

Hubungan Antara Higiene Sanitasi Dengan Sikap Pejamah Makanan Pada Warung Makan Penyetan Di Kecamatan Semarang Tengah Tahun 2020

Nadila Rochbatun Naim^{1*}

1 Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat Universitas Dian Nuswantoro Semarang
Jalan Nakula I No. 5-11 Semarang, telepon (024) 352-0165, 082244158793, (024) 356-9684
*Corresponding Author: 411201702384@mhs.dinus.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

Kata Kunci

Higiene sanitasi, sikap pejamah makanan

ABSTRACT

In essence, hygiene and sanitation have almost the same meaning and purpose, namely achieving excellent health. Hygiene is the science of health and the prevention of disease. The purpose of this study was to conduct a study on the hygiene and sanitation of food processing at the penyetan food stall in Central Semarang District. This type of research is kuantitatif with a cross sectional study design using the Person Product Moment statistical test. The sample of this study were all traders of penyetan in Central Semarang District, totaling 40 respondents. The results showed that 26 respondents assessed that the sanitation hygiene of the penyetan food stall in Central Semarang District was good and the remaining 14 respondents assessed that the sanitation hygiene was poor. While on the assessment of the attitude of the food handlers, 32 respondents were satisfied with the attitude of the food handlers at the penyetan food stall in Central Semarang District and the remaining 8 respondents rated the attitude of the handlers as lacking. There is a relationship between sanitation hygiene and the attitude of food handlers with a moderate degree of correlation. Suggestions for devil traders are to divide workers' tasks, especially the customer service department when ordering and workers who are cleaning tables that have been used.

INTISARI

Pada hakikatnya higiene dan sanitasi mempunyai pengertian dan tujuan yang hampir sama yaitu mencapai kesehatan yang prima. Bahwasanya higiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan kajian tentang higiene sanitasi pengolahan makanan pada warung makan penyetan di Kecamatan Semarang Tengah. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan desain studi Cross Sectional menggunakan uji statistik Person Product Moment. Sampel penelitian ini adalah semua pedagang penyetan yang ada di Kecamatan Semarang Tengah yang berjumlah 40 responden. Hasil penelitian menunjukkan 26 responden menilai higiene sanitasi warung makan penyetan di Kecamatan Semarang Tengah sudah baik dan sisanya 14 responden menilai higiene sanitasinya kurang. Sedangkan pada penilaian sikap pejamah makanan, 32 responden merasa puas terhadap sikap pejamah makanan pada warung makan penyetan di Kecamatan Semarang Tengah dan sisanya 8 responden menilai sikap pejamahnya kurang. Terdapat hubungan antara higiene sanitasi terhadap sikap pejamah makanan dengan derajat hubungan korelasi sedang. Saran untuk pedagang penyetan agar melakukan pembagian tugas pekerja khususnya bagian pelayanan pembeli saat akan memesan dan pekerja yang bagian membersihkan meja yang telah digunakan.

Pendahuluan

Makanan yang masuk ke tubuh harus bergizi seimbang, serta harus higienis dan aman untuk menghindari penyakit bawaan makanan. (1) Makanan dengan proses produksi yang tidak tepat dapat digunakan sebagai perantara bakteri dan zat berbahaya lainnya yang dapat menyebabkan keracunan. (2) Di Indonesia penyakit yang menular melalui makanan masih tinggi, 90% angka keracunan makanan disebabkan oleh mikroorganisme, terlihat dari tingginya kejadian demam tifoid dan kolera. (3) Salah satu masalah kesehatan akibat mengkonsumsi makanan adalah keracunan makanan. Data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (2014) menunjukkan bahwa kejadian keracunan akibat makanan pada bulan Januari sampai Maret 2014 terdapat 29 insiden. SIKer Nasional Badan POM juga mencatat pada tahun 2014, jumlah insiden keracunan yang diakibatkan oleh makanan berada pada posisi teratas dari keseluruhan kasus keracunan nasional. (4) Sekitar 70% penyakit diare dapat terjadi karena makanan terpapar oleh zat lain, peranan air dalam menularkan penyakit harus mendapat perhatian khusus karena air digunakan dalam proses mencuci dan memasak makanan.(5)

Pengolah makanan merupakan sumber pencemaran yang penting selama pengolahan makanan, karena kandungan mikroorganisme patogen di tubuh inangnya mengakibatkan penyakit bawaan makanan, Kebiasaan kebersihan diri yang tidak bersih dan perilaku penanganan yang tidak tepat dalam pengolahan makanan dapat mengakibatkan kontaminasi makanan. (6) Kasus diare di Jawa Tengah masih menjadi perhatian kita semua karena angkanya masih tergolong tinggi. Jumlah kasus diare pada tahun 2018 sebesar 62,7% lebih tinggi dari 55,8% pada tahun 2017. Di Kota Semarang sendiri terdapat 103,7 kasus diare pada tahun 2018. (9) Karena angka diare di Jawa Tengah masih tinggi, maka higiene dan sanitasi perlu ditingkatkan, sehingga setiap orang dapat terhindar dari bakteri penyebab penyakit.(10). Penelitian ini bertujuan untuk melakukan kajian tentang higiene sanitasi pengolahan makanan pada warung makan penyetan di Kecamatan Semarang Tengah.

Metode

Jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif, dengan desain cross sectional. Data primer yang mendukung dalam penelitian ini diperoleh secara langsung melalui penyebaran kuesioner dan lembar observasi, antara lain terkait identitas responden seperti nama, usia, asal, alamat tempat berjualan, dan masa kerja. Kemudian kuesioner diberikan kepada responden saat bertemu dan bertatap muka secara langsung dengan peneliti. Sedangkan observasi yang dilakukan akan dibantu dengan dokumentasi yang diambil dan di cetak berupa foto. Sementara data sekunder yang diperoleh melalui perantara berupa data dari data Dinas Kesehatan Kota Semarang.

Hasil

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Semarang Tengah Kota Semarang. Warung makan penyetan di Kecamatan Semarang Tengah berada di lokasi yang strategis yaitu di pusat Kota Semarang yang selalu dilalu lintasi dengan kendaraan bermotor yang menyebabkan banyaknya debu dan polusi udara. Lokasi warung makan juga berada di tepi jalan yang memudahkan debu dan polusi langsung mengenai makanan, makadari itu perlunya penerapan higiene sanitasi makanan agar makanan yang dikonsumsi bersih dan sehat serta tidak menimbulkan penyakit akibat makanan atau keracunan.

1. Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 40 responden 26 (65%) diantaranya menilai higiene sanitasi pada Warung Penyetan di Kecamatan Semarang Tengah menunjukkan hasil yang baik, sisanya 14 (35%) menilai higiene sanitasinya kurang.
2. Distribusi Frekuensi Sikap Pejamah Makanan Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 40 responden 32 (80%) diantaranya menilai sikap pejamah makanan pada warung makan penyetan di Kecamatan Semarang Tengah menunjukkan hasil yang baik, sisanya 8 (20%) menilai sikap pejemahnya kurang.
3. Analisis Bivariat
 Berdasarkan hasil uji korelasi dengan menggunakan uji Person Product Moment didapatkan hasil Sig (2-tailed) $0,000 < 0,5$ yang berarti terdapat hubungan antara higiene sanitasi dengan sikap pejamah makanan, dengan nilai pearson correlation 0,463 yang berarti termasuk dalam kategori korelasi sedang (0.41 s/d 0.60).

Tabel 1. Uji Korelasi Variabel Penelitian Variabel Independen	Variabel Dependen	Uji Statistik	Sig 2 tailed	Pearson Correlation	Keterangan
Higiene Sanitasi	Sikap Penjamah Makanan	Uji Pearson Product Moment	0.000	0.463	Terdapat hubungan yang signifikan

PEMBAHASAN

1. Higiene Sanitasi

Higiene Sanitasi dalam bidang makanan merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan yang harus di laksanakan dengan baik. Hal ini dikarenakan makanan merupakan sumber bahan pangan yang dikonsumsi oleh manusia dan apabila tidak diolah dengan higiene dan sanitasi yang baik akan menimbulkan dampak bagi kesehatan seperti keracunan makanan bahkan sampai menyebabkan penyakit akibat makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari 40 responden 26 (65%) diantaranya menilai higiene sanitasi pada Warung Penyetan di Kecamatan Semarang Tengah menunjukkan hasil yang baik, sisanya 14 (35%) menilai higiene sanitasinya kurang. Variabel Independen Variabel Dependen Uji Statistik Sig. (2- tailed) Pearson Correlation Keterangan Higiene Sanitasi Sikap Penjamah Makanan Uji Pearson Product Moment 0.000 0.463 Terdapat hubungan yang signifikan

2. Sikap Pejamah Makanan

Sikap pejamah yang baik dapat menentukan higiene sanitasi yang baik pula, karena pejamah makanan merupakan orang yang berkontak langsung dengan makanan dalam proses pengolahan makanan sampai penyajian makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari 40 responden 32 (80%) diantaranya menilai sikap pejamah makanan pada warung makan penyetan di Kecamatan Semarang Tengah menunjukkan hasil yang baik, sisanya 8 (20%) menilai sikap pejemahnya kurang.

3. Hubungan antara higiene sanitasi dengan sikap pejamah makanan

Higiene sanitas sangat berpengaruh terhadap sikap pejamah makanan. Apabila higiene sanitasi warung makan penyetan baik maka membuat sikap pejamah makanan baik pula, sehingga dapat meningkatkan minat konsumen untuk datang lagi ke warung makan penyetan tersebut. Kondisi higiene sanitasi pada warung makan

penyetan secara keseluruhan sudah cukup baik, hal ini didukung dengan melakukan observasi langsung pada lingkungan warung makan penyetan. Berdasarkan hasil penilaian higiene sanitasi dengan sikap pejamah makanan yang menjelaskan hasil Uji Korelasi menggunakan *Pearson Product Moment* menunjukkan bahwa nilai signifikansi hubungan Higiene Sanitasi terhadap Sikap Penjamah Makanan adalah sebesar 0.000 yang artinya adalah < 0.05 yaitu berkorelasi. Artinya terdapat hubungan antara Higiene Sanitasi terhadap Sikap Penjamah Makanan. Sedangkan untuk nilai Pearson Correlation pada Variabel Higiene Sanitasi terhadap Sikap Penjamah Makanan adalah sebesar 0.463 yang artinya termasuk dalam kategori korelasi sedang (0.41 s/d 0.60).

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tentang higiene dan sanitasi pada warung makan penyetan di Kecamatan Semarang Tengah tahun 2020 disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara higiene sanitasi dengan sikap pejamah makanan dengan derajat hubungan korelasi sedang (0,41 s/d 0,60) Untuk itu diharapkan adanya pelatihan kepada pedagang khususnya mengenai higiene dan sanitasi makanan serta pembagian tugas pekerja khususnya bagian pelayanan pembeli saat akan memesan dan pekerja yang bagian membersihkan meja yang telah digunakan.

Daftar Pustaka

1. Sembiring D., Ashar T, Hasan W. Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Kepadatan Lalat Pada Warung Makan Di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematangsiantar Tahun 2013. 2013;29(32):209–12.
2. Eko M., Dyah S. Faktor Penggunaan Boraks Warung Makan Lontong Di Yogyakarta. *J Kesehat Masy.* 2017;2(2).
3. Yunus S., Umboh JML, Pinontoan O. Hubungan Personal Higiene Dan Fasilitas Sanitasi Dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung Relationship. *Biotechnol Adv.* 2010;28(6):940.
4. Islamy GP, Sumarmi S, Farapti F. Analisis Higiene Sanitasi Dan Keamanan Makanan Jajanan Di Pasar Besar Kota Malang. *Amerta Nutr.* 2018;2(1):29.
5. Pratiwi L. Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan *E. Coli* Pada Sambal Yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. *Unnes J Public Heal.* 2014;3(4):17–26.
6. Dyah S, Ahid M, Mufti H. Keamanan Makanan Hasil Laut Di Wisata Kuliner. 2016;23–8.
7. Setiawan H, William YV. Analisa Penerapan Food Safety Pada Produk Berbahan Dasar Ikan Di Restoran Puang Oca Surabaya. :38
8. Kemenkes. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta; 2003.
9. Dinkes. Profil Kesehatan Provinsi Jawa Tengah Tahun 2018. 1390;
10. Lenie M, Laily K, Fauzie R, Nur L. Buku Ajar Dasar-Dasar Kesehatan Lingkungan. Fak Kedokteran Univ Lambung Mangkurat Banjarbaru [Internet]. 2019;1–120.