

**Hubungan Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan dengan Praktik Higiene
Sanitasi Makanan Penjamah Makanan di Kantin SD Kecamatan Kasihan
Kabupaten Bantul**

INTISARI

Pelaksanaan kegiatan higiene sanitasi merupakan salah satu aspek dalam menjaga keamanan pangan yang penting dilaksanakan untuk mencegah terjadinya keracunan makanan. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan karena dapat memengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan antara higiene sanitasi makanan dengan praktik higiene sanitasi makanan penjamah makanan di Kantin SD Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional, rancangan penelitian *cross sectional* dengan metode analitik dan pendekatan secara kuantitatif. Jumlah sampel yang diambil berjumlah 24 orang penjamah makanan dengan memerhatikan kriteria inklusi. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan cara *total sampling*. Cara pengumpulan data dilakukan dengan mengisi kuesioner pengetahuan higiene sanitasi makanan dan kuesioner praktik higiene sanitasi makanan yang dilakukan secara *online*. Analisis data menggunakan uji *chi-square*.

Hasil penelitian diperoleh sebanyak 20,8% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan baik, 45,8% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan cukup dan 33,4% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan kurang. Praktik penjamah makanan sebagian besar tidak memenuhi syarat (62,5%) dan memenuhi syarat (37,5%). Dari hasil uji statistik disimpulkan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi makanan di Kantin SD Kecamatan Kasihan Bantul dengan nilai *p value* 0,001.

Kata Kunci: pengetahuan, penjamah makanan, perilaku, higiene sanitasi makanan

ABSTRACT

NOVIA ALVERINA. *Relationship Between Knowledge and Practice on Food Hygiene and Sanitation in Primary School's Canteens at Kasihan Bantul District*
Under supervision of IKA RATNA PALUPI AND ISTI SURYANI

The implementation of hygiene and sanitation activities is one of the most important aspects in maintaining safety to prevent the occurrence of food poisoning. It is important for food handler to have knowledge about hygienic food processing because it can affect the quality of the foods served to consumers. The purpose of this research was to find out the relationship between knowledge and practice on food hygiene and sanitation in primary school's canteens at Kasihan Bantul District. The methods of this research was observational, cross sectional with analytical method and quantitative approach. Researchers take all samples from a population with regard to the criteria for inclusion and obtained as many as 24 respondents. Data collection was performed by filling out online questionnaires about knowledge and practice of food hygiene and sanitation. Data analysis used chi-square test.

Result of this research showed that 20,8% of food handlers had a good knowledge, 45,8% had an sufficient knowledge and 33,4% had poor knowledge. Food handlers' practices were largely inadequate (62,5%) and 37,5% adequate. From the statistical results, it was concluded that there was a significant relationship between knowledge and practice of food hygiene and sanitation in primary school's canteens at Kasihan Bantul with p value of 0,001.

Keyword: *Knowledge, food dealer, practice, food sanitation hygiene*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah sumber energi bagi manusia, jumlah penduduk yang terus berkembang maka jumlah produksi makanan harus bertambah melebihi penduduk sekarang ini. Setelah tercukupi, maka akan timbul permasalahan yang diakibatkan dari kualitas dan kuantitas bahan makanan. Hal ini harusnya tidak boleh terjadi karena orang makan itu sebenarnya untuk mendapatkan energi agar tetap bertahan hidup dan tidak untuk menjadi sakit karena makanan yang telah dikonsumsinya (1).

Menurut Soemirat (2005), makanan selain dapat berfungsi sebagai media transmisi dapat juga merupakan agen penyakit (2). Mulai dari kualitas yang kurang, kuantitas yang kurang, dan berbagai jenis makanan berbahaya yang disukai oleh banyak orang. Kualitas dan kuantitas yang kurang akan menyebabkan malnutrisi, dan setiap tahunnya ada saja orang yang keracunan makanan. Berdasarkan laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (POM) (2018), diketahui bahwa jumlah orang yang terpapar Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan sebanyak 2.897 orang dan 1.661 orang di antaranya sakit (3). Sedangkan, menurut nasional Badan POM (2018), (4) data kasus keracunan di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), jumlah penderita yang sakit disebabkan keracunan makanan berjumlah 19 orang.

Makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan dapat menyebabkan makanan terkontaminasi. Pengawasan terhadap higiene sanitasi makanan dan

minuman perlu dilakukan untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat dan diutamakan pada usaha yang bersifat umum seperti restoran, kantin, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima karena makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit (5).

Pelaksanaan kegiatan higiene sanitasi merupakan salah satu aspek dalam menjaga keamanan pangan yang harus dilaksanakan secara terstruktur dan terukur dengan kegiatan, sasaran dan ukuran kinerja yang jelas salah satunya dengan mewujudkan Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat kesehatan. Profil Kesehatan Indonesia 2018 menunjukkan bahwa persentase TPM yang memenuhi syarat kesehatan secara nasional pada tahun 2018 adalah 13,66 %. Persentase ini belum memenuhi target Renstra Kementerian Kesehatan 2018 untuk TPM memenuhi syarat kesehatan yaitu sebesar 14 % (6).

Berdasarkan data yang diperoleh Badan POM, sekolah dasar merupakan tempat kedua setelah rumah tangga yang menjadi tempat kejadian keracunan yaitu sebanyak 16 kejadian. Keracunan yang terjadi pada sekolah dasar sebagian besar disebabkan oleh jajanan (4). Salah satu perilaku higiene sanitasi untuk kesehatan makanan adalah dengan menjual makanan dan minuman yang sehat terutama pada kantin sekolah. Kantin sekolah memiliki peran penting dalam penyediaan jasaboga di lingkungan sekolah karena berfungsi untuk memenuhi keinginan makan anak pada saat jam sekolah. Beberapa kajian menunjukkan di 20 Provinsi di Indonesia terdapat 640 sekolah

belum memenuhi syarat kesehatan meliputi mutu kesehatan, kebersihan dan keamanan hingga dapat menimbulkan dampak penyakit (7).

Penelitian yang dilakukan oleh Avrilinda (2016) pada kantin sekolah di Surabaya menunjukkan terdapat hubungan pengetahuan dengan perilaku higienis penjamah makanan. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan karena dapat memengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen (8).

Survei awal yang telah dilakukan di beberapa sekolah dasar di Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul pada bulan Januari 2020 menunjukkan masih dijumpai penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek, tidak mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan dan batuk di hadapan makanan yang diujakan. Selain itu, masih ada pedagang makanan di kantin sekolah dasar yang tidak mengetahui apa itu higiene sanitasi makanan.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan praktik higiene sanitasi makanan penjamah makanan di Kantin SD Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu “Apakah ada hubungan antara pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan praktik higiene sanitasi makanan penjamah makanan di kantin SD Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan praktik higiene sanitasi makanan penjamah makanan di Kantin SD Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat pengetahuan higiene sanitasi makanan penjamah makanan di Kantin SD Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul
- b. Mengetahui praktik higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan di Kantin SD Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Penelitian ini bermanfaat untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan menjadi bahan informasi khususnya dalam bidang kesehatan dan diharapkan kontribusi dalam meningkatkan higiene dan sanitasi makanan khususnya bagi para penjamah makanan di Kantin SD Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul.

E. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang hubungan pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan praktik higiene sanitasi makanan penjamah makanan di Kantin SD telah dilakukan sebelumnya. Penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya antara lain:

1. Kahlasi, dkk (2019) (9) yang meneliti “Higiene Sanitasi Pedagang dengan Perilaku Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta”. Hasil penelitian ini adalah pengetahuan berpengaruh terhadap higienis penjamah makanan di kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya dengan nilai 0,043 yang artinya terdapat pengaruh positif. Maka pengetahuan bisa diterapkan pada perilaku higiene penjamah makanan. Perbedaan dengan penelitian tersebut adalah tidak meneliti pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dan pengambilan sampel dilakukan dengan cara *random*.
2. Ramdani, dkk (2017) (10) yang meneliti “Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016”. Jenis penelitian ini *cross sectional*, hasil penelitian ini adalah pengetahuan dan higiene penjamah makanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan sudah baik. Perbedaan dengan penelitian tersebut adalah jenis penelitiannya deskriptif *survei observasional*, tidak meneliti pengetahuan higiene sanitasi makanan penjamah makanan dan pengambilan data dilakukan dengan cara *total sampling*.

3. Maywat, dkk (2016) (11) yang meneliti “Pengetahuan dan Praktek Higiene Penjamah pada Pedagang Makanan Jajanan di Sekitar Sekolah Dasar Kota Tasikmalaya”. Jenis penelitian ini *cross sectional*, hasil penelitian ini menyimpulkan terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan praktik higiene penjamah makanan jajanan dengan hasil *p value* 0,024. Perbedaan penelitian tersebut adalah sampel dipilih secara acak dan dilakukan pada pedagang makanan di sekitar SD Kota Tasikmalaya.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Sebanyak 20,8% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan baik, 45,8% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan cukup dan 33,4% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan kurang. Praktik penjamah makanan sebagian besar tidak memenuhi syarat (62,5%) dan memenuhi syarat (37,5%). Dari hasil uji statistik disimpulkan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi makanan di Kantin SD Kecamatan Kasihan Bantul dengan *p-value* 0,001.

B. Saran

1. Bagi sekolah dasar, direkomendasikan untuk mengadakan penyuluhan atau pelatihan secara berkala bagi penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan khususnya mengenai kebersihan penjamah makanan dan persyaratan higiene sanitasi jasaboga yang baik.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih mendalam mengenai higiene sanitasi penjamah makanan jajanan dan selanjutnya perlu dilakukan metode kualitatif melalui wawancara mendalam dan observasi langsung praktik higiene sanitasi dan kebersihan diri penjamah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Soemirat J. Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 2011.
2. Soemirat J. Epidemiologi Lingkungan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 2005.
3. Badan POM RI. Laporan Tahunan Badan POM RI. Yogyakarta: BPOM. 2018.
4. BPOM. *Badan Pengawasan Obat dan Makanan*. Yogyakarta: BPOM. 2018. 29–33 p.
5. Sembiring, D.J, Ashar, T, Hasan, W. Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Kepadatan Lalat Pada Warung Makan Di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematangsiantar Tahun 2013. 2013;62(1):1–6.
6. Kementerian Kesehatan R.I. *Profil Kesehatan Indonesia 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan R.I; 2018.
7. Joewono. BN. *Kantin Sekolah Belum Sehat*. The Jakarta Post 2013/
8. Avrilianda SM. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. e-journal Boga. 2016;5(2):1–7.
9. Kahlasi HB, Febriani H, Chasanah SU. Higiene Sanitasi Pedagang Dengan Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta. J Med Respati. 2019;14(3):177.
10. Ramadani E, Nirmala F, Mersatika A. Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016. J Ilm Mhs Kesehat Masy Unsyiah. 2017;2(6):1–12.
11. Maywat S, Hidayanti L, Lina N. Pengetahuan Dan Praktek Hygiene Penjamah Pada Dasar Kota Tasikmalaya. :8–16.
12. Budiman, Riyanto A. *Kapita Selekta Kuesioner*. Jakarta: Salemba Medika; 2013.
13. Kementerian Kesehatan RI. *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: 2003.
14. Sucipto C.D. *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia*. Gosyen. Yogyakarta; 2016.
15. Nasikhin U, Wariyah C, Dewi SHC. Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Di Kabupaten Kulon Progo-Diy. J AgriSains Vol 4 No 7. 2013;4(7).
17. Ningsih R. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda. J Kesehat Masy. 2014;10(1):64–72.
18. Budiyono, Junaedi H, Isnawati, Wahyuningsih T. Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. J Promosi Kesehat. 2009;4(1).
19. Cahyaningsih T, Nurjazuli, D L. Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan Dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi Dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah

- Makanan Di Pt. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang. *J Kesehat Masy.* 2018;6(6):363–8.
20. Notoatmodjo S. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2003.
 21. Kementerian Kesehatan R.I. *Kepmenkes RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003*. Jakarta: 2003.
 22. Pakar Gizi Indonesia. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta: Buku Kedokteran; 2016.
 23. Susilowati, Kuspriyanto. Gizi dalam Daur Kehidupan. Anna Suzan. Reflika Aditama; 2016.
 24. Kementerian Kesehatan RI. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: 2010.
 25. Nugroho MD., Yudhasuti R. Kondisi Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 15 Surabaya. *J Kesehat Lingkungan.* 2014;7(2):166–70.
 26. Fatmawati, S., Rosidi, A., Hendarsari, E. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Gizi Unimus*, 4(8), 30–38
 27. Pasanda, A. 2016. Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Higiene di Hotel Patra Jasa Semarang. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
 28. Fathonah, S. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang
 29. Khairina, A., D., Palupi, I., R. Prawiningdyah, Y. (2018). Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus. *Journal of Health*, 3(2).
 30. Notoatmodjo. S. Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2012.
 31. Islam, S.M. Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Mutu Makanan Di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo. Naskah Publ. 2017.
 32. Suherman, A.P., Ane, R.L., Ibrahim, E. Praktik Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada Sd Di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar. *Jurnal MKMI*. 2013.
 33. Kementerian Kesehatan RI. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/PER/V/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: 2003.
 34. Edi, S., Rahmah, R., S., N. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Ruang Dan *Refrigerator* Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri Dan Adanya Bakteri *Salmonella Sp.* *Jurnal Biosains* Vol 4(1). 2018.
 35. Hasanah., H. Teknik-Teknik Observasi. *Jurnal Ar-Taqaddum* Vol 8(1). 2016.