



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 5 Tahun 2024 Page 2043-2051

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

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

Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan Di Kecamatan Muara Enim Tahun 2024

Nopalista Silvia^{1✉}, Sabtian Sarwoko², Yudi Budianto³, Fera Novitry⁴

Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Al-Ma'arif Baturaja

Email: silvianovalista@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Tempat pengolahan makanan adalah tempat dilakukannya serangkaian kegiatan pengolahan makanan meliputi jasaboga, rumah makan, restoran, kelompok gerai pangan jajanan dan sentra pangan jajanan. *Hygiene* sanitasi makanan adalah usaha untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor – faktor yang berhubungan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada tempat pengolahan makanan di Kecamatan Muara Enim. Penelitian ini bersifat kuantitatif dengan desain penelitian cross sectional. Populasi penelitian seluruh TPM yang ada di Kecamatan Muara Enim berjumlah 38 TPM. Sampel yang diambil sebanyak 38 TPM. Analisis menggunakan uji chi square. Hasil penelitian berdasarkan analisis univariat diperoleh hasil responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 17 (44,7%) dan responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang memenuhi syarat sebanyak 21 (55,3%). Responden dengan sikap kurang baik sebanyak 19 (50,0%) dan responden dengan sikap baik sebanyak 19 (50,0%). Responden yang tidak pernah ikut pelatihan penjamah makanan sebanyak 14 (36,8%) dan responden pernah ikut pelatihan penjamah makanan sebanyak 24 (63,2%). Responden yang memiliki ketersediaan sarana dan prasarana yang kurang baik sebanyak 21 (55,3%) dan responden yang memiliki sarana dan prasarana yang baik sebanyak 17 (44,7%). Hasil penelitian berdasarkan analisis bivariat didapatkan hasil sikap p value 0,001, pelatihan penjamah makanan p value 0,000 dan ketersediaan sarana dan prasarana p value 0,001. Kesimpulan penelitian ini adanya hubungan yang bermakna antara sikap, pelatihan penjamah makanan dan ketersediaan sarana dan prasarana dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada tempat pengolahan makanan (TPM).

Kata Kunci: *Sikap, Pelatihan Penjamah Makanan, Ketersediaan Sarana Dan Prasarana, Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan*

Abstract

A food processing place is where a series of food processing activities include catering services, restaurants, snack food outlet groups, and snack food centers. Food hygiene sanitation is an effort to control risk factors for contamination of food. This study aims to determine the factors related to implementing food hygiene sanitation in food processing places in Muara Enim District. This study is quantitative with a cross-sectional research design. The population of the study was all TPMs in Muara Enim District totaling 38 TPMs. The samples taken were 38 TPMs. The analysis used the chi-square test. The results of the study based on univariate analysis obtained the results of respondents with the application of food hygiene sanitation did not meet the requirements as many as 17 (44.7%) and respondents with the application of food hygiene sanitation met the requirements as many as 21 (55.3%). Respondents with poor attitudes as many as 19 (50.0%) and respondents with good attitudes as many as 19 (50.0%). Respondents who had never participated in food handler training as many as 14 (36.8%) and respondents who had participated in food handler training as many as 24 (63.2%). Respondents who had poor availability of facilities and infrastructure as many as 21 (55.3%) and respondents who had good facilities and infrastructure as many as 17 (44.7%). The results of the study based on bivariate analysis obtained the results of the attitude p-value of 0.001, food handler training p-value of 0.000, and the availability of facilities and infrastructure p-value of 0.001. This study concludes that there is a significant relationship between attitudes, food handler training, and the availability of facilities and infrastructure with the implementation of food hygiene sanitation in food processing facilities (TPM).

Keyword: Attitude, Food Handler Training, Availability Of Facilities And Infrastructure, Implementation Of Food Hygiene Sanitation

PENDAHULUAN

Hygiene sanitasi merupakan usaha untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar dikonsumsi. Tujuannya untuk mencegah kontaminasi makanan oleh bakteri, mencegah berkembangbiakan bakteri dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dan rekontaminasi (Kepmenkes,2011). Hygiene sanitasi makanan dilihat dari berbagai aspek, seperti kebiasaan, tempat pengelolaan makanan, dan peralatan pengelolaan makanan. Pada aspek kebiasaan yang dilihat adalah kebersihan penjamah makanan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Aspek tempat pengolahan makanan harus memperhatikan sanitasi, tersedianya air bersih, jamban dan urinoir, kamar mandi, tempat sampah serta tempat cuci tangan harus memenuhi syarat. Dan aspek peralatan pengolahan makanan harus memiliki wadah makanan yang memiliki tutup, dan semua peralatan harus memenuhi syarat higiene sanitasi (Hutasoit,2020).

Sikap penjamah makanan dapat menimbulkan risiko kesehatan, artinya sikap penjamah makanan yang tidak baik akan berdampak pada kebersihan makanan yang disajikan. Sebaliknya, sikap penjamah makanan yang baik dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan. Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Elfiana dan Suryana (2020) menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan pada pelatihan sistem penyelenggaraan makanan terhadap peningkatan pengetahuan tenaga penjamah (Elfiana,2020).

Berbagai program pelatihan harus diberikan kepada para penjamah makanan seperti menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri (personal hygiene), kebersihan peralatan dan fasilitas sanitasi, serta pengetahuan tentang cara menangani makanan dan teknik penyimpanan makanan yang dapat menurunkan kemungkinan kerusakan makanan juga perlu diberikan (Rohanta, dkk 2016). Rendahnya tindakan pada praktik penerapan hygiene sanitasi dikarenakan faktor kebiasaan dan respon pribadi penjamah makanan yang tidak nyaman menggunakan alat pelindung diri saat bekerja meskipun sudah difasilitasi. Sehingga untuk merubah kebiasaan harus diberi penyuluhan atau pelatihan khusus bagi penjamah makanan (Maryam, dkk, 2018).

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan tahun 2023 ada sebanyak 7.061 TPM dan yang memenuhi syarat kesehatan yaitu 4.569 TPM atau sebesar 64,7%, masih ada sebanyak 2.492 TPM atau sebesar 35,3% yang belum memenuhi syarat kesehatan

Dari data yang didapat dari Dinas Kesehatan Kabupaten Muara Enim tahun 2023 mencatat ada 210 TPM dengan proposi terbanyak berada diwilayah 2 kecamatan yang menjadi salah satu pengawasan tempat pengolahan makanan melalui inspeksi kesehatan lingkungan yaitu wilayah kerja puskesmas Muara Enim dengan jumlah terbanyak 38 TPM dan memenuhi syarat kesehatan yaitu 13 TPM atau sebesar 34,2% masih ada sebanyak 25 TPM atau sebesar 65,8% yang belum memenuhi syarat kesehatan dan wilayah kerja puskesmas Tanjung Enim dengan jumlah 21 TPM dan memenuhi syarat kesehatan yaitu 10 TPM atau sebesar 47,6% masih ada sebanyak 11 TPM atau sebesar 52,4% yang belum memenuhi syarat kesehatan. Dari data tersebut peneliti mengambil objek penelitian pada jumlah TPM terbanyak di wilayah puskesmas Muara Enim.

Hasil survey awal yang telah dilakukan terhadap 10 tempat pengolahan makanan di daerah tersebut yaitu ditemukan bahwa tidak ada penjamah makanan yang menggunakan masker dan celemek saat menyajikan makanan. Ruang pengolahan makanan masih gabung menjadi satu. Sarana prasarana seperti wastafel dan tempat pencucian bahan

makanan dan peralatan masih kurang. Tidak hanya itu, dalam pengolahan dan penyajian makanan pun penjamah makanan tidak ada yang menggunakan sarung tangan. Lebih jauh lagi, hanya penanggung jawab yang memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan sedangkan untuk penjamah makanan belum ada yang memiliki sertifikat penjamah makanan. Bahkan 2 rumah makan membiarkan makanannya terbuka tanpa ada penutup yang melindungi makanan. Padahal dengan lokasi rumah makan yang berada di pinggir jalan, makanan tersebut rentan dicemari oleh debu dan polusi. Debu yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan tersebut dapat menimbulkan sakit tenggorokan dan memicu batuk. Disamping itu, masih terdapat beberapa rumah makan dengan kondisi fasilitas sanitasi yang masih kurang seperti tidak tersedianya tempat mencuci tangan serta kondisi SPAL (sarana pembuangan air limbah) yang kurang baik yang menjadi tempat berkembangbiaknya lalat yang jika membawa kotoran dan hinggap di makanan dapat menimbulkan diare.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang tentang "faktor – faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada tempat pengolahan makanan (TPM) di kecamatan Muara Enim Kabupaten Muara Enim tahun 2024".

METODE PENELITIAN

Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah analitik observasional dengan menggunakan data kuantitatif melalui pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tempat pengolahan makanan yang ada di wilayah kecamatan Muara Enim Kabupaten Muara Enim sebanyak 38 TPM. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *total sampling* sebanyak 38 responden. Waktu penelitian ini pada bulan April – Juli 2024. Variabel Independen yaitu sikap, sarana prasarana dan pelatihan penjamah makanan dan variable devenden yaitu penerapan *hygiene* sanitasi. Analisis data univariate dan bivariate, uji statistic yang digunakan adalah uji *chi square* dan menggunakan aplikasi SPSS.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan di Kabupaten Muara Enim Tahun 2024

No	Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
----	---	-----------	----------------

1	Tidak Memenuhi Syarat	17	44,7
2	Memenuhi Syarat	21	55,3
Total		38	100

Dari tabel 1 didapatkan hasil bahwa dari 38 responden, terdapat 21 (55,3%) responden yang melakukan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan kategori memenuhi syarat lebih besar dibandingkan dengan responden yang melakukan penerapan hygiene sanitasi makanan tidak memenuhi syarat yaitu 17 (44,7%).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Sikap Responden Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan Di Kabupaten Muara Enim Tahun 2024

No	Sikap	Frekuensi	Persentase (%)
1	Kurang Baik	19	50,0
2	Baik	19	50,0
Total		38	100

Dari tabel 2 didapatkan hasil bahwa 38 responden, terdapat 19 (50,0%) responden sikap baik sama besar dengan sikap kurang baik yaitu 19 (50,0%).

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Pelatihan Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan Di Kabupaten Muara Enim Tahun 2024

No	Pelatihan Penjamah Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Tidak Pernah Ikut Pelatihan	14	55,3
2	Pernah Ikut Pelatihan	24	44,7
Total		38	100

Dari tabel 3 didapatkan hasil bahwa 38 responden, terdapat 24 (44,7%) responden yang mengikuti pelatihan penjamah makanan lebih besar dibandingkan dengan tidak pernah ikut pelatihan penjamah makanan yaitu 14 (55,3%).

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Ketersediaan Sarana Dan Prasarana Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan Di Kabupaten Muara Enim Tahun 2024

No	Ketersediaan Sarana Dan Prasarana	Frekuensi	Persentase (%)
1	Kurang Baik	21	55,3
2	Baik	17	44,7
Total		38	100

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa dari 101 responden didapatkan pencahayaan yang beresiko sebanyak 47 (46,5%) responden lebih kecil dibandingkan dengan yang tidak beresiko sebanyak 54 (53,5%) responden.

Tabel 5. Hubungan Sikap Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan Di Kabupaten Muara Enim Tahun 2024

Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan		TMS		Baik		Jumlah		<i>p</i>
No	Sikap	F	%	F	%	F	%	
1	Kurang Baik	14	73,7	5	26,3	19	100	0.001
2	Baik	3	15,8	16	84,2	19	100	
	Jumlah	17	44,7	21	55,3	38	100	

Dari tabel 5 diketahui bahwa proporsi responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan tidak memenuhi syarat kesehatan dan sikap kurang baik 14 (73,7%), lebih besar dibandingkan proporsi responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan tidak memenuhi syarat kesehatan dengan sikap baik yaitu 3 (15,8%) responden. Hasil uji statistik didapatkan *p value* $0.001 < 0,005$. Hal tersebut menunjukkan ada hubungan bermakna antara variabel sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan.

Sejalan oleh penelitian Syifa (2023) , hasil uji statistik didapatkan *p value* 0,03, hal tersebut menunjukkan ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan di tempat pengolahan makanan.

Sikap adalah kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertindak laku atau merespon sesuatu, baik rangsangan positif maupun rangsangan negatif dari suatu objek. Meskipun sikap belum merupakan wujud tindakan, sikap adalah bagian dari faktor disposisi seseorang untuk berperilaku. Sikap positif dan kebiasaan *hygiene* sanitasi yang baik memungkinkan penjamah untuk berperilaku baik. Sebaliknya jika sikap penjamah dalam menangani makanan negatif, maka akan menunjukkan perilaku yang kurang baik pula (Azwar, 2013).

Tabel 6. Hubungan Pelatihan Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan di Kabupaten Muara Enim Tahun 2024

Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan		TMS		Baik		Jumlah		<i>p</i>
No	Pelatihan Penjamah Makanan	F	%	F	%	F	%	

1	Tidak Pernah Ikut Pelatihan	12	85,7	2	14,3	14	100	0.000
2	Pernah Ikut Pelatihan	5	20,8	19	79,2	24	100	
	Jumlah	17	44,7	21	55,3	38	100	

Dari tabel 6 diketahui bahwa proporsi responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan tidak memenuhi syarat dan tidak pernah ikut pelatihan penjamah makanan 12 (85,7%), lebih besar dibandingkan proporsi responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan tidak memenuhi syarat dan pernah ikut pelatihan penjamah makanan yaitu 5 (20,8%) responden. Hasil uji statistik didapatkan *p value* $0,000 < 0,005$. Hal tersebut menunjukkan ada hubungan bermakna antara variabel pelatihan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan.

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Elfiana dan Suryana (2020), yang menunjukkan hasil bahwa dengan adanya pelatihan akan berimplikasi positif terhadap penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Penjamah makanan harus mengikuti pelatihan yang tepat dalam prinsip-prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi dalam rangka meningkatkan praktek mereka dalam penanganan makanan. Penanganan makanan yang tidak tepat tidak selalu akibat dari rendahnya tindak pendidikan, penanganan yang tidak tepat mungkin hanya mencerminkan praktek yang dominan dan praktek yang tidak aman mungkin tidak terjadi jika keadaan sudah ditangani, faktor tempat kerja dan lingkungan sosial, mempengaruhi praktek menjamah, dan ini faktor yang perlu diselidiki agar dapat terjadi perubahan perilaku (Elfiana & Suryana, 2020).

Hal ini kembali diperkuat dengan penelitian yang dilakukan oleh Syifa (2023), yang menunjukkan hasil *p value* 0,017 hal ini menunjukkan adanya hubungan signifikan antara pelatihan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan di tempat pengolahan makanan.

Tabel 7. Hubungan Ketersediaan Sarana Dan Prasarana Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan di Kabupaten Muara Enim Tahun 2024

		TMS		Baik		Jumlah		p Value
No	Ketersediaan	F	%	F	%	F	%	

Sarana Dan Prasarana							
1	Kurang Baik	15	71,4	6	28,6	21	100
							0.001
2	Baik	2	11,8	15	88,2	17	100
Jumlah		17	44,7	21	55,3	38	100

Dari tabel 7 diketahui bahwa proporsi responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan tidak memenuhi syarat dan ketersediaan sarana dan prasarana kurang baik sebanyak 15 (71,4%), lebih besar dibandingkan proporsi responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan tidak memenuhi syarat dan ketersediaan sarana dan prasarana baik yaitu 2 (11,8%). Hasil uji statistik didapatkan p value $0,001 < 0,005$. Hal tersebut menunjukkan ada hubungan bermakna antara variabel ketersediaan sarana dan prasarana dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan.

Sejalan dengan penelitian Anisah (2023), hasil uji statistik didapatkan hasil *p value* 0,001, hal ini menunjukkan adanya hubungan ketersediaan fasilitas sanitasi dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan di tempat pengolahan makanan. Ketersediaan sarana dan prasarana merupakan faktor pendukung dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Ketersediaan sarana dan prasarana ini dapat mempengaruhi proses pengolahan makanan di tempat pengolahan makanan

SIMPULAN

Berdasarkan analisis univariat diperoleh hasil responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 17 (44,7%) dan responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang memenuhi syarat sebanyak 21 (55,3%). Responden dengan sikap kurang baik sebanyak 19 (50,0%) dan responden dengan sikap baik sebanyak 19 (50,0%). Responden yang tidak pernah ikut pelatihan penjamah makanan sebanyak 14 (36,8%) dan responden pernah ikut pelatihan penjamah makanan sebanyak 24 (63,2%). Responden yang memiliki ketersediaan sarana dan prasarana yang kurang baik sebanyak 21 (55,3%) dan responden yang memiliki sarana dan prasarana yang baik sebanyak 17 (44,7%). Hasil penelitian berdasarkan analisis bivariat didapatkan hasil sikap p value 0,001, pelatihan penjamah makanan p value 0,000 dan ketersediaan sarana dan prasarana p value 0,001. Ada hubungan yang bermakna antara sikap, pelatihan penjamah makanan dan ketersediaan sarana dan prasarana dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada tempat pengolahan makanan (TPM).

DAFTAR PUSTAKA

- Anisah, A (2023). Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang. Published Online 2023.
- Azwar, S(2013).Sikap Manusia : Teori Dan Pengukurannya (Edisi Ke-2). Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Elfiana, Suryana. (2020). Pengaruh Pelatihan Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Penjamah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan. J SAGO Gizi Dan Kesehatan. Published Online 2020.
- Hutasoit, DP. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan Dan Kontaminasi Bakteri Eschericia Coli Terhadap Penyakit Diare. J Ilm Kesehat Sandi Husada. 2020 : 12(2) : 779-786. Doi : 10.35816/Jiskh.v12i2.399.
- Kemenkes RI. (2023). Undang – Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan. Jakarta
- Maryam, Maghfirah, Sukismanto, Merita. E.R. (2018). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo. Yogyakarta Tahun 2017 : Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati. Vol. 3 No. 1
- Syifa, N.P (2023) Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Alam Barajo. Jambi : Published : 2023