

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU
DENGAN PENERAPAN PERSONAL HYGIENE
PENJAMAH MAKANAN
TAHUN 2021**

**Studi dilakukan di Pasar Senggol Batubulan
Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar**

Sheryn Annisaa Aprivia¹, Anysiah Elly Yulianti²

***Abstract** Food handlers have an important role in food processing because they can transmit disease. Human resource greatly affect the state of sanitation hygiene, including education that leads to knowledge about personal hygiene and the environment. The research objective was to analyze the relationship the level of knowledge and behavior of food handlers with the application of personal hygiene. This type of descriptive research uses interview and observation methods with a cross sectional approach. Sampling using nonprobability sampling technique, with a total of 40 respondents. The analysis in the study used the Fisher Exact Test. The results of the research on the Chi-Square Test, it is known that the Exact Sig (2-sided) value in the Fisher Exact Test is 0.006 <0.05 on the variable level of knowledge with the application of personal hygiene, on the variable in the behavior with the application of personal hygiene from the Chi-Square test output it is known that the Exact Sig (2-sided) value in the Fisher Exact Test is 0.008 <0.05. The conclusion of this research shows that there is a relationship knowledge and behavior with the application of personal hygiene. Suggestions in this study are expected that food handlers before doing work should wash their hands using soap with clean running water*

Keywords : knowledge, behavior, application

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang mempunyai tingkat kualitas pangan yang masih rendah. Rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) dapat meningkatkan risiko menurunnya kualitas pangan yang dihasilkan sehingga berisiko menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare, kecacingan atau keracunan makanan¹. Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan

merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Hal ini dapat dipengaruhi dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan di luar rumah, maka produk-produk makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan untuk kepentingan umum, haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan hygiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah².

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan³.

Penjamah makanan perlu menerapkan Hygiene dan sanitasi di lingkungan kerja karena hygiene sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi silang pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah. Kita harus membedakan antar *personal hygiene* dengan hygiene sanitasi, *personal hygiene* adalah pribadi yang melakukannya, sedangkan hygiene sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait⁴.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makananan⁵.

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan peneliti di Pasar Senggol Batubulan, Gianyar, jumlah penjamah makanan di Pasar yaitu 40 orang penjamah makanan. Tingkat pengetahuan penjamah makanan kurang memahami tentang *personal hygiene* disebabkan oleh keterbatasan pendidikan penjamah makanan sehingga pada penerapan *personal hygiene* tidak baik dan perilaku penjamah makanan kurang baik terhadap penerapan *personal hygiene*. Masalah utama yang terdapat pada Pasar Senggol Batubulan, Gianyar yaitu kurangnya penggunaan Alat Pelindung Diri, perilaku yang kurang terhadap penerapan *personal hygiene*. Dari uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian

“Hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Pasar Senggol Batubulan, Gianyar”

METODE

Penelitian ini adalah secara deskriptif observasional dengan rancangan penelitian *crosssectional* hanya menggunakan dan memparkan Tingkat pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Penerapan *Personal Hygiene* di Pasar Senggol Batubulan Kabupaten Gianyar. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang dilakukan untuk memahami nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain⁶. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah lembar observasi dan lembar kuesioner untuk mendapatkan informasi responden terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*.

Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Senggol Batubulan Jalan Raya Batubulan, Kecamatan Sukawati,

Kabupaten Gianyar. Jumlah dan besar sampel yang menjadi subyek dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di Pasar Senggol Batubulan Gianyar yaitu sebanyak 40 orang. Teknik total sampel ini juga disebut dengan sampling jenuh yaitu teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel.

Setelah melalui tahap pengumpulan data, kemudian diolah dengan melakukan analisis data bivariat dengan menggunakan uji *Chi Square* untuk mencari hubungan antara dua variabel yaitu analisa hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku penerapan terhadap personal hygiene. Jika uji *Chi Square* tidak memenuhi syarat, maka akan dilanjutkan dengan uji *fisher exact test*. Uji *Chi square* sebagai uji non parametris yang sering digunakan, akan tetapi ada beberapa syarat uji *chi-square* yang harus dipenuhi yaitu, tanpa cell yang

mempunyai nilai frekuensi kenyataan atau actual count dengan nilai 0 (nol), jika bentuk tabel diatas 2x2, contohnya 2x3, itu artinya jumlah cell yang mempunyai frekuensi harapan di bawah 5 tak boleh melebihi 20%. Jika tabel kontigensi 2x2 namun tak memenuhi syarat uji *chi square* sebagaimana disebutkan tadi, yakni ditemukan cell yang mempunyai frekuensi harapan di bawah 5, maka rumus harus diganti menggunakan uji *fisher exact test*. *Fisher Exact Test* digunakan sebagai uji alternatif untuk tabel silang (kontigensi) 2x2 dimana uji *Chi-Square* tidak memenuhi syarat untuk dilakukan. dimana skala data kedua variabel adalah nominal (apabila dari 2 variabel, terdapat 1 variabel dengan skala nominal, maka harus digunakan uji pada derajat yang terendah). Asumsi dari uji ini adalah data yang akan diuji mempunyai skala pengukuran nominal⁷.

HASIL

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh hasil berdasarkan umur responden terbanyak berusia antara 26 tahun sampai dengan 35 tahun yaitu sebanyak 40%. Jenis kelamin responden sebagian besar laki laki. Sedangkan pendidikan responden sebagian besar SMK yaitu sebanyak 35%. Tingkat pengetahuan responden baik tentang penerapan *personal hygiene* didapatkan sebanyak 65%. Perilaku penjamah makan baik terhadap *personal hygiene* didapatkan sebanyak 60%. Penerapan penjamah hasil dari data tersebut dapat dilihat pada tabel 7.

makanan cukup baik terhadap *personal hygiene* didapatkan sebanyak 67,5%

Hasil penelitian responden dianalisis menggunakan uji alternatif yaitu uji *fisher exact*. Pada tahap awal pengujian ini di uji statistik yang digunakan uji *chi square* karena variabel merupakan variabel kategorikal tidak berpasangan. Namun hasil uji *chi square* tidak dapat dilakukan karena tidak memenuhi syarat (ada sel yang kosong). Oleh karena itu dilakukan penggabungan sel yang semula 3x3 menjadi 2x2 dengan kategori baik dan tidak baik. Adapun

a. Hubungan tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene*

Tabel 7.
Analisis hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*

Tingkat pengetahuan		Penerapan		Total	P Value
		Baik	Tidak baik		
Baik	F	30	5	35	0,006
	%	27,1	7,9	35,0	
Kurang	F	1	4	5	
	%	3,9	1,1	5,0	
Total	F	31	9	40	
	%	31,0	9,0	40,0	

Berdasarkan data tabel 7 diatas dapat dilihat responden yang memiliki

tingkat pengetahuan tinggi dengan penerapan *personal hygiene*

baiksebanyak 30 orang (27,1%), tingkat pengetahuan tinggi dengan penerapan *personal hygiene* tidak baiksebanyak 5 orang (7,9%), tingkat pengetahuan rendah dengan penerapan *personal hygiene* baik sebanyak 1 orang (3,9%), sedangkan tingkat pengetahuan rendah dengan penerapan

personal hygiene tidak baik sebanyak 4 orang (1,1%).Hasil uji *fisher*menunjukkan nilai signifikansi (p) sebesar 0,006 hasil menunjukan bahwa nila $p < \alpha$ (0.05). Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene*.

b. Hubungan perilaku penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*

Tabel 8.

Analisis hubungan perilaku penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*

Perilakupenjamah makanan		Penerapan <i>personal hygiene</i>		Total	P Value
		Baik	Tidak baik		
Baik	F	28	4	32	0,008
	%	24,8	7,2	32,0	
Tidak baik	F	3	5	8	8,0
	%	6,2	1,8	8,0	
Total	F	31	9	40	40,0
	%	31,0	9,0	40,0	

Berdasarkan hasil dari tabel 8 dapat dilihat responden yang memiliki perilaku penjamah makanan baik dengan penerapan *personal hygiene* baik sebanyak 28 (24,8), perilaku baik dengan penerapan tidak baik sebanyak 4 (7,2). Kemudian perilaku tidak baik dengan penerapan baik sebanyak 3 (6,2) dan perilaku penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene* tidak baik sebanyak 5 (1,8).

Pengukuran ini dilihat dari hasil observasi langsung menggunakan lembar kuesioner pada penjamah makanan di Pasar Senggol Batubulan, Gianyar. Hasil uji *Fisher Exact* diperoleh hasil $p\text{-value} = 0,008$ (*2-sided*), hasil menjukkan bahwa nilai $p < \alpha$ (0.05). Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara perilaku penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*.

PEMBAHASAN

a. Hubungan tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene*

Pengetahuan merupakan dari hasil tahu dan terjadi setelah seorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan ini terjadi melalui pancaindra manusia yakni indra penglihatan, pendengaran, pencium, rasa dan raba.⁸

Berdasarkan hasil tabulasi dari 40 responden yang telah diwawancarai dan di observasi dapat dilihat responden yang memiliki tingkat pengetahuan baik dengan penerapan *personal hygiene* baik sebanyak 30 (27,1%), responden tingkat pengetahuan tinggi dengan penerapan *personal hygiene* tidak baik sebanyak 5 (7,9%), kemudian responden tingkat pengetahuan kurang dengan penerapan *personal hygiene* baik sebanyak 1 (3,9%), tingkat pengetahuan penjamah makanan sedang dengan penerapan *personal hygiene* tidak baik terdapat 4 (1,1%). Tingkat pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor pengetahuan yaitu tingkat pendidikan, umur, pengalaman dan

informasi. Berdasarkan data penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan terbanyak yaitu SMP dengan jumlah 14 responden atau 35%. Sedangkan kelompok umur terbanyak yaitu umur 26-35 tahun sebanyak 16 responden (40%). Faktor yang mempengaruhi yaitu rata rata tingkat pendidikan responden SMP sehingga pemahaman dan pengetahuannya kurang dan belum ada sosialisasi tentang kesehatan di Pasar tersebut. Selain itu tempat penyediaan air mengalir tidak banyak di sediakan dari pihak Pasar Senggol.

Dari hasil analisis hubungan pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene* berdasarkan uji statistik pada tahap awal dengan menggunakan uji *Chi-Square* karena variabel merupakan variabel kategorikal tidak berpasangan. Namun uji *Chi-Square* tidak dapat dilakukan karena tidak memenuhi syara (ada sel yang kosong). Oleh karena itu dilakukan pengabungan sel yang awalnya 3x3 menjadi 2x2. Selanjutnya dilakukan uji *Chi-Square* untuk tabel 2x2 namun karena tetap tidak memenuhi syarat (nilai *expected*

account kurang dari 5) maka dipilihlah uji *fisher* sebagai alternatif uji *Chi-Square*. Hasil uji *fisher exact* menunjukkan nilai *p* sebesar 0,006 (*2-sided*). Berdasarkan ketentuan yang berlaku, disebutkan bahwa jika $p < 0,05$ maka hipotesis statistik H_0 ditolak dan H_a diterima, yang berarti H_a ditolak diterima yang berarti ada hubungan tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene*. Hubungan perilaku penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*.

b. Hubungan perilaku penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*

Perilaku menurut Notoatmodjo (2003) adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas diantaranya berbicara dan bekerja dan dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang diamati langsung maupun tidak. Terbentuknya perilaku dapat terjadi karena proses kematangan dan dari proses interaksi dengan lingkungan. Cara inilah yang paling besar pengaruhnya terhadap perilaku

manusia. Terbentuknya dan perubahan perilaku karena proses interaksi antara individu dengan lingkungan melalui suatu proses yaitu proses belajar. Oleh karena itu perilaku dan proses belajar sangat erat kaitannya. Perubahan perilaku merupakan hasil dari proses belajar⁹.

Berdasarkan hasil tabulasi dari 40 responden yang telah diwawancarai dan di observasi dapat dilihat yang memiliki perilaku penjamah makanan baik dengan penerapan *personal hygiene* baik terdapat 28 (24,8%), perilaku penjamah makanan baik dengan penerapan *personal hygiene* tidak baik sebanyak 4 (7,2%) kemudian perilaku penjamah makanan tidak baik dengan penerapan *personal hygiene* baik sebanyak 3 (6,2%). Perilaku penjamah makanan tidak baik dengan penerapan *personal hygiene* tidak baik sebanyak 5 (1,8%). Berdasarkan hasil data tabulasi tersebut menunjukkan bahwa perilaku penjamah dengan penerapan *personal hygiene* terbanyak yaitu perilaku penjamah makanan baik dengan penerapan *personal hygiene* baik yaitu sebanyak (24,8%). Berdasarkan hasil

penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa perilaku yang baik akan mengarahkan seseorang untuk melakukan penerapan *personal hygiene*.

Berdasarkan teori dari Lawrence Green (1980) dalam Notoatmodjo (2007) salah satu faktor utama yang mempengaruhi perilaku adalah faktor pemungkin (*enabling factor*) yang berwujud dalam lingkungan fisik

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan tentang hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Pasar Senggol Batubulan, Kabupaten Gianyar, dapat disimpulkan bahwa : (1) pengetahuan penjamah makanan di Pasar Senggol Batubulan, Gianyar dengan kategori tingkat pengetahuan baik adalah 26 orang (65%), sedangkan kategori tingkat (2) pengetahuan kurang adalah 13 orang (32,5%) dan kategori tingkat pengetahuan rendah adalah 1 orang (2,5%). (3) perilaku penjamah makanan di Pasar Senggol Batubulan,

tersedia atau tidaknya fasilitas kesehatan¹⁰.

Dari hasil analisis hubungan perilaku dengan penerapan *personal hygiene* berdasarkan uji statistik hasil uji *Fisher Exact* diperoleh hasil *p-value* = 0,008 (*2-sided*), hasil menunjukkan bahwa nilai $p < \alpha$ (0.05). Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara perilaku penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*

Gianyar dengan kategori perilaku baik sebanyak 24 orang (60%), sedangkan kategori perilaku cukup baik sebanyak 11 orang (27,5%) dan kategori perilaku tidak baik sebanyak 5 orang (12,5%). (4) Hasil analisis menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene* dengan nilai *p-value* 0,006. (5) hasil analisis menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna/signifikan antara perilaku penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene* dengan nilai *p-value* 0,008. Sedangkan sarannya (1) diharapkan

bagi pengolah Pasar Senggol Batubulan Kabupaten Gianyar agar melakukan pengawasan rutin minimal sebulan sekali terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan (2) diharapkan untuk penjamah makanan sebelum melakukan pekerjaan sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun dengan air bersih mengalir (3) diharapkan untuk penjamah makanan untuk tetap menggunakan masker pada saat melakukan pekerjaan (4) diharapkan untuk penjamah makanan tidak berbicara pada saat melakukan pekerjaan karena hal tersebut dapat mengakibatkan terkontaminasinya makanan

DAFTAR PUSTAKA

1. Handayani. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan. (2015).
2. Dwi, K. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya., *e-journal Boga* **5**, (2016).
3. Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
4. Pasanda, A. Perbedaan Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal hygiene Di Hotel Patra Jasa Semarang. (2016).
5. Kepmenkes No 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajan.
6. Sugiyono. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. (Alfabeta.).
7. Endra, F. *Pengantar Metodologi*

- Penelitian (Statistika Praktis)*.
(2017).
8. Notoatmodjo, S. D. P. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. (Rineka Cipta, 2012).
9. Notoatmodjo, S. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar*. (Rineka Cipta, 2003).
10. Notoatmodjo, S. D. P. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. (Rineka Cipta, 2007).