

Factors Influencing the Hygiene Behavior of Food Handlers in Cikarang Bekasi Catering Services

Helmi^{1*)}, Ajeng Tias Endarti²⁾, Brian Sri Prahastuti³⁾

¹⁾²⁾³⁾ Program Studi S2 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Mohammad Husni Thamrin

Correspondence Author: helmisipirok@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.37012/jkmp.v5i1.2595>

Abstract

Law of the Republic of Indonesia Number 18 of 2012 concerning Food mandates the preparation of safe food consumption that can be done with hygiene. One party that can play a role in ensuring safe food consumption is the Catering Service provider. Unfortunately, most catering entrepreneurs in Indonesia do not understand the hygiene requirements that are closely related to health. Hygiene behavior in food handlers greatly affects the quality of catering food. From the researcher's initial survey, there were several catering services that had poor hygiene behavior. This study aims to determine the factors that influence the hygiene behavior of food handlers in the Cikarang catering service, Bekasi Regency in 2024. This study is a quantitative cross-sectional design study. The sample of this study was 100 food handlers in the Cikarang Bekasi catering service. Data collection was carried out by interview using a questionnaire. The analysis of this study was univariate, bivariate and multivariate. The univariate results showed that most respondents had poor food handler hygiene behavior (65.0%). Bivariate results showed a relationship between education, knowledge, attitude, PPE, facilities and infrastructure, superior support, friend support, counseling with food handler hygiene behavior ($P < 0.05$). Multivariate results showed that the PPE variable was the dominant variable that influenced food handler hygiene behavior with OR 174 (95%CI 21-1432). Conduct routine socialization and counseling of food handler hygiene. Counseling can be carried out by the health center.

Keywords: *Jasa Boga, Hygiene, Food Handler, Behavior*

Abstrak

Undang – Undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 Tentang Pangan mengamanatkan untuk menyiapkan konsumsi pangan yang aman yang dapat dilakukan dengan *hygiene*. Salah satu pihak yang dapat berperan dalam penjaminan konsumsi pangan adalah penyedia jasa Jasa Boga. Sayangnya sebagian besar pengusaha katering di Indonesia belum memahami persyaratan *hygiene* yang erat kaitannya dengan kesehatan. Perilaku *Hygiene* pada penjamah makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan jasa boga. Dari survei awal peneliti ada beberapa jasa boga yang memiliki perilaku *hygiene* yang kurang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi perilaku hygiene penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif desain cross sectional. sampel penelitian ini adalah 100 penjamah makanan di jasa boga Cikarang Bekasi. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara menggunakan kuesioner. Analisis penelitian ini adalah univariat, bivariat dan multivariat. Hasil univariat menunjukkan sebagian besar responden memiliki perilaku hygiene penjamah makanan kurang baik (65,0%). Hasil bivariat menunjukkan ada hubungan pendidikan, pengetahuan, sikap, APD, sarana prasarana, dukungan atasan, dukungan teman, penyuluhan dengan perilaku hygiene penjamah makanan ($P < 0,05$). Hasil multivariat menunjukkan variabel APD penjamah merupakan variabel dominan yang mempengaruhi perilaku hygiene penjamah makanan dengan OR 174 (95%CI 21-1432). Melakukan sosialisasi dan penyuluhan hygiene penjamah makanan secara

rutin. Penyuluhan dapat dilakukan oleh pihak puskesmas.

Kata Kunci: Jasa Boga, Hygiene, Penjamah Makanan, Perilaku

PENDAHULUAN

Undang – Undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 Tentang Pangan mengamanatkan untuk menyiapkan konsumsi pangan yang aman yang dapat dilakukan dengan *hygiene*. Upaya pengendalian risiko bahaya pada pangan wajib dilakukan oleh semua pihak yang terlibat dengan cara mengendalikan/menjaga peralatan yang digunakan, bahan baku makanan, sarana, proses produksi, maupun perorangan sehingga keamanan terjamin (Kemenkes RI, 2017).

Salah satu pihak yang dapat berperan dalam penjaminan konsumsi pangan adalah penyedia jasa Jasa Boga. Sayangnya sebagian besar pengusaha katering di Indonesia belum memahami persyaratan *hygiene* yang erat kaitannya dengan kesehatan. Hasil penelitian menunjukkan perilaku *hygiene* pada industri pangan Jasa Boga sebagian besar memiliki perilaku *hygiene* yang tidak sesuai yaitu 52,9% dibandingkan perilaku *hygiene* yang sesuai 47,1% (Baringbing, 2023). Pada dasarnya pengusaha katering hanya memikirkan sisi bisnis usahanya dan kurang memperhatikan peraturan kesehatan dan kebersihan di ruang publik (Prasetya, 2012).

Dampak yang terjadi dari pengelolaan makanan jasa boga yang tidak *hygiene* yaitu dapat menimbulkan keracunan makanan. Keracunan makanan merupakan keadaan yang muncul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung racun, misalnya: jamur, kerang, pestisida, susu, bahan beracun akibat pembusukan makanan dan bakteri. WHO melaporkan bahwa kurang lebih 70% kasus diare di negara berkembang disebabkan karena makanan yang tercemar yang sebagian besar dari makanan di jasa boga dan rumah makan. Di Amerika Serikat kasus keracunan terjadi di 20% di rumah makan, 3% di industri pangan. Di Eropa sumber kontaminasi 46% dari rumah, restoran/hotel (15%), jamuan makan 8%, fasilitas kesehatan dan kantin masing-masing 6% dan sekolah 5%. Kejadian resiko keracunan meningkat disebabkan faktor mikroba, faktor pejamu dan faktor yang berkaitan dengan diet.

Kejadian Keracunan di Indonesia tahun 2014 terdapat 186 total kejadian, dan tahun 2015 terdapat 153 total kejadian, dengan berbagai faktor penyebab, mulai dari pangan, racun alam, pestisida, campuran, dan pencemaran lingkungan (Rhomadhoni, 2018). Kasus keracunan makanan di Bekasi tahun 2017 terjadi pada 26 buruh di pabrik PT Acommerce Solusi Lestari kota Bekasi mengalami keracunan dari konsumsi jasa boga. Tahun 2020 juga terjadi kasus

keracunan makanan di pabrik PT ABP Cikarang Kab. Bekasi pada 35 karyawan pabrik dari makanna jasa boga.

Hygiene sangatlah berpengaruh pada kualitas makanan di jasa boga. Kab Bekasi merupakan wilayah industri yang banyak menggunakan jasa boga untuk memenuhi kebutuhan makanan para pekerja. Hasil studi pendahuluan menemukan pernah terjadi kasus keracunan makanan pada 40 orang di sebuah pabrik Cikarang Kab. Bekasi tahun 2022. Salah satu program Puskesmas adalah melakukan inspeksi kesehatan lingkungan, tempat pengolahan makanan (TPM). Inspeksi merupakan bagian dari upaya menjaga kualitas makanan yang diolah dengan *hygiene* yang memenuhi syarat kesehatan. Hasil inspeksi menemukan peralatan makan kurang bersih, pegawai tidak menggunakan APD. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kab. Bekasi.

METODE PENELITIAN

Rancangan penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, bersifat epidemiologi analitik desain studi *cross sectional*. Penelitian kuantitatif adalah suatu metode penelitian berdasarkan pada fenomena pada sampel, kemudian dilakukan cara pengumpulan data dalam penelitian kuantitatif yaitu dengan instrumen dan dianalisis secara statistik (Sugiyono, 2019). Desain studi *cross sectional* digunakan untuk mengetahui hubungan sebab akibat antara variabel independen dengan dependen. Variabel independen penelitian ini yaitu umur, jenis kelamin, pendidikan, pengetahuan, sikap, APD, sarana prasarana, dukungan atasan, dukungan teman, penyukuluhan dengan variabel dependen yaitu Perilaku *Hygiene* Penjamah makanan Jasa Boga. Instrumen penelitian yang digunakan ini melalui wawancara dan penyebaran kuesioner kepada penjamah makanan di Jasa Boga serta dilakukannya observasi untuk mengukur perilaku dan ketersediaan APD, sarana dan prasarana. Populasi penelitian yaitu seluruh penjamah makanan di Jasa Boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024 berjumlah 100 orang. Sampel yang diambil yaitu seluruh penjamah makanan di Jasa Boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024. Sampel menggunakan teknik sampling jenuh atau total sample di 10 Jasa Boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024. Analisis data yang dilakukan adalah analisis univariat, bivariat dan multivariat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uivariat menunjukkan bahwa responden paling banyak memiliki Perilaku hygiene kurang baik (65%), pendidikan rendah (91%), pengetahuan kurang baik (55%), sikap kurang baik (50%), APD kurang baik (58%), sarana prasarana ada (57,0%), dukungan atasan kurang mendukung (51%), dukungan teman kurang mendukung (50%) dan penyuluhan ya (54%).

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden di Jasa Boga Cikarang Kabupaten Bekasi 2024

Variabel (n=100)	f	Persentase (%)
Perilaku Hygiene		
Baik	35	35,0
Kurang baik	65	65,0
Pendidikan		
Tinggi	9	9,0
Rendah	91	91,0
Pengetahuan		
Baik	45	45,0
Kurang baik	55	55,0
Sikap		
Baik	50	50,0
Kurang baik	50	50,0
APD Penjamah		
Baik	42	42,0
Kurang baik	58	58,0
Sarana Prasarana Hygiene		
Ada	57	57,0
Tidak Ada	43	43,0
Dukungan Atasan		
Mendukung	49	49,0
Tidak mendukung	51	51,0
Dukungan Teman		
Mendukung	50	50,0
Tidak mendukung	50	50,0
Penyuluhan		
Ya	54	54,0
Tidak	46	46,0

Hasil bivariat ada hubungan bermakna antara pendidikan dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,008), ada hubungan bermakna antara pengetahuan dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,008), ada hubungan bermakna antara sikap dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,006), ada hubungan bermakna antara APD penjamah dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,000), ada hubungan bermakna antara Sarana Prasarana dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,000), ada hubungan bermakna antara dukungan atasan dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,014), ada hubungan bermakna antara dukungan teman dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,006), dan ada hubungan bermakna antara penyuluhan dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,018).

Tabel 2. Hubungan Faktor Predisposisi, Pemungkin dan Penguat Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Jasa Boga Cikarang Kabupaten Bekasi 2024

Variabel	Perilaku Hygiene Penjamah				Total		P-value	PR (95%CI)
	Baik		Kurang baik					
	n	%	N	%	N	%		
Pendidikan								
Tinggi	7	77,8	2	22,2	9	100	0,008	2,528 (1,587-4,027)
rendah	28	30,8	63	69,2	91	100		
Pengetahuan								
Baik	22	48,9	23	51,1	45	100	0,008	2,068 (1,180-3,625)
Kurang baik	13	23,6	42	76,4	55	100		
Sikap								
Baik	24	48,0	26	52,0	50	100	0,006	2,182 (1,202-3,961)
Kurang baik	11	22,0	39	78,0	50	100		
APD Penjamah								
Baik	33	78,6	9	21,4	42	100	0,000	22,786 (5,785-89,753)
Kurang baik	2	3,4	56	96,6	58	100		
Sarana Prasarana								
Ada	30	52,6	27	47,4	57	100	0,000	4,526 (1,915-10,696)
Tidak ada	5	11,6	38	88,4	43	100		
Dukungan Atasan								
Mendukung	23	46,9	26	53,1	49	100	0,014	1,995 (1,120-3,554)
Tidak mendukung	12	23,5	39	76,5	51	100		
Dukungan Teman								
Mendukung	24	48,0	26	52,0	50	100	0,006	2.182 (1,202-3,961)
Tidak mendukung	11	22,0	39	78,0	50	100		
Penyuluhan								
Ya	25	46,3	29	53,7	54	100	0,018	2.130 (1,147-3,955)
Tidak	10	21,7	36	78,3	46	100		

Hasil multivariat menunjukkan bahwa variabel yang mempengaruhi perilaku hygiene penjamah makanan adalah pendidikan dan APD penjamah. Variabel APD merupakan variabel paling dominan yang mempengaruhi perilaku *hygiene* penjamah makanan dengan OR 174, artinya Penjamah makana yang tidak menggunakan APD memiliki peluang risiko 174 kali memiliki perilaku *hygiene* kurang baik. Berdasarkan tabel 5.3.4.2. terlihat bahwa *nagelkerke R Square* dalam pengujian model penelitian ini adalah sebesar 0,727 yang menunjukkan bahwa kemampuan ketiga variabel independen yaitu pendidikan, pengetahuan dan APD dalam menjelaskan variabel dependen yaitu perilaku Hygiene adalah sebesar 72,7% dan sisanya 27,3% dijelaskan oleh variabel-variabel lain di luar penelitian ini.

Tabel 3. Model Akhir Multivariat

Variabel	p	pOR	CI 95%	N R Square
Pendidikan	0,020	31	1,72-578	0,727
APD	0,000	174	21-1432	

Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden paling banyak memiliki Perilaku *hygiene* kurang baik (65%). Menurut observasi Rendahnya praktik *hygiene* penjamah makanan pada penelitian ini didukung dengan hasil bahwa sebagian besar responden memiliki pendidikan SD dan SMP. Semua responden tidak mengikuti pelatihan yang bersertifikat. Perilaku *hygiene* penjamah yang kurang baik yaitu paling banyak tidak menggunakan celemek (96%), tutup kepala (94%), *handscoon* (91%), masker (76%).

Hal ini sejalan dengan penelitian Negassa (2022) yang melakukan penelitian tentang praktik *hygiene* penjamah makanan di Ethiopia menunjukkan Prevalensi praktik penanganan makanan higienis ditemukan sebesar 48,36% (95% CI: 39,74-56,99) dalam studi ini. Faktor-faktor yang terkait dengan praktik penanganan makanan higienis meliputi; kurangnya pelatihan keamanan pangan (OR = 5,38; 95% CI: 1,71, 16,89), sikap negatif (OR = 3,28; 95% CI: 1,50, 7,13), kurangnya akses ke fasilitas cuci tangan (OR = 4,84; 95% CI: 1,72, 13,65), kurangnya pemeriksaan medis rutin (OR = 5,37; 95% CI: 3,13, 9,23), dan kurangnya pendidikan menengah (OR = 2,51; 95% CI: 1,46, 4,32) di antara para penanganan makanan. Dalam penelitian ini, prevalensi praktik penanganan makanan higienis di antara para penanganan makanan di Ethiopia ditemukan sangat rendah. Kurangnya pelatihan keamanan pangan, kurangnya pemeriksaan kesehatan rutin, kurangnya fasilitas cuci tangan, sikap yang tidak mendukung terhadap praktik kebersihan makanan, dan kurangnya pendidikan formal merupakan faktor-faktor yang berkontribusi terhadap rendahnya prevalensi praktik penanganan makanan higienis. Temuan ini sejalan dengan penelitian di antara karyawan perusahaan makanan kecil di Kota Ambon, Indonesia, yang mengungkapkan bahwa 57,7% responden memiliki tingkat pengetahuan yang rendah dan gagal mengikuti praktik penanganan makanan yang aman (Sihombing dan lain-lain., 2018).

Hubungan Pendidikan dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perilaku Hygiene Penjamah Makanan kurang baik lebih banyak pada pendidikan rendah (69,2%) dibandingkan pendidikan tinggi (22,2%). Hasil uji *Chi Square* menunjukkan ada hubungan bermakna antara pendidikan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan (*P-value* 0,008). Hasil PR menunjukkan pendidikan rendah memiliki risiko 2,528 kali dibandingkan pendidikan tinggi (95% CI 1,587-4,027). Berdasarkan penelitian Imawati (2023) menunjukkan ada hubungan antara pendidikan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan (*p*=0,038). Pekerja yang memiliki pendidikan

rendah sulit untuk bekerja sama dan tidak terbuka dengan inovasi atau pembaharuan, dengan pendidikan seseorang akan lebih memperoleh informasi yang luas sehingga pengetahuan pun bertambah.

Pendidikan sangat penting bagi penjamah makanan menurut Permenkes 1096 tahun 2011 menyatakan bahwa Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja harus memiliki sertifikat khusus *hygiene* sanitasi makanan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan semua responden tidak memiliki sertifikat *hygiene* sanitasi makanan (100%).

Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perilaku Hygiene Penjamah Makanan kurang baik lebih banyak pada pengetahuan kurang baik (76,4%) dibandingkan pengetahuan baik (51,1%). Hasil uji *Chi Square* menunjukkan ada hubungan bermakna antara pengetahuan dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,008). Hasil PR menunjukkan pengetahuan kurang baik memiliki risiko 2,068 kali dibandingkan pengetahuan baik (95% CI 1,180-3,625). Responden paling banyak menjawab salah pada pertanyaan apakah penjamah makanan harus menggunakan celemek (68%), boleh menggunakan kuku Panjang (66%) dan boleh menggunakan perhiasan (59%), fungsi tutup kepala (56%).

Berdasarkan penelitian oleh Nurlatifah (2017) menunjukkan faktor predisposisi umur dan sikap memiliki hubungan dengan kontribusi yang tinggi terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan, sedangkan pendidikan dan pengetahuan secara tidak langsung berpengaruh terhadap penjamah makanan melalui faktor lain yang saling berkaitan. Faktor lainnya tersebut adalah faktor pemungkin sarana dan faktor penguat aturan dan pengawasan. Menurut penelitian Baringbing (2023) menunjukkan pengetahuan ($p=0,008$) dan sikap ($p=0,033$), dan pendidikan berpengaruh terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan.

Hidayati (2022) menyatakan pengetahuan ($p=0,030$) memiliki hubungan dengan *hygiene* penjamah makanan. Penelitian lain Ferly (2023) menyatakan ada hubungan antara pengetahuan dengan *hygiene* penjamah makanan. Hasil penelitian Jevsnik (2022) menunjukkan Studi kasus dengan wawancara semi-terstruktur membantu kami menemukan bahwa hambatan keamanan pangan, paling sering bersumber dari kurangnya pengetahuan (misalnya pelatihan keamanan pangan yang tidak tepat, pengujian pengetahuan keamanan pangan yang tidak tepat). Metode pelatihan ditemukan sebagai hambatan terbesar terhadap efisiensi dalam praktik Hygiene . Responden menekankan bahwa mereka memerlukan lebih banyak pelatihan, terutama yang bersifat praktis dan lebih berpusat pada topik.

Ketidakteraturan yang ditemukan dalam penanganan makanan juga menggarisbawahi fakta bahwa transfer pengetahuan ke dalam praktik tidak memadai atau bahkan tidak tepat.

Hubungan Sikap dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perilaku Hygiene Penjamah Makanan kurang baik lebih banyak pada sikap kurang baik (78,0%) dibandingkan sikap baik (52,0%). Hasil uji *Chi Square* menunjukkan ada hubungan bermakna antara sikap dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,006). Hasil PR menunjukkan sikap kurang baik memiliki risiko 2,182 kali dibandingkan sikap baik (95% CI 1,202-3,961). Hasil penelitian menunjukkan responden paling banyak tidak setuju pada diperbolehkan mengobrol (60%), penderita penyakit menular diperbolehkan melakukan mengolah makanan (55%), proses penyimpanan (55%).

Berdasarkan penelitian oleh Nurlatifah (2017) menunjukkan faktor predisposisi umur dan sikap memiliki hubungan dengan kontribusi yang tinggi terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan, sedangkan pendidikan dan pengetahuan secara tidak langsung berpengaruh terhadap penjamah makanan melalui faktor lain yang saling berkaitan. Faktor lainnya tersebut adalah faktor pemungkin sarana dan faktor penguat aturan dan pengawasan. Menurut penelitian Baringbing (2023) menunjukkan sikap ($p=0.033$), *hygiene* penjamah makanan. Hidayati (2022) menyatakan bahwa sikap ($p=0,030$) memiliki hubungan dengan *hygiene* penjamah makanan. Penelitian lain Ferly (2023) menyatakan ada hubungan antara sikap (0,000) dengan *hygiene* penjamah makanan. Berdasarkan hasil penelitian Hidayati (2022) menunjukkan bahwa 43,5% responden memiliki sikap kurang baik terhadap *hygiene* penjamah makanan. Berdasarkan hasil analisis menunjukan sikap penjamah berhubungan dengan dengan *hygiene* penjamah makanan dengan nilai $p = 0,030$ ($p < 0,05$). Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Yusmianti pada tahun 2020 yang menunjukkan sikap berhubungan dengan perilaku penjamah makanan.

Hubungan APD dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perilaku Hygiene Penjamah Makanan kurang baik lebih banyak pada APD kurang baik (96,6%) dibandingkan APD baik (21,4%). Hasil uji *Chi Square* menunjukkan ada hubungan bermakna antara APD penjamah dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,000). Hasil PR menunjukkan APD kurang baik memiliki risiko 22,786 kali dibandingkan APD baik (95% CI 5,785-89,753). Hasil penelitian menunjukkan responden paling banyak tidak menggunakan celemek (87%), masker (66%),

tutup kepala (64%), sarung tangan (66%) Responden menyatakan jarang menggunakan APD karena pengap dan susah bergerak. Hasil penelitian Karina (2023) terkait APD penjamah makanan 85% yang menggunakan celemek dan penutup kepala dengan benar. Ditemukan hanya 40% pegawai yang menggunakan sarung tangan dan 80% pegawai yang menggunakan masker dengan benar. Selain itu, ada 90% pegawai yang menggunakan sepatu tertutup sedangkan sisanya menggunakan sandal. Terdapat beberapa pegawai yang masih salah dalam menggunakan penutup kepala, yaitu masih terlihat rambutnya dan tidak menggunakan masker dengan benar. Ditemukan juga banyak pegawai yang tidak menggunakan sarung tangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa banyak faktor yang memengaruhi kepatuhan penggunaan APD, yaitu pengetahuan, usia, pendidikan, dorongan rekan kerja, ketersediaan APD, dan adanya sosialisasi kebijakan penggunaan APD. Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan dan sendok garpu. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan, penjamah harus menggunakan celemek atau apron, tutup rambut dan sepatu kedap air (Permenkes no 1096 tahun 2011).

Hubungan Sarana Prasarana Hygiene dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Perilaku Hygiene Penjamah Makanan kurang baik lebih banyak pada sarana dan prasarana tidak ada (88,4%) dibandingkan ada (47,4%). Hasil uji *Chi Square* menunjukkan ada hubungan bermakna antara Sarana Prasarana dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,000). Hasil PR menunjukkan Sarana Prasarana tidak ada memiliki risiko 4,526 kali dibandingkan ada (95% CI 1,915-10,696). Hasil penelitian menunjukkan paling banyak tidak memiliki sarana peralatan ebrdebu dan ada sisa lemak (100%), tempat sampah tertutup (99%), fasilitas pengendalian lalat, kecoa dan tikut (35%) dan APD (44%).

Prevot et al. (2021) menemukan beberapa ketidakkonsistenan utama: kurangnya wastafel yang ditempatkan dengan tepat, teknik mencuci tangan yang tidak tepat, pengelolaan limbah yang tidak tepat, permukaan kerja yang tidak dipisahkan dengan baik dari konsumen dan pemeliharaan rantai dingin yang tidak konsisten. Petugas penanganan makanan yang bekerja di tempat usaha yang memiliki peralatan penyimpanan air memiliki kemungkinan 2,7 kali lebih besar untuk memiliki praktik kebersihan makanan yang baik dibandingkan dengan

mereka yang bekerja di tempat usaha yang tidak memiliki peralatan penyimpanan air. Alasan untuk temuan ini mungkin karena peserta studi yang bekerja di tempat usaha makanan yang memiliki persediaan air yang berkelanjutan mungkin memiliki praktik kebersihan dan sanitasi pribadi yang lebih baik. Danniels et al (2014) dalam penelitian mereka tentang mikroorganisme patogen yang terkait dengan permukaan kontak pangan termasuk menu mengungkapkan bahwa pembersihan dan sanitasi rutin pada permukaan dapur dan ruang makan merupakan hal yang mendasar.

Hubungan Dukungan Atasan dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perilaku Hygiene Penjamah Makanan kurang baik lebih banyak pada dukungan atasan kurang mendukung (76,5%) dibandingkan mendukung (53,1%). Hasil uji *Chi Square* menunjukkan ada hubungan bermakna antara dukungan atasan dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,014). Hasil PR menunjukkan dukungan atasan tidak mendukung memiliki risiko 1,995 kali dibandingkan mendukung (95% CI 1,120-3,554). Hasil penelitian menunjukkan paling banyak atasan tidak mendukung pada pemberian sanksi (81%), dan menginformasikan *hygiene* penjamah makanan (53%), menganjurkan penggunaan APD (51%).

Berdasarkan penelitian Handayani (2015) terdapat hubungan anatara dukungan pengelola dengan *hygiene* penjamah makanan ($p < 0,001$). Dukungan yang dinilai adalah pernah tidaknya pengelola memberikan pujian, insentif, penghargaan (reward) serta kesempatan mengikuti penyuluhan kepada penjamah makanan. Peran pengelola adalah memberikan informasi kepada penjamah makanan karena pengelola yang memiliki kontak pertama dengan penjamah makanan dan umumnya sangat memahami kondisi penjamah makanan serta berperan sebagai fasilitator dalam perubahan perilaku. Hasil ini sejalan dengan penelitian tentang pengaruh dukungan pemilik usaha/ pengelola terhadap perilaku cuci tangan yang menyatakan bahwa faktor dukungan pemilik usaha/pengelola merupakan faktor yang memberikan kontribusi paling dominan terhadap perilaku cuci tangan.

Hasil dari studi Howton et al. (2016) menunjukkan kepada para supervisor bahwa karyawan garis depan menginginkan instruksi yang jelas dan mudah diikuti, kemampuan untuk memeriksa kemajuan mereka, menyimpan pekerjaan mereka dan melanjutkannya di lain waktu, serta menyertakan contoh dan skenario yang relevan. Penting untuk mengubah pandangan dan sikap manajer terhadap pelatihan, untuk meningkatkan kesadaran mereka dan terus-menerus menekankan betapa pentingnya pelatihan keamanan pangan yang

berkelanjutan dan berkualitas bagi para penangan makanan. Bagi para manajer, pelatihan keamanan pangan harus dilengkapi dengan konten mengenai iklim organisasi dan budaya keamanan pangan (teknik komunikasi dan motivasi, pendekatan tim, kesadaran, dll). Griffith et al. (2017) menekankan bahwa kepemimpinan yang kuat mengenai prioritas keamanan pangan dan tanggung jawab manajemen perusahaan untuk menyediakan sumber daya yang cukup merupakan landasan dalam menyediakan waktu yang dibutuhkan untuk penerapan sistem keamanan pangan yang efektif dalam praktik sehari-hari.

Petugas penanganan makanan dalam rantai pasokan makanan diakui sebagai jantung sistem keamanan pangan; akibatnya, manajemen mereka termasuk pelatihan dan pendidikan mereka merupakan hal mendasar bagi manajemen keamanan pangan (Motarjemi dan Lelieveld, 2014). Penting juga untuk menekankan perbedaan antara pengetahuan keamanan pangan yang diidentifikasi oleh atasan dan penerapan pengetahuan ini dalam praktik sehari-hari. Dalam penelitian ekstensif mereka, da Cunha et al. (2019) menekankan bahwa praktik yang dilaporkan sendiri dan praktik yang diamati oleh atasan berbeda satu sama lain dan harus digunakan dan didiskusikan dengan benar. Santacruz, 2016) berpendapat bahwa manajer tempat usaha pangan tidak boleh menganggap remeh pentingnya prosedur mencuci tangan yang benar. Faktanya, Pusat Pengendalian Penyakit (2015) merekomendasikan prosedur desain dan penerapan mencuci tangan. Demikian pula, pelatihan tentang mencuci tangan yang benar dapat terlalu ditekankan.

Hubungan Dukungan Teman dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perilaku Hygiene Penjamah Makanan kurang baik lebih banyak pada dukungan teman kurang mendukung (78,0%) dibandingkan mendukung (52,0%). Hasil uji *Chi Square* menunjukkan ada hubungan bermakna antara dukungan teman dengan perilaku hygiene penjamah makanan (P -value 0,006). Hasil PR menunjukkan dukungan teman tidak mendukung memiliki risiko 2,182 kali dibandingkan mendukung (95% CI 1,202-3,961). Hasil penelitian menunjukkan tidak ada dukungan teman pada teman mengingatkan menggunakan APD (81%), menginformasikan hygiene (51%), diskusi praktik hygiene (48%) dan menganjurkan menjaga kebersihan diri (55%).

Hasil penelitian Devianti (2020) menyatakan dukungan teman dapat mempengaruhi perilaku. Hasil menunjukkan dukungan teman yang baik memiliki sikap hygiene yang baik (p 0,038). Sikap dapat mempengaruhi perilaku hygiene. Maramis (2020) juga menunjukkan ada hubungan antara teman sebaya dengan perilaku (p 0,017). Perilaku kurang baik lebih

banyak pada peran teman kurang baik (5,7%) dan cukup baik (41,4%) dan baik (0%). Abdi (2020) Menurut penelitian sebelumnya, banyak faktor seperti tekanan waktu, ketersediaan peralatan dan sumber daya, penekanan kebersihan makanan oleh manajemen dan rekan kerja, pendidikan dan pelatihan kebersihan makanan, dan layanan kesehatan lingkungan memiliki pengaruh terhadap kemampuan penjamah makanan untuk menyiapkan makanan secara higienis. Faktor-faktor di atas memiliki hubungan pada peningkatan pengetahuan kebersihan makanan, sikap dan praktik kebersihan makanan terhadap prinsip-prinsip kebersihan makanan.

Hubungan Penyuluhan dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perilaku Hygiene Penjamah Makanan kurang baik lebih banyak pada penyuluhan tidak (78,3%) dibandingkan ya (53,7%). Hasil uji *Chi Square* menunjukkan ada hubungan bermakna antara penyuluhan dengan perilaku hygiene penjamah makanan (*P-value* 0,018). Hasil PR menunjukkan penyuluhan tidak memiliki risiko 2,130 kali dibandingkan iya (95% CI 1,147-3,955).

Berdasarkan penelitian Handayani (2015) terdapat hubungan anatara dukungan pengelola dengan *hygiene* penjamah makanan ($p < 0,006$). Informasi mengenai CPPB IRTP diperoleh melalui penyuluhan keamanan pangan yang diberikan oleh perusahaan atau dinas kesehatan. Pemberian informasi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan sehingga dapat mendorong penerapan CPPB IRTP. Rahmawati (2020) menunjukkan bahwa terjadi peningkatan rata-rata praktik penjamah makanan yaitu pada saat pretest sebesar $85,83 \pm 4,174$ dan pada saat posttest menjadi $97,92 \pm 2,575$. Kemudian jumlah penjamah makanan yang memiliki praktik baik juga meningkat sebesar 58,4% setelah dilakukan penyuluhan.

Penyuluhan penting dilakukan terhadap penjamah untuk menerapkan perilaku yang hygiene selama bekerja seperti a. Tidak merokok b. Tidak makan atau mengunyah c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos) d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah (Permenkes 1096 tahun 2011).

Dewi (2024) Pengetahuan dan sikap responden sesudah diberikan penyuluhan dengan media videodan poster dalam kategori baik serta perilaku responden sesudah diberikan penyuluhan denganmedia video dan poster dalam kategori cukup. Hasil Uji statistik T-test Dependent dan Wilcoxon diketahui bahwa ada pengaruh penyuluhan dengan media video dan poster terhadap pengetahuandan perilaku hygiene penjamah makanan ($p\text{-value}>0,05$) serta tidak ada pengaruh penyuluhandengan media video dan poster terhadap sikap hygiene penjamah makanan ($p\text{-value}<0,05$).

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Simpulan dari penelitian ini adalah Sebagian besar responden memiliki perilaku hygiene penjamah makanan kurang baik (65,0%). Sebagian besar responden memiliki pendidikan rendah (91%), pengetahuan kurang baik (55%), sikap kurang baik (50%), APD kurang baik (58%), sarana prasarana ada (57,0%), dukungan atasan kurang mendukung (51%), dukungan teman kurang mendukung (50%) dan penyuluhan ya (54%). Ada hubungan pendidikan, pengetahuan, sikap, APD, sarana prasarana, dukungan atasan, dukungan teman, penyuluhan dengan perilaku hygiene penjamah makanan ($P < 0,05$). Variabel APD penjamah merupakan variabel dominan yang mempengaruhi perilaku hygiene penjamah makanan dengan OR 174. Berdasarkan hasil yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran sebagai bahan pertimbangan untuk kedepannya adalah sebagai berikut:

- Menyediakan APD *Hygiene* Penjamah makanan seperti, masker, celemek, penutup kepala dan sarung tangan.
- Melakukan sosialisasi dan penyuluhan *hygiene* penjamah makanan secara rutin. Penyuluhan dapat dilakukan oleh pihak puskesmas.
- Atasan dapat menerapkan sanksi dan pengawasan terhadap perilaku hygiene penjamah makanan secara terus menerus dan berkelanjutan.
- Diperlukan dukungan teman untuk memberikan informasi dan pengawasan secara langsung terhadap perilaku hygiene penjamah.

REFERENSI

- Abdi, A. M. (2020). *Food Hygiene Practices and Associated Factors Among Food Handlers Working in Food Establishments in the Bole Sub City , Addis Ababa ,. 1861–*

1868.

2. Azanaw, J., Gebrehiwot, M., & Dagne, H. (2019). Factors associated with food safety practices among food handlers : facility - based cross - sectional study. *BMC Research Notes*, 10–15. <https://doi.org/10.1186/s13104-019-4702-5>
3. Deasy. (2013). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik *Hygiene* Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada Kuningan*, 52-57
4. Dewi, F. U. (2024). *Pengaruh Penyuluhan dengan Media Video dan Poster Terhadap Pengetahuan , Sikap dan Perilaku Hygiene Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Lamandau Effect of Counseling Using Video and Posters on Knowledge , Attitude and Hygiene Behavior of Food H.*
5. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2016). *Hygiene Makanan dan Minuman*. Retrieved from Departemen Kesehatan Republik Indonesia: <https://tpm.kemkes.go.id/keslingweb/>
6. Fatmawati. (2013). Perilaku *Hygiene* Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang *Hygiene* Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah . *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 30-38.
7. Irfannuddin. (2019). *Cara Sistematis Berlatih Meneliti Merangkai Sistematika Penelitian Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta: Rayyana Komunikasindo.
8. Jev, M., & Raspor, P. (2022). *Food safety knowledge and behaviour among food handlers in Jasa Boga establishments : a case study*. 124(10), 3293–3307. <https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2020-0795>
9. Kanyati, M., Chishala, H. L., & Sweetbertha, C. C. (2022). *Factors Affecting Food Hygiene Practices in Rural Restaurants : A Case of Kawambwa District*. 9(3), 31–52.
10. Karina, I. D., Wani, Y. A., & Arfiani, E. P. (2023). *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*. 4(2), 240–252.
11. Kemenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang *Hygiene* Jasaboga. 53.
12. Kemenkes RI. (2017). *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.

13. Kurniawaty, Y. (2022). Peningkatan Pengolahan Makanan Kecil Menengah (UKM) Fatmaboga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesehatan STIKES Pemkab Jombang*, 29-34.
14. Negassa, B., Ashuro, Z., & Soboksa, N. E. (2022). *Hygienic Food Handling Practices and Associated Factors Among Food Handlers in Ethiopia : A Systematic Review and Meta-Analysis*. <https://doi.org/10.1177/11786302221105320>
15. Palupi, I. R., Budiningsari, R. D., Khoirunnisa, F. A., & Hanifi, A. S. (2024). *Food safety knowledge , hygiene practices among food handlers , and microbiological quality of animal side dishes in contract Jasa Boga om m er e on on er al*. 13. <https://doi.org/10.4081/ijfs.2024.12554>
16. Prasetya, E. (2012). *Hygiene Dan Fasilitas Rumah Makan di wilayah Kota Gorontalo*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
17. Priyambodho, O. H., Astuti, D., & Surakarta, U. M. (2023). *Factors Associated With Personal Hygiene and Sanitation Behavior of Food Handlers*.