

Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008

Budiyono^{*)}, Hasrah Junaedi^{)}, Isnawati^{**)}, Tri Wahyuningsih^{**)}**

^{*)} Bagian Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat UNDIP Semarang

^{**)} Alumni Fakultas Kesehatan Masyarakat UNDIP Semarang

ABSTRACT

Background: *Foods and beverages are potentially contaminated by pathogenic microorganism and chemical agent. As a centre of education area, Tembalang has many food courts which unfortunately, the food handlers' knowledge on hygiene and food sanitation is lacking. Based on Ermayani's finding, the sanitation level of pecel/food handlers in Sumurboto and Tembalang was below the quality of standard Permenkes No.715 about Hygiene and Food Sanitation Requiremants. This study aims to describe and to analyze the level of knowledge and practice of food handlers in hygiene and food sanitation.*

Method: *It was a cross sectional study employed observational method involved 36 nasi rames handlers in Tembalang.*

Result:.. *The study found that respondents' level of knowledge were mostly poor (63,9%). whilst, the level of practice was mostly good (77.8%).*

Keyword : *Knowledge, Practice, Hygiene and Food Sanitation, Nasi Rames Handler.*

PENDAHULUAN

Makanan jajanan yang tidak panas (seperti gado-gado, ketoprak, pecel, ketupat tahu, nasi rames, nasi uduk dan lain-lain) berisiko terhadap kesehatan konsumen karena lebih besar terkontaminasi oleh mikroba dan zat kimia dibandingkan makanan jajanan yang panas. Makanan jajanan yang berair dan tidak panas (misalnya es cendol, es cincau, es putar, es kelapa, agar-agar, dan asinan rujak) mempunyai risiko tinggi terhadap kejadian kontaminasi (Vitayata, 1995).

Penyakit yang menonjol terkait dengan penyediaan makanan yang tidak higienis adalah diare, gastro enteritis, dan keracunan makanan (Depkes RI, 1988). Penyebab terjadi *food borne diseases* berdasarkan data nasional yang ada pada tahun 2002 yaitu 28% oleh mikroba pathogen dan 14% oleh senyawa kimia. Tahun 2003 yaitu 26,5% oleh mikroba pathogen dan 3% oleh senyawa kimia. Tahun 2004 (Januari hingga Agustus) yaitu 16% oleh mikroba pathogen dan 2% oleh senyawa kimia (BPOM, 2004) (Suwondo, 2004).

Penelitian terhadap pedagang nasi pecel di kelurahan Sumurboto dan Tembalang (Semarang) pernah dilakukan oleh Ermayani pada tahun 2004 menyimpulkan bahwa kondisi sanitasi pedagang nasi pecel di kelurahan Sumurboto dan Tembalang termasuk masih kurang baik berdasarkan PerMenKes RI No. 715/MenKes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Praktik pedagang nasi pecel berkaitan dengan praktik mencuci tangan dengan sabun ketika menyajikan makanan masih sangat kurang. Sebanyak 96,7% tidak mencuci tangannya, 60% pedagang tidak menggunakan sendok atau penjepit makanan dalam mengambil makanannya, dan 50% pedagang tidak membersihkan pembungkus nasi dengan serbet/lap. Dari 30 sampel yang diperiksa diketahui ada 25 (83,3%) sampel yang mengandung kuman *E. Coli* dan 5 (16,7%) sampel tidak mengandung kuman *E. Coli* (Ermayani, 2004).

Kelurahan Tembalang merupakan kelurahan yang tergolong banyak penduduknya dan merupakan daerah yang tergolong ramai. Hal ini dikarenakan banyak pendatang yang bertempat tinggal di Tembalang untuk melanjutkan studinya di Semarang (mahasiswa). Kenyataan ini membuka peluang usaha bagi penduduk setempat dan pendatang untuk mendirikan usaha warung makan. Salah satu jenis warung makan yang paling diminati mahasiswa adalah warung makanan rames, yang sekarang ini telah menjamur di wilayah Tembalang.

Guna mencegah jangkitan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan, maka perlu diadakan pengawasan kesehatan dari penjamah makanan antara lain: penjamah makanan harus memperhatikan kesehatan perseorangan, memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehatan (Anonim, 1988).

Makanan yang dijual di tempat-tempat umum tidak terkecuali di Kelurahan Tembalang rawan terhadap kejadian transmisi penyakit apabila penjamah makanan tidak mengetahui serta tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanannya. Kondisi inilah yang perlu diketahui sejauh mana gambaran penjamah makanan terkait pengetahuan dan praktik hygiene dan sanitasi makanan di Kelurahan Tembalang.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian dalam studi deskriptif ini adalah observasional dengan pendekatan *cross sectional* (Pratiknya, 1996). Rancangan penelitian ini menggunakan survey dengan menggunakan instrumen kuesioner dan lembar observasional yang telah dilakukan uji validitas dan reliabilitas yang dilakukan terhadap para penjamah makanan nasi rames di Kelurahan Tembalang.

Variabel dalam penelitian ini adalah tingkat pengetahuan dan praktik penjamah makanan warung makan mengenai hygiene dan sanitasi makanan yang merupakan nilai komposit dari

beberapa pertanyaan. Tingkat pengetahuan dan praktik penjamah makanan adalah pemahaman dan ketrampilan responden mengenai hygiene dan sanitasi makanan yang diukur berdasarkan kemampuannya untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan dengan benar pada kuesioner yang meliputi : syarat penjamah makanan, cara mengolah makanan, cara menyimpan dan menyajikan makanan serta pencucian peralatan.

Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan yang diambil dari seluruh warung makan di Tembalang Semarang, baik laki-laki maupun perempuan sebanyak 36 orang. Sampel diambil dengan menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu teknik pengambilan sampel yang berdasarkan atas kriteria inklusi sebagai berikut :

- a. Penjamah yang berjualan makanan di warung makan Tembalang
- b. Penjamah yang melakukan persiapan bahan sampai menyajikan hidangan ke konsumen
- c. Memiliki jam pelayanan rata-rata dari pagi sampai sore hari, \pm 13 jam (07.00-20.00 WIB)
- d. Persiapan bahan sampai penyajian hidangan dilakukan di warung tersebut.

Besar sampel yang diambil dari anggota populasi dengan memperhatikan pertimbangan tersebut adalah sebanyak 36 responden.

Sebelumnya dilakukan uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian. Secara garis besar pertanyaan meliputi : syarat penjamah makanan, Cara pengelohan makanan, Cara penyimpanan makanan dan Cara pencucian peralatan. Pada uji coba kuesioner untuk menggali pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dari 35 item dengan nilai reliabilitas sebesar 0,95, sebanyak 20 item pertanyaan valid dan selebihnya tidak valid, namun pendekatan yang dilakukan adalah dengan cara merubah cara bertanya sehingga lebih mendekati valid. Wawancara dengan kuesioner dan observasi dilakukan pada tanggal 1-8 November 2008 dan

1-12 Desember 2008. Data diambil dengan cara mendatangi warung makan nasi rames pada tempat yang telah dijadikan sampel. Selanjutnya dilakukan wawancara dengan menggunakan kuesioner untuk menilai pengetahuan penjamah makanan di warung makan tentang hygiene dan sanitasi makanan. Selain itu juga dilakukan observasi dengan lembar observasi untuk menilai praktik penjamah makanan di warung makan nasi rames di Tembalang.

Data yang telah terkumpul dianalisis secara deskriptif analitik baik pada data univariat maupun data yang telah dikategorikan dan distribusi frekuensi. Selanjutnya data dilakukan skoring, skor hasil wawancara mengenai tingkat pengetahuan dan praktik tentang hygiene dan sanitasi makanan untuk menjawab benar diberikan nilai 1 dan salah diberikan nilai 0. Kemudian data tersebut dicari skor tertinggi dan terendah secara komposit dengan *cut of point* 50 %. Selanjutnya diinterpretasikan dengan cara dikategorikan menjadi dua yaitu baik dan kurang dan digunakan untuk membandingkan dengan data atau informasi lain yang relevan, sehingga didapatkan analisis deskripsi secara komprehensif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

a. Umur

Umur responden berkisar antara 17-54 tahun. Umur responden yang terendah adalah 17 tahun sebanyak 1 orang (2,8%). Umur responden yang tertinggi adalah 54 tahun sebanyak 1 orang (2,8%). Rata-rata umur responden adalah kurang dari 41 tahun yaitu sebanyak 4 orang (11,1%).

b. Status Penjamah/Responden

Status pekerjaan responden sebagai pegawai sebanyak 7 orang (19,4%) dan sebagai pemilik sebanyak 29 orang (80,6%).

c. Jenis Kelamin

Jenis kelamin responden terdiri dari laki-laki sebanyak 3 orang (8,3%) dan perempuan sebanyak 33 orang (91,7%).

d. Lama Bekerja Responden

Lama bekerja responden antara kurang dari 1 tahun sampai dengan 20 tahun. Lama bekerja responden paling banyak adalah 2 tahun yaitu sebanyak 8 orang (22,2%). Secara lengkap ditampilkan pada tabel 1.

e. Pendidikan Responden

Pendidikan responden sangat beragam, mulai dari tidak tamat SD sampai tamat PT/Akademi. Pendidikan responden yang paling banyak adalah tamat SLTP sebesar 14 orang (38,9%) dan terendah tamat PT/Akademi sebanyak 1 orang (2,8%). Secara lengkap ditampilkan pada tabel 2.

Status pekerjaan responden sebagai pegawai sebanyak 7 orang (19,4%) dan sebagai pemilik sebanyak 29 orang (80,6%). Umur responden berkisar antara 17-54 tahun, dengan rata-rata umur responden adalah kurang dari 41 tahun yaitu sebanyak 11,1%. Status responden persentase terbanyak sebagai pemilik yaitu sebesar 80,6%. Responden sebagian besar berjenis kelamin perempuan yaitu sebesar 91,7%. Pendidikan responden bervariasi dari tamat SD sampai tamat PT/

Akademi. Persentase terbesar tamat SLTP yaitu sebesar 38,9% dan persentase terkecil yaitu tamat PT/Akademi sebesar 2,8%. Lama bekerja responden antara dari 1 tahun sampai dengan 20 tahun, dengan persentase terbesar 2 tahun yaitu sebanyak 22,2 %.

2. Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan mengenai Hygiene dan Sanitasi Makanan

a. Pengetahuan penjamah mengenai hygiene dan sanitasi makanan

Frekuensi jawaban responden hubungannya dengan tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan disajikan dalam tabel 3.

Gambaran katagori tingkat pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan disajikan dalam tabel 4.

Skor hasil wawancara mengenai tingkat pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan dari 36 responden penjamah makanan pada 36 warung makan di Tembalang mempunyai skor tertinggi 33 dan skor terendah 20. Data yang diperoleh dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu tingkat pengetahuan baik dan kurang. Apabila skor

Tabel 1. Lama Bekerja Responden pada Warung Makan di Tembalang Semarang Tahun 2008

No.	Lama Bekerja (Tahun)	Jumlah	Persentase (%)
1.	0 - 4	27	75
2.	5 - 9	6	16,67
3.	>10	3	8,33
Jumlah		36	100

Tabel 2. Pendidikan Responden pada Warung Makan di Tembalang Semarang Tahun 2008

No.	Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Tidak tamat SD	2	5,6
2.	Tamat SD	12	33,3
3.	Tamat SLTP	14	38,9
4.	Tamat SLTA	7	19,4
5.	Tamat PT/Akademi	1	2,8
Jumlah		36	100

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Semarang Tahun 2008

No.	Pertanyaan	Ya	%	Tidak	%
1.	Apakah seorang penjamah makanan yang sakit (diare) dapat menularkan penyakitnya melalui makanan?	16	44,4	20	55,6
2.	Apakah seorang penjamah makanan yang sakit (flu) dapat menularkan penyakitnya melalui makanan?	23	63,9	13	36,1
3.	Apakah seorang penjamah makanan yang sakit (penyakit kulit) dapat menularkan penyakitnya melalui makanan?	17	47,2	19	52,8
4.	Apakah seorang penjamah makanan harus menjaga kebersihan tangan?	36	100	0	0
5.	Apakah seorang penjamah makanan bila terdapat luka di tangannya maka lukanya harus ditutup baru melakukan pekerjaan?	32	88,9	4	11,1
6.	Apakah seorang penjamah makanan dilarang mengolah makanan sambil merokok?	33	91,7	3	8,3
7.	Apakah seorang penjamah makanan boleh mengambil makanan langsung dengan tangan?	15	41,7	21	58,3
8.	Apakah seorang penjamah makanan dilarang mengolah makanan sambil menggaruk-garuk anggota badan?	26	72,2	10	27,8
9.	Apakah seorang penjamah makanan boleh batuk di depan makanan yang diolah tanpa menutup mulut?	10	27,8	26	72,2
10.	Apakah seorang penjamah makanan boleh bersin di depan makanan yang diolah tanpa menutup mulut?	8	22,2	28	77,8
11.	Apakah seorang penjamah makanan boleh batuk di depan makanan yang disajikan tanpa menutup mulut?	8	22,2	28	77,8
12.	Apakah seorang penjamah makanan boleh bersin di depan makanan yang disajikan tanpa menutup mulut?	8	22,2	28	77,8
13.	Apakah benar pengolahan bahan makanan dengan cara mencuci dengan air mengalir?	34	94,4	2	5,6
14.	Apakah bahan makanan yang digunakan harus baik mutunya (tidak busuk)?	36	100	0	0
15.	Apakah bahan makanan yang digunakan harus baik mutunya (tidak berjamur)?	35	97,2	1	2,8
16.	Apakah bahan makanan yang digunakan harus baik mutunya (tidak berlendir)?	35	97,2	1	2,8
17.	Apakah cara pengolahan bahan makanan yang benar dengan memakai tempat yang bersih?	36	100	0	0

Lanjutan Tabel 3

18.	Apakah cara pengolahan bahan makanan yang benar dengan memakai wadah yang bersih?	36	100	0	0
19.	Apakah peralatan masak yang digunakan dalam pengolahan makanan harus dicuci dengan sabun?	34	94,4	2	5,6
20.	Apakah peralatan masak yang digunakan dalam pengolahan makanan yang sudah dicuci harus dikeringkan?	35	97,2	1	2,8
21.	Apakah air yang digunakan untuk mengolah makanan harus bersih?	35	97,2	1	2,8
22.	Apakah air yang digunakan untuk mengolah makanan harus tidak berbau?	35	97,2	1	2,8
23.	Apakah penyimpanan bahan makanan yang mudah busuk harus dipisahkan dari bahan makanan yang tidak mudah busuk?	36	100	0	0
24.	Apakah dalam menyimpan makanan masak tidak harus menggunakan wadah yang terpisah sesuai jenisnya?	24	66,7	12	33,3
25.	Apakah dalam menyimpan makanan masak tidak harus menggunakan wadah yang ada tutupnya?	24	66,7	12	33,3
26.	Apakah bahan makanan tidak harus disimpan secara terpisah dengan makanan siap saji?	28	77,8	8	22,2
27.	Apakah cara pencucian peralatan makan yang pertama dilakukan adalah membuang kotoran sisa makanan?	36	100	0	0
28.	Apakah cara pencucian peralatan masak yang pertama dilakukan adalah membuang kotoran sisa makanan?	36	100	0	0
29.	Apakah cara pengeringan peralatan makan setelah dicuci dengan cara ditiriskan (dibiarkan kering sendiri)?	33	91,7	3	8,3
30.	Apakah cara pengeringan peralatan masak setelah dicuci dengan cara ditiriskan (dibiarkan kering sendiri)?	31	86,1	5	13,9
31.	Apakah cara penyimpanan peralatan makan yang sudah dicuci ditempatkan di tempat yang tidak lembab?	36	100	0	0
32.	Apakah cara penyimpanan peralatan masak yang sudah dicuci ditempatkan di tempat yang tidak lembab?	36	100	0	0
33.	Apakah cara penyimpanan peralatan makan yang sudah dicuci ditempatkan di tempat yang tidak basah?	35	97,2	1	2,8

lebih dari 27 termasuk tingkat pengetahuan baik sedangkan tingkat pengetahuan kurang apabila skor kurang dari atau sama dengan 27. Dari kategori tersebut didapat responden dengan tingkat pengetahuan baik sebanyak 13 orang (36,1%) dan tingkat pengetahuan kurang sebanyak 23 orang (63,9%).

b. Praktik Penjamah dalam Hygiene dan Sanitasi Makanan

Frekuensi jawaban responden hubungannya dengan praktik penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan disajikan dalam tabel 5.

Gambaran responden berdasarkan praktik penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan disajikan dalam tabel 6.

Skor hasil wawancara mengenai praktik penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan dari 36 responden penjamah makanan pada 36 warung makan di Tembalang mempunyai skor tertinggi 35 dan skor terendah 23. Data yang diperoleh tersebut kemudian dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu praktik baik dan kurang. Apabila skor lebih dari 28 termasuk praktik baik sedangkan praktik kurang apabila skor kurang dari atau sama dengan 27. Dari kategori tersebut didapat responden dengan praktik baik sebanyak 28 orang (77,8%) dan praktik kurang sebanyak 8 orang (22,2%).

Dari konsep *Green* dijelaskan bahwa perilaku penjamah makanan dipengaruhi oleh faktor predisposisi (*predisposing factors*), faktor

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Katagori Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Semarang Tahun 2008

No.	Tingkat Pengetahuan	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Baik	13	36,1
2.	Kurang	23	63,9
	Jumlah	36	100

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Berdasarkan Praktik Penjamah Makanan tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Semarang Tahun 2008

No.	Praktik	Ya	%	Tidak	%
1.	Bekerja dengan menggunakan celemek.	4	11,1	32	88,9
2.	Bekerja dengan menggunakan tutup kepala.	4	11,1	32	88,9
3.	Rambut dalam keadaan bersih.	36	100	0	0
4.	Kuku dalam keadaan bersih.	36	100	0	0
5.	Tidak sedang sakit diare maupun kulit	31	86,1	5	13,9
6.	Tidak ada luka di tangan.	32	88,9	4	11,1
7.	Selalu mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan/mengolah makanan.	35	97,2	1	2,8
8.	Mengambil makanan dengan penjepit atau sendok.	32	88,9	4	11,1
9.	Mengolah makanan tidak sambil merokok	29	80,6	7	19,4
10.	Mengolah makanan tidak sambil menggaruk anggota badan.	25	69,4	11	30,6
11.	Mengolah makanan dengan menggunakan wadah/tempat yang bersih.	36	100	0	0

12.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk.	34	94,4	2	5,6
13.	Bahan makanan yang digunakan tidak berjamur.	34	94,4	2	5,6
14.	Bahan makanan yang digunakan tidak berlendir.	34	94,4	2	5,6
15.	Bahan makanan olahan yang dipakai kemasannya utuh/tidak rusak.	35	97,2	1	2,8
16.	Penyimpanan bahan makanan yang mudah busuk dan tidak mudah busuk dipisah.	35	97,2	1	2,8
17.	Mencuci bahan makanan yang diolah dengan air mengalir.	31	86,1	5	13,9
18.	Air yang digunakan untuk masak jernih.	36	100	0	0
19.	Air yang digunakan untuk masak tidak berbau.	36	100	0	0
20.	Air yang digunakan untuk masak tidak berasa.	36	100	0	0
21.	Meja yang digunakan untuk meracik makanan bersih.	35	97,2	1	2,8
22.	Makanan yang akan disajikan ditata yang bersih.	36	100	0	0
23.	Pencucian peralatan makan/masak dengan menggunakan air bersih.	36	100	0	0
24.	Air yang digunakan untuk mencuci peralatan makan/masak sering diganti.	34	94,4	2	5,6
25.	Sebelum dicuci sisa makanan yang tersisa dibuang terlebih dahulu.	36	100	0	0
26.	Peralatan makan/masak dicuci dengan direndam dulu, baru disabun dan dibilas dengan air bersih.	35	97,2	1	2,8
27.	Tempat penyimpanan peralatan makan/masak kering tidak lembab/basah.	32	88,9	4	11,1
28.	Tempat penyimpanan peralatan makan terbebas dari serangga.	31	86,1	5	13,9
29.	Tempat penyimpanan peralatan makan terbebas dari debu.	33	91,7	3	8,3
30.	Bahan tempat yang digunakan untuk masak tidak dari bahan yang beracun/bekas tempat pestisida.	36	100	0	0
31.	Tidak bersin/batuk di depan makanan yang diolah.	31	86,1	5	13,9
32.	Bahan makanan yang akan diolah utuh dan segar.	36	100	0	0
33.	Cara mengeringkan peralatan makan/masak dengan menggunakan lap yang sering diganti.	36	100	0	0
34.	Apakah saudara pernah mengikuti penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan?	2	5,6	34	94,4
35.	Apakah saudara pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene dan sanitasi makanan?	2	5,6	34	94,4

yang memudahkan (*enabling factors*), dan faktor yang memperkuat (*reinforcing factors*). Dalam faktor *predisposing* untuk mengetahui dan melaksanakan upaya hygiene dan sanitasi makanan dipengaruhi umur, jenis kelamin, lama

kerja, tingkat pengetahuan dan praktik. Seperti diketahui bahwa karakteristik dari penjamah makanan tersebut bervariasi dari segi sosial. Penjamah dengan pendidikan rendah akan berbeda dengan penjamah dengan pendidikan

tinggi, namun demikian tidak selamanya pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang hygiene dan sanitasi makan.

Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu bersangkutan. Sebagai contoh orang dengan latar belakang pendidikan tinggi yang bukan kesehatan pasti akan berbeda dalam menguasai perihal kesehatan dibandingkan dengan kader kesehatan yang berlatar belakang pendidikan rendah. Akan tetapi pendidikan yang tinggi tersebut akan lebih mempermudah individu bersangkutan untuk melakukan analisis terkait kondisi yang dihadapi, dalam hal ini tentang hygiene dan sanitasi makanan.

Perbedaan karakteristik antar individual akan mempengaruhi dalam upaya hygiene dan sanitasi makanan. Sedangkan pada faktor yang memudahkan dalam upaya hygiene dan sanitasi adalah tersedianya pakaian kerja (celemek dan tutup kepala), tempat cuci tangan, tempat cuci piring, lap, tempat mengolah dan menyajikan makanan, serta ketersediaan air. Faktor yang memperkuat dalam upaya hygiene dan sanitasi makanan adalah adanya petunjuk-petunjuk positif, pembinaan-pembinaan atau dorongan serta dukungan dari pemilik warung untuk menjaga kebersihan saat menangani makanan (Reksosobroto, 1995).

Salah satu kegiatan pokok pelaksanaan hygiene dan sanitasi makanan adalah mengadakan penyuluhan menyangkut pengetahuan dan kesadaran cara pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan secara higienis (Suklan, 1989). Sebagian besar responden/penjamah makanan (94,4%) belum pernah memperoleh

penyuluhan dan atau mengikuti pelatihan penjamah makanan (tentang hygiene dan sanitasi makanan) sehingga mempengaruhi tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan.

Hal tersebut sangat beralasan karena penyuluhan dan atau pelatihan penyehatan makanan merupakan tahap tingkat pendidikan non formal yang apabila direncanakan dengan baik akan dapat mengubah dan meningkatkan pengetahuan seseorang, termasuk sikap dan praktik yang baik (Ravianto, 1990). Kursus penjamah makanan berperan besar terhadap perubahan pengetahuan, sikap dan perilaku akibat adopsi seseorang baik secara cepat atau lambat. Qorib mengatakan bahwa semakin banyak informasi yang diperoleh maka semakin baik pengetahuan seseorang yang berkaitan dengan hal tersebut (Qorih, 1991). Responden yang sudah memiliki pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dan praktik penjamah makanan dalam kategori baik dimungkinkan karena berhasil menjawab pertanyaan dengan benar tentang beberapa hal seperti : air bersih (mengalir) yang digunakan saat pencucian bahan maupun pada waktu pengolahan makanan, praktik penyimpanan bahan yang baik dan dalam praktiknya responden telah melakukan dengan benar hal-hal tersebut di atas.

Sedangkan responden dengan tingkat pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dan praktik penjamah makanan dalam kategori 'kurang' karena pertanyaan seperti pemakaian celemek dan tutup kepala (hanya dilihat dari praktiknya saja dan praktik pada saat

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Katagori Praktik Penjamah Makanan tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Semarang Tahun 2008

No.	Praktik	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Baik	28	77,8
2.	Kurang	8	22,2
Jumlah		36	100

survey dilakukan), dan menggaruk anggota badan saat mengolah makanan dimana responden tidak bisa menjawab dengan benar dan pada praktiknya pun responden tidak melakukan hal-hal yang ditanyakan tersebut di atas.

Di samping itu, sebagian besar responden tidak memakai celemek dan tutup kepala karena responden merasa pakaian dan tangan mereka sudah bersih. Apabila memakai celemek dan tutup kepala rasanya tidak nyaman dan ada yang terganggu ketika memasak. Hanya 11,1% responden yang memakai penutup kepala karena kebiasaan (kerudung), bukan tutup kepala untuk memasak.

Praktik menggaruk anggota badan saat mengolah makanan sebaiknya tidak dilakukan. Tangan responden tidaklah steril meskipun pada awalnya dia mencuci tangan, bahkan dengan sabun sekalipun. Sebab selain memegang makanan, sesekali tangan responden memegang benda lain seperti uang. Kuman yang mungkin tertempel pada uang dapat berpindah ke tangan responden. Kuman dapat ditemukan di tangan manusia yang terakumulasi di bawah kuku jari tangan penjamah makanan. Mayoritas dari kuman itu sulit dihilangkan meskipun dibersihkan berkali-kali (Depkes RI, 1997).

Selain itu pengetahuan dan praktik penjamah dalam *personal hygiene* juga masih kurang. Responden tidak selalu mencuci tangannya sebelum menjamah makanan karena biasanya responden hanya membersihkan tangan dengan lap atau mencuci tangan bersamaan dengan mencuci peralatan makan dan masak. Apalagi disaat warung sedang ramai, maka responden tidak sempat membersihkan tangannya. Untuk mendukungnya maka fasilitas tempat cuci tangan berupa ember atau bak dengan air mengalir seharusnya perlu disediakan.

SIMPULAN

1. Karakteristik Responden, Umur responden berkisar antara 17-54 tahun. Status responden terbanyak sebagai pemilik yaitu

sebesar 80,6%. Responden sebagian besar berjenis kelamin sebagai perempuan yaitu sebesar 91,7%. Pendidikan responden bervariasi dari tidak tamat SD sampai tamat PT/Akademi, dengan persentase terbesar tamat SLTP sebesar 38,9%. Lama bekerja responden antara kurang dari 1 tahun sampai dengan 20 tahun, dengan persentase terbesar 2 tahun yaitu sebesar 22,2%.

2. Pengetahuan responden mengenai hygiene dan sanitasi makanan banyak yang masih berada dalam kategori kurang yaitu sebesar 63,9%
3. Praktik responden dalam hygiene dan sanitasi makanan sebagian besar berada dalam kategori baik yaitu sebesar 77,8%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada para Penjual Warung Makan di Tembalang yang telah berpartisipasi dan Pemerintah Kecamatan Tembalang Kota Semarang atas terselenggaranya penelitian ini.

KEPUSTAKAAN

- Anonim. 1988. Sanitation in Catering. APK-TS.
- Depkes RI. 1988. DirJen PPM dan PLP, DepKes RI. PerMenKes RI No. 712/MenKes/Per/X/1986 tentang Persyaratan Kesehatan Jasa Boga dan Petunjuk Pelaksanaannya. Jakarta.
- Depkes RI, 1997. PerMenKes RI No. 304/MenKes/Per/IV/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan, Restaurant, dan Petunjuk Pelaksanaan. Jakarta.
- Ermayani, D. 2004. Hubungan antara Kondisi Sanitasi dan Praktik Penjamah Makanan dengan Kandungan *Escherichia coli* pada Nasi Pecel di Kelurahan Sumurboto dan Tembalang Semarang. Skripsi. Tidak Diterbitkan. FKM UNDIP. Semarang.

- Pratiknya, A.W. 1996. Dasar-dasar Metode Penelitian Kedokteran dan Kesehatan. CV. Rajawali. Jakarta.
- Qorih, M, Dkk. 1991. Penyuluhan Kesehatan Masyarakat di Bidang Sanitasi Makanan. APK, Surabaya.
- Ravianto, J. 1990. Produktivitas Tenaga Kerja Indonesia. Lembaga Sarana Informasi Usaha dan Produktivitas. Jakarta.
- Reksosoebroto, S. 1995. Sanitasi Perhotelan. Himpunan Kesehatan Lingkungan Indonesia. Jakarta.
- Suklan. 1989. Kesehatan Jasa Boga. WISMAR. Jakarta.
- Suwondo, A. 2004. Makalah Food Borne Diseases sebagai Salah Satu Sinyal Adanya Kontaminasi dan Bahan Toksik pada Pangan, Seminar Nasional Pangan dan Kesehatan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Vitayata, A. 1995. Pembinaan Pengusaha Makanan Jajanan dalam Upaya Peningkatan Kualitas, Seminar Nasional Sehari dan Festival Makanan Tradisional. PusLitBang TekLemLit UNDIP. Semarang.