

Hygiene dan Sanitasi pada Lingkungan Kantin Kampus Fakultas Universitas Islam Sumatera Utara

Susan Novrini¹, Dimas purwanto², Saripah Hasanah Nasution³, Mhd.
Suhendri⁴, Riski Alfian⁵

¹Fakultas Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Islam Sumatera Utara, Medan, Indonesia

INFORMASI ARTIKEL

Diterima Redaksi: 25 November 2024
Revisi Akhir: 18 Februari 2025
Diterbitkan Online: 19 Februari 2025

KATA KUNCI

Kebersihan Pribadi, Penjamah
Makanan, Dukungan Keluarga

KORESPONDENSI

Phone: +62 821 6565 6967
E-mail: susan.novirini@gmail.com

ABSTRAK

Penerapan higiene bagi penjamah makanan sangat penting untuk menciptakan keamanan pangan. Survei pendahuluan yang dilakukan di kantin kampus Fakultas Pertanian UISU menemukan bahwa penjamah makanan masih belum menerapkan higiene perorangan secara optimal. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran perilaku (pengetahuan, sikap, sarana dan prasarana, dan dukungan keluarga) penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene di kantin kampus Fakultas Pertanian UISU tahun 2022. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan cross sectional. Populasi sebanyak 18 orang tenaga penjamah makanan dan menggunakan total sampling. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner dan wawancara. Variabel dalam penelitian ini meliputi pengetahuan, sikap, sarana dan prasarana, dan dukungan keluarga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene perorangan penjamah makanan di kantin kampus Fakultas Pertanian UISU untuk pengetahuan yang termasuk dalam kategori baik 94% dan kategori cukup 5,6%. Sikap yang termasuk dalam kategori baik sebanyak 83,3% dan kategori cukup sebanyak 16,7%. Sarana dan prasarana semua dalam kategori cukup yaitu 100%. Dukungan keluarga termasuk dalam kategori mendukung 88,9% dan tidak mendukung 11%. Diharapkan kepada pihak kantin kampus Fakultas Pertanian UISU untuk rutin memberikan edukasi tentang tahapan cuci tangan pakai sabun dan melengkapi petunjuk tahapan cuci tangan. Bagi peneliti lain dapat mengembangkan penelitian ini terkait hubungan dukungan keluarga dengan tingkat pendapatan ekonomi.

Pendahuluan

Keamanan pangan adalah upaya yang dilakukan dalam pencegahan pangan guna meminimalisir kontaminasi secara fisik, kimia dan biologis yang mengakibatkan dampak buruk bagi kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah, 2019). Keamanan pangan secara mutlak patut dilaksanakan dalam proses pengolahan makanan.

Makanan yang terkontaminasi mampu memicu timbulnya penyakit *foodborne disease*, yaitu penyakit yang terjadi akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi bahan atau senyawa beracun (RI, 2013). Menjaga kebersihan diri menjadi salah satu faktor yang mendukung terlaksananya hygiene sanitasi dan hygiene perorangan oleh penjamah makanan (Assidiq *et al.*, 2019).

Sebanyak 25% penyebaran penyakit di Amerika Serikat terjadi melalui makanan, karena makanan yang diolah terkontaminasi dan kebersihan diri yang buruk (Tanaiyo *et al.*, 2018). Pada tahun 2015 menurut data badan keamanan dunia, WHO terdapat 6.100.000 kasus anak Indonesia meninggal dunia akibat penyakit yang berhubungan dengan hygiene perorangan, salah satunya diare (Nildawati *et al.*, 2020). Mengingat kondisi tersebut, maka dalam mengolah makanan penting dilakukan penerapan hygiene oleh penjamah makanan. Berdasarkan survei pendahuluan dari 10 tenaga penjamah di kantin kampus Fakultas Pertanian UISU belum menerapkan hygiene perorangan dengan optimal. Ditemukan penjamah makanan saat menyentuh bahan pangan tidak menggunakan sarung tangan, menggunakan sandal tidak menggunakan sepatu kerja. Terlihat penjamah yang saling berbicara tanpa menggunakan masker saat melaku. pengolahan makanan. Penjamah yang menggunakan sepatu kerja di luar tempat pengolahan makanan sehingga dikhawatirkan secara tidak sadar membawa bakteri dari luar dan mengontaminasi ruang pengolahan. Berdasarkan permasalahan di atas, penulis tertarik guna melakukan penelitian mengenai gambaran perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene di kantin kampus Fakultas pertanian UISU Tahun 2024. Tujuan dari

penelitian ini yaitu menggambarkan perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene di Fakultas Pertanian UISU Medan Tahun 2024.

Bahan dan Metode

Desain penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif, dalam bentuk pendekatan Cross Sectional. Sampel penelitian ini menggunakan seluruh jumlah populasi (Total Sampling), sebanyak 18 pekerja tenaga pengolah makanan di Fakultas Pertanian UISU Medan.

Variabel yang diteliti adalah penilaian perilaku penjamah makanan yang meliputi pengetahuan, sikap, sarana dan prasarana serta dukungan keluarga. Pada penelitian ini, teknik pengumpulan data melalui pengisian kuisioner dan wawancara. Metode analisis data dilakukan secara deskriptif dengan mendeskripsikan data-data secara faktual yang ditemukan di lapangan dan dianalisis dengan menggambarkan penilaian penjamah makanan sesuai dengan data yang diperoleh.

Hasil dan Pembahasan

Pengetahuan Penjamah Makanan dalam Penerapan Personal Hygiene

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Personal Hygiene di Fakultas Pertanian UISU Medan Tahun 2024.

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Baik	17	94,4%
Cukup	1	5,6%
Kurang	0	0
Total	18	100%

Berdasarkan tabel 1, di kantin kampus Fakultas Pertanian UISU sebanyak 94,4% pengetahuan penjamah makanan termasuk kategori baik dalam menerapkan personal hygiene sedangkan 5,6% termasuk kategori cukup. Pengetahuan yang dimaksud dalam penulisan ini merupakan kemampuan yang dimiliki penjamah makanan dalam memahami teori penerapan personal

hygiene saat mengolah makanan, seperti tujuan pemakaian APD, pemeriksaan kesehatan, tahap cuci tangan dan sebagainya.

Teori Lawrence Green menyatakan bahwa pengetahuan termasuk dalam faktor predisposisi yang merupakan faktor utama dan mendasari terjadinya suatu perilaku (Pakpahan *et al.*, 2021). Pengetahuan yang

dimiliki oleh penjamah makanan secara tidak langsung akan mendorong penjamah untuk melakukan hal sesuai yang diketahuinya. Dari hasil yang diperoleh terdapat pertanyaan dengan skor terendah yaitu tentang tahapan cuci tangan dan lama waktu cuci tangan dengan sabun. Lama waktu cuci tangan menggunakan sabun baiknya selama 40- 60 detik dan langkah cuci tangan yang dianjurkan terbukti efektif dalam membunuh kuman penyakit sebanyak 6 tahapan (Kemenkes, Gerakan Masyarakat Sehat, 2020). Adapun kendala yang dimiliki kantin kampus Fakultas Pertanian UISU yaitu adanya pergantian penjamah tiap tahunnya. pergantian penjamah yang dilakukan menggunakan

sistem lelang melalui Lembaga Pengadaan Secara Elektronik (LPSE). Tenaga penjamah yang menjadi pemenang akan menggantikan tenaga penjamah sebelumnya, akibatnya apa yang telah diajarkan kepada penjamah lama harus diajarkan kembali dari awal kepada penjamah baru. Hal ini menjadi faktor ketidaktahuan penjamah terkait penerapan personal hygiene. Cara yang dapat dilakukan guna mengembangkan pengetahuan tenaga penjamah makanan, yaitu dengan menyampaikan informasi secara langsung ditempat kejadian ketika penjamah makanan melakukan kesalahan saat bekerja yang tidak cocok dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) (Kurniati, Desita and Yuni, 2018).

Sikap Penjamah Makanan dalam Penerapan Personal Hygiene

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Dalam Penerapan Personal Hygiene di Fakultas Pertanian UISU Medan Tahun 2024.

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Baik	15	83,3%
Cukup	3	16,7%
Kurang	0	0
Total	18	100%

Berdasarkan tabel 2, sikap penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene di kantin kampus Fakultas Pertanian UISU sebanyak 83,3% termasuk kategori baik dan kategori cukup sebanyak 16,7%. Sikap yang dimaksud dalam penelitian ini berupa reaksi atau respon tertutup dari penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene saat melakukan proses pengolahan makanan.

Sikap menurut teori Lawrence Green termasuk dalam faktor predisposisi (Pakpahan *et al.*, 2021). Terbentuknya perilaku selain dari pengetahuan dapat dipengaruhi oleh faktor sikap. Semakin baik sikap dalam menanggapi hal yang menyangkut penerapan personal hygiene semakin baik pula praktik penerapan hygienenya. Dari hasil yang diperoleh,

kesalahan penjamah dalam menyikapi pernyataan negatif bisa diakibatkan dari penjamah yang belum memahami isi regulasi hygiene yaitu Permenkes No.1906 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Faktor lain adalah ketidaktelitian penjamah saat membaca soal dilembar kuisioner dan konsentrasi yang menurun akibat kelelahan bekerja. Hal ini dapat diatasi dengan mengadakan kegiatan penyuluhan dan edukasi secara rutin terkait pentingnya implementasi kebersihan diri saat mengolah makanan.

Sarana dan Prasarana Penjamah dalam Penerapan Personal Hygiene Kesimpulan

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Dalam Penerapan Personal Hygiene di Fakultas Pertanian UISU Medan Tahun 2024.

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Memadai	18	100%
Tidak memadai	0	0
Total	18	100%

Berdasarkan tabel 3, sarana dan prasarana penjamah seluruhnya termasuk kategori memadai. Sarana dan prasarana berfungsi sebagai penunjang penjamah dalam menerapkan hygiene perorangan saat melakukan pengolahan makanan. Adapun sarana dan prasarana yang dimaksud seperti pakaian kerja, alat pelindung diri, tempat sampah kamar mandi serta wastafel yang dilengkapi air mengalir dan sabun. Sarana dan prasarana dalam teori Lawrence Green termasuk faktor pendukung. Faktor pendukung merupakan faktor yang dijadikan sebagai faktor penunjang terjadinya perilaku suatu individu atau kelompok masyarakat agar lebih mudah (Sopian, 2019). Dari hasil penelitian menunjukkan, sarana dan prasarana yang dimiliki penjamah makanan di kantin kampus Fakultas Pertanian UISU mendapat hasil baik.

Hasil wawancara dengan penjamah makanan mengatakan, pakaian kerja yang digunakan penjamah selalu ganti tiap harinya dan disesuaikan dengan jadwal penggunaan seragam sehingga pakaian yang sudah digunakan hari ini tidak digunakan kembali keesokan harinya.

Penjamah memiliki celemek, penutup kepala untuk laki-laki dan yang tidak menggunakan hijab serta memiliki sepatu kerja yang tertutup secara pribadi. Terdapat tempat sampah sementara yang terpisah antara sampah basah dan sampah kering serta dilengkapi penutup dan pijakan kaki agar tidak kontak langsung dengan tangan saat ingin membuang sampah. Tersedia wastafel dengan sabun cuci tangan dan kamar mandi yang dilengkapi air mengalir. Pengetahuan dan sikap dengan hasil baik yang dimiliki penjamah tidak cukup untuk membentuk perilaku penerapan personal hygiene dengan optimal, oleh karena itu perlu adanya ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai. Hasil tersebut didukung oleh penelitian Rezi H., Sugiarto dan Ahmad Husaini, bahwa sarana dan prasarana sangat berpengaruh terhadap penerapan hygiene perorangan (Pitri and Husaini, Sugiarto, 2020).

Dukungan Keluarga Penjamah dalam Penerapan Personal Hygiene

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Dukungan Keluarga Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene di Fakultas Pertanian UISU Medan Tahun 2024

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Mendukung	16	88,9%
Tidak mendukung	2	11,1%
Total	18	100%

Berdasarkan tabel 4, dukungan keluarga penjamah makanan sebanyak 88,9% termasuk kategori mendukung dan 11,1% termasuk kategori tidak mendukung. Sumber dukungan keluarga yang dapat dilakukan oleh keluarga yaitu saling mengingatkan untuk menjaga kebersihan diri. Dukungan keluarga yang dimaksud adalah mengingatkan cuci tangan sebelum makan, tidak merokok saat mengolah makanan, rutin keramas setiap dua kali seminggu dan sebagainya.

Dukungan keluarga dalam teori Lawrence Green termasuk faktor pendorong atau *reinforcing factor*. Suatu individu atau kelompok masyarakat dalam menerapkan perilaku sehat tidak hanya memerlukan pengetahuan, sikap positif dan ketersediaan sarana saja, namun dibutuhkan perilaku

yang dijadikan acuan atau contoh (Permatasari *et al.*, 2021).

Dari hasil penelitian, dukungan keluarga penjamah makanan di Instalasi kantin kampus Fakultas Pertanian UISU mayoritas mendukung tetapi ada beberapa yang termasuk tidak mendukung. Ketidacacuhan keluarga saat ada yang merokok ketika melakukan pengolahan makanan dan ketidacacuhan keluarga dalam menjaga kebersihan mulut.

Adapun dukungan keluarga penjamah dalam penerapan personal hygiene yang memiliki kategori tidak mendukung bisa disebabkan oleh adanya faktor ekonomi dan faktor pengetahuan. Rendahnya tingkat pendapatan ekonomi mengakibatkan keluarga lebih fokus dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari sehingga keluarga tidak aktif dalam memberikan dukungan

atau motivasi. Faktor pengetahuan juga mampu mempengaruhi, sebab pengetahuan yang rendah dapat menimbulkan rasa ketidakpedulian dalam mengingatkan sesama anggota keluarga akan pentingnya hygiene perorangan. Namun, hal ini tidak diteliti oleh peneliti sehingga perlunya penelitian yang lebih lanjut tentang hubungan dukungan keluarga dengan pendapatan ekonomi yang rendah.

Kesimpulan

Pada kantin kampus Fakultas Pertanian UISU sebagian besar perilaku penjamah makanan termasuk kategori baik, namun terdapat hal yang kurang. Hal yang kurang dan perlu ditindak lanjuti, serta dievaluasi kembali ialah ketidaktahuan penjamah perihal tahapan cuci tangan dengan benar dan lama waktu cuci tangan pakai sabun. Masih ditemukan sikap penjamah yang memperbolehkan tidak menutup luka menggunakan plester tahan air saat bekerja dan penjamah yang melakukan pemeriksaan kesehatan hanya sekali dalam setahun. Dukungan keluarga penjamah yang kurang perihal ketidakacuhan keluarga yang mengolah makanan sambil merokok dan ketidakacuhan keluarga dalam menjaga kebersihan mulut.

Daftar Pustaka

- Assidiq, A. S. et al. (2019) 'Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan', *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), p. 81. doi: 10.32807/jgp.v4i2.135.
- Kemenkes, Gerakan Masyarakat Sehat, U. (2020) 'Panduan cuci tangan pakai sabun', *Kesehatan Lingkungan*, p. 34. Available at: <https://kesmas.kemkes.go.id>.
- Kurniati, T., Desita, S. and Yuni, D. (2018) 'Tingkat Pengetahuan Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang', *Journal of Islmaic Nutrion*, 1(1), pp. 1–23.
- Nildawati, N. et al. (2020) 'Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), pp. 68–75. doi: 10.47718/jkl.v10i2.1164.
- Pakpahan, M. and et all (2021) *Promosi Kesehatan & Perilaku Kesehatan*, Jakarta: EGC.
- Peraturan Pemerintah (2019) 'Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan', *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, 2019(86), pp. 1–102.
- Permatasari, I. et al. (2021) 'Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima', *Jurnal Tata Boga*, 10(2), pp. 223–233.
- Pitri, R. H. and Husaini, Sugiarto, A. (2020) 'Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Factors Related to Food Handling Hygiene Practices in Primary Schools in the Work Area of the Tanjung Pinang Health Center', *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), pp. 732–741.
- RI, K. K. (2013) 'Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit', *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics*, pp. 1–154. doi: 10.1002/9783527678679.dg09374.
- Sopian, A. (2019) 'Manajemen Sarana Dan Prasarana', *Jurnal Tarbiyah Islamiyah*, 4(2), pp. 43–54. doi: 10.48094/raudhah.v4i2.47.