

# FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI PEKERJA WARUNG MAKAN

*by* Suroto Suroto

---

**Submission date:** 04-Nov-2021 10:26AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1692607003

**File name:** FAKTOR-FAKTOR\_YANG\_BERHUBUNGAN\_DENGAN\_PRAKTIK\_HIGIENE.pdf (546.61K)

**Word count:** 2394

**Character count:** 14432



33

## Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal

Volume 11 Nomor 4, Oktober 2021

e-ISSN 2549-8134; p-ISSN 2089-0834

<http://journal.stikeskendal.ac.id/index.php/PSKM>

7

### FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI PEKERJA WARUNG MAKAN

22

Suroto\*, Ibu Lestantyo

Bagian Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro, SH, Jl.

Prof. Soedarto No.1269, Tembalang, Kec. Tembalang, Kota Semarang, Jawa Tengah 50275, Indonesia

\*[surotopd@gmail.com](mailto:surotopd@gmail.com)

#### ABSTRAK

Perdagangan makanan jalanan memecahkan masalah sosial dan ekonomi utama di negara berkembang melalui makanan siap saji yang relatif murah. Namun, karena sifat informal dari perusahaan, kegiatan para praktisi tidak sepenuhnya diawasi. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis perilaku penjamah makanan akibat praktik personal hygiene mereka. Perkiraan populasi terjangkau adalah 30 orang. Pemilihan sampel dengan teknik *Purposive Sampling* Pengukuran suhu tempat kerja menunjukkan bahwa area <sup>26</sup>duksi masih di bawah Nilai Ambang Livit (TLV) Peraturan Menteri Tenaga Kerja RI No 5/2018. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh responden (100%) memiliki pengetahuan tentang sanitasi makanan dan masalah K3 termasuk dalam kategori baik. Hasil dari responden Sikap menunjukkan 12 peserta (40%) memiliki praktik kebersihan makanan <sup>21</sup>ang baik, dan 11 (36,60%) sedang. Kami menemukan 6,66% sampel swab mengandung *S aureus*. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan, sikap dan praktik ( $p=0,32$ ) diharapkan pihak berwenang setempat harus melakukan pengarahan keselamatan terkait penanganan makanan yang aman dan kesehatan kerja juga.

Kata kunci: bahaya di tempat kerja; kebersihan makanan jalanan; penjamah makanan; perilaku keselamatan dan kesehatan kerja; *staphylococcus aureus*

#### FACTORS RELATED TO SANITATION HYGIENE PRACTICES FOR STAFF WORKERS

15

#### ABSTRACT

*Street food trading solves major social and economic problems in developing countries through the ready-made meals at relatively inexpensive prices However, due to informal nature of the enterprise, the activities of the practitioners are not fully supervised. This study aimed was to analyze the behavior of food handler due to their personal hygiene practice . The estimated affordable population is 30 people. The sample was chosen by the Purposive Sampling technique The measurement of workplace temperature showed that the production area still under Threshold Livit Value (TLV) of Indonesian Manpower Ministry Regulation No 5/2018 <sup>24</sup>he results showed that all respondents (100%) had knowledge offood sanitation and OSH issue included in the good category. The results of the respondent's attitude showed 12 participants (40%) had a good food hygiene practice, and 11 (36,60%) were moderate. We found 6,66% of swab sample were contained *S aureus*There was no significant association between konowledge, attitude and practice ( $p=0,32$ )t is expected that local authorities should conduct safety briefings related to safe food handling and occupational health as well.*

*Keywords:* safety and health behavior, workplace hazard, street food hygiene, food handler, *staphylococcus aureus*

#### PENDAHULUAN

Industri jasa boga dalam skala kecil dan menengah saat ini sedang mengalami pertumbuhan pesat di Indonesia. Tingkat keuntungan yang menjanjikan dan penyerapan tenaga kerja yang banyak Penyediaan makanan pada warung makan memiliki proses maupun aktivitas yang tidak berbeda dengan kegiatan industri makanan pada umumnya. Kualitas maupun keamanan

hasil pengolahan pangan sangat tergantung pada kondisi sanitasi lingkungan kerja dan keselamatan-kesehatan pekerja khususnya penjamah makanan. Kontaminasi mikroorganisme juga dapat berasal dari lingkungan udara tempat kerja maupun pekerja yang mengidap penyakit infeksi menular. Konsumen sebagai pengguna akhir produk jasa boga sangat berisiko terhadap kejadian keracunan makanan akibat prosedur pengolahan yang tidak memenuhi syarat.

Lingkungan kerja jasa boga dengan pajanan suhu dan kelembaban yang tinggi akan berisiko pada kondisi dehidrasi pekerja dan meningkatnya jumlah mikroorganisme patogen di udara. Perilaku penjamah makanan dalam menentukan keamanan pangan produk olahan jasa boga sangat signifikan. Pekerja dengan praktik higene personal yang buruk maupun *carrier* penyakit infeksi mudah menjadi faktor risiko keracunan makanan (*food poisoning*). Sebagai contoh pada kasus keracunan makanan yang diakibatkan oleh infeksi mikroorganisme di negara Amerika Serikat pada tahun 2012 ada 19.531 kasus yang terdata dan 4563 diantaranya harus dirujuk ke RS. Penyebab utama infeksi adalah bakteri *Campylobacter* dan *E.coli*(CDC, 2013). Penelitian lain mendata bahwa secara umum jenis-jenis kuman yang sering menjadi pencemar dalam makanan adalah *Escherichia coli*, *Stafilocokus fekalis* dan *Clostridium perfringens*(Lund & O'Brien, 2009).

Berbagai penelitian terakhir menunjukkan data bahwa *Staphylococcus aureus* memiliki kecenderungan menjadi penyebab keracunan makanan maupun infeksi nosokomial secara luas di berbagai negara. Amerika Serikat mencatat sekitar 241.000 kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh *S aureus* setiap tahunnya(Kadariya, Smith, & Thapaliya, 2014). Australia mendapatkan data bahwa 30% kasus KLB infeksi yang disebabkan *S. aureus* berasal dari makanan yang diproduksi pada industri makanan komersial(Pillsbury, Chiew, Bates, & Sheppeard, 2013). Rendahnya pendidikan maupun kurangnya pengetahuan dalam bidang sanitasi makanan dan individu merupakan salah satu latar belakang perilaku pekerja. Data awal yang dilakukan peneliti pada UMKM jasa boga menunjukkan bahwa mayoritas pekerja (90%) tidak menggunakan masker dan sarung tangan saat bekerja. Pekerja juga merasa tidak perlu untuk tidak masuk kerja apabila sakit flu atau penyakit infeksi lain. Pada umumnya pelaku UMKM jasa boga tidak memiliki program untuk pemeriksaan kesehatan pekerjanya termasuk pemeriksaan terhadap penyakit menular. Perbaikan kondisi higiene sanitasi dan juga keselamatan kerja pada UMKM jasa boga sangat dipengaruhi oleh perubahan perilaku pekerja. Metode konvensional seperti penyuluhan akan sangat memberikan kontribusi apabila tidak diimbangi dengan partisipasi aktif pekerja. <sup>28</sup> Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah melalui pembelajaran kelompok kecil sesuai dengan karakteristik kerja. Metoda ini diharapkan memberikan luaran pada perubahan pengetahuan dan sikap yang berujung pada perbaikan praktik higiene sanitasi dan keselamatan kerja.

27

## METODE

Jenis penelitian adalah penelitian observational dengan desain *cross sectional* dimana faktor risiko dan efek kesehatan diukur pada saat yang sama. Populasi adalah penjamah makanan pada warung makan di wilayah Kelurahan Sampangan, Kecamatan Gajahmungkur, Kota Semarang. Metoda pengambilan sampel yang digunakan adalah *Purposif Sampling* pada penjamah makanan dengan kriteria inklusi dan eksklusi. Data setelah dilakukan tabulasi, kemudian dideskripsikan secara univariat berdasarkan karakteristik individu dan hasil <sup>7</sup>awancara melalui kuesioner. Analisis bivariat dilakukan dengan cara menghitung besaran faktor-faktor yang berhubungan <sup>23</sup> dengan praktik higiene sanitasi individu dan hasil pemeriksaan mikrobiologi. Analisis yang digunakan adalah uji statistik *chi square*.

## HASIL

Tabel 1.

Hasil Pengukuran Suhu Kerja

Titik pengukuran	ISBB °C	Keterangan
Lokasi 1	27,7	Dibawah NAB
Lokasi 2	25,9	Dibawah NAB
Lokasi 3	24,4	Dibawah NAB
Lokasi 4	25,3	Dibawah NAB

Tabel 1, hasil pengukuran menunjukkan bahwa pada semua lokasi masih berada dibawah NAB (Nilai Ambang Batas).

Tabel 2.

Hubungan Pengetahuan dan Praktik

Pengetahuan	Praktik			Total
	Baik	Sedang	Rendah	
Baik	8(57,1%)	6(42,8%)	0	14(46,6%)
Sedang	4(33,3%)	4(33,3%)	4(33,3%)	12(40%)
Rendah	0	1(25%)	3(75%)	4(13,3%)

Tabel 2 menunjukkan bahwa responden dengan praktik *food hygiene* yang baik lebih banyak pada kelompok dengan pengetahuan yang baik dibanding pengetahuan sedang. Uji statistik menunjukkan bahwa tidak adanya hubungan antara pengetahuan dan praktik *food hygiene* ( $p = 0,32$ ).

Tabel 3.

Hubungan Sikap dan Praktik

Sikap	Praktik			Total
	Baik	Sedang	Rendah	
Baik	12(54,5%)	7(31,8%)	3(13,6%)	22(73,3%)
Sedang	3((37,5%)	3(37,5%)	2(25%)	8((26,6%)
Rendah	0	0	0	0

Tabel 3 menunjukkan bahwa praktik yang baik lebih banyak ditemukan pada kelompok responden dengan sikap yang juga baik (54,5%). Analisis dengan Chi Square menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan sikap responden dengan praktik *food hygiene* ( $p = 0,41$ ).

## PEMBAHASAN

Hasil pengukuran menunjukkan bahwa pada semua lokasi masih berada dibawah NAB (Nilai Ambang Batas). Standar pengukuran dengan menggunakan dasar hukum Permenaker nomor 5 tahun 2018 tentang NAB Fisik Lingkungan Kerja. Suhu kerja yang ekstrim sangat berpengaruh terhadap produktivitas kerja . Suhu dan kelembaban yang tinggi dapat menyebabkan dehidrasi dan berakibat *heat stroke*(Garrett et al., 2014). Lokasi penelitian yang terletak di pinggir jalan dan tidak tertutup menyebabkan masih terjadi aliran nudara yang dapat masuk kedalam warung makan sehingga membantu menurunkan temperatur. Ruang dapur yang memiliki temperatur dan kelembaban tinggi juga dapat menyebabkan kenaikan pertumbuhan mikroorganisme pada penjamah makanan(Chatterjee, Ray, Aggarwal, Das, & Sharma, 2009). Mikroorganisme yang bersifat patogen dapat berkembang dan menyebabkan keracunan pada konsumen yang memakan hidangan tersebut(Furya et al., 2007).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden dengan praktik *food hygiene* yang baik lebih banyak pada kelompok dengan pengetahuan yang baik dibanding pengetahuan sedang. Uji statistik menunjukkan bahwa tidak adanya hubungan antara pengetahuan dan praktik *food hygiene* ( $p = 0,32$ ). Pengetahuan merupakan landasan bagi seseorang untuk bertindak. Praktik yang merupakan bentuk penerapan pengetahuan tidak selamanya bersifat linier. Pada umumnya lingkungan kerja dan pemahaman yang dipengaruhi rekan sekerja merupakan faktor yang terkait dengan tindakan individu(Ajzen, Joyce, Sheikh, & Cote, 2011). Penelitian yang dilakukan di Portugal menunjukkan bahwa praktik *food hygiene* sebaiknya dilakukan bersamaan dengan pemberian materi Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)(Eduarda, Neves, Cardoso, Araújo, & Correia, 2010).

Hasil penelitian terhadap sikap responden menunjukkan bahwa praktik yang baik lebih banyak ditemukan pada kelompok responden dengan sikap yang juga baik (54,5%). Analisis dengan Chi Square menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan sikap responden dengan praktik *food hygiene* ( $p = 0,41$ ). Pada dasarnya, praktik individu terhadap suatu pekerjaan akan terkait dengan sikap maupun pengetahuan yang terbentuk. Pengetahuan dan sikap yang baik dapat berbeda dengan praktik karena faktor budaya kerja maupun supervisi atasan. Ajzen dkk secara tegas menyatakan bahwa pengetahuan dapat menjadi prediktor perilaku apabila responden juga diberikan informasi positif secara teratur(Ajzen et al., 2011). Pemberian informasi atau promosi kesehatan dalam bidang K3 telah lama dikenal melalui kegiatan *Safety Talk*. Kegiatan ini dapat diterapkan untuk melihat dampak peningkatan sikap dan praktik responden pasca pemberian pelatihan(Eduarda et al., 2010).

Hasil pemeriksaan Mikrobiologi (swab telapak tangan) menunjukkan ada 2 sampel (6,66%) positif bakteri *S.aureus*. Bakteri ini secara umum termasuk dalam kategori patogen dan hidup pada permukaan kulit . Bakteri ini dianggap bertanggung jawab pada sejumlah kasus keracunan makanan akibat kontaminasi dari pejamah makanan(Aycicek, Aydogan, Küçükkaraaslan, Baysallar, & Başustaoglu, 2004). Aktivitas warung makan sebagian besar berada di pinggir jalan dan bangunannya bersifat semi permanen. Kondisi ini berdampak pada ketersediaan sarana sanitasi yang juga terbatas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pengusaha warung makan kurang memperhatikan higiene sanitasi makanan(Alimi, 2016). Lemahnya perhatian dari pemilik dan rendahnya pendidikan pejamah makanan merupakan beberapa faktor yang berpengaruh (Abdullah Sani & Siow, 2014)(Ng, Wong, Cheng, Yu, & Chan, 2013). Pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik personal hygiene merupakan upaya yang rasional untuk memperbaiki perilaku. Penelitian yang telah dilakukan di instalasi gizi rumah sakit Sanglah menunjukkan bahwa ada perbedaan perilaku pada kelompok intervensi dibanding kontrol setelah pemberian pelatihan dan poster (Rapiasih, Prawiningdyah, & Lestari, 2010).

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan kesimpulan yaitu: 1) Temperatur lingkungan kerja di lokasi penelitian secara umum masih berada di bawah NAB, 2) Tidak ada hubungan pengetahuan dan praktik *food hygiene*, 3) Tidak ada hubungan sikap dengan praktik *food hygiene*, 4) Terdapat 6,66% sampel yang positif *S. aureus*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah Sani, N., & Siow, O. N. (2014). Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. *Food Control*, 37(1), 210–217. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.09.036> [34]
- Ajzen, I., Joyce, N., Sheikh, S., & Cote, N. G. (16) 1). Knowledge and the Prediction of Behavior: The Role of Information Accuracy in the Theory of Planned Behavior. *Basic and Applied Social Psychology*, 33(2), 101–117. <https://doi.org/10.1080/01973533.2011.568834> [17]
- Alimi<sup>10</sup>. A. (2016). Risk factors in street food practices in developing countries: A review. *Food Science and Human Wellness*, 5(3), 141–148. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.05.001> [18]
- Ayçiç<sup>12</sup> H., Aydoğan, H., Küçükkaraaslan, A., Baysallar, M., & Başustaoğlu, A. C. (2004). Assessment of the bacter<sup>29</sup> contamination on hands of hospital food handlers. *Food Control*, 15(4), 253–259. [https://doi.org/10.1016/S0956-7135\(03\)00064-1](https://doi.org/10.1016/S0956-7135(03)00064-1) [32]
- CDC. (2013). *Morbidity and Mortality Weekly Report ( MMWR ) Incidence and Trends of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food — Foodborne Diseases Active Surveillance Network , 10 U . S .* [31] [2]
- Chatterjee, S. S., Ray, P., Aggarwal, A., Das, A., & Sharma, M. (2009). A community-based study on nasal carriage of *Staphylococcus aureus*. *Indian Journal Of Medical Respirology*, 130(December), 742–748. [11]
- Eduarda, A., Neves, G., Cardoso, C. S., Araújo, A. C., & Correia, M. (2010). Meat Handlers Training In Portugal: a Survey On Knowledge and Practice. *Food Control*. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.09.036> [13]
- Furuya, E. Y.<sup>3</sup> Cook, H. a, Lee, M.-H., Miller, M., Larson, E., Hyman, S., ... Lowy, F. D. (2007). Community-associated methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* prevalence: how common is it? A methodological comparison of prevalence ascertainment. *American Journal of Infection Control*, 35(6), 359–366. <https://doi.org/10.1016/j.ajic.2006.12.009> [20]
- Garrett, a. T., Goos<sup>6</sup>ns, N. G., Rehrer, N. J., Patterson, M. J., Harrison, J., Sammut, I., & Cotter, J. D. (2014). Short-term heat<sup>18</sup> climacteric is effective and may be enhanced rather than impaired by dehydration. *American Journal of Human Biology*, (MAY). <https://doi.org/10.1002/ajhb.22509> [4]
- Kadariya, J., Smith, T. C., & Thapaliya, D. (2014). *Staphylococcus aureus* and staphylococcal food-borne disease: an ongoing challenge in public health. *BioMed Research International*, 2014, 827965. <https://doi.org/10.1155/2014/827965> [8]
- Lund, B. M., & O'Brien, S. J. (2009). Microbiological safety of food in hospitals and other<sup>19</sup> healthcare settings. *The Journal of Hospital Infection*, 73(2), 109–120. <https://doi.org/10.1016/j.jhin.2009.05.017> [25]
- Ng, Y. F., Wong, S. L., Cheng, H. Le, Yu, P. H. F., & Chan, S. W. (2013). The microbiological quality of ready-to-e<sup>30</sup> food in Siu Mei and Lo Mei shops in Hong Kong. *Food Control*, 34(2), 547–553. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.05.018>

Pillsbury, A., Chiew, M., Bates, J., & Sheppeard, V. (2013). A n Outbreak of Staphylococcal Food Poisoning in A Commercially Catered Buffet. *CDI*, 37(2), 144–148.

Rapiasih, N. W., Prawiningdyah, Y., & Lestari, L. A. (2010). Pelatihan hygiene sanitasi dan poster berpengaruh terhadap pengetahuan , perilaku penjamah makanan , dan kelaikan hygiene sanitasi di instalasi gizi RSUP Sanglah Denpasar 1. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(2), 64–73.

# FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI PEKERJA WARUNG MAKAN

---

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

- |   |   |     |
|---|---|-----|
| 1 | Isti Rahmadani, Antono Surjoputro, Bagoes Widjanarko. "PUBLIC PRIVATE MIX PADA PROGRAM PENGENDALIAN TUBERKULOSIS", Jurnal Kesmas (Kesehatan Masyarakat) Khatulistiwa, 2020<br>Publication | 1 % |
| 2 | Submitted to Manchester Metropolitan University<br>Student Paper  | 1 % |
| 3 | mrsa.researchtoday.net<br>Internet Source   | 1 % |
| 4 | pvlo-phs.dld.go.th<br>Internet Source   | 1 % |
| 5 | www.trjfas.org<br>Internet Source   | 1 % |
| 6 | Submitted to Athens Metropolitan College<br>Student Paper   | 1 % |
| 7 | drberita.blogspot.com<br>Internet Source  | 1 % |
-

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 8  | etd.aau.edu.et<br>Internet Source   | 1 % |
| 9  | repository.unika.ac.id<br>Internet Source   | 1 % |
| 10 | Rohini Mattoo, N. Umashankar, H.R.<br>Raveendra. "Contrasting rhizosphere microbial communities between fertilized and bio-inoculated millet", Rhizosphere, 2021<br>Publication   | 1 % |
| 11 | Submitted to Albany College of Pharmacy<br>Student Paper  | 1 % |
| 12 | Silva Neto, Manoel(Araújo, Wilma Maria Coelho). "Diagnóstico situacional da utilização das ferramentas de segurança na produção de alimentos nas cozinhas das unidades de alimentação e nutrição dos Hospitais de Brasília-DF", RIUnB, 2006.<br>Publication | 1 % |
| 13 | knepublishing.com<br>Internet Source  | 1 % |
| 14 | Submitted to Mercy College of Health Sciences<br>Student Paper  | 1 % |
| 15 | meztishakarlandanayaforcehammer.info<br>Internet Source   | 1 % |
| 16 | Submitted to UC, Boulder  |     |

---

17	Submitted to Universidad San Ignacio de Loyola Student Paper	<1 %
18	Submitted to University of Cincinnati Student Paper	<1 %
19	bmchealthservres.biomedcentral.com Internet Source	<1 %
20	bmcinfectdis.biomedcentral.com Internet Source	<1 %
21	ejournal.helvetia.ac.id Internet Source	<1 %
22	ejournal3.undip.ac.id Internet Source	<1 %
23	eprints.umm.ac.id Internet Source	<1 %
24	eprints.ums.ac.id Internet Source	<1 %
25	pesquisa.bvsalud.org Internet Source	<1 %
26	repository.umy.ac.id Internet Source	<1 %

---

- 27 Isati ; Hastono. "DETERMINAN KEJADIAN ANEMIA REMAJA PUTRI DI SMP NEGERI 22 KOTA JAMBI", Jurnal Kesmas Jambi, 2017  
Publication <1 %
- 28 journal.uii.ac.id <1 %  
Internet Source
- 29 www.ejfood.org <1 %  
Internet Source
- 30 www.ejmste.com <1 %  
Internet Source
- 31 C. Majolo, V.P. Nascimento, E.C. Chagas, F.C.M. Chaves. "Atividade antimicrobiana do óleo essencial de rizomas de açafrão (*Curcuma longa L.*) e gengibre (*Zingiber officinale Roscoe*) frente a salmonelas entéricas isoladas de frango resfriado", Revista Brasileira de Plantas Medicinais, 2014  
Publication <1 %
- 32 Jong-Gyu Kim, Jeong-Yeong Park, Joong-Soon Kim. "Studies on the Hand Hygiene Practices of Food-Service Businesses Workers: A Comparison of Full-time and Part-time Workers", Korean Journal of Environmental Health Sciences, 2013  
Publication <1 %
- 33 Lilik Pranata, Sri Indaryati, Novita Elisabeth Daeli. "Perangkat Edukasi Pasien dan <1 %

Keluarga dengan Media Booklet (Studi Kasus  
Self-Care Diabetes Melitus)", Jurnal  
Keperawatan Silampari, 2020

Publication

---

34

Veiros, Marcela Boro. "Qualidade na produção  
de refeições: segurança e apreciação  
sensorial", Porto : edição de autor, 2012.

<1 %

Publication

---

Exclude quotes

Off

Exclude matches

Off

Exclude bibliography

On