



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 5 Tahun 2024 Page 341-349

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

## Pengetahuan Keamanan Pangan dan Fasilitas Sanitasi dengan *Personal Hygiene* di Rumah Makan Padang Kecamatan Kedung Waringin

Dinda Aulia<sup>1✉</sup>, Miliyantri Elvandari<sup>2</sup>, Eka Andriani<sup>3</sup>

Universitas Singaperbangsa Karawang

Email: [dndaauliaa@gmail.com](mailto:dndaauliaa@gmail.com)<sup>1✉</sup>

### Abstrak

Makanan adalah kebutuhan paling dasar bagi manusia, namun penyakit yang ditularkan melalui makanan menyebabkan masalah kesehatan yang sering dijumpai. Masalah kesehatan yang berhubungan dengan makanan salah satunya disebabkan oleh jasa boga. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan tentang pengetahuan keamanan pangan dan fasilitas sanitasi dengan *personal hygiene* penjamah makanan di rumah makan padang Kecamatan Kedung Waringin menggunakan desain penelitian cross sectional. Sampel dikumpulkan menggunakan teknik *total sampling* dan didapatkan sampel sebanyak 34 responden. Proses pengumpulan data dilakukan dengan lembar kuesioner dan observasi. Data dianalisis menggunakan univariat dan bivariat dengan uji *chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan keamanan pangan ( $p=0,017$ ) dengan *personal hygiene* dan tidak terdapat hubungan antara Fasilitas sanitasi dengan *personal hygiene* penjamah makanan di rumah makan padang Kecamatan Kedung Waringin ( $p=0,545$ ).

Kata Kunci: *Fasilitas, Higiene, Pangan, Pengetahuan, Sanitasi*

## Abstract

Food is the most basic need for humans, but food-borne diseases cause health problems that are often encountered. One of the health problems associated with food is caused by catering services. This study aims to analyze the relationship between food safety knowledge and sanitation facilities with personal hygiene of food handlers in Padang restaurants in Kedung Waringin District using a cross sectional research design. The sample was collected using total sampling technique and obtained a sample of 34 respondents. The data collection process was carried out with questionnaires and observation sheets. Data were analyzed using univariate and bivariate with chi-square test. The results showed that there was a relationship between food safety knowledge ( $p=0.017$ ) and personal hygiene and there was no relationship between sanitation facilities and personal hygiene of food handlers in Padang restaurants in Kedung Waringin District ( $p=0.545$ ).

Keywordi: *Facilities, Food, Hygiene, Knowledge, Sanitation*

## PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan utama yang harus dipenuhi setiap saat oleh manusia serta memerlukan pengolahan yang baik dan benar untuk memastikan bahwa makanan dapat memberikan manfaat bagi tubuh mengingat makanan adalah hal yang sangat penting bagi tubuh (Putri et al., 2023). Makanan menyediakan energi dan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk menjalani aktivitas sehari-hari dan menjaga fungsi optimal tubuh. Akan tetapi cara pengolahan makanan yang kurang bersih atau dengan sanitasi makanan yang tidak memadai dapat menyebabkan makanan terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen. Proses pengolahan makanan yang tidak higienis dan tidak sesuai dengan ketentuan dapat menyebabkan bawaan makanan (*foodborne disease*) dan diare akibat air yang terkontaminasi (*waterborne disease*) (Sari, 2017). Hal tersebut membuat makanan menjadi salah satu sumber penularan penyakit.

Penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi makanan saat ini menjadi salah satu penyebab kematian terbanyak di banyak negara maju maupun negara-negara berkembang (Hunowo et al., 2023). Diperkirakan bahwa sebanyak 600 orang juta di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi, dan terjadi 420.000 orang yang meninggal setiap tahunnya (WHO, 2022). Kasus keracunan makanan di Indonesia telah mencapai 4.792 kasus mulai dari 1 Januari hingga 16 Oktober 2023 (Kemenkes, 2023). Berdasarkan Profil Kesehatan Kabupaten Bekasi Tahun 2022, terjadi 16.419 kasus diare pada tahun 2022 di Kabupaten Bekasi dan terdapat 529 kasus diare di Kecamatan Kedung Waringin.

Penyebab kejadian keracunan terbanyak disebabkan oleh makanan olahan jasa boga 49,76% (BPOM, 2018). Jasa boga mencakup berbagai jenis usaha yang berkaitan dengan

makanan dan minuman salah satunya yaitu rumah makan. Rumah makan yang menyediakan makanan dan juga minuman bagi masyarakat memiliki kemungkinan yang cukup besar dalam menimbulkan masalah kesehatan dari makanan yang disediakan jika tidak mengelolanya dengan baik. Banyaknya rumah makan yang tersebar di Indonesia, rumah makan padang merupakan rumah makan yang paling banyak ditemukan di Indonesia (Atika, 2016). Restoran padang sederhana menjadi tempat makan yang paling banyak dikunjungi di Indonesia dengan rata-rata kunjungan lebih dari 28,4 juta (34,3%) orang Indonesia dalam kurun waktu enam bulan (Morgan, 2018).

Penjamah makanan di rumah makan berperan penting dalam menjaga dan mencegah makanan dari kontaminasi yang bisa mengakibatkan keracunan makanan. Kesadaran produsen atau penjamah makanan dalam menyediakan pangan yang aman sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuannya mengenai keamanan pangan (Mahfud et al., 2021). Penelitian oleh Ovianti, (2021) di rumah makan fitri 1 kota bekasi menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan masih berada pada kategori kurang yaitu sebesar 52%.

Menurut penelitian oleh Silvia et al., (2023) pada penjamah makanan menunjukkan bahwa sebanyak 64,7% memiliki fasilitas yang masih kurang baik. Buruknya akses pada sanitasi berhubungan erat dengan penyebaran berbagai penyakit menular seperti diare, hepatitis A, kolera, disentri, tipus serta polio (Marinda & Ardillah, 2019). Fasilitas yang memadai merupakan salah satu faktor untuk mengurangi risiko penularan penyakit. Kebersihan lingkungan yang baik termasuk akses yang mudah pada air bersih dapat mengurangi resiko penularan penyakit pada masyarakat.

Berdasarkan uraian yang sudah dipaparkan, peneliti menjadikan hal tersebut sebagai alasan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai hubungan pengetahuan keamanan pangan dan fasilitas sanitasi dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan di rumah makan padang di Kecamatan Kedung Waringin.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain *cross sectional* untuk menganalisis hubungan antar variabel. Sampel diambil menggunakan metode *total sampling* dengan total sampel sebanyak 34 responden. Data dapat melalui kuesioner yang diisi oleh responden tentang keamanan pangan dan observasi langsung menggunakan lembar observasi mengenai fasilitas sanitasi dan *personal hygiene* responden. Analisis data dilakukan dengan pendekatan univariat untuk menggambarkan data secara deskriptif serta analisis bivariat dengan uji *chi-square* untuk menganalisis hubungan antara variabel yang diteliti.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di 18 rumah makan padang Kecamatan Kedung Waringin dengan total 34 responden. Setiap rumah makan padang memiliki jumlah penjamah makan yang berbeda-beda mulai dari 1 hingga 3 penjamah makanan pada satu rumah makan. Berdasarkan hasil pengumpulan data yang telah dilakukan diketahui responden yang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Penjamah Makanan

Karakteristik	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Umur		
<25	2	5,9
25-50	31	91,2
>50	1	2,9
Jenis Kelamin		
Laki-laki	17	50
Perempuan	17	50
Pendidikan Terakhir		
SD	3	8,8
SMP	7	20,6
SMA	24	70,6
Lama Bekerja		
<1 Tahun	3	8,8
1-5 Tahun	24	70,6
6-10 Tahun	4	11,8
>10 Tahun	3	8,8

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa berdasarkan data yang didapat dan dianalisis menggunakan analisis univariat penjamah makanan di rumah makan padang Kecamatan Kedung Waringin paling banyak berada pada rentang umur 25-50 tahun sebanyak 31 responden (91,2%). Banyaknya usia penjamah makanan yang berada pada rentang umur 25-50 tahun menunjukkan bahwa penjamah makanan didominasi oleh individu yang berada dalam masa produktif. Sebanyak 17 penjamah makanan memiliki jenis kelamin laki-laki (50%). Laki-laki memiliki kemampuan dalam bekerja lebih besar dibandingkan dengan perempuan (Pandiangan et al., 2022).

Mayoritas penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan terakhir yang tinggi yaitu SMA sebanyak 24 responden (70,6%). Tingkat pendidikan dikategorikan menjadi pendidikan rendah apabila pendidikan terakhir yang ditempuh adalah SD hingga SMP, dan tingkat

pendidikan tinggi apabila pendidikan terakhir yang ditempuh antara SMA hingga perguruan tinggi (Arikunto, 2020). Sebanyak 24 responden (70,6%), serta telah bekerja selama 1-5 tahun. Penelitian oleh Inayah, (2016) menunjukkan bahwa seseorang yang memiliki pengalaman bekerja >1 tahun memiliki proporsi pengetahuan yang meningkat ke arah lebih baik, terlebih lagi pada pengalaman kerja lebih dari 2 tahun.

Analisis mengenai hubungan pengetahuan tentang keamanan pangan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di rumah makan padang yang tertetak di Kecamatan Kedung Waringin disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Chi-Square Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan dengan *Personal Hygiene*

Pengetahuan Keamanan Pangan	<i>Personal Hygiene</i>				Total	PR 95% CI	<i>p-value</i>
	Baik		Kurang				
	n	%	n	%	n	%	
Baik	13	72,2	5	27,8	18	100	2,314 (0,65-3,15)
Kurang Baik	5	31,2	11	68,7	16	100	

Tabel 2 menunjukkan bahwa pada penelitian yang dilakukan pada 34 penjamah makanan menunjukkan bahwa proporsi penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang baik mengenai keamanan pangan memiliki *personal hygiene* yang baik pula sebanyak 13 responden (72,2%) .

Setelah dilakukan analisis didapatkan hasil bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan keamanan pangan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di rumah makan padang Kecamatan Kedung Waringin dengan *p-value* 0,017. Nilai Prevalence Ratio (PR) pada penelitian ini diperoleh nilai sebesar 2,314 (95% CI 0,65-3,15) hal ini dapat diartikan bahwa penjamah makanan yang dengan pengetahuan keamanan pangan yang kurang baik berisiko 2,314 kali lebih besar memiliki *personal hygiene* yang kurang baik.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Astuti et al., (2023) pada 42 responden. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa hasil *p-value* yang didapat yaitu 0,020 yang artinya ada hubungan antara pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan. Penelitian oleh Miranti & Adi, (2016) mendukung hasil penelitian ini. Penelitian yang melibatkan 20 responden tersebut, ditemukan adanya hubungan antara pengetahuan dengan *personal hygiene* ( $p=0,01$ ). Penelitian oleh Irianti, (2022) yang melibatkan 30 responden menunjukkan hasil yang berbeda. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan ( $p=0,721$ ).

Menurut Sukesih et al., (2020) semakin tinggi pengetahuan maka semakin baik pula

perilaku yang dimiliki seseorang. Pengetahuan merupakan faktor yang mendorong seseorang agar dapat melakukan pekerjaan dengan baik (Pitri, 2020). Oleh karena itu, pengetahuan yang mendalam mengenai keamanan pangan dapat mempengaruhi dan meningkatkan *personal hygiene*. Pemahaman yang baik tentang prinsip-prinsip keamanan pangan, seseorang cenderung lebih berkomitmen untuk menerapkan praktik kebersihan yang lebih baik dalam penanganan makanan.

Penelitian ini menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan keamanan pangan dan *personal hygiene*. Hal ini dapat terjadi karena lebih banyak responden yang memiliki pengetahuan keamanan pangan yang baik dan juga menerapkan *personal hygiene* yang baik (72,3%). Sebaliknya, hanya terdapat 68,7% penjamah makanan dengan pengetahuan keamanan pangan kurang baik yang memiliki *personal hygiene* yang kurang baik juga. Analisis hubungan antar fasilitas sanitasi dengan *personal hygiene* dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hubungan Fasilitas Sanitasi dengan *Personal Hygiene*

Fasilitas Sanitasi	<i>Personal Hygiene</i>				Total	PR 95% CI	<i>p-value</i>	
	Baik		Kurang					
	n	%	n	%				n
Memenuhi Syarat	5	45,5	6	54,5	11	100	0,803 (0,38-1,41)	0,545
Tidak Memenuhi Syarat	13	56,5	10	43,5	23	100		

Tabel 3 menunjukkan bahwa proporsi penjamah makanan yang memiliki fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat dengan *personal hygiene* yang berada pada kategori baik yaitu sebanyak 13 (56,5%) dari total 34 responden yang diteliti.

Setelah dilakukan analisis didapatkan hasil bahwa tidak terdapat hubungan antara fasilitas sanitasi dengan *personal hygiene* penjamah makanan di rumah makan padang Kecamatan Kedung Waringin dengan *p-value* 0,545. Hasil analisis yang dilakukan menunjukkan bahwa hasil dari Prevalence Ratio (PR) yaitu 0,803 (95% CI 0,38-1,41). Hasil Prevalence Ratio (PR) memiliki nilai kurang dari 1 dapat diartikan bahwa prevalensi penjamah makanan yang memiliki *personal hygiene* sanitasi yang baik dengan fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat adalah 80%.

Hasil penelitian oleh Wulandari et al., (2023) mendukung temuan penelitian ini, hasil penelitian yang pada 52 responden tersebut memperlihatkan bahwa tidak ada hubungan antara fasilitas sanitasi dengan *personal hygiene* ( $p=0,710$ ). Sebagai bangunan umum, rumah makan yang beroperasi untuk menyediakan makanan dan minuman harus memenuhi standar fasilitas sanitasi yang ditetapkan.

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa mayoritas penjamah makanan dengan fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat justru memiliki *personal hygiene* yang baik dengan persentase mencapai 56,6%. Hal ini mungkin terkait dengan temuan bahwa mayoritas responden memiliki pengetahuan yang baik mengenai keamanan pangan, yaitu 52,9%. Pengetahuan adalah salah satu faktor yang berdampak pada *personal hygiene* seseorang (Sulandari et al., 2020). Pengetahuan yang baik mengenai keamanan pangan memungkinkan penjamah makanan untuk menerapkan praktik kebersihan yang tepat meskipun fasilitas sanitasi yang mereka miliki tidak memenuhi syarat, ini dapat menunjukkan bahwa fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat dapat diatasi dengan pengetahuan keamanan pangan yang baik.

#### SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap 34 responden dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan keamanan pangan dengan *personal hygiene* dan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi dengan *personal hygiene* penjamah makanan di rumah makan padang Kecamatan Kedung Waringin.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2020). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Astuti, D., Puspitasari, D. Z., & Porusia, M. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan pada Industri Rumah Tangga Produk Abon. *Jurnal Kesehatan*, 16(1), 51–63.
- Atika, U. (2016). Fatimah : Biografi Pengusaha Rumah Makan Sederhana Padang pada Tahun 1940–2007. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa STKIP PGRI Sumbar*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2018). *Laporan Tahunan 2017*.
- Dinas Kesehatan. (2023). *Profil kesehatan kabupaten bekasi tahun 2022*. Dinas Kesehatan Kabupaten Bekasi.
- Hunowo, N. A., Nurfadillah, A. R., & Lalu, N. A. S. (2023). Analisis Risiko Bakteri Escherichia Coli pada Makanan di Pasar Jajan Kota Gorontalo. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 90–98.
- Inayah. (2016). Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura. *Jurnal Mahasiswa PSPD FK Universitas Tanjungpura*, 5(1).
- Irianti, A. J., Mufida, D. C., Shodikin, M. A., Nurdian, Y., Hermansyah, B., & Raharjo, A. M.

- (2022). Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan dengan Penjual dan Kontaminasi Salmonella spp pada Lalapan Mentah di Kecamatan Patrang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 2(21), 180–187. <https://doi.org/10.14710/jkli.21.2.180-187>
- Mahfudh, N., Warsi, W., & Susanti, H. (2021). Pembinaan Keamanan Pangan pada Usaha Mikro Makanan-Minuman di Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan*, 3, 1491-1497. <http://seminar.uad.ac.id/index.php/senimas/article/view/7656>
- Marinda, D., & Ardillah, Y. (2019). Implementasi Penerapan Sanitasi Tempat-Tempat Umum pada Rekreasi Benteng Kuto Besak Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 18(2), 89-97.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Jurnal Ilmiah Media Gizi Indonesia*, 11(2), 113–188.
- Ovianti, S. (2021). *Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan di Rumah Makan Seafood Fitri 1 Kota Bekasi Jawa Barat*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II.
- Pitri, T. (2020). Pengaruh Pengetahuan dan Pengalaman Kerja Terhadap Kinerja Karyawan pada CV. Ria Busana. *Jurnal Ekonomedia*, 9(2), 37–56.
- Putri, E. B. A., Nurbaeti, T. S., Dhewi, S., Conterius, R. E. B., Badi'ah, A., Afrinis, N., Rozi, F., Saragih, M., Bintanah, S., Widyarni, A., Pijaryani, I., Utami, K. D., Utami, K. D., Sambriong, M., Wahyuni, L. E. T., Wahyuningrum, D. R., Siddiq, M. N. A. A., Inayah, H. K., Lasepa, W., Majiding, C. M. (2023). Ilmu Gizi dan Pangan (teori dan penerapan). In A. Munandar (Ed.), *Konsep dasar, paradigma dan ruang lingkup ilmu gizi*. CV. Media Sains Indonesia. <https://zlibrary-id.se/book/26086279/fae0cf>
- Sari, M. H. (2018). Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/jhe.v2i2.16916>
- Suksesih, Usman, Budi, S., & Sari, D. N. A. (2020). Pengetahuan dan Sikap Mahasiswa Kesehatan tentang Pencegahan Covid-19 di Indonesia. *Jurnal Ilmu Keperawatan Dan Bidan*, 11(2), 258–264.
- Sulandari, C., Dewi, A., & Mustikowati, T. (2020). Hubungan Tingkat Pengetahuan tentang Personal Hygiene terhadap Performa Personal Hygiene Siswa. *Binawan Student Journal*, 2(3), 333–340.
- Silvia, M., Junias, M. S., & Geghi, C. W. D. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Jajanan Salome di Sekitar Taman Nostalgia Kota

Kupang. *SEHATMAS (Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat)*, 2(3), 617–624.  
<https://doi.org/10.55123/sehatmas.v2i3.2042>

WHO. (2022). *Keamanan Makanan*. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Wulandari, W., Rahayu, A. S., & Sari, A. A. (2023). Faktor Yang Berhubungan dengan Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan di Pasar Tradisional Surakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 16467–16474.