

Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Rumah Makan di Sekitar Kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus

Aulia Yunawati¹, David Laksamana Caesar^{*2}

^{1,2}Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, ITEKES Cendekia Utama Kudus, Indonesia

e-mail: ¹yunawatiaulia11@gmail.com, ²caesar.david77@gmail.com

ABSTRAK

Hygiene sanitasi makanan merupakan upaya pengendalian mutu makanan yang harus dilakukan setiap usaha makanan dan minuman. Salah satu komponen dalam hygiene sanitasi makanan yang tidak dapat dipisahkan adalah perilaku penjamah makanan. Keamanan pangan sangat bergantung pada hygiene sanitasi dan penjamah makanannya. Rumah Makan sekitar kampus berpotensi menimbulkan keracunan dan gangguan kesehatan lain jika tidak dikelola dengan baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran perilaku penjamah makanan dan sanitasi rumah makan di sekitar kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus. Metode penelitian ini adalah deskriptif observasional. Jumlah sampel dalam penelitian 30 rumah makan yang terlektan dilingkungan kampus. Instrument yang digunakan berupa lembar observasi dan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan 70% responden memiliki pengetahuan tentang penjamah makanan cukup baik, 76,7% responden memiliki sikap tentang penjamah makanan cukup baik, dan 50% responden memiliki praktik penjamah makanan yang cukup baik. Hygiene sanitasi rumah makan sekitar kampus menunjukkan 43,3% memenuhi syarat, dan 56,7% tidak memenuhi syarat.

Kata kunci: Penjamah Makanan, Higiene Sanitasi, Rumah Makan, Kampus

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an effort to control the quality of food that must be carried out by every food and beverage business. One of the components in food sanitation hygiene that cannot be separated is the behavior of food handlers. Food safety is highly dependent on sanitary hygiene and food handlers. Restaurants around campus have the potential to cause poisoning and other health problems if not managed properly. This study aims to determine the description of food handler behavior and sanitation of restaurants around the ITEKES Cendekia Utama Kudus campus. This research method is descriptive observational. The number of samples in the study were 30 restaurants located in the campus environment. The instrument used was an observation sheet and questionnaire. The results showed that 70% of respondents had good knowledge about food handlers, 76.7% of respondents had good attitudes about food handlers, and 50% of respondents had good food handler practices. Hygiene sanitation of restaurants around the campus showed 43.3% met the requirements, and 56.7% did not meet the requirements.

Keywords: Food Handlers, Sanitary Hygiene, Restaurant, Campus

PENDAHULUAN

Upaya peningkatan kualitas hidup tertulis dalam tujuan pembangunan nasional untuk mencapai peningkatan kualitas hidup manusia Indonesia seutuhnya. Peranan berbagai pihak dan sector sangat penting di bidang kesehatan sebagaimana telah tertuang dalam system kesehatan nasional. Maka upaya peningkatan kemampuan jasmani, rohani dan social menjadi hal wajib yang harus dilakukan. Salah satunya dengan penyediaan makanan dan minuman yang aman dan memenuhi syarat kesehatan.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi, rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.¹

Upaya hygiene dan sanitasi rumah makan merupakan kebutuhan utama terhadap terwujudnya makanan dan minuman yang aman. Oleh karena itu, hygiene sanitasi rumah makan yang tidak memenuhi syarat akan memperbesar kemungkinan pencemaran serta kerusakan

makanan yang dimulai dari proses pengadaan bahan sampai dengan penyajian makanan. Pentingnya tindakan hygiene sanitasi dalam mengolah atau memproduksi makanan, merupakan salah satu upaya untuk menghindari terjadinya kontaminasi terhadap hasil produksi makanan dan minuman.²

Penjamah makanan merupakan salah satu bagian yang sangat berperan dalam keamanan pangan, karena penjamah makanan dapat membawa kontaminan atau menularkan penyakitnya secara langsung pada makanan yang sedang diolahnya melalui tangan, kuku, rambut, pakaian yang kotor. Ditambah dengan kebiasaan penjamah makanan yang buruk semakin menambah resiko kontaminasi langsung terhadap makanan dan minuman. Perilaku penjamah makanan yang tidak mendukung keamanan pangan tentunya akan menimbulkan masalah terhadap keamanan pangan dan menjadi factor yang berkontribusi dalam penyebaran *foodborne disease*.³

ITEKES Cendekia Utama Kudus merupakan salah satu perguruan tinggi swasta yang ada di Kabupaten Kudus. Keberadaan kampus ini, memicu tumbuhnya kawasan permukiman baru. Desa yang dulunya tidak begitu ramai, dengan adanya kampus ini menjadi bertumbuh secara social dan ekonomi. Salah satu industry yang bertumbuh pesat akibat keberadaan kampus ini adalah warung makan. Jumlah warung makan terus bertambah dari tahun ke tahun, seiring bertambahnya jumlah populasi mahasiswa yang menghuni lingkungan tersebut.

Rumah makan golongan A1 melayani kebutuhan umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola secara mandiri oleh keluarga. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti pada 8 sampel rumah makan di sekitar kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus diketahui pada aspek lokasi dan bangunan secara umum belum memenuhi syarat karena terletak dekat dengan sumber kontaminan. Selain itu, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi juga belum dilengkapi dengan pelindung dari hewan. Selain factor fisik rumah makan, pada aspek penjamah makanan secara umum belum menerapkan hygiene personal dengan baik, sehingga berisiko menyebabkan kontaminasi silang pada makanan yang akan disajikan.

Selain itu, didukung dengan penelitian yang dilakukan oleh Librilliana di Kantin Universitas Negeri Semarang. Dalam penelitian ini diketahui terdapat hubungan yang signifikan antara praktik mencuci sabun dan sanitasi peralatan masak dengan keberadaan bakteri *E. Coli* pada makanan. *E. Coli* merupakan bakteri yang menjadi parameter utama dalam penentuan kualitas biologis makanan dan peralatan untuk mengolah makanan.⁴ Penelitian lain yang dilakukan oleh Khuswatinigrum dan Pawenang tahun 2015 pada pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati juga diketahui sebagian besar kondisi sanitasi air pada pedagang jus buruk 53,3%, kondisi sanitasi peralatan 40% dalam kondisi buruk, serta 73,3% pedagang belum menerapkan hygiene personal yang baik. (Khuswataningrum, 2015)

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian ini yang bertujuan untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan yang ada di sekitar kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus. Selain itu penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui gambaran sanitasi warung makan di sekitar kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif. Menurut Sugiyono (2018) penelitian kuantitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan positivistic (data konkrit), data penelitian berupa angka-angka yang akan diukur menggunakan statistik sebagai alat uji penghitungan, berkaitan dengan masalah yang diteliti untuk menghasilkan suatu kesimpulan. Sedangkan rancangan penelitian ini adalah deskriptif observasional. Penelitian observasional adalah penelitian yang tidak melakukan manipulasi atau intervensi pada subjek yang ditelitinya, atau hanya melakukan pengamatan (observasi) saja pada subjek penelitian.⁶

Penelitian ini dilakukan di warung makan sekitar kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus selama kurang lebih 1 bulan. Jumlah populasi dalam penelitian ini adalah 66 warung makan.

Dengan menggunakan rumus perhitungan sampel maka didapatkan jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 30 sampel warung makan.

Instrument yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar observasi yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 untuk mengetahui hygiene sanitasi warung makan. Apabila skor pengukuran hasil observasi > 65, maka warung makan dikatakan memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan. Sedangkan untuk variable perilaku penjamah makanan digunakan instrument berupa kuesioner. Hasil pengukuran kuesioner menggunakan 3 kriteria yaitu baik (hasil ukur > 75), Cukup (hasil ukur 50 – 75), dan buruk (hasil ukur < 50).

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis univariat. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui frekuensi dan prosentase masing-masing variable dalam penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan di sekitar kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus. Warung makan berlokasi di 3 desa yaitu Desa Mejobo terdapat 3 warung makan, Desa Jepang terdapat 18 warung makan, Desa Megawon terdapat 9 warung makan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh data tentang karakteristik responden penelitian seperti terlihat dalam tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1. Karakteristik Responden Penelitian

No	Karakteristik	Frekuensi	Prosentase (%)
1	Usia		
	30-39 tahun	6	20
	40-50 tahun	11	36,7
	> 50 tahun	13	43,3
2	Pendidikan		
	SD	10	33,3
	SMP	4	13,3
	SMA	15	50,0
	PT	1	3,31
3	Lama Kerja		
	1-5 tahun	15	50
	6-10 tahun	7	23,3
	> 10 tahun	8	26,7

Berdasarkan tabel 1 diatas diketahui rata-rata usia responden dalam penelitian ini adalah lebih dari 50 tahun (43,3) dan paling sedikit adalah usia 30-39 tahun (20%). Tingkat pendidikan responden 50% adalah jenjang SMA, paling sedikit adalah perguruan tinggi (3,31%). Dan lama bekerja responden 1-5 tahun (50%), paling sedikit adalah 6-10 tahun (23,3%).

Penelitian ini selaras dengan penelitian Anwar (2020) tentang hygiene sanitasi makanan di rumah makan padang kota Palembang. Pada penelitian ini diketahui 63,3% responden berpendidikan tinggi yaitu SMA dan Perguruan Tinggi, dan 31,7% berpendidikan rendah atau paling tinggi berpendidikan SMP. ⁷

Tabel 2. Hasil Analisis Univariat

No	Variabel	Frekuensi	Prosentase (%)
1	Pengetahuan Penjamah		
	Baik	6	20
	Cukup	21	70
	Buruk	3	10
2	Sikap Penjamah		
	Baik	4	13,3
	Cukup	23	76,7
	Buruk	3	10
3	Praktik Penjamah		

No	Variabel	Frekuensi	Prosentase (%)
4	Baik	11	36,7
	Cukup	15	50
	Buruk	4	13,3
	Higiene Sanitasi Warung Makan		
	Memenuhi Syarat	13	43,3
	Tidak Memenuhi Syarat	17	56,7

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 2 diketahui pengetahuan penjamah makanan secara umum cukup baik (70%), dan hanya 10% saja yang pengetahuannya buruk. Hal ini dikarenakan ketidaktahuan penjamah makanan tentang cara mencuci bahan makanan dan peralatan makanan yang baik. Sebagian besar penjamah mencuci peralatan makanannya bukan dengan air mengalir. Pengetahuan seseorang akan bertambah dengan diperolehnya informasi tentang objek tertentu dimana pengetahuan juga dapat diperoleh melalui berbagai media dan lingkungan. Semakin banyak informasi yang didapatkan seseorang, maka semakin tinggi pula pengetahuan orang tersebut.⁸

Pada variable sikap diketahui 76,7% mempunyai sikap cukup baik, dan hanya 10% saja yang mempunyai sikap buruk. Penyajian makanan masih disajikan dalam keadaan ruangan yang terbuka. Hal ini dapat meningkatkan resiko kontaminasi dari binatang atau serangga. Kontaminasi ini dapat menyebabkan terjadinya *foodborne disease*. Selain itu, masih terdapat beberapa penjamah makanan yang beranggapan ketika mengolah makanan sambil merokok itu tidak berdampak negative terhadap makanan dan minuman yang diolahnya.

Variable praktik penjamah makanan juga diperoleh 50% penjamah mempunyai praktek yang cukup baik, dan hanya 13,3% saja yang mempunyai praktik buruk. Saat penelitian, peneliti masih mendapati penjamah makanan yang mengolah dan menyajikan makanan dalam kondisi merokok. Hal ini sangat berisiko menimbulkan kontaminan pada makanan yang diolahnya. Penggunaan celemek juga kurang diperhatikan kebersihannya. Berdasarkan pengamatan peneliti, terdapat beberapa penjamah makanan yang menggunakan celemek dalam kondisi kotor. Penjamah makan juga masih menggunakan perhiasan berupa cincin dan gelang saat mengolah makanan dan minumannya. Padahal sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan penggunaan perhiasan saat mengolah makanan itu dilarang.

Aspek perilaku penjamah makanan pada penelitian ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh Herdianti, Trioktoriana, dan Noviyanti tahun 2019 yang dilakukan di Wilayah Kerja Puskesmas Kampung Bugis Kota Tanjungpinang pada bulan April-Juli 2019. Dalam penelitian ini diketahui 61,3% responden memiliki pengetahuan penjamah makanan yang masih kurang, dan hanya 12,9% saja yang memiliki pengetahuan tentang penjamah makanan yang baik. Begitu pula pada aspek sikap 77,4% memiliki sikap yang kurang, dan hanya 9,7% memiliki sikap tentang penjamah makanan yang baik. Sedangkan pada aspek praktik atau tindakan 61,3% memiliki tindakan tentang penjamah makanan yang kurang.⁹

Berdasarkan hasil observasi pada warung makan di sekitar kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus diketahui 56,7% warung makan tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi warung makan, dan 43,3% lainnya memenuhi syarat hygiene sanitasi warung makan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1098 tahun 2003. Masih banyaknya warung makan yang belum memenuhi syarat kesehatan antara lain disebabkan oleh factor lokasi warung makan. Warung makan yang ada disekitar kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus letaknya terlalu dekat dengan bahu jalan raya, hal ini dapat meningkatkan resiko kontaminasi fisik berupa debu dan asap. Ini juga tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan yang menjadi dasar dalam penelitian ini. Selain factor letak lokasi warung makan, rasio ukuran warung makan dengan jumlah penjamah makanan juga belum sesuai dengan aturan. Beberapa factor inilah yang menyebabkan pada aspek lokasi dan bangunan warung makan tidak memenuhi syarat kesehatan.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Azizah dan Oktanova tahun 2018 di Kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Mojopanggung Banyuwangi. Dalam penelitian ini diketahui pada aspek lokasi, bangunan, dan kebersihan lingkungan masih

dalam kondisi sedang. Selain itu, masih terdapat beberapa kantin sekolah yang belum menggunakan bangunan permanen pada konstruksi kantinya.¹⁰

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui masih terdapat 10% penjamah makanan yang berpengatahuan dan mempunyai sikap yang buruk dalam pengelolaan makanan minuman. Pada aspek praktik penjamah makanan, terdapat 13,13% penjamah makanan yang praktik pengelolaan makanannya buruk. Sedangkan pada aspek hygiene sanitasi makanan 43,3% warung makan memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan dan 56,7% tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan.

SARAN

Hasil penelitian ini dapat menjadi dasar untuk kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus mengambil peran dalam pengawasan dan pembinaan warung makan di sekitar kampus. Tentunya kolaborasi dengan instansi terkait yaitu Dinas Kesehatan Kabupaten agar derajat kesehatan masyarakat semakin meningkat. Bagi para penjamah makanan diharapkan dapat menyelenggarakan usaha warung makan dengan tetap menjaga hygiene dan sanitasi, sehingga mutu keamanan pangan terjaga dan konsumen terbebas dari *foodborne disease*.

DAFTAR PUSTAKA

1. Menteri Kesehatan. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Higiene Sanitasi Rumah Makan. Jakarta: Kemenkes
2. Mundiatur, Daryanto. 2018. *Sanitasi Lingkungan*. Gava Media: Yogyakarta.
3. Puspitaningtyas, Rizsa. 2015. *Upaya Penjamah Makanan dalam Menjaga Kualitas Ditinjau dari Aspek Food Safety pada Warung Makan di Sekitar Universitas Negeri Semarang*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
4. Pratiwi LR. Hubungan Antara Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan dengan Kandungan E. Coli pada Sambal yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. *Unnes Journal Of Public Health*. 2014;3(4).
5. Khuswataningrum T, Pawenang ET. Gambaran Sanitasi Lingkungan dan Higiene perorangan Pedagang Jus Buah di Sekaran Gunungpati Semarang. *Unnes Journal of Public Health*. 2015 Oct 15;4(4).
6. Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung.
7. Anwar K, Navianti D, Rusilah S. Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Education*. 2000 May;2002.
8. Caesar DL, Dewi ER. Pengaruh Media Buku Saku Terhadap Pengetahuan Tentang Sanitasi Lingkungan Pada Kader Kesehatan Desa Cranggang. *JKM (Jurnal Kesehatan Masyarakat) Cendekia Utama*. 2018 Aug 28;6(1):137-46.
9. Trioktoriana W. Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan. *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2019 Dec 9;1(1):17-25.
10. Azizah AN, Oktanova MA. Higiene Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar. *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN: Jurnal dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*. 2018;15(2):615-22.