

Gambaran Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Tompaso**Ratna Rorimpandey^{1*}, Woodford B.S. Joseph¹, Finny Warouw¹**¹Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi

*Email: 16111101256@student.unsrat.ac.id

ABSTRAK

Pentingnya praktik hygiene dan sanitasi sebagai salah satu upaya pencegahan pencemaran pangan. Hygiene adalah pekerjaan yang berkaitan dengan kebersihan Kesehatan, seperti mencuci tangan, mencuci piring untuk kebersihan diri, membuang bagian makanan yang rusak untuk menjaga keutuhan makanan. Tujuan penelitian ini ialah buat mengetahui ilustrasi praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di rumah makan yang terdapat pada Kecamatan Tompaso. Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif menggunakan rancangan penelitian *cross sectional*, dimana semua data yang menyangkut variable penelitian diukur 1 kali pada waktu yang sama. Penelitian ini pada dilakukan di rumah makan yang terdapat di Kecamatan Tompaso serta pelaksanaannya penelitian dilakukan di bulan Mei-Juni 2023. Di penelitian ini jumlah sampel yang di teliti 10 responden. Instrument yang akan digunakan pada penelitian ini ialah memakai kuesioner penelitian serta analisis data dilakukan secara univariat buat melihat ilustrasi praktik hygiene sanitasi makanan pada tempat tinggal makan di Kecamatan Tompaso. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan yang dilakukan praktik hygiene sanitasi kurang baik tidak ada atau (0%), praktik higiene sanitasi cukup baik yaitu 2 penjamah (20.0%), dan praktik hygiene sanitasi baik sebanyak 8 penjamah (80.0%).

Kata Kunci: hygiene dan sanitasi, rumah makan**ABSTRACT**

The importance of hygiene and sanitation practices as an effort to prevent food contamination. Hygiene is work related to health cleanliness, such as washing hands, washing dishes for personal hygiene, disposing of damaged food parts to sell food integrity. The aim of this research is to find out an illustration of reniamah's sanitation hygiene practices. Food restourants in tompaso district. This research uses descriptive research using a cross sectional research design, where. All data relating to research variables were measured once at the same time. This research was carried outin restaurants in Tompaso district and the research wash carried out in May- June 2023. In this research the number of samples studied was 10 respondents. The instrument that will be used in this research is a research questionnaire and data analysis is carried out univariately to see illustrations of food sanitation hygiene practices in eating places in Tompaso district. The results of the study showed that there were none or (0%) food handlers who practiced poor sanitation hygiene, namely 2 handlers (20.0%), and 8 handlesrs (80.0%) who practiced good sanitation hygiene.

Keywords: hygiene and sanitation, restaurants**PENDAHULUAN**

Pentingnya praktik hygiene dan sanitasi sebagai salah satu upaya pencegahan pencemaran pangan. Hygiene adalah pekerjaan yang berkaitan dengan menjaga

kebersihan dalam Kesehatan, seperti mencuci tangan, mencuci piring untuk kebersihan diri, membuang bagian makanan yang rusak untuk menjaga keutuhan makanan (Mundiatun dan Daryanto 2018).

Sanitasi makanan serta minuman ialah aktifitas preventif yang menitikberatkan di aktivitas serta prosedur yang dibutuhkan

buat melindungi kuliner dan minuman bersal bahaya Kesehatan, mulai asal penyiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai penyimpan makanan dan minuman. Buat konsumsi masyarakat atau konsumen. (Rejeki Dan Hantoro 2020).

Pangan merupakan kebutuhan utama instan dan diperlukan setiap hari, pangan wajib dijaga menggunakan baik serta benar agar berguna bagi tubuh insan. Pangan yang akan dikonsumsi harus mempunyai kriteria layak konsumsi sebagai akibatnya tidak menimbulkan gangguan salah satunya terhindar asal mikroorganisme dan parasite yang bisa membuat penyakit yang ditimbulkan dari pangan. (Sumantri, 2015).

Penjamah harus memakai alat pelindung diri saat bersentuhan langsung dengan makanan, termasuk sarung tangan plastik sekali pakai, gagang dan peralatan makan. Penjamah makanan harus memakai berbagai peralatan seperti pelindung kepala, celemek, sarung tangan dan alas kaki khusus untuk melindungi diri dari kontaminasi makanan pada saat menangani makanan. Penjamah harus memakai alat pelindung diri saat bersentuhan langsung dengan makanan, termasuk sarung tangan plastik sekali pakai, gagang dan peralatan makan. Penjamah makanan harus memakai berbagai peralatan seperti pelindung kepala, celemek, sarung tangan dan alas kaki khusus untuk melindungi diri dari kontaminasi makanan pada saat

menangani makanan (Mustika, 2019).

Penyakit bawaan makanan atau foodborne disease masih menjadi masalah Kesehatan yang kurang terobati di negara berkembang. Menurut laporan World Health Organization pada tahun 2007-2015, jumlah korban penyakit bawaan makanan di dunia lebih dari 600 juta kasus, dimana 420 ribu diantaranya menyebabkan kematian dan lebih dari 27 kasus dianggap sebagai pemendekan hidup.

Kebersihan pangan telah dan terus menjadi masalah yang berulang di Indonesia, sehingga membahayakan banyak orang. Kasus keracunan makanan di Indonesia cukup banyak. Pada tahun 2017, badan pengawas obat dan makanan (BPOM) melaporkan 27 kasus keracunan makanan di seluruh Indonesia. 1 kasus keracunan dengan jumlah 88 korban, 2 kasus makanan olahan dengan 37 korban, 1 kasus rumah tangga dengan 247 korban dan 1 kematian, 1 kasus makanan segar dengan 7 korban dan 1 kematian, 2 kasus dengan miras dengan jumlah korban 22 dan 3 diantaranya meninggal dan 9 keracunan makanan akibat jasa catering dengan 422 korban (BPOM, 2017).

Terdapat berbagai rumah makan di sepanjang jalan Kecamatan Tompaso dengan menu yang bervariasi, salah satu menu yang terkenal adalah Mie Pangsit Tompaso dan biasanya menjadi tempat kuliner bagi warga Kecamatan Tompaso bahkan masyarakat luar Tompaso karena

mudah dijangkau. Mengingat pentingnya sanitasi pangan di Kecamatan Tompaso. Maka saya peneliti ingin mengambil penelitian di kecamatan tersebut dengan judul “Gambaran Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Tompaso”

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan rancangan penelitian *cross sectional*, dimana semua data yang menyangkut variable penelitian diukur 1 kali pada waktu yang bersamaan. Penelitian ini dilakukan di rumah makan yang ada di Kecamatan Tompaso, dan untuk pelaksanaannya penelitian dilakukan pada bulan Mei- Juli 2023.

Penelitian ini dilakukan di rumah makan yang ada di Kecamatan Tompaso, dan untuk pelaksanaannya penelitian dilakukan pada bulan Mei- Juli 2023. Populasi dalam penelitian ini dilakukan di rumah makan yang ada di Kecamatan Tompaso. Dalam penelitian ini menggunakan total populasi yaitu 10 rumah makan yang ada di Kecamatan Tompaso. Analisis data dilakukan secara univariat untuk melihat gambaran praktik hygiene sanitasi makanan di rumah makan di Kecamatan Tompaso. Analisis data menggunakan *cross sectional*.

Karakteristik Penjamah Makanan

Table 1. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	N	%
Laki-Laki	3	30.0
Perempuan	7	70.0
Total	10	100.0

Berdasarkan Table 1 dapat dilihat jumlah penjamah jenis kelamin laki- laki, sebanyak 3 orang(30.0%). untuk jenis kelamin perempuan sebanyak 7orang (70.0%).

Table 2. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Umur

Umur	n	%
20-35 Tahun	3	30.0
35-50 Tahun	4	40.0
> 50 tahun	3	30.0
Total	10	100.0

Berdasarkan Table 2 penjamah makanan dengan umur 20-35 sebanyak 3 orang (30.0%), umur 35-50 sebanyak 4 orang (40.0%) dan umur lebih dari 50 sebanyak 3 orang (30.0%)

Table 3. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Alamat Rumah Makan

Alamat	n	%
Kamanga	3	30.0
Liba	2	20.0
Talikuran	3	30.0
Tolok 1	2	20.0
Total	10	100.0

Berdasarkan table 3 penjamah makanan berdasarkan alamat rumah makan desa Kamanga sebanyak 3 rumah makan (30.0%), desa liba sebanyak 2 rumah makan (20.0%), desa talikuran sebanyak 3 rumah makan (30.0%), dan desa tolak 1 sebanyak 2 rumah makan (20.0%).

Analisis Univariat

Table 4. Distribusi Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Praktik		
Penjamah Makanan	N	%
Kurang	0	0
Cukup	2	20.0
Baik	8	80.0
Total	10	100.0

Berdasarkan Table 4 dapat dilihat bahwa tidak ada penjamah makanan yang buruk dalam praktik hygiene sanitasi atau (0%). Ada 2 penjamah yang memiliki hygiene sanitasi yang cukup baik atau (20.0%)

dan ada 8 penjamah yang memiliki hygiene sanitasi yang baik atau (80.0%).

PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden penelitian yaitu penjamah makanan rumah makan yang ada di Tompaso Kabupaten Minahasa. Karakteristik responden dilihat dari penelitian adalah jenis kelamin, umur, alamat rumah makan. Hasil penelitian didapatkan bahwa jenis kelamin laki-laki sebanyak 3 orang (30.0%) sedangkan jenis kelamin perempuan sebanyak 7 orang (70.0%). Hasil penelitian didapatkan 10 responden dengan umur 20-35 tahun sebanyak 3 orang (30.0%), umur 35-50 tahun sebanyak 4 orang (40.0%), dan ≥ 50 tahun sebanyak 3 orang (30.0%). Adapun alamat rumah makan, desa Kamanga sebanyak 3 rumah makan (30.0%), desa liba sebanyak 2 rumah makan (20.0%), desa talikuran sebanyak 3 rumah makan (30.0%), dan desa tolak satu sebanyak 2 rumah makan (20.0%).

Praktik Hygiene Sanitasi Makanan

Hasil penelitian bertanda dari 10 responden penjamah makanan, praktik hygiene sanitasi penjamah makanan kategori kurang tidak ada atau (0%), praktik hygiene sanitasi cukup sebanyak 2 penjamah (20.0%), dan praktik hygiene sanitasi baik sebanyak 8 penjamah (80.0%). Dalam kuesioner penelitian terdapat 11 pertanyaan mengenai praktik hygiene sanitasi makanan. Berdasarkan distribusi hasil jawaban dari setiap pertanyaan dalam kuesioner menyatakan bahwa responden menjawab tidak pernah paling banyak yaitu tidak menggunakan periasan saat bekerja

kecuali cincin kawin atau pertanyaan 6 dengan jumlah 10 responden (100.0%). Responden yang menjawab jarang paling banyak yaitu bekerja dengan menggunakan celemek atau pertanyaan 1 dengan jumlah 2 responden (20.0%), responden yang menjawab kadang-kadang paling banyak yaitu bekerja dengan menggunakan celemek atau pertanyaan 1 dengan jumlah 5 responden (50.0%). Responden yang menjawab sering paling banyak yaitu kuku pendek dan bersih, mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan atau pengolahan makanan, dan mencuci bahan makanan yang diolah dengan menggunakan air bersih yang mengalir atau pertanyaan ke 2,3 dan 7 dengan jumlah masing-masing 3 responden (30.0%). Jadi responden yang menjawab tidak pernah paling banyak yaitu tidak menggunakan periasan saat berkerja kecuali cincin kawin dan responden yang menjawab kadang-kadang paling banyak yaitu bekerja dengan menggunakan celemek. Berdasarkan hasil tersebut didapati bahwa penjamah makanan yang ada di rumah makan di kecamatan Tompaso masih kurang paham dalam berpakaian rapih layaknya penjamah di rumah makan. Namun dalam penelitian juga terdapat penjamah yang rapi dalam memberikan pelayanan atau dalam menjamah makanan.

Keterbatasan Penulisan

Hasil penelitian menunjukkan adanya keterbatasan yang dimiliki peneliti, salah satunya adalah kemampuan responden yang kurang memahami pernyataan-pernyataan yang ada pada kuesione,

sehingga tidak menutup kemungkinan hasilnya tidak demikian. Oleh karena itu, penelitian mengenai praktik hygiene sanitasi di Kecamatan Tompaso diharapkan dapat terus dilakukan dengan menggunakan metode penelitian yang berbeda, sampel yang lebih banyak, dan instrument yang berbeda serta lebih komprehensif.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada bulan Mei -Juli 2023 di Kecamatan Tompaso Kabupaten Minahasa, dapat disimpulkan bahwa Sebagian besar pedagang makanan mengikuti praktik hygiene sanitasi yang baik yaitu sebanyak 8 pedagang makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada bulan Mei -Juli 2023 di Kecamatan Tompaso Kabupaten Minahasa, dapat disimpulkan bahwa Sebagian besar pedagang makanan mengikuti praktik hygiene sanitasi yang baik yaitu sebanyak 8 pedagang makanan.

Saran

Berdasarkan temuan di atas, maka dapat di sarankan:

1. Sebaiknya pihak puskesmas memberikan penyuluhan dan pelatihan dalam penanganan hygiene sanitasi dan lebih

memperhatikan sanitasi sehingga menjadi lebih baik lagi.

2. Penjamah makanan wajib menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan alat pelindung diri lainnya untuk menjaga kebersihan diri.
3. Sanitasi dan factor-faktor lain yang mempengaruhi di Kecamatan Tompaso perlu diteliti lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka utama
- Badan Pengawasan Obat Dan Makanan (BPOM). 2017. *Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional*.
- Departemen Kesehatan RI. (2010). *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Depkes RI, 2006. *Prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Dwi, Kriastuti. (2016). Pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *E-journal Boga*. No.2, Vol.5.
- Gading G. P, Yoanita indra. (2017). *Praktik hygiene perorangan dan sanitasi warung pecel tumpeng di kota kediri*. Jurnal IKESMA Vol-ume 13 Nomor 2
- Marsanti S. AAvicena, Widiardini Retno. (2018). *Prinsip Hhigiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia Sidoharjo
- Mudiatur dan Daryanto. *Pengelolaan Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gava Media: 2018
- Mustika Shifa, 2019, *keracunan makanan cegah. Kenali. Atasi*. Malang: penerbit UB Press
- Notoadmojo, S. 2007. *Kesehatan masyarakat ilmu dan seni*. Jakarta: Rineke cipta
- Prabu, P. 2008. *Hygiene dan sanitasi makanan* (online) (<http://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasi-makanan>)
- Rahmayani. (2018). "hubungan pengetahuan, sikap, dan Tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan." *Action: Aceh Nutrition journal* 3(2):72.
- Ramadhani, D., Sumarni, S. (2007). *Gambaran penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten*. Amerta nutrition.
- Rejeki, Hantoro. (2020). *Sanitasi Higiene, dan keselamatan Kerja*. Rekayasa Sains Bandung.
- Silalahi, I., & Simanungkalit, C. (2019). *Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Hygiene*

Jajanan Tradisional Di Pasar
Tradisional Kota Sibolga Tahun
2018. Indonesia Trust Health
Journal, 192),82-90

Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, Dan
Telekomunikasi Nomor 73
(online)
(<http://research.amikom.ac.id/index.php/KIM/article/view/4675/30008>)

Sumantri A. (2015). Kesehatan Lingkungan.
Kencana Penada Media
Group.Jakarta