



STUDI PRAKTIK HIGIENE PENJAMAH DAN KEBERADAAN KUMAN COLIFORM PADA CINCAU HITAM KOTA PONTIANAK 2017

Didi Yulianto¹, Rochmawati², Selviana³

¹ Mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat: Universitas Muhammadiyah Pontianak, Jl. Jendral Ahmad Yani No. 111 : Pontianak. Email : didiyulianto1993@gmail.com

² Dosen Program Studi Kesehatan Masyarakat: Universitas Muhammadiyah Pontianak, Jl. Jendral Ahmad Yani No. 111 : Pontianak. Email : rochmawati12@gmail.com

³ Dosen Program Studi Kesehatan Masyarakat: Universitas Muhammadiyah Pontianak, Jl. Jendral Ahmad Yani No. 111 : Pontianak. Email : selvi.febriady@gmail.com

Info Artikel

Sejarah Artikel:
Diterima
Disetujui
Di Publikasi

Keywords:
Hygiene practice of
food handlers,
Coliform, black grass
jelly, production center

Abstrak

Kontaminasi organisme berbahaya dalam makanan disebabkan oleh praktik higiene yang tidak baik. Adanya *coliform* menunjukkan suatu tanda praktik higiene yang tidak baik karena penyebaran *coliform* secara aktif melalui kegiatan tangan ke mulut atau secara pasif melalui makanan. BPOM kota Pontianak juga melaporkan kasus keracunan dari rumah sakit di provinsi Kalimantan Barat pada tahun 2012 sebanyak 14 kasus, pada tahun 2013 sebanyak 3 kasus, dan pada tahun 2014 tercatat sebanyak 6 kasus. Tujuan penelitian ini adalah studi praktik higiene penjamah dan keberadaan kuman *coliform* pada cincau hitam kota Pontianak tahun 2017. Desain penelitian observasional deskriptif. Jumlah sampel penelitian 5 tempat pembuatan cincau hitam dan 16 penjamah makanan. Analisis yang digunakan adalah *analisis univariat*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuku penjamah tidak bersih (75,0%), pakaian yang tidak bersih (68,8%), mencuci tangan yang kurang baik (87,5%), pekerja dalam keadaan sakit (56,3%), tidak menggunakan alat bantu saat kontak dengan makanan (25,0%), merokok saat bekerja (12,5%), berbicara saat bekerja (81,3%). Semua sampel yang diteliti mengandung *coliform* dengan jumlah mencapai 79 MPN/100ml. Diharapkan pekerja yang mengolah cincau hitam dapat menjaga kebersihan kuku, memperhatikan kebersihan pakaian, tidak merokok ketika mengolah makanan, serta sebelum dan sesudah mengolah makanan harus mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir yang bersih.

A STUDY OF PERSONAL HYGIENE PRACTICE OF FOOD HANDLERS AND COLIFORM BACTERIA IN BLACK GRASS JELLY IN PONTIANAK CITY 2017

Abstract

Contamination of harmful organisms in food is caused by poor hygiene practices. The presence of coliform in food indicates poor hygiene practice. It is due to the active spread of coliform from hand to mouth, or the passive spread through food. The *National Agency of Drug and Food Control* (BPOM) of Pontianak reported 14 poisoning cases in 2012, 3 cases in 2013, and 6 cases in 2014. This is a study of personal hygiene practice of food handlers and coliform bacteria in black grass jelly in Pontianak City. Using descriptive observational research design, 5 grass jelly production centers and 16 food handlers participated in this study. The data

were analyzed by using *univariate* analysis. The study reveals that the food handlers' fingernails were dirty (75.0%), the clothes were unclean (68.8%), the hand washing technique was poor (87.5%), the workers were unhealthy (56.3%), the food tools were not used during handling the food (25.0%), the workers were smoking during handling the food (12.5%), and the workers were talking to each other at work (81.3%). In other words, all samples were positively contaminated with Coliform bacteria with a total of 79 MPN / 100ml. From the findings, the black jelly workers are encouraged to keep the nails and the clothes clean, and to not smoke during handling the food. Also, they need to wash their hands properly with soap and running water before and after handling the food.

PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan. Memperoleh makanan dan minuman yang cukup, bergizi dan aman adalah hak setiap manusia (Badan Ketahanan Pangan, 2013).¹ Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, pengolah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.²

Kasus KLB keracunan pangan merupakan fenomena gunung es, artinya tidak semua kasus atau kejadian dapat dilaporkan. WHO menyebutkan bahwa setiap suatu kasus yang berkaitan dengan KLB keracunan pangan disuatu negara berkembang, maka paling tidak terdapat 99 kasus lain yang tidak dilaporkan (BPOM RI, 2012).³

Laporan Badan POM RI menunjukkan bahwa setiap tahun Indonesia masih mengalami kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan, seperti pada tahun 2011 sebanyak 128 kejadian yang mencakup 3121 kasus dan 12,30% diantaranya meninggal dunia, tahun 2012 sebanyak 84 kejadian yang mencakup 823 kasus dan 10,53% diantaranya meninggal dunia, serta pada tahun 2013 sebanyak 48 kejadian yang mencakup 4985 kasus dan 18,33% diantaranya meninggal dunia.⁴

Diketahui dari data Badan POM RI menunjukkan bahwa jenis pangan penyebab KLB keracunan pangan tahun 2012 adalah pangan jajanan sebanyak 23 kejadian (27,38%), pangan jasa boga sebanyak 19 kejadian (22,62%), pangan olahan sebanyak 10 kejadian (11,91%), pangan segar sebanyak 1 kejadian (1,19%), tidak diketahui sebanyak 5 kejadian (5,95%) dan lain-lain sebanyak 3 kejadian (3,57%)(BPOM RI, 2013).

Hasil surveilans dari BPOM RI tahun 2011 disebutkan bahwa angka kesakitan pada kasus KLB keracunan pangan di

Kalimantan Barat sebanyak 46 (0,25%) kasus yang terpapar dan 43 (0,62%) korban yang sakit/ dirawat. Tetapi berdasarkan data BPOM kota Pontianak juga melaporkan kasus keracunan dari rumah sakit di provinsi Kalimantan Barat pada tahun 2012 sebanyak 14 kasus keracunan makanan, pada tahun 2013 sebanyak 3 kasus keracunan makanan, dan pada tahun 2014 tercatat sebanyak 6 kasus keracunan makanan. Hal ini disebabkan karena kesadaran hygiene sanitasi makanan yang kurang baik dalam penanganan makanan.⁵

Penelitian yang dilakukan oleh Desy Ayu Lestari (2015) penilaian higiene perorangan diperoleh hasil sebagai berikut: 1) Kebersihan tangan dan jari yaitu kuku tangan tidak dalam keadaan pendek dan bersih (73,68%), semua responden tidak menggunakan sarung tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah menangani makanan; 2) Hanya sebagian responden (10,53%) yang tidak memenuhi syarat kebersihan rambut; 3) kebersihan hidung yaitu sedang mengalami flu hampir setengah jumlah responden (42,11%); 4) Kebersihan gigi dan mulut secara fisik hanya sedikit yang tidak memenuhi syarat (31,58%); 5) kebersihan telinga sebagian besar memenuhi syarat; dan 5) tidak ada responden yang menggunakan celemek dalam keadaan bersih.⁶

Berdasarkan Penelitian yang dilakukan oleh Arif Hari Prasetyo (2016) Menunjukkan 80% subyek praktik higienenya termasuk kategori kurang baik. Semua sampel yang diteliti mengandung *Coliform* dengan jumlah mencapai 1100 MPN/ml.⁷

Kuman atau bakteri dalam makanan dan minuman dapat diakibatkan oleh pengolah makanan yang tidak memperhatikan kebersihan dan keamanan makanan tersebut. Di Kota Pontianak tempat pembuatan cincau hitam masih banyak penjamah yang kurang memerhatikan kebersihan diri. Cincau hitam merupakan salah satu minuman sejenis jeli agar yang dinikmati oleh

masyarakat. cincau hitam ini pun menjadi salah satu jenis minuman yang sangat diminati oleh masyarakat.

Cincau hitam yang terkontaminasi juga merupakan salah satu sumber utama penyakit bawaan makanan jika penjamah makanan tidak menjaga kebersihannya, dan tidak memperhatikan kebersihan diri pada saat proses pengolahan cincau hitam tersebut. Sebaiknya penjamah memperhatikan kebersihan diri sebelum memulai proses pengolahan. mulai dari kebersihan kuku penjamah, pakaian kerja bersih, mencuci tangan, kondisi kesehatan kerja, penggunaan alat bantu saat kontak langsung dengan makanan, merokok saat bekerja, berbicara saat bekerja.

Berdasarkan studi pendahuluan dari 3 tempat pembuatan cincau hitam pada pada 12 karyawan, 80% karyawan tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum mengolah makan, 20% kurang memperhatikan kebersihan mencuci peralatan, 70% kurang memperhatikan kebersihan pakain kerja. ini merupakan salah satu penyebab adanya kuman *coliform* pada cincau hitam.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang studi praktik higiene penjamah dan keberadaan kuman *Coliform* pada pembuatan cincau hitam kota Pontianak tahun 2017.

METODE

Penelitian dilakukan pada tempat pembuatan cincau hitam Kota Pontianak

tahun 2017 dengan jumlah 7 tempat dan jumlah tenaga penjamah 16 orang. Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik total sampling. Pengambilan data dilakukan dengan observasi. Analisis data menggunakan analisis univariate. Program yang digunakan untuk analisis adalah SPSS. Data yang sudah dianalisis diajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

KARAKTERISTIK RESPONDEN

Tabel 1

Distribusi Berdasarkan Umur Pekerja Tempat Pembuatan Cincau Hitam Kota Pontianak

Umur		
minimal	maksimal	mean
22	66	39,38

Berdasarkan hasil penelitian diatas diketahui bahwa umur responden diketahui rata-rata adalah 39,38 tahun, usia termuda adalah 22 tahun dan usia tertua adalah 66 tahun.

Tabel 2

Distribusi Berdasarkan Lama Kerja Responden Tempat Pembuatan Cincau Hitam Kota Pontianak

Lama Kerja		
minimal	maksimal	Mean
1	40	11,00

Berdasarkan hasil penelitian diatas diketahui bahwa lama kerja responden diketahui rata-rata adalah 11, lama kerja minimum responden adalah 22 tahun dan lama kerja maksimal responden adalah 40 tahun.

HASIL UNIVARIAT

Tabel 3

Distribusi Berdasarkan Kuku Bersih, Pakaian Kerja Bersih, Mencuci Tangan, Kondisi Kesehatan Pekerja, Penggunaan Alat Bantu Saat Kontak Langsung Dengan Makanan, Merokok Saat Bekerja, Berbicara Saat Bekerja, Keberadaan Kuman Coliform Pada Cincin Hitam Tempat Pembuatan Cincin Hitam Kota Pontianak

No	Variabel	Frekuensi	Persentase (%)
1	Kuku bersih		
	-Tidak bersih	12	75,0
2	Pakaian kerja bersih		
	-tidak bersih	11	68,8
3	Mencuci tangan		
	-Kurang baik	14	87,5
4	Kondisi kesehatan pekerja		
	-Sakit	9	56,3
5	Penggunaan alat bantu saat kontak langsung dengan makanan		
	-Menggunakan alat bantu	12	75,0
6	Merokok saat bekerja		
	-Merokok	2	12,5
7	Berbicara saat bekerja		
	-Berbicara	13	81,3
8	Keberadaan kuman <i>Coliform</i>		
	-Tidak memenuhi syarat	5	100
	-Memenuhi syarat	0	0

Berdasarkan hasil penelitian diatas diketahui bahwa variabel kuku bersih yang paling banyak adalah kategori tidak bersih sebesar 75,0%. Variabel pakaian kerja bersih yang paling banyak adalah kategori tidak bersih sebesar 68,8%. Variabel mencuci tangan yang paling banyak adalah kategori kurang baik sebesar 87,5%. Variabel kondisi kesehatan pekerja yang paling banyak adalah kategori sakit sebesar 56,3 %. Variabel penggunaan alat bantu saat kontak langsung dengan makanan yang paling banyak adalah kategori menggunakan alat bantu sebesar 75,0%. variabel merokok saat bekerja yang paling banyak adalah kategori tidak merokok sebesar 87,5%. Variabel berbicara saat bekerja yang paling banyak adalah kategori berbicara sebesar 81,3%. Variabel keberadaan kuman coliform yang paling

banyak adalah kategori tidak memenuhi syarat sebesar 100%.

Berdasarkan analisis univariat kuku penjamah yang tidak bersih sebesar 12 (75,0%) lebih besar dibandingkan dengan kuku penjamah yang bersih sebesar 4 (25,0%).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Desy Ayu Lestari (2015) pada higiene perorangan dan keberadaan bakteri *Escherichia Coli* pada tangan penjual rujak cingur (studi kelurahan Summersari kecamatan Summersari kabupaten Jember bahwa kuku tangan tidak dalam keadaan pendek dan bersih (73,68%).

Menurut Isro'in (2012) Kebersihan perorangan atau *personal hygiene* adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk

kesejahteraan, baik fisik maupun psikisnya.⁸

Berdasarkan penelitian dilapangan, diperoleh hasil bahwa responden yang kukunya tidak dalam keadaan pendek sebesar (6,3%). Responden yang kukunya dalam keadaan kotor sebesar (68,8%). Responden yang kukunya dalam keadaan berkutek sebesar (6,3%).

Kuku penjamah yang tidak bersih saat mengolah bahan makanan adalah salah satu penyebab adanya kontaminasi kuman *Coliform* pada cincau hitam, dan tidak sengaja secara langsung kuku mencemari atau mengontaminasi bahan makanan yang sedang di olah, sebagian besar penjamah tidak memakai sarung tangan plastik sesuai standar pengolahan makanan, karena syarat utama mengolah makanan adalah menjaga kebersihan diri termasuk kebersihan kuku. Hal ini sangat berdampak bagi kesehatan konsumen yang memakan makanan tersebut.

Sebaiknya kebersihan kuku penjamah lebih diperhatikan karena bisa saja kotoran yang ada dalam kuku tersebut mengontaminasi saat mengolah makanan dan sebaiknya menggunakan sarung tangan yang bersih saat mengolah makanan.

Berdasarkan analisis univariat pakaian penjamah yang tidak bersih sebesar 11 (68,8%) lebih besar dibandingkan dengan pakaian penjamah yang bersih sebesar 5 (31,3%).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Fitka Romanda (2016) pada hubungan personal hygiene dengan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di tempat pengolahan makanan (TPM) buffer area bandara adi soemarmo Surakarta bahwa memakai pakaian kerja pada saat bekerja yang tidak dilakukan sebesar 64 (98,5%).⁹

Menurut Bartono (2000), sasaran hygiene harus benar-benar tercapai agar pelaksanaan menyiapkan diri sebaik mungkin agar higienis, baik badan maupun pakaian.¹⁰

Berdasarkan penelitian dilapangan, diperoleh hasil bahwa pakaian penjamah

yang tidak bersih sebesar (56,3%). Penjamah yang tidak pakai alas kaki sebesar (25,0%).

Sebagian besar penjamah kurang memperhatikan kebersihan pakaian yang di pakai saat mengolah makanan secara tidak sengaja tanpa memperhatikan kebersihan pakaian serta yang tidak mengenakan pakaian keringatnya terjatuh ke makanan, hal ini sangat berpengaruh pada saat proses pengolahan makanan sebagai salah satu penyebab kontaminasi kuman *coliform* pada makanan.

Sebaiknya penjamah dapat menjaga kebersihan diri sesuai prosedur yang sudah ditentukan untuk mencegah adanya kontaminasi pada makanan yang di olah terutama dalam kebersihan pakaian.

Berdasarkan analisis univariat mencuci tangan penjamah yang kurang baik sebesar 14 (87,5%) lebih besar dibandingkan penjamah yang mencuci tangan dengan baik sebesar 2 (12,5%).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Desy Ayu Lestari (2015) pada hygiene perorangan dan keberadaan bakteri *Escherichia Coli* pada tangan penjual rujak cingur (studi kelurahan Summersari kecamatan Summersari kabupaten Jember bahwa tidak ada yang mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah menangani makanan.

Menurut Amaliyah (2017) upaya kesehatan melibatkan hygiene dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan.¹¹

Mencuci tangan penjamah masih banyak yang yang tidak memenuhi syarat, banyak nya penjamah yang tidak memperhatikan kebersihan tangannya yang disebabkan ketika kontak dengan peralatan yang kotor serta air yang digunakan untuk mencuci tangan tidak bersih. Hal ini sangat berpengaruh ketika kontak langsung dengan makanan sebagai salah satu penyebab kontaminasi terhadap makanan tersebut, hal ini sangat berpengaruh pada

saat proses pengolahan makanan, karena secara langsung tangan kontak dengan makanan dan bisa saja tangan yang tidak bersih langsung mengontaminasi makanan yang di olahnya. Hal ini dapat mencemari makanan sebagai kontaminasi adanya *coliform* serta dapat menimbulkan penyakit seperti diare yang disebabkan oleh higene yang kurang baik.

Diharapkan penjamah membiasakan diri untuk mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah mengolah makanan dengan air bersih, upaya ini dapat membantu dalam mencegah penularan bakteri dari tangan kepada makanan.

Berdasarkan analisis univariate pekerja dalam keadaan sakit sebesar 9 (56,3%) lebih besar dibandingkan pekerja yang sehat sebesar 7 (43,8%).

Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Malisa Devi Prianto (2017) pada hubungan hygiene penjamah makanan dengan kualitas biologi brem pada home industry brem desa Kaliabu bahwa penjamah yang tidak berbadan sehat sebesar 8 (36,4%).¹²

Menurut Depkes RI (2004) banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *staphylococcus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *clostridium perferingens*, *streptococcus*, *salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.¹³

Berdasarkan penelitian di lapangan, diperoleh hasil bahwa responden yang bersin (flu) sebesar (31,3%). Responden yang batuk-batuk sebesar (18,8%). Responden yang menderita penyakit kulit sebesar (6,3%).

Pada proses pembuatan cincau hitam ada beberapa pekerja yang menderita sakit bersin (flu), batuk-batuk, dan menderita penyakit kulit. hal ini sangat mempengaruhi makanan yang di olahnya, apabila bersin (flu), serta batuk-batuk terjadi ketika mengolah makanan secara tidak sengaja percikan ludah terjatuh ke makanan,serta

bagi yang menderita penyakit kulit secara tidak sengaja juga menggaruk-garuk atau menyentuh bagian kulit yang sakit kemudian tangannya mengolah makanan tanpa mencuci tangan terlebih dahulu sehingga menyebabkan adanya kontaminasi terhadap makanan dan menjadi salah satu penyebab adanya kuman *Coliform*. hal ini sangat berdampak bagi kesehatan serta dapat menimbulkan berbagai macam penyakit seperti diare dan gangguan pencernaan lainnya.

Diharapkan penjamah dapat memperhatikan kondisi kesehatannya seperti bersin (flu) dan batuk-batuk sebaiknya menggunakan saputangan dan menggunakan masker, upaya ini dapat membantu dalam mencegah tercemarnya bakteri seta bagi yang menderita penyakit kulit misalnya koreng atau luka bernanah sebaiknya menggunakan pakaian lengkap atau setelah menggaruk-garuk atau menyentuh bagian kulit yang sakit sebaiknya mencuci tangannya terlebih dahulu sebelum mengolah makanan, upaya ini dapat mengurangi resiko dalam menularkan penyakit melalui kontaminasi kuman *coliform* pada makanan.

Berdasarkan analisis univariat yang tidak menggunakan alat bantu saat kontak langsung dengan makanan sebesar 4 (25,0%) lebih kecil dibandingkan dengan penjamah yang menggunakan alat bantu saat kontak langsung dengan makanan sebesar 12 (75,0%).

Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Desy Ayu Lestari (2015) pada higiene perorangan dan keberadaan bakteri *Escherichia Coli* pada tangan penjual rujak cingur (studi kelurahan Sumbersari kecamatan Sumbersari kabupaten Jember bahwa semua responden tidak menggunakan sarung tangan plastik atau alat.

Menurut Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 persyaratan pengolahan makanan yang baik, yaitu perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan menggunakan alat bantu misalnya sarung

tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu, dll.

Berdasarkan penelitian dilapangan, diperoleh hasil bahwa penjamah yang tidak menggunakan pengaduk sebesar 6 (37,5%). Penjamah yang tidak menggunakan sarung tangan sebesar 13 (81,3%).

Penggunaan alat bantu saat kontak langsung dengan makanan menjadi salah satu penyebab kontaminasi makanan terutama kebersihan alat bantu dan apabila tidak menggunakan alat bantu lebih berisiko sebagai penyebab terjadinya kontaminasi kuman *coliform*.

Diharapkan semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih, serta alat yang digunakan tidak rusak, gompel, retak, dan dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan. penjamah harus menggunakan peralatan dalam keadaan bersih sebelum kontak dengan makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi kuman *coliform* pada makanan.

Berdasarkan analisis univariat penjamah yang merokok saat bekerja sebesar 2 (12,5%) lebih kecil dibandingkan dengan penjamah yang tidak merokok sebesar 14 (87,5%).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Malisa Devi Prianto (2017) pada hubungan hygiene penjamah makanan dengan kualitas biologi brem pada home industry brem desa Kaliabu bahwa penjamah yang merokok ketika bekerja sebesar 8 (36,4%).

Menurut amaliyah (2017) merokok adalah dilarang diwaktu mengolah makanan atau berada di dalam ruang pengolahan makanan.

Merokok saat bekerja masih kerap dilakukan oleh pekerja ketika mengolah makanan, hal ini dapat menyebabkan kontaminasi terhadap makanan. Kebiasaan merokok saat bekerja dapat mempengaruhi kualitas makanan.

Diharapkan penjamah tidak merokok saat bekerja karena sangat berdampak saat proses pengolahan selain asapnya sebagai pencemar polusi udara di ruang pengolahan

abu rokok juga dapat mencemari makanan secara langsung apabila jatuh ke dalam makanan secara tidak sengaja.

Berdasarkan analisis univariat yang berbicara saat bekerja sebesar 13 (81,3%) lebih besar dibandingkan dengan penjamah yang tidak berbicara saat bekerja sebesar 3 (18,8%).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Fitka Romanda (2016) pada hubungan personal hygiene dengan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di tempat pengolahan makanan (TPM) buffer area bandara Adi Soemarmo Surakarta bahwa berbicara saat bekerja yang dilakukan sebesar 42 (64,6%).

Menurut Amaliyah (2017) ludah merupakan sumber cemaran yang akan tersebar ke udara selagi berbicara atau tertawa.

Berbicara saat bekerja adalah suatu hal yang sering dilakukan oleh pekerja ketika mengolah makanan, karena secara tidak sengaja ketika berbicara percikan ludah bisa saja jatuh ke makanan, hal ini dapat mnyebabkan kontaminasi terhadap makanan. Hal ini sangat berdampak pada kesehatan.

Sebaiknya pekerja menggunakan APD (masker) ketika bekerja untuk mengurangi resiko pencemaran terhadap makanan olahan.

Berdasarkan analisis univariat Keberadaan kuman *Coliform* yang tidak memenuhi syarat sebesar 5 (100,0%). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Arif Hari Prasetyo (2016) pada hubungan antara praktik higiene penjamah dan keberadaan coliform pada cinau hitam yang dijual dilingkungan kampus UMS bahwa hasil menunjukkan 80% subyek praktik higienenya termasuk kategori kurang baik. semua sampel yang diteliti mengandung *Coliform* dengan jumlah mencapai 1100 MPN/ml.

Menurut Arisman (2009) pada tingkat perorangan, resiko keracunan makanan dapat diperkecil dengan jalan menjaga makanan agar tidak tercemar, mencegah pertumbuhan bakteri yang terlanjur

mencemari makanan, dan membasmi bakteri dalam makanan.¹⁴

Tumbuhnya mikroba karena praktik hygiene penjamah yang kurang baik terutama dalam mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum mengolah makanan, penggunaan wadah yang tidak bersih, serta sumber air bersih yang digunakan ketika mengolah makanan.

Upaya agar mikroba tidak dapat berkembang biak maka harus menerapkan perilaku hygiene yang baik dan benar khususnya terkait kebersihan diri sesuai prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Persyaratan studi praktik hygiene penjamah untuk kategori kuku bersih yang tidak bersih sebesar 75,0%.
2. Persyaratan studi praktik hygiene penjamah untuk kategori pakaian kerja bersih yang tidak bersih sebesar 68,8%.
3. Persyaratan studi praktik hygiene penjamah untuk kategori mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum mengolah yang kurang baik sebesar 87,5%.
4. Persyaratan studi praktik hygiene penjamah untuk kategori kondisi kesehatan pekerja yang sakit sebesar 56,3%.
5. Persyaratan studi praktik hygiene penjamah untuk kategori penggunaan alat bantu saat kontak langsung dengan makanan yang menggunakan alat bantu sebesar 75,0%.
6. Persyaratan studi praktik hygiene penjamah untuk kategori merokok saat bekerja yang merokok sebesar 12,5%.
7. Persyaratan studi praktik hygiene penjamah untuk kategori berbicara saat bekerja yang paling banyak adalah kategori berbicara sebesar 81,3%.
8. Persyaratan studi praktik hygiene

penjamah untuk kategori keberadaan kuman *coliform* semua sampel yang diteliti tidak memenuhi syarat sebesar 100%.

Saran

1. Kepada pekerja yang mengolah cincau hitam sebelum dan sesudah mengolah makanan harus mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir yang bersih, memperhatikan pakaian kerja dalam keadaan bersih, tidak merokok saat bekerja, tidak berbicara saat bekerja dan sebaiknya menggunakan alat bantu seperti sarung tangan saat mengolah cincau hitam serta menggunakan masker untuk mengurangi pencemaran terhadap makanan.
2. Masyarakat harus lebih teliti dalam memilih makanan yang akan di konsumsi, agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan misalnya seperti penyakit diare dan penyakit pencernaan lainnya, serta memberikan informasi yang bermanfaat tentang pentingnya upaya dalam menjaga kebersihan makanan dan hygiene saat mengolah makanan.
3. Kepada peneliti selanjutnya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kebersihan alat bantu yang digunakan, kebersihan lingkungan tempat mengolah cincau hitam, tentang kandungan kimia (borak) pada cincau hitam.

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Ketahanan Pangan. 2013.
2. Kementerian Kesehatan. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098/MENKES/SK/VII/2003. Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Menteri Kesehatan. Jakarta.
3. BPOM RI. 2012. *Laporan Tahunan 2012 Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI*. Jakarta: Badan POM RI.
4. BPOM RI. 2013. *Laporan Tahunan 2012 Badan Pengawasan Obat dan*

- Makanan RI*. Jakarta: Badan POM RI.
5. BPOM Pontianak. 2014. *Laporan Kasus Keracunan Dari Rumah Sakit Provinsi Kalimantan Barat*. Pontianak.
 6. Lestari, Desy Ayu. 2015. *Higiene Perorangan dan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Tangan Penjual Rujak Cingur (Studi Kelurahan Sumber Sari Kecamatan Sumber Sari Kabupaten Jember) Tahun 2015*. Diakses dari URL: <http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/73908/Desy%20Ayu%20Lestari.pdf?sequence=1>.
 7. Prasetyo, Arif Hari. 2016. *Hubungan Antara Praktik Higiene Penjamah Dengan Keberadaan Coliform Pada Cincau Hitam Yang di Jual Dilingkungan Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta Tahun 2016*. Diakses dari URL: <http://eprints.ums.ac.id/43850/24/publikasi%20fix.pdf>.
 8. Isro'in, Laily dan Andarmoyo, Sulisty. 2012. *Personal Hygiene: Konsep Proses dalam Praktik Keperawatan. Edisi pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
 9. Romanda, Fitka. 2016. *Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta*. Diakses dari URL: <http://eprints.ums.ac.id/42231/1/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>.
 10. Bartono PH. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: Pertja.
 11. Amaliyah, Nurul. 2017. *Penyehatan Makanan Dan Minuman-A*. Yogyakarta: Depublish.
 12. Prianto, Malisa Devi. 2017. *Hubungan Hygiene Penjamah Makanan Dengan Kualitas Biologi Brem Pada Home Industry Brem Desa Kaliabu*. Diakses dari URL: <https://jurnalperawat.stikespemkabjombang.ac.id/index.php/maret2017/article/download/40/37>.
 13. Depkesri. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
 14. Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: EGC.