang yaitu sebesar 29 (55,4%).

Analisa Bivariat

Hubungan Pengetahuan dengan *Hygiene* Penjamah Makanan di kantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar Tahun 2018

Berdasarkan hasil penelitian yang di lakukan dikantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Sekecamatan Kampar Tahun 2017 yang diperoleh hasil dari 50 responden terdapat 30 (60,0%) yang *hygiene* Penjamah makanan dengan pengetahuan kurang dan 20 (40,0%) *hygiene* penjamah makanan dengan pengetahuan baik.

Dari hasil uji statistic *chi square* diperoleh nilai $P.value = 0,000 \leq 0,05$ maka H_0 ditolak artinya ada hubungan yang bermakna antara variabel pengetahuan dengan *hygiene* penjamah makanan dikantin sekecamatan Kampar tahun 2017. dan Nilai Odd Ratio (OR) = 11.667 (CI 95% = 3,009-45,238)

menunjukkan bahwa pengetahuan kurang dengan *hygiene* penjamah makanan.

Menurut asumsi peneliti, dari hasil penelitian didapat 30 responden didapat 5 responden yang berpengetahuan kurang namun memenuhi syarat *hygiene* penjamah makanan. Menurut peneliti hal ini dikarenakan adanya yang mempengaruhi *hygiene* penjamah makanan seperti pengalaman, lama kerjanya kemudian terbiasa dengan hidup bersih dan usia responden. Semakin banyak pengalaman yang didapatkan responden terhadap pengolahan makanan. Selain itu berdasarkan penelitian, didapat dari 20 responden ada 6 responden berpengetahuan baik tetapi tidak memenuhi syarat *hygiene* penjamah makanan dikarenakan budaya responden dimana responden mengetahui tentang pengolahan yang baik tetapi karena banyaknya pembeli sehingga waktu yang seharusnya untuk mencuci bahan makanan tidak tersedia sehingga makanan yang disajikan pun menjadi tidak sehat walaupun pengetahuannya baik tetapi tetap tidak memenuhi syarat *hygiene* penjamah makanan.

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.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Sella Monica Avrilinda (2016) dengan Judul hubungan pengetahuan dengan penjamah makanan dikantin SD Muhammadiyah Surabaya. Hasil penelitian menyatakan ada hubungan pengetahuan dengan pencegahan kontaminasi makanan terhadap penjamah makanan dikantin SD Muhammadiyah Surabaya tahun 2016, dengan nilai $p=0,001 < 0,05$ berarti ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan penjamah makanan dikantin SDN Muhammadiyah Surabaya tahun 2016.

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.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan Heliani (2008) bahwa orang yang memiliki pengetahuan tinggi dapat berpengaruh terhadap perilaku yang baik. Dari penelitian tersebut, juga diketahui bahwa penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan baik mempunyai *personal hygiene* yang baik yaitu 21 orang yaitu sebesar (31,6%), sementara penjamah makanan yang

mempunyai pengetahuan yang kurang baik mempunyai *personal hygiene* yaitu 24 orang pengetahuan yang kurang baik sebesar (69,2%).

Hubungan Sikap dengan *Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di kantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar Tahun 2018*

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di kantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Sekecamatan Kampar Tahun 2017, diperoleh hasil dari 50 responden terdapat 29 responden (58,0%) *hygiene* Penjamah makanan dengan sikap negative. sedangkan dari 21 responden (42,0%) *hygiene* penjamah makanan dengan positif baik.

Dari hasil uji statistic *chi square* diperoleh nilai $P.value = 0,038 < \alpha (0,05)$ maka H_0 ditolak artinya ada hubungan yang bermakna antara variabel sikap dengan *hygiene* penjamah makanan di kantin Se-Kecamatan Kampar tahun 2017. Dan nilai Odd Ratio (OR) = 4,190 (1,246-14,089) menunjukkan bahwa sikap negative dengan *hygiene* penjamah makanan.

Menurut asumsi peneliti, dari 29 responden terdapat 7 responden dengan sikap negative tetapi memenuhi syarat *hygiene*, jadi meskipun sikap nya negative belum tentu tidak memenuhi syarat *hygiene*. Karena dipengaruhi oleh kebiasaan yang dilakukan, dimana responden telah terbiasa mengolah makanan dengan baik dan sehat. Dari hasil penelitian diketahui dari 21 responden terdapat 9 responden bersikap positif tetapi tidak memenuhi syarat *hygiene*, Menurut peneliti hal ini dikarenakan responden merasa sulit untuk mengaplikasikan atau melakukan

cara pengolahan makanan yang baik dan sehat sehingga makanan yang disajikan pun tidak memenuhi syarat *hygiene* sanitasi, jadi meskipun sikapnya positif tetap tidak memenuhi syarat *hygiene*.

Seseorang dengan sikap yang positif maka akan memberikan pengarahan untuk penjamah makanan dalam melakukann pengolahan makanan yang baik dan benar menjaga kebersihan dan keamanan makanan bagi kesehatan agar tidak terkontaminasi, diupayakan dalam proses pengolahan hingga penyajian makanan dilakukan sebaik mungkin sehingga menghasilkan makanan yang sehat.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Sarah Syafira (2015), bahwa ada hubungan sikap dengan penjamah makanan di kantin SD Negeri di Kecamatan Mulyorejo tahun 2015, dengan nilai $p = 0,002 < 0,05$ yang artinya ada hubungan yang bermakna antara tingkat sikap dengan penjamah makanan di kantin SD Negeri di Kecamatan Mulyorejo Surabaya tahun 2015.

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa kurang dari separuh responden memiliki Sikap Negatif sebanyak 51 orang (76,1%). Menurut Notoatmodjo, (2007) sikap merupakan proses berlangsung dalam diri seseorang yang di dalamnya dapat pengalaman individu yang akan mengarahkan dan menentukan respon terhadap berbagai objek dan situasi. Jadi, sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek.

Menurut Notoatmodjo (2010), orang yang memiliki sikap yang baik terhadap sesuatu hal, ia akan memiliki perilaku atau tindakan yang baik pula. Menurut Dartini (2012)

bahwa kemampuan dalam menerima, merespon, menghargai dan mampu mempertanggung jawabkan sikap yang dipilih akan menentukan tingkatan sikap. Akan tetapi kenyataannya penelitian ini tidak sesuai dengan hal tersebut diketahui responden yang mempunyai sikap yang baik lebih besar memiliki perilaku *hygiene* penjamah makanan yang kurang baik sebesar (66,7%) dibandingkan responden yang memiliki sikap yang baik.

Hal ini dapat terjadi karena sikap belum menentukan perilaku seseorang sebab sering terjadi seseorang bertindak bertentangan dengan sikapnya (Sarwono, 2009). Oleh sebab itu penjamah makanan yang memiliki sikap baik tetapi belum tentu penjamah makanan tersebut mempunyai perilaku *personal hygiene* yang baik pula begitu sebaliknya. Pemberian informasi-informasi yang baik diharapkan dapat membentuk sikap yang positif para penjamah makanan sehingga perilaku yang ditunjukkan sama dengan sikap sebenarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Yordani, (2008). *Hygiene sanitasi makanan dan minuman*. Yordani agus. Fakultas kesehatan lingkungan.
- BPOM, RI. (2015). *Badan pengawasan Obat dan Makanan*. Analisis personel *hygiene* pada penjual makanan tradisional gado-gado di kelurahan pisang, cirendeu dan cempaka putih ciputat timur. <http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://repository.uinjt.ac.id/dspace/btst/ream/123456789/29636/1/Eka%20lestari%250sitepufkik.pdf&ved=0ahUKEwjn3csoDUAhWKI8K>
- HdiiCykQFggBMAA&usg.=AFQjCNH6RP7NEV9Ud2Jikv-tnnQ-bZmfQ. Diakses: 21 Mei 2017
- Candra, Budiman, (2006). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Jakarta: EGC, penerbit buku kedokteran ECG, jakarta. 2006
- Depkes, RI (2006). Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan Direktorat Penyehatan Lingkungan Direktorat Jenderal PPM dan PL.
- , (2009). Prinsip-prinsip *hygiene sanitasi pangan gizi*. <http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://gizi.depkes.go.id/p-content/uploads/2015/02/hygiene-sanitasi-dit-gizi.pdf.&ved=0ahUKEwjD77-WvsfUAhVGpo8KHT5SCw4QFggMAA&usg=AFQjCNHLvNuTYm4XwtH35Slg5PQ-bhthBQ>. Diakses: 21 Mei 2017
- , (2010). *Fakor-Faktor Yang Mempengaruhi Personel Hygiene Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul*. UEU-undergraduate-8230-bab1.pdf. https://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://digilibesaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate8203-bab1.pdf&ved=0ahUKEwie90P0fTHhVENY8KHfn6AVIQFggNMAU&usg=AFQjCNFE17EFv_SI4tpft4DiRRZ8tQIFLQ. Diakses: 21 Mei 2017
- Dinkes, Provinsi Riau. (2015). *Kasus Diare yang ditangani menurut Jenis Kelamin dan Kabupaten/Kota Provinsi Riau*. Pekanbaru: Dinas Kesehatan
- , Kab. Kampar (2017). Data laporan Profil Dinkes di

- Kabupaten Kampar tahun 2014. *Jumlah (TPM) tempat pengolahan makanan menurut status hygiene sanitasi di Kabupaten Kampar. Bangkinang kota.*
- , Kab. Kampar (2017). Data laporan Profil Dinkes di Kabupaten Kampar tahun 2015. *Jumlah (TPM) tempat pengolahan makanan menurut status hygiene sanitasi di Kabupaten Kampar. Bangkinang kota.*
- , Kab. Kampar (2017). Data laporan Profil Dinkes di Kabupaten Kampar tahun 2016. *Jumlah (TPM) tempat pengolahan makanan menurut status hygiene sanitasi di Kabupaten Kampar. Bangkinang kota*
- Hidayat, A.A. (2010). *Riset Keperawatan dan Teknik Penulisan Ilmia*, : Salemba Medika.
- Kasjono dan Kristiawan, (2008), *intisari epidemiologi*. Jogjakarta : MITRA CENDIKIA Press
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *hygiene sanitasi jasa boga disebutkan bahwa penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan.*
<http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://e.td.repository.ugm.ac.id/downloadfile/106857/potongan/S1-2016-333137-introduction.pdf&ved=0ahhUKEwjJ6-fK4l3UAhVJp48KHegeDWw4ChAWCBowAA&usq=AFQjCNEUa uWznmlCCnX2f2FySFpD5H-2lA>. Diakses 26 Mei 2017
- Kemenkes, (2011). Direktorat bina gizi. Ditjen bina gizi dan kesehatan ibu dan anak. Pedman keamanan pangan disekolah dasar. Jakarta: kemenkes, 2011
- Kasjono dan Kristiawan, (2008), *industry epidemiologi*. Jogjakarta : MITRA CENDIKIA press.
- Latudi, Ratni, (2014). *Aspek hygiene dan sanitasi makanan dipasar jajan kota gorontalo.*
<Http://eprints.ung.ac.id/5913/>
Diakses 24 Mei 2017.
- Mubarak, Iqbal, W. Dkk. (2009). *Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*, Jakarta: Balemba Medika
- Mundiatur, Dkk. (2015). *Pengelolaan Kesehatan Lingkungan*, Yogyakarta: Gava Media
- Adams, M dan Motarjemi, Y,(2003). *Dasar-dasar Keamanan Makanan Untuk Petugas Kesehatan* Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Joewono, B.N. 2013. 84.30% Kantin Sekolah Belum Sehat, (online).
www.eduksi.kompas.com/read/2013/01/1/8/0018216/84.30.persen.kantin.sekolah.belum.sehat. Diakses 07 Juli 2017
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2010), *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Edisi Revisi. Jakarta; Rineka Cipta
- , (2007). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku* (Jakarta: Rineka Cipta.
- ,(2005). *ilmu perilaku kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nursalam, (2008). *Konsep dan penerapan metodologi penelitian keperawatan*. Jakarta.
- Purnomo Hari dan Adiono, (2009). *aspek hygiene dan sanitasi makanan dipasar jajan kota gorontalo. ilmu pangan, jakarta: universitas indonesia.*

- [Http://eprints.ung.ac.id/5913/](http://eprints.ung.ac.id/5913/)
Diakses 24 Mei 2017.
- Sofiana, (2012). *Hygiene Sanitasi*. UEUundergraduate bab1hygiene-sanitasipdf.
<https://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-undergraduate-7625-bab1.pdf%ved=0ahUKEwuiq-LnoYTUAHXFpl8KHeWIAT8QFggMAI&usq=AFQjCNGvLfNPqgdQCn8uf61n5u3F2igaBA>.
Diakses 24 Mei 2017.
- Susanna, Dewi. (2009). *Kontaminasi bakteri escheri cia coli pada makanan dan minuman penjual jajanan di lingkungan pendidikan muhammadiyah limau, jakarta selatan*. JURNAL KESMAS.
[ttps://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://journal.uhamka.ac.id/index.php/arkemas/article/download/223/165&ved=0ahUKEwisqfi3tY3UAhUFuo8KHWluCy8QFggfMAE&usq=AFQjCNH7m2mDklfUb52xHbmt897it hA-8w&sig2=0zyQYJKEA9-8LMVASWEESA](https://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://journal.uhamka.ac.id/index.php/arkemas/article/download/223/165&ved=0ahUKEwisqfi3tY3UAhUFuo8KHWluCy8QFggfMAE&usq=AFQjCNH7m2mDklfUb52xHbmt897it hA-8w&sig2=0zyQYJKEA9-8LMVASWEESA). Diakses 26 Mei 2017
- Septiza, (2008). *Perilaku penjamah makanan, sanitasi kantin dan angka bakteri di kantin universitas gadja mada*, program studi kesehatan masyarakat, fakultas kesehatan masyarakat, universitas gadja mada
- Setiadi, (2007). *Konsep dan Penulisan Riset ke Perawatan Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sunaryo, (2004). *Psikologi Untuk Keperawatan..* Jakarta: EGC
- Titin Agustina, (2005). *Penting hygiene penjamah makanan tradisional, disajikan dalam seminar nasional membangun citra pangan tradisional*. Fakultas teknik. UNNES. Skripsi. Universitas negeri semarang.
- Taher dalam Agustina, (2009). "Kontaminasi logam berat pada makanan dan dampaknya pada kesehatan". Teknubuga. 2, (2), 53-65.
- Tamaroh (dalam Sugiyono Lynda, (2010), factor keamanan pangan pada penjamah makanan. Teknologi aerasi dalam pengolahan limbah aerasi.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan
www.ilo.org/dyn/natle/docs/ELECTRONIC/.../IDN91185%20IDN.pdf.
Diakses: 21 Mei 2017
- World Health Organization (WHO),2014. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personel Hygiene Penjamah Makanan Dikantin Universitas Esa Unggul*. Romlan Atun.UEU-Undergraduate-8203-JURNAL.pdf.
<https://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate8203COVER.pdf&ved=0ahUKE3642yv4DUAhUMLo8KHXxcCdlQFggdMAE&usq=AFQjCNGdSHhtPbuylhov>.
Diakses: 21 Mei 2017