

Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah

Suci Fatmawati¹, Ali Rosidi², Erma Handarsari³

^{1,2,3} Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRACT

Implementation of food hygiene and healthy food into basic principles of food services. Workers especially food processors play an important role in the smooth running of the production process because workers are planners, implementers and managers in an organization of food services. There are four (4) factors that allow the transmission of disease through the food hygienic behavior, a source of infectious diseases, the media (food, drinks) and recipient-recipient. The purpose of this study was to determine hygiene behavior based on knowledge about food hygiene in the operation of food processing food in Sports Training and Education Center Student Central Java.

This type of research is descriptive approach used is cross sectional (cross-sectional), where the cause and effect variables were measured at the same time. The samples were all food processors in Sports Training and Education Center Student Central Java, amounting to 6 people.

The results showed that 50% of respondents had a good knowledge and behavior of respondents with categories are as many as 3 people (50%). Food processing knowledge is good enough, but seen from the behavior of food processors still less attention to hygiene of food processing. This shows that there is no relation between hygiene knowledge of food processing food processing hygiene behavior.

Key word : knowledge and hygiene behavior of food processor

PENDAHULUAN

Upaya higiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan (Purnomo, 2009 dalam Afriyenti, 2002). Penyelenggaraan makanan yang higiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi.

Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut higiene personal merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah

makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan higiene personal yang buruk.

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk dapat melanjutkan kehidupannya. Begitu juga bagi atlet, makanan sangat dibutuhkan untuk menjaga kesehatan jasmaninya agar tidak mudah sakit dan fisiknya tetap kuat. Untuk itu makanan yang diberikan harus sehat, disamping memiliki nilai gizi yang optimal juga tidak mengandung bahan berbahaya serta higiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu maka makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit bahkan keracunan makanan. (Djarismawati, 2004 dalam Fauziah, 2010)

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengukur perilaku higiene pengolahan makanan berdasarkan pengetahuan tentang higiene pengolahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan belah lintang (*Crosssectional*). Penelitian ini dilakukan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah yang dimulai dari bulan Januari sampai bulan Juli 2013. Populasi penelitian adalah seluruh karyawan bagian makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah, yang jumlahnya 6 orang. Seluruh anggota populasi dijadikan sampel sekaligus sebagai responden

Data yang digunakan terdiri dari data primer dan sekunde. Data primer diperoleh dari keterangan langsung responden yang meliputi pengetahuan dan perilaku hygiene pengolahan makanan. Data tentang pengetahuan diukur dengan metode wawancara terhadap responden dengan menggunakan instrumen berdasarkan kuesioner. Data perilaku diukur dengan cara pengamatan langsung terhadap responden. Data sekunder diperoleh dari catatan yang ada di PPLP Jawa Tengah, yang meliputi gambaran umum penyelenggaraan makanan di PPLP dan data tentang jumlah responden.

Data pengetahuan diolah berdasarkan jawaban kuesioner dengan menjumlah skor yang benar dibagi nilai maksimal dikalikan dengan 100%. Tingkat pengetahuan dikategorikan menjadi tiga kategori yaitu baik jika > 80%, sedang jika 60% - 80%, dan kurang jika < 60%.

Hasil pengamatan perilaku higiene pengolahan makanan dikategorikan menjadi dua, yaitu Ya jika dilakukan diberi skor 1 dan Tidak jika tidak dilakukan diberi skor 0. Skor

kemudian dijumlahkan, dan hasilnya dibagi nilai skor maksimum dikalikan dengan 100%. Higiene pengolah makanan kemudian dikategorikan menjadi tiga baik jika > 80%, sedang jika 60% - 80%, dan kurang jika < 60%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum PPLP Jateng

Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar Jawa Tengah terletak di jalan Veteran no 45 Salatiga. Batas-batas wilayah tersebut sebelah Barat Pandawa 411, sebelah Timur perkampungan Mrican, sebelah Selatan jalan raya, sebelah Utara perkampungan Mrican .

Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar (PPLP) Jawa Tengah ini bermula dari PPLP sepakbola yang diselenggarakan oleh PSSI Pusat. Pada tahun 1969 PSSI Pusat menyelenggarakan TC PSSI – Yuniior bekerja sama dengan Departemen Olahraga RI di Kota Salatiga. Pada waktu itu dikenal dengan nama TC Sepakbola Ngebul Salatiga. Sampai sekarang istilah itu masih populer kemudian oleh PSSI diserahkan kepada Departemen Pendidikan dan kebudayaan (Depdikbud) RI kemudian diserahkan kepada Dinas Pemuda dan Olahraga (Dinpora). Setelah itu diresmikan Pusdiklat Atletik pada tahun 1989 dan Pusdiklat Sepak Takraw pada tahun 1992.

Pada saat ini, Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Jawa Tengah mengelola beberapa cabang olahraga, yaitu Atletik, sepakbola, dan sepak takraw. Pada saat penelitian dilakukan, PPLP Jateng dihuni oleh 52 atlet, yang terdiri dari 18 atlet atletik, 22 atlet sepakbola, dan 12 atlet sepak takraw.

Fasilitas yang disediakan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah tersebut diantaranya adalah asrama atlet, satu lapangan sepakbola, dua lapangan untuk atletik, tiga GOR sepak takraw, ruang fitness/latihan beban, dan ruang makan serta dapur.

Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan tersebut terdiri dari ruang makan, ruang pencucian alat makan, ruang pengolahan dan pencucian alat masak, ruang persiapan bahan makanan, serta kamar mandi. Untuk dapat terselenggaranya penyelenggaraan makanan, ditentukan pula tenaga pelaksana dalam penyelenggaraan makanan.

Sampel penelitian yang diperoleh sebanyak 6 orang tenaga pengolah makanan yang merupakan seluruh anggota populasi tenaga pelaksana dalam penyelenggaraan makanan yang ada di PPLP Jateng. Sampel tersebut terdiri dari :

1. 1 orang laki-laki dengan pendidikan tamat SMA usia 27 tahun yang bertugas di bagian pembelian bahan makanan dengan masa kerja 6 tahun
2. 1 orang laki-laki dengan pendidikan tamat SMP usia 29 tahun yang bertugas di bagian kebersihan dengan masa kerja 6 tahun,
3. 4 orang perempuan dengan pendidikan masing-masing tamat SD berusia 45 tahun, tamat SMP berusia 42 tahun, dan tamat SMA berusia 48 dengan masa kerja 6 tahun serta tamat SMA berusia 22 tahun dengan masa kerja 1 tahun yang bertugas di bagian pemasakan makanan.

Jenis kelamin tenaga pengolah makanan sebagian besar adalah perempuan, yaitu sebanyak 4 orang dari 6 orang tenaga pengolah makanan. Tenaga pengolah makanan di PPLP Jateng berusia antara 22 – 48 tahun. Sebagian besar Masa kerja tenaga pengolah makanan di PPLP Jateng sebagian besar telah bekerja selama 6 tahun sebanyak 5 orang dari 6 orang tenaga pengolah makanan. Masa bekerja akan mempengaruhi keterampilan dalam melaksanakan tugas. Semakin lama masa bekerja diharapkan semakin baik perilaku seseorang.

Pengetahuan tentang Higiene Mengolah Makanan

Skor pengetahuan responden tentang hygiene mengolah makanan berkisar antara 6 sampai 10 dengan nilai rata-rata 8.33 dan standar deviasi 1.366. Nilai pengetahuan diperoleh dengan menghitung skor jawaban yang benar dikalikan 100%. Setelah pengetahuan dikategorikan menurut Ali Khomsan (2000) yaitu pengetahuan baik, (dengan nilai skor >80%), pengetahuan sedang (dengan nilai skor 60-80%) dan pengetahuan kurang (dengan nilai skor < 60%.) maka tingkat pengetahuan responden dapat dicermati pada tabel 1 (satu),

Tabel 1. Distribusi Responden Menurut Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan

Pengetahuan	N	%
Baik	3	50
Sedang	3	50
Kurang	0	00
Total	6	100%

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa tidak ditemukan responden yang berpengetahuan kurang. Terdapat 3 orang (50 %) responden memiliki pengetahuan yang baik tentang mengolah makanan dan 3 orang (sebesar 50%) memiliki pengetahuan sedang tentang mengolah makanan. Dan tidak ada pengetahuan pengolah makanan yang termasuk dalam

kategori kurang. Dengan pengetahuan yang baik diharapkan pengolah makanan dapat menerapkan dalam perilaku saat mengolah makanan. Hasil jawaban responden terhadap pertanyaan tentang mengolah makanan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Hasil Jawaban Responden terhadap Pertanyaan tentang Higiene Mengolah Makanan

No	Pertanyaan	N	%
1	Pakaian kerja pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja	B=1 S=5	16.7 83.3
2	Tindakan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin	B=6 S=0	100.0 00.0
3	Waktu mencuci tangan yang sebaiknya dilakukan	B=6 S=0	100.0 00.0
4	Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan	B=6 S=0	100.0 00.0
5	Perhiasan (cincin/gelang) seorang tenaga pengolah makanan pada saat bekerja	B=5 S=1	83.3 16.7
6	Seorang tenaga pengolah makanan yang sakit	B=6 S=0	100.0 00.0
7	Perlakuan terhadap makanan yang telah selesai dimasak	B=6 S=0	100.0 00.0
8	Proses pencucian peralatan yang baik	B=5 S=1	83.3 16.7
9	Tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan	B=6 S=0	100.0 00.0
10	Tenggang waktu yang paling baik untuk melakukan pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan yang dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit	B=3 S=3	50.0 50.0

Keterangan : B = Benar, S = Salah

Berdasarkan Tabel 2 menunjukkan bahwa semua responden menjawab benar pada pertanyaan mengenai tindakan pada saat batuk atau bersin, waktu mencuci tangan, keadaan kuku jari tangan pengolah makanan, sikap tenaga pengolah makanan yang sakit, perlakuan terhadap makanan yang telah dimasak, dan tempat cuci tangan.

Perilaku Higiene Pengolah Makanan

Skor perilaku higiene pengolah makanan berkisar antara 4 sampai 7 dari skor maksimum 10, dengan nilai rata-rata 5.83 dan standar deviasi 1.329. Nilai perilaku diperoleh dengan menghitung skor dari perilaku yang benar dikalikan 100%. Kemudian dikategorikan perilaku baik, dengan nilai >80%, perilaku sedang dengan nilai 60-80% dan perilaku kurang dengan nilai <60%. (Khomsan, 2000)

Tabel 3. Distribusi Responden menurut Perilaku Higiene Pengolahan Makanan

Perilaku	N	%
Baik	0	0
Sedang	3	50
Kurang	3	50
Total	6	100%

Berdasarkan Tabel 3 terlihat bahwa perilaku pengolahan makanan yang termasuk kategori sedang yaitu berjumlah 3 orang sebesar 50% dan yang termasuk kategori kurang yaitu berjumlah 3 orang sebesar 50%. Dan tidak ada perilaku pengolahan makanan yang termasuk dalam kategori baik. Perilaku hygiene pengolahan makanan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Perilaku Higiene Pengolah Makanan

No	Perilaku Higiene Pengolah Makanan	N	%
1	Celemek dipakai pada saat bekerja	Y=2	33.3
		T=4	66.7
2	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	Y=4	66.7
		T=2	33.3
3	Tidak batuk dan meludah di tempat pencucian alat makan dan di sembarang tempat	Y=6	100.0
		T=0	00.0
4	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan	Y=5	83.3
		T=1	16.7
5	Tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja	Y=6	100.0
		T=0	00.0
6	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan	Y=6	100.0
		T=0	00.0
7	Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan	Y=5	83.3
		T=1	16.7
8	Menggunakan tutup kepala pada saat bekerja	Y=0	00.0
		T=6	100.0
9	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan	Y=1	16.7
		T=5	83.3
10	Alas sepatu tertutup, berhak rendah dan tidak licin	Y=0	00.0
		T=6	100.0

Keterangan : Y = Ya (melakukan), T = Tidak (tidak melakukan)

Tabel 4 menunjukkan bahwa masih ditemukan responden yang belum memakai celemek saat bekerja sebanyak 4 orang (66.7%), kuku dalam keadaan panjang dan kotor sebanyak 2 orang (33.3%), berbicara saat mengolah makanan sebanyak 5 orang (83.3%), dan tidak memakai sepatu sebanyak 6 orang (100%)

Pembahasan hubungan antara Pengetahuan tentang Higiene Mengolah Makanan dengan Perilaku Higiene Pengolah Makanan

Hasil penelitian mengungkapkan bahwa 3 orang responden (50%) sudah mengetahui dengan benar bagaimana higiene seorang pengolah makanan saat bekerja. Namun 3 orang (50%) tenaga pengolah makanan masih memiliki pengetahuan dengan kategori sedang, hal ini menunjukkan bahwa 50 % pengolah makanan belum mengetahui dengan benar tentang higiene pengolah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian, pengetahuan pengolah makanan sudah cukup baik, namun dilihat dari perilaku pengolah makanan masih kurang memperhatikan higiene pengolah makanan. Penggunaan pakaian kerja berdasarkan pengetahuan pemakaian celemek hanya 1 orang (16.7%) yang menjawab benar, namun pada pengamatan perilaku ada 2 orang (33.3%), sedangkan penggunaan tutup kepala semuanya tidak menggunakan. Penyediaan alat pelindung diri bagi pengolah makanan seperti tutup kepala, masker, dan celemek belum lengkap. Bagian penyelenggaraan makanan hanya menyediakan celemek namun petugas pengolah makanan tidak mau menggunakan karena tidak terbiasa menggunakan celemek saat mengolah makanan.

Waktu pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan sebaiknya dilakukan minimal sekali dalam setahun, namun dalam pelaksanaannya pada penyelenggaraan makanan di PPLP Jawa Tengah belum pernah dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan.

Alas kaki atau sepatu yang digunakan adalah sepatu kerja, artinya haknya pendek, tidak licin, ringan dan enak dipakai. Apabila sepatu yang digunakan kurang enak maka karyawan akan cepat lelah. Hal inilah yang dapat menyebabkan nilai standar hygiene menurun. Namun pada kenyataannya hal tersebut belum diperhatikan, tenaga pengolah makanan masih ada yang tidak menggunakan alas kaki. Menurut tenaga pengolah makanan jika menggunakan alas kaki terasa licin sehingga menimbulkan ketidaknyamanan dalam bekerja.

Mulut merupakan salah satu tempat bersarangnya bakteri, untuk itu sebaiknya menggunakan masker dan tidak banyak berbicara saat mengolah makanan agar tidak ada penyebaran bakteri dari mulut. Namun dalam pelaksanaannya tenaga pengolah makanan tidak menggunakan masker dan berbicara atau mengobrol saat mengolah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan yang baik belum tentu diikuti perilaku hygiene yang baik pula. Ternyata pengetahuan pengolah makanan tidak berpengaruh secara langsung terhadap perilaku hygiene

pengolah makanan. Hal ini menunjukkan bahwa disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap perilaku hygiene pengolah makanan seperti kebiasaan dari tenaga pengolah makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri bagi tenaga pengolah makanan, pengalaman tenaga pengolah makanan yang masih sedikit dalam hal pengolahan makanan dan belum pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene dalam pengolahan makanan, serta belum pernah mendapatkan informasi seperti sosialisasi tentang hygiene pengolahan makanan.

Pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini mungkin disebabkan sejak awal sudah menjadi kebiasaan pengolah makanan yang kurang memperhatikan hygiene, responden kurang mengetahui benar tentang hygiene dan sanitasi makanan. Mereka hanya sekedar tahu perlengkapan apa yang seharusnya digunakan saat mengolah makanan tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga ada yang tidak memakainya karena alasan tidak nyaman dan mengganggu saat bekerja. Serta tidak ada bukti yang menunjukkan bahwa pernah ada kejadian di PPLP Jawa Tengah yang diakibatkan dari makanan seperti keracunan dengan perilaku pengolah makanan yang belum menunjukkan hygiene dalam mengolah makanan. Selain itu, ada faktor lain yang menyebabkan kurangnya perilaku hygiene pengolah makanan diantaranya tidak disediakan alat pelindung diri bagi pengolah makanan seperti masker dan penutup kepala, tidak adanya SOP (*Standard Operating Procedures*), pengolah makanan belum pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene pengolah makanan serta tidak adanya sosialisasi tentang hygiene pengolah makanan tidak adanya pengawasan khusus dari institusi dalam pengolahan makanan.

KESIMPULAN

1. Pengetahuan pengolah makanan tentang hygiene pengolah makanan pada kategori sedang sebesar 50% dan pada kategori baik sebesar 50%
2. Perilaku hygiene pengolah makanan pada kategori sedang sebesar 50% dan pada kategori kurang sebesar 50%.

SARAN

1. Penyelenggara makanan seharusnya menyediakan alat pelindung diri dan *Standard Operating Procedures* bagi tenaga pengolah makanan.

2. Pengolah makanan diharapkan selalu memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan khususnya penggunaan alat pelindung diri saat mengolah makanan.
3. Agar dilakukan pelatihan atau pembinaan serta memberikan gambaran nyata bahaya yang berkaitan dengan pengolahan makanan agar pengolah makanan selalu memperhatikan perilaku hygiene dalam mengolah makanan.
4. Institusi perlu melakukan control agar lebih memperhatikan hygiene pada pengelola makanan dan perlu adanya pengawasan khusus dalam pengolahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyenti. 2002. *Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Pekanbaru dan Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Pekanbaru (Skripsi)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Febrianti, D. 2009. *Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi dan Analisis Preferensi Atlet di SMA Negeri Ragunan Jakarta*. Jakarta : IPB.
- Iffati, F.N. 2005. *Hubungan Tingkat Pengetahuan Mengenai Higiene Dan Sanitasi Makanan Dan Praktek Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologi Pada Nasi Rames Di Warung Terminal Tidar Magelang*. Semarang : UNDIP.
- Khomsan, A. 2000. *Teknik Pengukuran Pengetahuan Gizi*. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian.
- Maria, Y. 2011. *Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan (Artikel Penelitian)*. Semarang : Universitas Diponegoro Semarang
- Meikawati. 2008. *Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang*. Semarang : UNIMUS.
- Mukrie, A.N. 1996. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta : AKZI Depkes
- Notoatmodjo, S. 2010. *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rahmi, T.F. 2011. *Gambaran Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan PT Nuansa Boga Sehatama Tahun 2011 (Laporan Magang)*. Jakarta : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
- Riwidikdo, H. 2009. *Statistik Kesehatan*. Yogyakarta: Mitra Cendikia Press.