

PERILAKU PENJAMAH MAKANAN WARUNG MAKAN PADA MASA PANDEMI COVID-19

Dyah Suryani¹, Karina Widyastuti²

^{1,2}Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmas Dahlan, Yogyakarta

Article Info

Article history:

Received : 12 Juli 2022

Revised : 17 Juli 2022

Accepted : 04 Oktober 2022

Keywords:

Warung makan

Covid-19

Penjamah Makanan

ABSTRACT

Not all foods are safe to consume, especially during the Covid-19 pandemic. Food stalls are one of the places to meet food needs. The behavior of food handlers becomes a key to food safety that is likely to be influenced by education, attitudes, level of education and training. This study aims to determine the relationship between knowledge, attitudes, levels of education and training with the behavior of food stall handlers during the Covid-19 pandemic. The type and design of the research are cross-sectional observations. The number of samples, as many as 52 food handlers taken with the total sampling technique. The data was taken using a questionnaire. The data analysis using Fisher's exact CI of 95% ($\alpha = 0.05$). The results of the study found that there is no relationship between knowledge (p value = 0.444), attitude (p value = 0.180), education level (p value = 0.228) and the behavior of food handlers. In addition, there is a relationship between training (p value=0.001) and the behavior of food handlers. Knowledge, attitudes and level of education are not determinants of the behavior of food stall food handlers during the Covid-19 pandemic. Training is a determinant of the behavior of food stall food handlers during the Covid-19 pandemic.

Abstrak

Tidak semua makanan aman dikonsumsi terutama di masa pandemi Covid-19. Kunci utama keamanan makanan adalah ketepatan penanganannya oleh penjamah makanan. Warung makan salah satu tempat memenuhi kebutuhan makan. Perilaku penjamah makanan kemungkinan dipengaruhi oleh pendidikan, sikap, tingkat pendidikan dan pelatihan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui determinan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19. Jenis dan rancangan penelitian berupa observasi cross sectional. Sampel berjumlah 52 penjamah makanan yang diambil dengan teknik total sampling. Data diambil menggunakan kuesioner. Adapun analisis data dilakukan menggunakan uji *fisher's exact CI* 95% ($\alpha = 0,05$). Hasil penelitian didapatkan tidak ada hubungan antara pengetahuan (p value=0,444), sikap (p value=0,180) tingkat pendidikan (p value=0,228) dengan perilaku penjamah makanan. Selain itu ada hubungan antara pelatihan (p value=0,001) dengan perilaku penjamah makanan. Pengetahuan, sikap dan tingkat pendidikan bukan merupakan determinan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19. Pelatihan merupakan determinan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19.

Corresponding Author:

Dyah Suryani

Program Studi Kesehatan Masyarakat

Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Ahmad dahlan

Email: dyah.suryani@ikm.uad.ac.id

1. PENDAHULUAN

Makanan menjadi kebutuhan manusia sebagai sumber energi utama untuk bertahan hidup serta membutuhkan pengelolaan yang baik dan tepat agar dapat manfaat dari makanan dapat dirasakan oleh tubuh [1]. Namun tidak semua makanan yang dikonsumsi oleh manusia bersifat aman sebab adanya kemungkinan makanan tersebut terkontaminasi. Jika makanan telah terkontaminasi maka akan dapat menyebabkan masalah kesehatan. Sebagaimana *World Health Organization* (WHO) menyebutkan bahwa makanan yang terkontaminasi baik itu bakteri, virus, parasit maupun bahan kimia sejauh ini teridentifikasi 200 penyakit yang dapat menyerang manusia. Pada tahun 2019 diperkirakan 600 juta bahkan sampai 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit akibat konsumsi makanan terkontaminasi dan 420.000 diantaranya mengalami kematian disetiap tahunnya [2]. Adapun secara nasional kasus kejadian akibat makanan pada tahun 2020 Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melaporkan terjadi 45 kejadian luar biasa (KLB) dengan korban terbanyak dari kejadian-kejadian tersebut mencapai 3276 orang. Adapun teridentifikasi 1528 orang diantaranya mengalami gejala sakit dan teridentifikasi pula 6 orang yang meninggal [3].

Kunci utama mencegah kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan adalah ketepatan penanganan makanan oleh penjamah makanan. Penjamah makanan merupakan mereka yang berkontribusi langsung terhadap persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan hingga penyajian makanan dan minuman terhadap konsumen [4]. Penjamah makanan haruslah menerapkan sanitasi dalam mengelola makanan yang agar keamanan dan kebersihan makanan terjaga serta mampu mencegah konsumen mengalami penularan penyakit, dan mengurangi terjadinya kerusakan makanan [5]. Selain itu juga penjamah haruslah memperhatikan higiene perorangan dalam menangani makanan. Sebab higiene perorangan yang buruk dapat menimbulkan masalah-masalah kesehatan seperti penyebaran penyakit melalui makanan (*foodborne disease*) dan kasus keracunan makanan[6].

Pandemi Covid-19 membuat masyarakat lebih banyak melakukan aktivitas di rumah. Pandemi merupakan kondisi adanya penyakit yang menyebar dalam ke banyak orang di berbagai tempat. Dampak dari pandemi Covid-19 ini tentu membawa perubahan pada kebiasaan makan seseorang atau masyarakat dan kebiasaan para penjamah makanan di warung makan, sehingga perlu adanya protokol kesehatan yang perlu dilakukan oleh penjamah makanan maupun konsumen agar dapat menghindari terjadinya penularan penyakit Covid-19 [7].

Warung makan adalah salah satu alternatif masyarakat untuk memperoleh makanan secara praktis dalam sehari-harinya. Biasanya masyarakat membeli makanan di warung makan karena mereka tidak memiliki waktu untuk mengolah makanan sendiri [8]. Adapun setiap usaha seperti warung makan wajib memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi seperti yang tertuang dalam Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Hal ini dipersyaratkan dengan tujuan untuk melindungi konsumen dari permasalahan kesehatan akibat makanan yang dikelola warung makna tersebut. Akan tetapi pada kenyataan prakteknya, masih banyak ditemui penjamah makanan yang belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi [5].

Terdapat beberapa faktor yang diduga mempengaruhi perilaku penjamah makanan pada masa pandemi Covid-19 di warung makan sekita kampus UAD. Sebagaimana teori Lawrence Green, pembentukan perilaku dipengaruhi oleh faktor predisposisi, faktor pemungkin dan faktor penguat [9]. Pada penelitian ini faktor predisposisi memuat pengetahuan [10], sikap [[10],[12]] dan tingkat pendidikan [13] serta faktor penguat berupa pelatihan [14] diduga menjadi faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan pada masa pandemi Covid-19.

Yogyakarta merupakan kota yang mendapatkan julukan sebagai Kota Pelajar. Salah satu universitas yang ada di Yogyakarta antara lain adalah Universitas Ahmad Dahlan. Di sekitar area kampus, tentu akan banyak ditemui warung makan nasi. Terdapat 30 warung makan nasi di sekitar kampus 3 UAD, yaitu di sepanjang Jalan Prof. Dr. Soepomo Sh., Jalan Kusumanegara, Jalan Glagahsari, dan Jalan Babaran, serta gang-gang kecil radius 750 meter di sekitar kampus 3 UAD. Adapun tujuan dilakukannya penelitian untuk mengetahui determinan perilaku penjamah makanan pada masa pandemi Covid-19 di warung makan lingkungan sekitar Kampus 3 UAD.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini berjenis observasional analitik dan menggunakan rancangan *cross sectional*. Rancangan *cross sectional* adalah studi yang mengukur variabelnya satu kali secara bersamaan dalam satu waktu [15]. Sampel penelitian adalah penjamah makanan di warung makan sekitar Kampus 3 UAD sebanyak 52 penjamah makanan. Sampel tersebut diambil dengan teknik *total sampling*. Adapun pengumpulan data berupa tingkat pengetahuan, sikap, perilaku serta identitas responden menggunakan kuesioner yang disusun dengan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga terkait dengan prinsip pengolahan makanan dan Kepmenkes RI No. HK.

01.07/Menkes/382/2020 tentang Protokol Kesehatan bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Utama dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian *Corona Virus Disease* 2019 (Covid-19) yang sebelumnya telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Data dianalisis melalui 2 tahap yaitu analisis univariat dilanjutkan analisis bivariat menggunakan uji *fisher's exact* CI 95% ($\alpha = 0,05$).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Karakteristik Responden

Responden penelitian ini digolongkan sesuai karakteristik usia, jenis kelamin, lama bekerja dan tingkat pendidikan. Berdasarkan Tabel 1 diketahui penjamah makanan di warung makan sekitar Kampus 3 UAD paling banyak pada rentang usia 20-30 tahun yaitu sebesar 24 responden (46,15%), jenis kelamin paling banyak adalah perempuan yaitu sebesar 27 responden (51,92%), lama bekerja paling banyak pada rentang 1-10 tahun yaitu sebesar 48 responden (92,30%), dan tingkat pendidikan paling banyak adalah SMA/ sederajat yaitu sebesar 18 responden (34,61%).

Tabel 1. Distribusi Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Variabel	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Usia		
Usia 20-30	24	46,15
Usia 31-40	12	23,07
Usia 41-50	8	15,38
Usia > 51	8	15,38
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	25	48,07
Perempuan	27	51,92
Lama Kerja		
1-10 tahun	48	92,30
>10 tahun	4	7,69
Tingkat Pendidikan		
Tidak sekolah/ tidak tamat SD	0	0
SD/ sederajat	9	17,30
SMP/ sederajat	14	26,92
SMA/ sederajat	18	34,61
Akademik/ Perguruan Tinggi	11	21,25

Sumber: Data Primer, 2021

Analisis Univariat

Analisis univariat menghasilkan distribusi frekuensi serta persentase dari setiap variabel yang diteliti. Berikut hasil analisis univariat penelitian ini.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Variabel Penelitian	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Pengetahuan		
Tidak Baik	24	46,15
Baik	28	53,84
Sikap		
Negatif	24	46,15
Positif	28	53,84
Tingkat Pendidikan		
Rendah	23	44,23
Tinggi	29	55,76
Pelatihan		
Tidak Pernah	12	23,07
Pernah	40	76,92
Perilaku		
Tidak Baik	12	23,07
Baik	40	76,92

Sumber: Data Primer, 2021

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa hasil analisis univariat penjamah makanan di warung makan sekitar Kampus 3 UAD distribusi pengetahuan responden paling banyak pada kategori baik yaitu sebesar 28 responden (53,84%), berdasarkan sikap paling banyak adalah positif yaitu sebesar 40 responden (76,92%), berdasarkan tingkat pendidikan paling banyak adalah tinggi, yang terdiri dari SMA/ sederajat dan Akademik/Perguruan Tinggi yaitu sebesar 29 responden (55,76%), berdasarkan pelatihan paling banyak adalah pernah yaitu sebesar 44 responden (84,61%), dan berdasarkan perilaku responden paling banyak adalah baik yaitu sebesar 40 responden (76,92%).

Analisis Bivariat

Analisis bivariat penelitian ini menghasilkan ada tidaknya hubungan tingkat pengetahuan, sikap, pelatihan dan tingkat pendidikan dengan perilaku penjamah makanan di warung makan di sekitar Kampus 3 UAD. Analisis bivariat penelitian ini menggunakan uji *fisher's exact*. Berikut merupakan hasil analisis bivariat penelitian ini.

Tabel 3. Hasil Uji Bivariat Determinan Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Variabel	Perilaku Penjamah Makan pada Masa Pandemi Covid-19				<i>p value</i>	RP
	Tidak Baik		Baik			
	n	%	n	%		
Pengetahuan						
Tidak Baik	3	12,5	21	87,5	0,444	-
Baik	5	17,9	23	82,1		
Sikap						
Negatif	2	8,3	22	91,7	0,180	-

Positif	6	21,4	22	78,6		
Tingkat Pendidikan						
Rendah	5	21,7	18	78,3		
Tinggi	3	10,3	26	24,5	0,228	-
Pelatihan						
Tidak Pernah	7	58,3	5	41,7		
Pernah	4	10	36	90	0,001	5,83

Sumber: Data Primer, 2021

Berdasarkan Tabel 3, didapatkan bahwa tidak ada hubungan pengetahuan (p value=0,444) sikap (p value=0,180) dan tingkat pendidikan (p value=0,228) dengan perilaku penjamah makanan pada masa pandemi Covid-19 di warung makan sekitar Kampus 3 UAD. Selain itu, didapatkan juga bahwa ada hubungan pelatihan (p value=0,001) dengan perilaku penjamah makanan pada masa pandemi Covid-19 di warung makan sekitar Kampus 3 UAD.

Pembahasan

Hubungan antara Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Sebagaimana hasil uji statistiknya yang menunjukkan tidak ada hubungan, hasil penelitian menemukan banyak dari penjamah makanan memiliki pengetahuan tidak baik namun perilaku mereka tergolong baik yaitu sebanyak 21 responden (87,5%). Sehingga tidak menutup kemungkinan pengetahuan yang tidak baik masih bisa berperilaku baik. Hal ini kemungkinan dikarenakan adanya pengaruh lain seperti lama kerja. Dimana mayoritas responden memiliki lama kerja 1-10 tahun yaitu sebanyak 48 responden (92,30%). Oleh karena dari jumlah tersebut banyak yang tergolong memiliki lama kerja melebihi 1 tahun sehingga ada kemungkinan perilaku baik penjamah makanan terpengaruh dengan pengalaman dalam bekerja tersebut. Pengalaman kerja memasuki 2 tahun ke atas memberikan pengaruh positif terhadap peningkatan pengetahuan [16].

Ditemukan juga penjamah makanan yang meskipun pengetahuannya baik namun perilakunya tergolong tidak baik yaitu sebanyak 5 responden (17,9%). Kondisi ini kemungkinan terjadi karena kebiasaan buruk yang telah melekat pada mereka selama bekerja. Menurut, perilaku seseorang lebih banyak dipengaruhi oleh kebiasaan, sehingga ada kemungkinan seseorang dengan pengetahuan baik namun tetap berperilaku tidak baik jika kebiasaan yang mereka jalankan juga tidak baik [17].

Selaras dengan hasil observasi, alasan responden tidak menerapkan pengetahuan mereka dapat diketahui, terutama tentang pentingnya penggunaan masker dan cuci tangan dengan sabun sesaat sebelum dan sesudah mengolah makanan. Menurut beberapa Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol. 08, No. 2, 2022: 157-169

responden, mereka mengetahui tentang pentingnya protokol kesehatan pandemi Covid-19, namun mereka sudah terbiasa melakukan pengolahan makanan tanpa menerapkan protokol kesehatan.

Meskipun hasil uji statistik menunjukkan tidak ada hubungan pengetahuan dengan perilaku penjamah, namun masih ditemukan adanya keterkaitan antara keduanya. Terlihat dari hasil penelitian yang menemukan beberapa penjamah makanan memiliki pengetahuan tidak baik diikuti perilaku yang tidak baik juga yaitu sebanyak 3 responden (12,5%). Beberapa penjamah makanan penelitian ini mempunyai pengetahuan tidak baik saat menjamah makanan seperti masih adanya penjamah makanan yang belum mengetahui tentang makanan dan minuman yang tidak bersih dapat menularkan penyakit, pemisahan sampah organik dan anorganik, dan kantong plastik warna hitam tidak baik untuk membungkus makanan. Sehingga perilaku yang terbentuk tidak baik dalam hal-hal tersebut karena kurangnya pengetahuan mereka.

Selain itu banyak juga ditemukan penjamah makanan yang pengetahuannya baik juga diikuti dengan perilaku yang baik juga yaitu sebanyak 23 responden (82,1%). Sehingga bagaimanapun juga pengetahuan masih ada pengaruhnya terhadap perilaku penjamah makanan. Hal ini kemungkinan didukung oleh faktor lain yang menunjang pengetahuan responden misalnya seperti faktor usia, tingkat pendidikan, dan sumber informasi yang digunakannya [18].

Menurut karakteristik responden, responden mayoritas berusia 20-30 tahun yaitu sejumlah 24 responden (46,15%). Dimana pertambahan umur seseorang kemungkinan adanya peningkatan pola pikir serta penerimaan informasi yang semakin luas. Hal tersebut menyebabkan semakin tinggi umur penjamah maka semakin baik pengetahuannya. [16]. Adapun dari tingkat pendidikan, mayoritas tingkat pendidikan SMA/ sederajat sebesar 18 responden (34,61%). Semakin tinggi pendidikan kemungkinan informasi yang didapatkan semakin banyak pula. Melalui pengetahuan yang diperoleh tersebut membuat seseorang memiliki dasar dalam berperilaku baik. Akan tetapi pendidikan rendah tidak selalu membuat pengetahuan rendah pula karena tidak mutlak peningkatan pengetahuan berasal dari pendidikan formal saja [16].

Akan tetapi, penelitian ini tidak selaras dengan penelitian terdahulu pada penjamah makanan Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang yang hasilnya menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene penjamah makanan ($p\ value=0,017$) [10].

Hubungan antara Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Sebagaimana telah diketahui hasil uji statistik mendapati tidak ada hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan. Hasil penelitian juga menemukan banyak penjamah makanan yang memiliki sikap negatif namun perilakunya baik yaitu sebanyak 22 responden (91,7%). Selain itu terdapat juga beberapa penjamah makanan yang sikapnya tergolong positif namun perilakunya tidak baik yaitu sebanyak 6 responden (21,4%). Hasil ini menunjukkan kesesuaian dengan hasil uji statistik penelitian ini.

Sikap mampu menentukan perilaku, dimana jika sikap sudah terbentuk pada diri seseorang maka tingkah laku yang terbentuk dikemudian hari merupakan wujud dari sikap orang tersebut. Supaya sikap menjadi perubahan nyata, perlu adanya dukungan lain seperti adanya fasilitas yang memadai [19]. Sikap positif responden dinilai menjadi sebuah bentuk pemahaman baik dari responden terhadap pengetahuan tentang personal hygiene dan kemungkinan akan berhubungan dengan personal hygiene dalam mengolah makanan [20]. Selain sikap, faktor pengalaman pribadi, media massa, tokoh penting, serta pendidikan seringkali diketahui memperkuat pembentukan perilaku [11]. Oleh karena sikap masih merupakan sebuah respon tertutup terhadap sebuah perilaku [21]. Sehingga jika hanya oleh sikap saja masih belum cukup kuat untuk mempengaruhi perilaku seseorang. Sikap positif tidak serta merta memunculkan perilaku seseorang, begitupun sebaliknya sikap negatif tidak selalu memunculkan perilaku yang tidak baik.

Hasil penelitian ini menemukan mayoritas responden memiliki sikap positif namun tidak diikuti adanya perilaku baik penjamah makanan, seperti masih ada beberapa penjamah makanan yang menggunakan perhiasan dan memelihara kuku panjang pada saat mengolah makanan, serta masih terdapat beberapa penjamah makanan yang bersin dan berbicara saat mengolah dan menyajikan makanan. Jika dilihat berdasarkan hasil observasi, faktor lain yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan yaitu dari pengalaman pribadi responden maupun pengaruh media massa.

Pembentukan sikap salah satunya didasarkan oleh pengalaman pribadi, dimana hal tersebut mempengaruhi respon seseorang terhadap suatu objek yang respon tersebut merupakan sikap [22]. Selain itu, media massa memberik kemudahan dalam mendapatkan informasi yang umumnya bersifat sugestif sehingga mengarahkan seseorang dalam bersikap.

Melalui informasi yang didapat ini membuat perilaku seseorang terpengaruh oleh informasi yang didapatkan tersebut [16].

Meskipun demikian, penelitian juga menemukan adanya keterkaitan sikap dengan perilaku penjamah dari temuan adanya penjamah makanan yang sikap negatif juga diikuti dengan perilaku tidak baik sebanyak 2 responden (8,3%). Selain itu banyak ditemukan juga penjamah makanan yang sikap positif diikuti juga dengan perilaku baik yaitu sebanyak 22 responden (78,6%). Sehingga sikap masih ada kemungkinannya dalam pembentukan perilaku seseorang. Sebagaimana *Theory of Reasoned Action* (TRA) dan *Theory of Planned Behavior* (TPB) menyatakan sikap termasuk sebagai determinan perilaku seseorang [23].

Penelitian ini tidak selaras dengan penelitian pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Kampung Bugis Kota Tanjungpinang yang menyatakan bahwa hasil uji chi square didapatkan $p\text{ value} = 0.003$ ($\alpha < 0.05$), yang berarti bahwa ada hubungan antara sikap penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan [11]. Hasil tersebut tidak sejalan juga dengan penelitian lain tahun 2017 terhadap penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta yang hasilnya menyebutkan ada hubungan sikap dengan praktik higiene sanitasi [21].

Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Hasil penelitian banyak menemukan penjamah makanan dengan tingkat pendidikan yang rendah namun perilakunya baik sebanyak 18 responden (78,3%). Selain itu ditemukan juga penjamah makanan yang tingkat pendidikannya tinggi namun perilakunya tidak baik sebanyak 3 responden (10,3%). Kondisi tersebut jelas menggambarkan bahwa tingkat pendidikan tidak selalu menjadi faktor penentu perilaku. Sesuai dengan hasil uji statistiknya yang menyatakan tidak ada hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku penjamah makanan.

Terdapat faktor lain yang kemungkinan mempengaruhi ketiadaan hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku misalnya seperti ada tidaknya fasilitas pendukung [20]. Fasilitas termasuk dalam faktor yang dapat memungkinkan terbentuknya sebuah perilaku. Dimana pendidikan tinggi saja tanpa fasilitas memadai maka akan menghambat perilaku baik terwujud. Begitu pula ketika pendidikan rendah namun fasilitas yang dibutuhkan tersedia memungkinkan perilaku baik tetap terwujud.

Meskipun begitu, banyak ditemukan juga hasil penelitian dimana tingkat pendidikan penjamah makanan tergolong tinggi dan diikuti dengan perilaku yang baik juga sebanyak 26

responden (24,5%). Selain itu juga ditemukan penjamah makanan tingkat pendidikannya tergolong rendah diikuti dengan perilaku yang tidak baik pula sebanyak 5 responden (21,7%). Hal ini kemungkinan terjadi karena, tingkat pendidikan akan membangun kematangan berpikir seseorang untuk mengambil tindakan. Sehingga semakin tinggi pendidikan seseorang maka akan semakin baik pula perilakunya.

Kemampuan mengembangkan potensi pada diri seseorang umumnya melalui menempuh pendidikan wajib belajar 9 tahun yaitu Sekolah Menengah Pertama (SMP) [24]. Adapun hasil temuan penelitian, penjamah makanan yang tingkat pendidikannya SMP ke atas lebih banyak dari pada mereka yang hanya di tingkat SD. Sehingga kemungkinan yang terjadi yaitu mereka setidaknya telah memiliki potensi untuk mampu mengembangkan diri dan memilah perilaku yang baik untuk dilakukan.

Penelitian ini tidak selaras dengan penelitian terhadap rumah makan wilayah Martapura Kota di Kabupaten Banjar yang hasilnya menyatakan bahwa ada hubungan pendidikan dengan tindakan penanganan makanan pada penjamah makanan [14].

Hubungan antara Pelatihan dengan Perilaku Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Hasil penelitian mendapati penjamah makanan yang tidak pernah ikut pelatihan dengan perilaku tidak baik pula sebanyak 7 responden (58%). Selain itu banyak juga responden dengan pernah mengikuti pelatihan diikuti pula dengan perilaku yang tidak baik juga sebanyak 36 responden (90%). Hasil tersebut memperkuat dari uji statistik yang menyatakan adanya hubungan pelatihan dengan perilaku. Dimana pelatihan akan dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan yang berujung pada peningkatan keterampilan dan terwujud dalam perilaku yang baik [25]. Namun penelitian ini menemukan masih adanya penjamah makanan yang tidak pernah ikut pelatihan namun perilakunya tergolong baik sebanyak 5 responden (41,7%). Selain itu ada juga penjamah makanan yang pernah mengikuti pelatihan namun perilakunya tidak baik sebanyak 4 responden (10%). Hal ini kemungkinan dikarenakan adanya faktor lain seperti kebiasaan.

Kebiasaan terbentuk dari adanya infirmasi yang diterima secara berulang-ulang yang mampu menciptakan perilaku yang kuat pada seseorang. Kebiasaan membuat perilaku melekat kuat pada diri, sehingga secara otomatis akan dilakukan terus menerus [26]. Sehingga mungkin saja walaupun telah mengikuti pelatihan, namun penjamah makanan telah terbiasa berperilaku yang tidak baik maka tidak akan berpengaruh pelatihan tersebut

terhadap perilakunya. Kecuali jika pelatihan tersebut dilaksanakan secara berkesinambungan sehingga kebiasaan baru benar-benar dapat tertanam pada penjamah makanan.

Sejalan dengan penelitian terdahulu yang mendapati nilai *p value* 0,001 serta nilai *r* 0,355 maknanya pelatihan memiliki korelasi cukup kuat terhadap tindakan penjamah makanan. Dengan demikian, ada hubungan pelatihan pangan dengan tindakan penanganan makanan pada penjamah makanan [14]. Pelatihan keamanan dan sanitasi makanan mampu meningkatkan pengetahuan serta mempengaruhi sikap bahkan praktik penjamah makanan. Pelatihan keamanan pangan yang efektif dan sering kepada penjamah makanan dapat menjadi langkah awal dalam memastikan bahwa konsep keamanan pangan mulai diperkenalkan [27].

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan, sikap dan tingkat pendidikan bukan merupakan determinan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19. Selain itu di sisi lain, pelatihan merupakan satu-satunya determinan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19 dalam penelitian ini. Para penjamah makanan warung makan diharapkan untuk lebih meningkatkan pengetahuan serta sikap positif terhadap penanganan makanan yang tepat serta senantiasa tetap menerapkan protokol kesehatan pada masa pandemi Covid-19. Pihak Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta diharapkan kedepannya untuk mengadakan pelatihan penangan makanan untuk para penjamah makanan di warung-warung makan terutama di masa pandemi Covid-19 ini. Kemudian, disarankan pula sebagai pengembangan penelitian selanjutnya untuk meneliti faktor-faktor lainnya seperti lama kerja, usia, media massa, fasilitas dan lain sebagainya yang kemungkinan juga mempengaruhi perilaku penjamah makanan warung makan di masa yang akan datang.

DAFTAR RUJUKAN

- [1] N. Amaliyah, *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Yogyakarta: Deepublish : Yogyakarta, 2017.
- [2] World Health Organization, "More complex foodborne disease outbreaks require new technologies, greater transparency: Global conference on food safety meets in Abu Dhabi, calls for stronger steps to protect people's health," 2019.
- [3] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, "Laporan Tahunan BPOM Tahun 2020," Jakarta, 2020.
- [4] A. S. Marsanti and R. Widiarini, *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*, Pertama. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia, 2018.

- [5] Y. Harnani and T. Utami, "Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru," *Collab. Med. J.*, vol. 1, no. 2, pp. 11–20, 2018.
- [6] Yulia, "Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin," *J. Vokasi Kesehat.*, vol. 11, no. 1, pp. 55–61, 2016.
- [7] B. Saragih and F. M. Saragih, "Gambaran Kebiasaan Makan Masyarakat Pada Masa Pandemi Covid-19," *Res. Gate*, vol. 19, no. April, pp. 1–12, 2020.
- [8] Syahrizal, "Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan," *AcTion Aceh Nutr. J.*, vol. 2, no. 2, p. 132, 2017.
- [9] S. Notoatmodjo, *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta, 2003.
- [10] R. H. Pitri, Sugiarto, and A. Husaini, "Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang," *J. Healthc. Technol. Med.*, vol. 6, no. 2, pp. 732–741, 2020.
- [11] Herdianti, W. Trioktoriana, and Noviyanti, "Perilaku dan Karakteristik Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 17–25, 2019.
- [12] M. Maghafirah, Sukismanto, and M. E. Rahmuniyati, "Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017," *J. Formil (Forum Ilmiah) Kesehat. Masy. Respati*, vol. 3, no. 1, pp. 15–22, 2018.
- [13] S. R. Agustya, "Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Tahap Pengolahan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Tahun 2015 [Skripsi]: Universitas Andalas; 2015," Universitas Andalas, 2015.
- [14] P. O. Kurniawan, Darmiah, and Rahmawati, "Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Tindakan Penjamah dalam Penanganan Makanan Pada Rumah Makan di Kabupaten Banjar," *J. Kesehat. Lingkung. J. dan Apl. Tek. Kesehat. Lingkung.*, vol. 15, no. 1, pp. 599–604, 2018, doi: 10.31964/jkl.v15i1.82.
- [15] A. T. Susilani and T. A. Wibowo, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian untuk Mahasiswa Kesehatan*, Cetakan I. Yogyakarta: Penerbit Graha Cendekia, 2015.
- [16] Inayah, "Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan Terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura," Universitas Tanjungpura Pontianak, 2015.
- [17] R. Ningsih, "Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 10, no. 1, pp. 64–72, 2014.
- [18] S. Notoatmodjo, *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
- [19] S. Notoatmodjo, *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
- [20] M. D. Tambunan and Z. Abidin, "Determinan Yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan di Tempat Pengolahan Makanan dan Minuman Instalasi Gizi RSIA Budi Kemuliaan Tahun 2017," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 39–49, 2018.
- [21] M. Maghafirah, Sukismanto, and M. E. Rahmuniyati, "Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017," *J. Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, vol. 3, no. 1, pp. 15–22, 2018.
- [22] S. Azwar, *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2008.

- [23] K. Glanz, B. k. Rimer, and K. Viswanath, *Health Behavior and Health Education: Theory, Research and Practice*, 4th ED. United States of America: Josse-Bass, 2008.
- [24] Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, *Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2003. doi: 10.1111/j.1651-2227.1982.tb08455.x.
- [25] Arisman, *Buju Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC, 2012.
- [26] Asrori, *Psikologi Pendidikan Pendekatan Multidisipliner*. Purwokerto Selatan: Penerbit CV. Pena Persada, 2020.
- [27] A. Insfran-rivarola, D. Tlapa, J. Limon-romero, and S. Ontiveros, “A Systematic Review and Meta-Analysis of the Effects of Food Safety and Hygiene Training on Food Handlers,” *Foods*, vol. 9, no. 1169, pp. 1–24, 2020.