



## HUBUNGAN PENGETHUAN DAN SIKAP DENGAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI PENJAMA MAKANAN DI RUMAH MAKAN KERJA PUSKESMAS MATAKALI KABUPATEN POLEWALI MANDAR

<sup>1</sup>Reka Ahmad, <sup>2</sup>Sri Nengsi, <sup>3</sup>Yuliani Soerachmad  
<sup>1</sup>Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan masyarakat, Universitas Al Asyariah Mandar

\*Corresponding author  
[rekaahmad2016@gmail.com](mailto:rekaahmad2016@gmail.com)

### Abstract

Hygiene sanitation is public health which covers all businesses and enhances the health status of the body, soul, both for the public and individuals, Food poisoning has become a worldwide problem. Developed countries figure food poisoning occurs because people buy food outside. The purpose of the research is to find out and analyze the relationship between knowledge and attitude of food in the working area of Matakali Community Health Center, Polewali Mandar District. The method used is obsefasional analytic research with cross sectional study design, the authors make observations or research or measure variables using quantitative methods. With a total sample of 40 respondents consisting of food handlers. eating in the practice of sanitation hygiene is not as good as 1 while in the practice of sanitation is good hygiene 2 respondents. Good knowledge as many as 37 respondents in the practice of hygiene sanitation food handlers are not good as many as 19 respondents and 18 respondents are not good. They only follow the rules of their superiors, the brand does not know what the benefits are so that the intended use of the equipment is not fulfilled.

**Keywords:** *Hygiene, Knowledge, Attitude*

### Abstrak

*Higiene sanitasi* merupakan kesehatan masyarakat yang meliputi semua usaha dan memperinggi derajat kesehatan badan, jwa, baik untuk umum dn perorangan. Keracunan makanan sudah menjadi permasalahan mendunia. Negara maju angka keracunan makanan terjadi karena masyarakat membeli makanan di luar. Tujuan dari penlitin yaitu untuk mengetahui dan menganalisis antara hubungan dan pengetahuan dengan sikap makanan di wilayah kerja puskesmas Matakali Kabupaten Polewali Mandar. Metodeh yang di gunakan adalah penelitian analitik obsefasional dengan desain studi *cross sectional* penulis melakukan observasi atau penelitian atau pengukuran variable dengan menggunakan metode kuantitatif. Dengan sampel yang berjumlah ialah 40 orang responden yang terdiri darih penjamah makanan. Diketahui hasil dari peneliti tidak adanya hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi penjamah makannya Dalam praktik sanitasi hygiene tidak baik sebanyak 1 sedangkan dalam praktik sanitasi baik hygiene2responden. Pengetahuan baik sebanyak 37 responden dalam praktik hygiene sanitasi penjamah makanan tidak baik sebanyak 19 responden dan yang tidak baik 18 responden. Berdasarkan hasil dari penulis diketahui tidak adanya hubungan. Mereka hnaya mengikuti aturan dari atasanny saja merek tidak tau apa manfaatnya sehingga tujuan pemakaian perlengkapan tidak tercapai.

**Kata Kunci:** *Higiene, Pengetahaun, Sikap*

### Article history

DOI: <http://dx.doi.org/10.35329/jp.v4i1.2911>

Received : 28 Mei 2022 | Received in revised form : 29 Mei 2022 | Accepted : 30 Mei 2022

## 1. PENDAHULUAN

Keracunan pangan sudah menjadi masalah global, baik di negara maju maupun di negara berkembang. Salah satu upaya untuk menghindari terjadinya keracunan dan penularan penyakit, catering dapat menerapkan hygiene sanitasi makanan. Hal tersebut terjadi karena penjamah makanan, manajemen rumah makan masih belum sadar tentang pengetahuan. Karena tidak semua rumah makan memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan yang benar, tentang hygiene sanitasi, bagaimana cara mengolah makanan yang benar, bagaimana cara penyajian yang benar dan peralatan apa saja yang harus dipakai saat mengolah makanan. Menurut data Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), pada tahun 2016 di Pontianak terdapat kasus keracunan makanan yang menyebabkan 43 korban sakit dan 2 orang meninggal. Kasus keracunan makanan juga terjadi di Universitas Al-Azhar, Kairo, dimana 561 mahasiswa mengalami keracunan makanan setelah mengkosumsi makanan di kantin universitas tersebut. Penerapan hygiene dan sanitasi makanan di kantin sangat penting dikarenakan Kantin adalah tempat umum yang berkaitan dengan pelayanan untuk orang banyak. Menurut data dari BPOM pada tahun 2016, universitas merupakan tempat dengan angka tertinggi untuk kasus-kasus keracunan makanan di Indonesia yaitu sebesar 22,5. kasus keracunan makanan sebesar 17% terjadi di wilayah universitas. Dari segi pendidikan penjamah makanan yang tamat di Universitas memiliki pengetahuan baik sebanyak 28 responden (54,90%). Pendidikan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang karena diperlukan untuk mendapatkan informasi-informasi penting.

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia pada Tahun 2014 menjelaskan bahwa hygiene merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, sebagai contoh tindakan hygiene adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Sedangkan menurut.

Berdasarkan Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan hygiene sanitasi dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Dalam pengendalian risiko bahaya pada pangan setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengedukasi alih risiko bahayanya, baik yang berasal dari bahan baku makanan peralatan yang digunakan sarana proses produksi, maupun perseorangan sehingga keamanan terjamin.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa boga. 2011 Kriteria Jasa boga yang melayani kebutuhan Masyarakat umum dengan pengelolaan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Persyaratan Teknis yaitu Peaturan ruang Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur. Ventilasi/penghawaan Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara. Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan. Tempat

cuci tangan dan tempat cuci peralatan. Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan. Penyimpanan makanan. Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

Semakin tinggi pendidikan maka semakin banyak informasi yang didapatkan, sehingga pengetahuan yang diperoleh akan semakin luas, namun bukan berarti penjamah makanan yang berpendidikan rendah memiliki pengetahuan yang rendah pula sebab peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal saja. Sanitasi Makanan Mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih. Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Untuk memelihara kesehatan masyarakat perlu sekali pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan-bahan makanan dan minuman agar tidak membahayakan kesehatan masyarakat membicarakan sanitasi makanan, permasalahan yang menyangkut nilai gizi ataupun mengenai komposisi bahan makanan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh kurang diperhatikan. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Polewali Mandar, secara keseluruhan tempat-tempat umum dan penyelenggaraan makanan yang memenuhi syarat (Total TUMP) hanya 57,73% yang terdiri dari 14 pasar yang di periksa. Yang memenuhi syarat sehat hanya pasar (7,14%), 330 restoran / rumah makan yang di periksa memenuhi syarat sehat sebanyak 173 restoran/ rumah makan (52,42%), TUMP lainnya yang di periksa sebanyak 561 TUMP, yang memenuhi syarat sehat sebanyak 231 (57,22%), sementara untuk hotel dari 14 yang di periksa hanya 8 hotel yang memenuhi syarat sehat (57,14%). (Dinkes Polewali Mandar). Selain data yang tepat, waktu, dan relevan, data yang akurat merupakan salah satu faktor yang menentukan keberhasilan pengambilan keputusan dalam kebijakannya akan kesehatan. Data yang akurat tersebut akan menjadi informasi, dasar bukti pengetahuan untuk membentuk tindakan kesehatan (WHO, 2018). Keakuratan data dalam sistem informasi puskesmas akan berdampak pada keakuratan data dalam sistem informasi kesehatan yang ada ditingkat atasnya yaitu di daerah dan nasional. Secara tidak langsung, hal ini juga berpengaruh pada pengambilan kebijakan kesehatan tingkat nasional (Kemenkes RI, 2011).

Di wilayah UPTD Puskesmas Matakali diketahui dari 23 tempat pengelolaan makanan dan minuman (TPM) yang diperiksa hanya tempat pengelolaan makanan (70,17%) yang tidak memenuhi syarat, hal ini masih jauh sangat dibawah target dengan demikian menunjukkan adanya masalah penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan di tempat pengelolaan. Dari

observasi awal sangat diperlukan memperhatikan hygiene sanitasi penjamah makanan untuk menghindari penyakit yang diakibatkan kurang bersihnya makanan yang dikonsumsi. Maka dari itu saya menentukan judul hubungan pengetahuan dan sikap dengan hygiene sanitasi makanan di wilayah Kerja Puskesmas Matakali Kabupaten Polewali Mandar.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Inayah pada tahun 2017 menyatakan mulai pengalaman kerja 1 tahun keatas, proporsi pengetahuan kearah baik makin meningkat, terlebih lagi pada pengalaman kerja di atas 2 tahun. Pada penelitian ini didapatkan hasil sebagian besar penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik, namun masih ada beberapa pertanyaan pengetahuan hygiene dan sanitasi makanan dengan persentase jawaban salah terbanyak. Pada bagian pertanyaan sanitasi masing-masing sebanyak 44 responden (86,27%) dan 39 responden (76,47%). Menurut Kepmenkes RINo.1098/Menkes/SK/VII/2013, penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan yaitu, terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya, Disimpan dalam ruangan tertutup dan bersuhu dingin (10°-18°C). Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5 °C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4 °C atau kurang. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5 °C sampai dengan 1 °C. 5. Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah dan tidak disajikan ulang.

Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis hubungan pengetahuan dan sikap dengan hygiene sanitasi penjamah makanan di wilayah Kerja Puskesmas Matakali Kabupaten Polewali Mandar. Tujuan Khusus Menganalisis hubungan antara Pengetahuan dengan Praktik Higien Sanitasi Penjamah Makanan.

## 2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian penulis menggunakan analitik observasional dengan desain studi *cross sectional* dalam rangka mempelajari Hubungan Pengetahuan Sikap Dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Matakali Kabupaten Polewali Mandar.

Dalam penelitian *Cross sectional* peneliti melakukan observasi atau pengukuran variabel dengan menggunakan Metode Kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini semua rumah makan yang ada di wilayah kerjapus kesmas matakali keseluruhan populasi sebanyak 23 rumah makan dengan penjamah makanan sebanyak 120 orang bagilaki-laki sebanyak 40 orang dan perempuan sebanyak 80 orang. Sampel pada penelitian ini adalah penjamah makanan sebanyak 40 orang setelah data dikumpulkan selanjutnya dilakukana pengeditan, dan tabulasi.

Analisis data yang digunakan dengan menguji chi-square dengan tingkat kemaknaan 5% ( $\alpha=0,05$ ). Analisis univariat dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian. Analisis ini menghasilkan distribusi prekuensi dan persentase dari tiap variabel yang

diteliti. Sedangkan analisis bivariat dilakukankan untuk melihat hubungan variable indeviden dan devenden. Pekerjaan adalah kebutuhan yang harus dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarganya.

Pengolahan data editing merupakan langkah untuk meneliti kelengkapan data yang diperoleh melalui wawancara. Editing dilakukan pada setiap daftar pertanyaan yang sudah diisi dengan menggunakan koesioner dilakukan di lapangan.

### a. Coding

Usaha untuk mengklasifikasikan jawaban yang ada menurut jenisnya Dilakukan dengan member tanda pada masing-masing jawaban dengan kode berupa angka. Selanjutnya kode tersebut dimasukkan dalam tabel kerja untuk mempermudah dalam pembacaan.

### b. Entry data

Entry data adalah memasukan data yang telah diperoleh kedalam komputer SPSS 16

### c. Tabulating

Tabulating adalah menstabulasikan data kebentuk table dan dilakukan perhitungan.

Penelitian akan dilakukan di wilayah Kerja Puskesmas Matakali Kabupaten Plewali Mandar. Penelitian ini akan dilakukan pada bulan Pebruari tahun 2020.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Analisis Univariat

Karakteristik Responden

#### a. Jenis Kelamin

Table. 1 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Kecamatan Matakali Tahun 2020

No	Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Presentse (%)
1	Laki-laki	17	42.5
2	Perempuan	23	57.5
	Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Dari tabel menunjukkan bahwa berdasarkan jenis kelamin jumlah responden sebagian besar laki-laki sebanyak 17 sama dengan 42.5%, orang penjamah makanan dan selebihnya perempuan sebanyak 23 sama dengan 57.5% Penjama makanan.

#### b. Umur

Table. 2 Distribusi Responden Berdasarkan Umur di Kecamatan Matakali Tahun 2020

No	Umur	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	20 - 25 tahun	9	22.5
2	26 - 30 tahun	14	25.0
3	30 - 36 tahun	11	27.5
4	37 - 40 tahun	6	15.5
	Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Dari tabel di tabel menunjukkan bahwa persentase umur responden tertinggi adalah pada kelompok umur 20 – 25 tahun sebanyak 9 orang sama dengan 22.5%, umur 26 - 30 tahun sebanyak 14 Orang, sama dengan 35.0% umur 31- 36 tahun sebanyak 11 orang sama dengan 27.5% sedangkan umur 37- 40 tahun sebanyak 6 orang sama dengan 15.0%.

#### c. Pendidikan

Table. 3 Distribusi Responden Berdasarkan Pendidikan Di Kecamatan Matakali Tahun 2020

No	Pendidikan	Frekuensi (n)	Prsentase (%)
1	Tidak Sekolah	-	-
2	SD	4	10.0
3	SMP	13	32.5
4	SMA	21	52.5
5	Sarjana	2	5.0
	Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Dari tabel menunjukkan bahwa berdasarkan pendidikan yang terbanyak adalah SMA yaitu 21 orang sama dengan 52.5% dan paling sedikit adalah sarjana sebanyak 2 orang sama dengan 5.0% sedangkan SMP sebanyak 13 orang sama dengan 32.5% dan SD sebanyak 4 orang samadengan 10.0%.

#### d. Lama Kerja

Table. 4 Distribusi Responden Berdasarkan Lama kerja di Kecamatan Matakali Tahun 2020

No	Lama Kerja	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	08:00 - 12:00	22	55.0
2	13:00 - 17:00	13	37.0
3	18:00 - 22:00	3	7.5
	Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Pada tabel di atas menunjukkan bahwa berdasarkan Lama kerja jumlah responden sebagian besar mulai bekerja 08:00 – 12:00 sebanyak 22 orang sama dengan 55.0% dan penjamah makanan dan selebihnya mulai bekerja 13:00- 17:00 sebanyak 13 sama dengan 37.5% sedangkan 18:00 - 22:00 sebanyak 3 orang sama dengan 7.5% Penjama makanan.

#### e. Distribusi Frkuensi Pengetahuan

Table.5 Distribusi frekuensi Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Makanan Di Kecamatan Matakali kab.

Polewali Mandar			
No	Pengetahuan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Kurang Baik	3	7.5
2	Baik	37	92.5
	Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Pada tabel di atas menunjukkan bahwa persentase pengetahuan baik adalah sebanyak 37 orang sama dengan 92.5%. Sedangkan pengetahuan Tidak baik sebanyak 3 orang sama dengan 7.5%.

#### f. Distribusi Frekuensi Sikap

Table. 6 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sikap Di Kecamatan Matakali Tahun 2020

No	Sikap	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Tidak Mendukng	16	40.0
2	Mendukung	24	60.0
	Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Berasakan tabel diatas Menunjukkan bahwa persentase Sikap mendukung/baik adalah sebanyak 24 orang sama dengan 60.0%. Sedangkan sikap tidak mendukung/tidak baik sebanyak 16 orang sama dengan 40.0%.

#### g. Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Berdasarkan praktik sanitasi hiegene Penjamah makanan Di Kecamatan Matakali Tahun 2020

No	Praktik Sanitasi Higiene Penjamah Makanan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Kuang Baik	20	50.0
2	Baik	20	50.0
	Jumlah	40	50.0

Sumber : Data Primer

Berasarkn tabel diatas Menunjukkan bahwa persentase praktik sanitasi hiegene penjamah makanan baik adalah sebanyak 20 orang sama dengan 50.0%. Sedangkan praktik sanitasi hiegene penjamah makanan Tidak baik sebanyak 20 orang sama dengan 50.0%.

## 2. Analisis Bivariat

Tabel 8. Analisis Hubungan Antara Pengetahuan Dengan Penjamah Makanan Dikecamatan Matakali Kabupaten Polewali Mandar

Sanitasi Higiene Penjamah Makanan			
Pengtahuan	Tidak Baik	Baik	Total P-Value
Kurang Baik	1	2	3
Baik	19	18	37 0.000
Total	20	20	40

Sumber : Data Primer

Berasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa sebanyak 3 respon dendengan kategori pengetahuan kurang baik, dalam praktik sanitasi higene tidak baik sebanyak 1 sedangkan dalam praktik sanitasi hiegene baik sebanyak 2 responden. dan yang pengetahuan baik 37 responden ,dalam praktik sanitasi penjamah makanan tidak baik 19 responden dan yang baik 18 responden. Hasil uji stasistik diperoleh (p value =0.000) karena nilai  $p < 0.05$  maka  $H_0$  diterima maka  $H_0$  ditolak, singgah interfensinya ada hubungan bermakna antara pengetahuan dengan praktik sanitasi hygiene penjamah makanan di Kecamatan Matakali Kabupaten Polewali Mandar.

Tabel 9. Analisis Hubungan Antara Sikap Dengan Penjamah Makanan Dikecamatan Matakali Kabupaten Polewali Mandar

Sikap	Santisi Higiene Penjamah Makanan			Total P-Value
	Tidak Baik	Baik	Total	
Tidak Mendukung	7	9	16	0.104
Mendukung	13	11	24	
Total	20	20	40	

Sumber : Data Primer

Berdsarkan tabel diatas Menunjukkan bahwa sebanyak 16 responden dengan kategori sikap tidak mendukung, dalam praktik sanitasi higene penjamah makanan tidak baik sebanyak 7 responden dan yang baik sebanyak 9 responden. Sedangkan yang Sikap Mendukung sebanyak 24 responden ,dalam praktik sanitasi penjamah makanan tidak baik 13 responden dan yang baik 11 responden. Hasil uji stasistik di peroleh (p value =0.104) karena nilai  $p > 0.05$  maka  $H_0$  diterimamaka  $H_0$  ditolak, sehingga interfensinya terdapat hubungan bermakna antara Sikap dengan praktik sanitasi higene penjamah makanan dikecamatan matakali kabupaten polewali mandar

Berdasarkan hasil penelitian diketahui tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene dan sanitasi penjamah makanan dengan sistem nilai yang dianut masyarakat, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi, faktor enabling yaitu tersedianya sumber-sumber yang diperlukan khususnya untuk mendukung terjadinya perubahan perilaku tersebut seperti adanya fasilitas bagi petugas, Hasil yang didapat dalam penelitian ini adalah pengetahuan dengan penjamah makanan dengan kategori pengetahuan Baik

adalah 37 orang (92,5%), sedangkan kategori pengetahuan kurang Baik adalah 3 orang (7,5%), serta hasil uji stasistik diperoleh (p value =0.000) karena nilai  $p < 0.05$  maka  $H_0$  diterima maka  $H_0$  ditolak, singgah interfensi dari data diatas menunjukkan tidak adanya hubungan antara pengetahuan dengan praktik sanitasi higene penjamah makanan dikecamatan Matakali Kabupaten Polewali Mandar.

Sedangkan Berdasarkan hasil penelitian Sinar Tahun 2013 diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene dan sanitasi pada tempat pengelolaan makanan. Hasil yang didapat dalam penelitian ini adalah pengetahuan penjamah makanan dengan kategori pengetahuan baik adalah 28 orang (84,8%), sedangkan kategori pengetahuan kurang baik adalah 4 orang (12,1%) serta hasil analisis menunjukkan tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan  $\rho$ -value 0,002.

Penelitian sebelumnya yang di lakukan oleh hasil penelitian Setya, Ari Wibowo. Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dngan Angka Kuman Pada Makanan Di Rumah Makan Kabupaten Magetan. Diss. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun, 2019. diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene dan sanitasi pada tempat pengelolaan makanan. Hasil yang didapat dalam penelitian ini adalah pengetahuan penjamah makanan dengan kategori pengetahuan baik adalah 28 orang (84,8%).

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktek hygiene dan sanitasi pada tempat penjamah makanan, hal ini terlihat antara responden yang mempunyai sikap mendukung dan yang tidak mendukung hampir seimbang. Faktor-faktor yang mempengaruhi adanya hubunga antara lain Kuranangnya pengetahuan terhadap penjamah makanan, Seperti adanya pengaruh dari rekan/teman sesama penjamah makanan di Kec Matakali kab. Polewali Mandar. Penelitian ini sama seperti yang dilakukan oleh Nur (2010) menunjukkan tidak adanya hubungan antara variabel sikap dengan pengetahuan penjamah makanan. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan apa yang disampaikan.

Hasil yang didapat dalam penelitian ini adalah Sikap dengan penjamah makanan dengan kategori sikap mendukung adalah 24 orang (55,5%) , sedangkan kategori sikap tidak mendukung 16 adalah orang (45,5%), serta hasil uji stasistik diperoleh (p value =0.104) karena nilai  $p > 0.05$  maka  $H_0$  diterima maka  $H_0$  ditolak, singgah interfensinya terdapat tidak ada hubungan bermakna antara Sikap dengan praktik sanitasi higene penjamah makanan dikecamatan Matakali Kabupaten Polewali Mandar.

Sedangkan hasil Farida Rahmawati Tahu 2015 bahwa pengetahuan responden yang berada dalam kategori baik sebesar 45,83%. Sikap responden yang berada dalam kategori baik sebesar 54,17% dan praktik responden yang berada dalam kategori kurang sebesar 87,5%. Analisis data dengan uji Rank Spearman dengan alfa = 0,05. Dari hasil analisis statistik hubungan

pengetahuan dengan sikap diperoleh p value = 0,011. Sedangkan untuk hubungan pengetahuan dan praktik diperoleh p value = 0,046 dan untuk hubungan sikap dan praktik diperoleh p value = 0,659. Ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan sikap, ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik, dan tidak ada hubungan antara sikap dengan praktik. Menurut peneliti, praktik yang baik dipengaruhi oleh sikap yang baik pula, kemudian faktor pendorong yang paling berperan dalam praktek hygiene dan sanitasi makanan adalah pengawasan dalam penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan, baik dilakukan oleh pemilik tempat pengelolaan makanan maupun dari pihak lain.

Tabel 10. Praktik Higiene Pengetahuan dan Sikap

Praktik Higiene Sanitasi	Value		Total	Nilai P
	Kurang Baik	% Baik		
Pengetahuan				
Kurang Baik	1	40.5	2	50.0
Baik	19	45.0	18	80.0
Sikap				
Tidak Mendukung	7	35.0	9	65.0
Mendukung	13	80.0	11	30.5
Jumlah	20	100	20	100

#### 4. SIMPULAN

Berdasarkan hasil peneliti bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi pada penjamah makanan. Dan Ada hubungan antara sikap penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi pada penjamahmakanan. Menurut peneliti, hal ini bisa saja disebabkan karena responden kurang mengetahui benar tentang hygiene dan sanitasi makanan, kurang mengetahui manfaat memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut dan celemek. Mereka hanya mengikuti aturan dari atasannya saja tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai dan ada yang tidak memakainya karena alasan tidak nyaman, ribet dan mengganggu saat bekerja. Semoga hasil peneliti ini dapat memberikan masukan pada rumah makan untuk mengotrol pekerjaan penjamah, serta meningkatkan nilai jual dalam pelayanan rumah makan dengan menghadirkan makanan yang bersih dan sehat dan menjaga kebersihan diri dan tempat kerja saat menjamah makanan.

Saran bagi tempat pengolahan makanan, diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan untuk meningkatkan sikap dan praktik hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan sehingga kondisi hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan sesuai dengan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan. Tindakan perbaikan yang di dasarkan pada order slip atau saran perbaikan agar dicatat dan didokumentasikan di tempat pengelolaan makanan, sehingga pada waktu pembinaan berikutnya petugas kesehatan lingkungan dapat meman-

tau peningkatan praktik hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Depkes. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PLP. Depkes RI Jakarta. 2014.
- Data Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Kasus Keracunan Makanan pada tahun 2016.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012.
- Inayah, et al. *Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura*. PhD Thesis. Tanjungpura University tahun 2017.
- Setya, Ari Wibowo. Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dngan Angka Kuman Pada Makanan Di Rumah Makan Kabupaten Magetan. Diss. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun, 2019.
- Notoatmodjo, S. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta. 2013.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2013 Tentang Higiene Sanitasi Jasa boga. 2011.
- Persyaratan hygiene dan sanitasi dapur yang harus dipenuhi KEPMENKES No. 1098/Menkes/SK/VII/2013.
- Indirawati, E., Indirawati, E., Sukmawati, S., & Soerachmad, Y. (2019). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjual Makanan Online terhadap Penggunaan Wadah Styrofoam di Wonomulyo. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 59-70.
- Mia, H., & Sukmawati, S. (2021, December). Hubungan Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan Terhadap Kejadian Stunting Pada Balita Di Desa Kurma. In *Journal Pegguruang: Conference Series* (Vol. 3, No. 2, pp. 494-502).