

KARYA TULIS ILMIAH
PENGETAHUAN, TINDAKAN DAN PERSONAL HYGIENE
PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN NASIONAL
AYAM PINADAR DI KECAMATAN DOLOK
SANGGUL TAHUN 2022



OLEH :

SERPINA SIMANJUNTAK
NIM : P00933119103

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI D-III SANITASI
TAHUN 2022

KARYA TULIS ILMIAH

**PENGETAHUAN, TINDAKAN DAN PERSONAL HYGIENE
PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN NASIONAL
AYAM PINADAR DI KECAMATAN DOLOK
SANGGUL TAHUN 2022**

Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program studi
Diploma III



OLEH :

**SERPINA SIMANJUNTAK
NIM : P00933119103**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI D-III SANITASI
TAHUN 2022**

LEMBAR PERSETUJUAN

**JUDUL : PENGETAHUAN, TINDAKAN DAN PERSONAL
HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN
NASIONAL AYAM PINADAR DI KECAMATAN DOLOK
SANGGUL TAHUN 2022**

NAMA : SEREPINA SIMANJUNTAK

NIM : P00933119103

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji
Kabanjahe, 29 Juli 2022

**Menyetujui,
Dosen Pembimbing**

**Marina Br. Karo,SKM,M.Kes
NIP. 196911151992032003**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan**

**Erba Kalto Manik,SKM, M.Sc
NIP: 196203261985021001**

LEMBAR PENGESAHAN

**JUDUL : PENGETAHUAN, TINDAKAN DAN PERSONAL
HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN
NASIONAL AYAM PINADAR DI KECAMATAN DOLOK
SANGGUL TAHUN 2022**

NAMA : SEREPINA SIMANJUNTAK

NIM : P00933119103

*Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Seminar Akhir Program Jurusan
Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan
Kabanjahe, Tahun 2022*

Penguji I

Penguji II

Kristina Tarigan ,S.Pd,M.Kes
NIP: 197001011996032005

Haesti Sembiring ,SST.M.Sc
NIP. 197206181997032003

Ketua Penguji

Marina Br Karo, SKM, M. Kes
NIP : 196911151992032003

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan**

Erba Kalto Manik.SKM.M.Sc
NIP: 196203261985021001

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK
KESEHATAN MEDAN JURUSAN SANITASI**

KABANJAHE 2022

Karya Tulis Ilmiah, Juli 2022

SERPINA SIMANJUNTAK

**“PENGETAHUAN, TINDAKAN DAN PERSONAL HYGIENE PENJAMAH
MAKANAN DI RUMAH MAKAN NASIONAL AYAM PINADAR DI
KECAMATAN DOLOK SANGGUL TAHUN 2022”**

**X + 42 Halaman + 4 Daftar Tabel + Daftar Gambar + Daftar Pustaka + 5
Lampiran**

ABSTRAK

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan penyakit bawaan makanan karena dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Penyebaran penyakit yang ditularkan melalui makanan penjamah makanan adalah masalah umum diseluruh dunia. Banyak penyakit yang ditularkan dan disebabkan oleh mikroorganisme yang masuk kedalam tubuh melalui makanan.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini berbentuk deskriptif dengan observasi dan wawancara untuk mengetahui gambaran tentang pengetahuan,tindakan dan personal hygiene di rumah makan. Adapun objek penelitian ini adalah rumah makan nasional ayam pinadar di kecamatan dolok sanggul tahun 2022. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi yang tercantum dalam keputusan Menteri Kesehatan No.1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan.

Berdasarkan hasil penelitian pada rumah makan yang diteliti dalam persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dapat diketahui bahwa pengetahuan, tindakan dan personal hygiene penjamah makanan di rumah makan nasional ayam pinadar tahun 2022 dikategorikan baik tetapi masih ada kekurangan seperti Pengetahuan baik 75%, cukup 38,5%, dan kurang 12,5%. Tindakan baik 50%, cukup 50%, dan kurang 12,5%. Personal Hygiene baik 12,5%, cukup 62,5%, dan kurang 25%.

Disarankan untuk melakukan penyuluhan atau penelitian dalam tentang pengetahuan, tindakan dan personal hygiene penjamah makanan di rumah makan sehingga kelayakan hygiene sanitasi rumah makan dapat seluruhnya memenuhi standar sesuai peraturan yang berlaku.

Kata Kunci : Pengetahuan, Tindakan, Personal Hygiene, Penjamah Makanan, Rumah Makan

**MEDAN HEALTH POLYTECHNIC OF MINISTRY OF HEALTH
ENVIRONMENTAL HEALTH DEPARTMENT, KABANJAHE BRANCH**

SCIENTIFC WRITING, JULY 2022

SEREPINA SIMANJUNTAK

**“KNOWLEDGE, ACTION AND PERSONAL HYGIENE OF FOOD HANDLERS
AT FOOD STALL OF NASIONAL AYAM PINADAR IN DOLOK SANGGUL
DISTRICT IN 2022”**

**X + 42 Pages + 4 List of Tables + List of Figures + Bibliography + 5
Appendices**

ABSTRACT

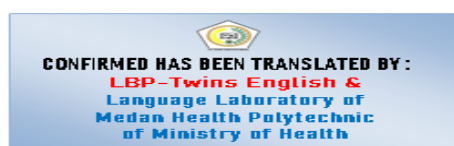
Food handlers play a major role in preventing diseases transmitted through contaminated food. The spread of food-borne diseases is a common issue and occurs worldwide. Many infectious diseases are caused by microorganisms entering the body through food.

This research is a descriptive observation study, accompanied by interviews, of the food stall of Nasional Ayam Pinadar in Dolok Sanggul District, as the object of research, and aims to get an overview of knowledge, actions and personal hygiene in this food stall. Observation sheets, as stated in the Decree of the Minister of Health No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 concerning the hygiene and sanitation requirements of restaurants, was used as research instruments.

Based on the research, it is known that the hygiene and sanitation results of the national pinadar chicken food stall in 2022, in general, are in the good category, but several variables still need improvement such as: 75% knowledge in the good category, 38.5% in the fair category, and 12.5% in the poor category; 50% of actions in the good category, 50% in the fair category, and 12.5% in the poor category; and 12.5% personal hygiene in the good category, 62.5% in the fair category and 25% in the poor category.

It is advisable to provide dissemination or research on knowledge, actions and personal hygiene of food handlers in food stalls, so that all variables of hygiene and sanitation of a food stall meet the applicable standards.

Keywords: Knowledge, Action, Personal Hygiene, Food Handlers, Food Stall



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur panjatkan Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dalam menyelesaikan Proposal Karya Tulis Ilmiah ini, penulis menyadari bahwa didalam penulisan Proposal Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaa. Adapun judul dari Karya Tulis Ilmiah yang saya tulis adalah **“Pengetahuan, Tindakan Dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022”**

Karya Tulis Ilmiah ini disusun dalam memenuhi dan melengkapi syarat-syarat untuk menyelesaikan pendidikan program studi Dipolma III Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.

Dalam Penyusunan Proposal Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari berbagai kesulitan dan hambatan, namun dengan bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, maka penulis dapat menyelesaikan Proposal Karya Tulis Ilmiah ini sebagaimana mestinya.

Pada kesempatan ini dengan kerendahan hati izinkan penulis menyampaikanucapan terima kasih yang tulus kepada:

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes selaku Direktur Politeknik KesehatanMedan.
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM.M.Sc selaku Ketua Prodi D III Sanitasi Kabanjahe.
3. Ibu Marina Br. Karo,SKM,M.Kes selaku Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan kritikan, serta memberikan semangat dan motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Haesti Sembiring, SST.M.Sc dan Ibu Kristina Tarigan, S.Pd, M.Kes selaku penguji I dan Penguji II yang telah membantu dan memberikan kritik dan saran beserta masukan kepada penulis dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe serta staf yang telah banyak membantu selama penulis mengikuti perkuliahan.

6. Bapak Ulang Milioner Maharaja selaku pemilik Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar yang telah banyak membantu memberikan informasi dan data yang dibutuhkan peneliti.
7. Teristimewa untuk kedua orang tua ku tercinta dan tersayang ayah Hulman Simanjuntak dan ibunda Sauli Manalu . Yang telah memberikan doa semangat, nasihat, dukungan, cinta dan kasih yang sangat - sangat luar biasa.
8. Buat Kakak saya Sartika, Eirin, Putri, Roito dan adik saya Samuel yang selalu memberi doa dan semangat untuk Penulisan Karya Tulis Ilmiah.
9. Sahabat tercinta dan seperjuangan yang selalu merangkul dan selalu memberi semangat dan dukungan (bella, rukmana dan ester) dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah
10. Untuk teman seperjuangan tingkat III jurusan kesehatan lingkungan 2019, yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang memberikan semangat kepada penulis, semangat sukses buat kita semua.
11. Kerabat dan seluruh mahasiswa poltekes kemenkes medan jurusan kesehatan lingkungan serta semua pihak yang tidak dapat di sebutkan satu persatu yang memberikan semangat dan dukungan terimakasih sudah memberi masukan saran dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan pahala atas segala amal baik yang telah diberikan. Meskipun demikian, saya juga sadar masih banyak kekurangan serta jauh dari kesempurnaan pada Karya Tulis Ilmiah ini. Oleh karena itu, saya menerima kritik beserta saran yang membangun dari segenap pihak untuk saya pakai sebagai materi evaluasi.

Kabanjahe, 29 Juli 2022
Penulis,

Serepina Simanjuntak
Nim : P00933119103

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
C.1. Tujuan Umum	3
C.2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
D.1. Bagi Peneliti	4
D.2. Bagi Masyarakat	4
D.3. Bagi Intitusi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A.Tinjauan Pustaka.....	5
A.1 Pengetahuan	5
A. 1.1 Pengertian Pengetahuan.....	5
A. 1.2 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan.....	6
A.2 Tindakan	7
A.2.1 Pengertian Tindakan	7
A.2.2 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tindakan.....	8
A.3 Personal Hygiene	9
A.3.1 Pengertian Personal Hygiene	8
A.3.2 Jenis – Jenis Personal Hygiene	9

A.3.3 Tujuan Personal Hygiene	12
A.3.4 Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene	12
A.3.5 Pentingnya Personal Hygiene	14
A.3.6 Dampak Yang Sering Timbul Pada Masalah Personal Hygiene	14
A.4 Penjamah Makanan	15
A.4.1 Pengertian Penjamah Makanan	15
A.4.2 Karakteristik Penjamah Makanan	16
A.4.3 Perilaku Penjamah	18
A.4.4 Domain Perilaku	18
A.4.5 Pengertian Rumah Makanan	20
B. Kerangka Konsep	21
C. Definisi Operasional	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Jenis dan Desain Penelitian	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
B.1 Lokasi Penelitian	23
B.2 Waktu Penelitian	23
C. Populasi dan Sampel Penelitian	23
C.1 Populasi	23
C.2 Sampel	23
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	24
D.1 Jenis Data.....	24
D.2 Cara Pengumpulan Data.....	24
E. Pengolahan dan Analisis Data.....	24
E.1 Pengolahan Data	24
E.2 Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Gambaran Umum Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul	26
B. Karakteristik Responden.....	30

B.1 Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin.....	30
B.2.Karakteristik Responden Menurut Pengalaman Bekerja.....	31
B.3 Karakteristik Responden Menurut Umur	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Konsep Penelitian	20
--	----

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Jenis Kelamin Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022	26
Tabel 4.2	Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Umur Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022	27
Tabel 4.3	Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Pendidikan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022	27
Tabel 4.4	Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Lama Bekerja Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022	28
Tabel 4.5	Responden Penjamah Makanan Menurut Pengetahuan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022	28
Tabel 4.6	Responden Penjamah Makanan Menurut Tindakan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022	29
Tabel 4.7	Responden Penjamah Makanan Menurut Personal Hygiene Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022	29

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Tabel Checklist penilaian hygiene sanitasi pada rumah makan sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/VII/2003
- Lampiran 2 : Surat Izin Permohonan Melakukan Penelitian,
- Lampiran 3 : Surat Balasan Dari Tempat Penelitian.
- Lampiran 4 : Daftar Bimbingan Dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah..
- Lampiran 5 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan, selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia. (Depkes RI, 2010).

Mutu makanan (food quality) merupakan hal utama yang harus diperhatikan oleh setiap individu dan pengelola makanan dari skala rumah tangga maupun industri makanan skala besar. Keamanan makanan (food safety) dibutuhkan guna membuat produk makanan aman untuk dikonsumsi, misalnya tidak banyak mengandung sumber penular penyakit (infectious agent) dan tidak mengandung bahan kimia beracun atau mengandung benda asing (foreign objects) (Kurniawati, 2014).

Pada umumnya dalam pengolahan makanan selalu diusahakan agar makanan yang diolah menghasilkan makanan sehat dan lezat sehingga disukai oleh masyarakat serta dapat di jual dengan baik. Makanan yang dijual atau tersajikan harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang menarik, rasa enak, warna. Untuk menghasilkan makanan seperti yang diinginkan maka dalam mengolah makanan, penjamah harus melakukan prinsip pengolahan makanan yang meliputi tempat pengolahan makanan, penjamah makanan, cara pengolahan makanan, perlengkapan pengolahan makanan yang benar. Apabila makanan tidak ditangani secara benar atau pengolahannya tidak mengikuti hygiene pengolahan makanan yang baik, makanan tersebut dapat menjadi sumber penyakit karena pencemaran mikroorganisme dan parasit.

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan penyakit bawaan makanan karena mereka dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Penyebaran penyakit yang ditularkan melalui makanan penjamah

makanan adalah masalah umum diseluruh dunia. Banyak penyakit yang ditularkan dan disebabkan oleh mikroorganismenya yang masuk kedalam tubuh melalui makanan. Penyakit yang ditimbulkan dari penjamah makanan yaitu diare maupun disentri.

WHO 1996 menyebutkan penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila:

1. Memakai perhiasan
2. Batuk, bersin maka akan menyebabkan bakteri
3. Menderita penyakit tertentu
4. Akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan
5. Kulit, tangan, jari-jari, dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan

Setiap penjamah makanan yang melayani konsumen harus terlebih dahulu melakukan pemeriksaan kesehatan dengan tujuan agar dapat diketahui bahwa penjamah makanan bebas dari penyakit menular. Pemeriksaan kesehatan harus dilakukan secara rutin minimal enam bulan sekali dengan tujuan apakah penjamah makanan potensial dalam menularkan penyakit melalui makanan ataupun tidak sehingga penularan penyakit melalui makanan dapat dicegah.

Perilaku penjamah makanan yang tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat beresiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan salah satunya yaitu bakteri *E-coli*. Hasil studi di Semarang menunjukkan sebanyak 96,70% penjamah makanan tidak mencuci tangan dan mengakibatkan 83,30% makanan yang diolah tercemar bakteri *E-coli* (Ermayani, 2004). Perilaku yang kurang baik ini berkaitan dengan pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai personal hygiene. Secara teori, sikap yang baik cenderung disertai perilaku yang baik, demikian pula pengetahuan yang baik seharusnya diikuti sikap yang baik (Kusumawardani, 2010).

Rumah makan atau restoran adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Meski pada umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga beberapa yang menyediakan layanan take-

out dining dan delivery service sebagai salah satu bentuk pelayanan kepada konsumennya. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya.

Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul merupakan tempat makan yang cukup banyak di kunjungi oleh konsumen, pada penelitian langsung melalui survey awal yang dilakukan penulis pihak pengelola makanan tidak terlalu memperhatikan syarat- syarat personal hygiene penjamah makanan, hal ini dapat dilihat mulai dari cara penjamah makanannya sendiri, Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis ingin mengetahui keadaan Hygiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar, dengan melakukan penelitian yang berjudul. "Pengetahuan, Tindakan Dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022".

B. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah yang dikemukakan adalah "Bagaimanakah Pengetahuan, Tindakan Dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022".

C. Tujuan Penelitian

C.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui "Pengetahuan, Tindakan, Dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022".

C.2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pengetahuan penjamah makanan di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul
- b. Untuk mengetahui tindakan penjamah makanan di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul
- c. Untuk mengetahui personal hygiene penjamah makanan di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul

D. Manfaat Penelitian

D.1. Bagi Peneliti

Menjadi pengalaman dalam penulisan karya tulis ilmiah dan penelitian, juga menambah wawasan mengenai penerapan teori yang telah didapat dari perkuliahan dan diterapkan kedalam penelitian

D.2. Bagi Pedagang/Konsumen

Sebagai bahan masukan bagi pihak Rumah Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Kecamatan Dolok Sanggul dalam meningkatkan kepedulian terhadap hygiene dan sanitasi makanan agar terhindar dari penyakit.

D3. Bagi Intitusi

Menambah bahan bacaan diperpustakaan jurusan kesehatan lingkungan dan sebagai referensi untuk adik-adik yang akan melakukan penelitian .

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka

A.1 Pengetahuan

A.1.1 Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu, pengetahuan terjadi melalui panca indra manusia yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui mata dan telinga. Proses yang didasari oleh pengetahuan kesadaran dan sikap positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng. Sebaliknya apabila perilaku tersebut tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka tidak akan berlangsung lama (Dwi, 2016).

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*overt behaviour*). Tingkat pengetahuan di dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan (Notoatmodjo, 2014), yaitu :

a. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu merupakan tingkatan pengetahuan yang paling rendah.

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang obyek yang diketahui, dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap obyek atas materi dapat menjelaskan, menyebutkan

contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap obyek yang dipelajari.

c. Aplikasi (*aplication*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau yang lain

d. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi ata suatu obyek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam suatu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justfikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

A.1.2 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2007:178), faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan individu meliputi pengalaman, fasilitas, keyakinan, dan sosiobudaya. Pengalaman individu yang satu dengan yang lain tentu saja berbeda. Perbedaan pengalaman individu yang dimiliki setiap individu antara lain dikarenakan usia dan pendidikan. Individu dengan usia yang lebih tua, tentu saja telah lebih baik banyak secara kuantitas mendapatkan pengalaman dalam hidupnya dibandingkan individu lain yang lebih muda darinya. Semakin tinggi pendidikan individu, idealnya pengalaman yang dimilikinya juga lebih banyak. Pengalaman merupakan salah satu cara

untuk individu mendapatkan pengetahuannya. Fasilitas berkaitan dengan alat pemerolehan pengetahuan, termasuk di dalamnya lingkungan. Semakin memadainya fasilitas, maka individu dapat dengan mudahnya mengakses pengetahuan. Faktor keyakinan dan sosio-budaya lebih menekankan pada kebiasaan dan tradisi individu untuk mau menerima atau mengingkari suatu pengetahuan.

Berdasarkan pendapat para ahli dapat disimpulkan, bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan itu dipengaruhi oleh empat faktor, yaitu pengalaman, fasilitas, keyakinan, dan sosio-budaya.

A.2 Tindakan

A.2.1 Pengertian Tindakan

Tindakan Menurut Notoatmodjo (2012) menyatakan bahwa sikap belum tentu terwujud dalam bentuk tindakan, sebab untuk mewujudkan tindakan perlu faktor lain, yaitu adanya fasilitas atau sarana dan prasarana sebagai mediator agar sikap dapat meningkat menjadi tindakan.

Perilaku dalam bentuk tindakan yang sudah konkrit berupa perbuatan terhadap situasi dan rangsangan dari luar. Suatu sikap belum tentu otomatis terwujud dalam suatu tindakan untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perubahan nyata diperlukan faktor pendukung/suatu kondisi yang memungkinkan (Notoatmodjo,2012).

Tindakan dibagi menjadi 4 (empat), yaitu:

1. Persepsi (perception), mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil adalah merupakan praktek tingkat pertama.
2. Respon terpimpin (Guided Response), dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh adalah merupakan indikator praktek tingkat dua
3. Adopsi (Adoption), adaptasi adalah praktek atau tindakan yang sesudah berkembang dengan baik artinya tindakan itu sudah di modifikasikan tanpa mengurangi kebenaran tingkat tersebut.

4. Mekanisme (Mechanism), apabila seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai praktek tingkat tiga

A.2.2 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tindakan

Faktor yang mempengaruhi tindakan adalah pengetahuan, persepsi, emosi, motivasi dan lainnya (Notoatmodjo, 2010).

- a. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu.

- b. Fasilitas

Fasilitas adalah segala sesuatu yang berupa benda maupun uang yang dapat memudahkan serta memperlancar pelaksanaan suatu usaha tertentu.

- c. Persepsi

Persepsi merupakan proses diterimanya rangsangan melalui panca indra yang didahului oleh perhatian (attention) sehingga individu sadar tentang sesuatu yang ada di dalam maupun di luar dirinya.

- d. Emosi

Emosi adalah manifestasi perasaan atau efek karena di sertai banyak komponen fisiologi, biasanya berlangsung tidak lama.

- e. Motivasi

Motivasi adalah suatu dorongan kehendak yang menyebabkan seseorang melakukan sesuatu perbuatan untuk mencapai tujuan tertentu.

A.3 Personal Hygiene

A.3.1 Pengertian Personal Hygiene

Personal hygiene berasal dari Bahasa Yunani, personal berarti perorangan dan hygiene berarti sehat. Personal hygiene adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Tarwoto dan Wartonah, 2014).

Hygiene ialah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan. Dalam pengertian ini termasuk pula melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan manusia (perorangan dan masyarakat) sedemikian rupa sehingga faktor lingkungan yang tidak menguntungkan tersebut, tidak sampai menimbulkan gangguan kesehatan.

Perawatan diri atau kebersihan diri (personal hygiene) merupakan perawatan diri sendiri yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan, baik secara fisik maupun psikologis. Pemenuhan perawatan diri dipengaruhi berbagai faktor, diantaranya budaya, nilai, sosial pada individu atau keluarga, pengetahuan terhadap perawatan diri serta persepsi terhadap perawatan diri (Sulastri, 2018).

Berdasarkan pengertian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa *personal hygiene* adalah suatu aktivitas untuk menjaga serta merawat tubuh agar tubuh selalu sehat dan bersih serta mampu meningkatkan derajat kesehatan pada tubuh sehingga masalah kesehatan serta dampak negatif dari fisik maupun social dapat teratasi dengan baik.

A.3.2 Jenis-jenis Personal hygiene

Menurut Saryono dan Widiarti (2011), tindakan seseorang untuk menjaga kebersihan dan kesehatan diri sendiri meliputi kebersihan kulit, rambut, mata, gigi dan mulut, telinga, hidung, tangan, kaki serta kuku guna untuk meningkatkan kesejahteraan baik fisik maupun psikisnya. Berikut penjelasan yang meliputi, yakni :

1. Kebersihan Kulit

Organ terbesar pada manusia adalah kulit berfungsi untuk melindungi jaringan dibawahnya dari cedera, mengatur suhu, menghasilkan minyak dan mengabsorpsi vitamin D, serta mentransmisikan sensasi melalui reseptor syaraf.

Kulit merupakan pembungkus yang elastik yang melindungi tubuh dari pengaruh lingkungan. Kulit sebagai organ yang berfungsi sebagai proteksi, kulit memegang peranan penting dalam meminimalkan setiap gangguan dan ancaman yang masuk melewati kulit (Isro'in dan Andarmoyo, 2012).

Menurut Potter (2005), pemeliharaan kulit tidak terlepas dari kebersihan lingkungan, makanan yang dimakan serta kebiasaan hidup sehari-hari.

Hal yang perlu dilakukan dalam pemeliharaan kulit adalah:

- a. Setiap orang setidaknya mandi minimal 2 kali dalam sehari.
- b. Tubuh dibersihkan dengan menggunakan air bersih.
- c. Menggunakan sabun saat mandi.
- d. Menjaga kebersihan pakaian dengan mengganti pakaian setiap hari.
- e. Makan-makanan yang bergizi terutama sayur dan buah.
- f. Menjaga kebersihan lingkungan.

2. Kebersihan Rambut

Cara untuk menjaga kesehatan rambut adalah dengan cara keramas. Keramas dilakukan 2x dalam seminggu tetapi pada orang yang melakukan aktifitas yang mengeluarkan banyak keringat dianjurkan lebih sering untuk keramas. Keramas dengan menggunakan shampoo agar rambut terlihat bersih dan tidak bau.

3. Kebersihan Mata

Mata merupakan organ yang sangat penting bagi kehidupan manusia karena sebagian besar aktivitas manusia selalu menggunakan mata. Secara normal tidak ada perawatan khusus yang diperlukan untuk mata karena secara terus-menerus dibersihkan oleh air mata, kelopak mata dan bulu mata yang mencegah masuknya partikel asing ke dalam mata. Dalam menjaga kesehatan dan kebersihan mata dapat dilakukan dengan cara mengusap kotoran pada mata dari sudut mata bagian dalam ke sudut mata bagian luar mata menggunakan kain yang

lembut dan bersih serta selalu melindungi mata dari kemasukan debu dan kotoran.

4. Kebersihan gigi dan mulut

Untuk menjaganya dengan cara menggosok gigi dengan benar dan teratur dilakukan 2 kali sehari yaitu setiap selesai makan dan sebelum tidur. Menggunakan sikat gigi sendiri dan melakukan pemeriksaan gigi dan mulut rutin setiap 6 bulan sekali ke dokter gigi atau ke puskesmas.

5. Kebersihan telinga

Implikasi dari menjaga kebersihan telinga adalah untuk memberikan ketajaman pendengaran jika adanya substansi maupun benda asing yang berkumpul pada kanal telinga bagian luar yang dapat mengganggu aktivitas konduksi udara. Disarankan kepada lansia yang mengalami masalah kesehatan ini agar rutin untuk membersihkan telinga setiap mandi. Jika terdapat kotoran yang membuat telinga menjadi tersumbat agar dikeluarkan secara perlahan-lahan.

6. Kebersihan hidung

Cara menjaga kebersihan hidung yaitu dengan menggunakan kapas, sapu tangan atau tissue yang bersih dengan cara membersihkan lubang hidung secara lembut.

7. Kebersihan kuku, kaki dan tangan

Menjaga kebersihan kuku merupakan aspek penting dalam mempertahankan perawatan diri karna banyak kuman yang masuk melalui kuku, jadi kuku harus sehat dan bersih. Cara menjaga kebersihan kuku dengan cara memotong kuku sekurangkurangnya 1x dalam seminggu atau pada saat kuku tampak panjang. Memotong kuku menggunakan alat pemotong kuku.

Untuk menjaga kebersihan dan kesehatan kaki dengan cara memakai alas kaki yang lembut, aman dan nyaman, cara lainnya untuk menjaga kebersihan dan kesehatan kaki adalah dengan mencuci kaki yang dilakukan setelah melakukan aktivitas atau pada saat kaki tampak jorok dan sebelum pergi tidur.

Untuk menjaga kebersihan tangan dengan cara selalu mencuci tangan pada saat sebelum makan atau menyentuh makanan, setelah menggunakan kamar mandi, memegang hewan, sebelum dan setelah menyentuh orang yang sakit dan juga pada saat tangan tampak kotor.

A.3.3 Tujuan Personal Hygiene

Menurut Tarwoto dan Wartobah (2004) tujuan personal hygiene adalah untuk memelihara kebersihan diri, menciptakan keindahan, serta meningkatkan derajat kesehatan individu sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit pada diri sendiri maupun orang lain.

Sementara menurut Yuni (2015) ada beberapa tujuan dalam personal hygiene, adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan derajat kesehatan
2. Memelihara kebersihan diri
3. Memperbaiki personal hygiene
4. Pencegahan penyakit
5. Meningkatkan percaya diri
6. Menciptakan keindahan

A.3.4 Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene

Menurut Tarwoto & Wartonah (2015), beberapa faktor yang dapat memberikan pengaruh kepadasiakap seseorang untuk melakukan kebersihan diri personal hygiene menurut Tarwoto (2010) sebagai berikut:

1. Citra tubuh

Citra tubuh merupakan konsep subjektif seseorang tentang penampilan fisiknya. Personal hygiene yang baik akan berpengaruh terhadap peningkatan citra tubuh seseorang. Gambaran individu terhadap dirinya dapat mempengaruhi personal hygiene, misalnya karena adanya perubahan fisik pada dirinya, maka ia tidak peduli terhadap kebersihannya.

2. Praktik sosial

Kelompok-kelompok sosial wadah seseorang dapat mempengaruhi praktik *hygiene* pribadi pada masa kanak-kanak mereka mendapatkan

praktik *hygiene* dari orang tua mereka kebiasaan keluarga, jumlah orang dirumah, ketersediaan air panas atau air mengalir merupakan beberapa faktor yang mempengaruhi perawatan kebersihan,

3. Status sosial ekonomi

Sumber daya ekonomi seseorang mempengaruhi jenis dan tingkat praktik kebersihan yang digunakan. Personal hygiene memerlukan alat dan bahan seperti sabun, pasta gigi, sikat gigi, sampo, alat mandi yang semuanya memerlukan uang untuk menyediakannya.

4. Pengetahuan

Pengetahuan tentang pentingnya hygiene dan implikasi bagi kesehatan mempengaruhi praktik hygiene. Pengetahuan itu sendiri tidak cukup, harus termotifasi untuk menjaga dan memelihara perawatan diri.

5. Kebudayaan

Kepercayaan, kebudayaan, dan nilai pribadi akan mempengaruhi personal hygiene. Orang dari latar kebudayaan yang berbeda melakukan perilaku personal hygiene yang berbeda pula. Disebagian masyarakat jika individu mengalami penyakit tertentu maka, tidak boleh dimandikan. Seseorang dari latar belakang kebudayaan yang berbeda, mengikuti praktek keperawatan personal hygiene yang berbeda. Keyakinan yang didasari kultur sering menentukan definisi tentang kesehatan dan perawatan diri.

6. Pilihan pribadi

Individu mempunyai kebebasan untuk memilih waktu perawatan diri, memilih produk yang ingin dipakai dan memilih bagaimana cara melakukan hygiene. Kebiasaan seseorang Setiap individu mempunyai pilihan kapan untuk mandi, bercukur dan melakukan perawatan rambut. Ada kebiasaan orang yang menggunakan produk tertentu dalam perawatan diri seperti penggunaan shampo, dan lain-lain.

7. Kondisi fisik

Pada keadaan yang mengalami suatu penyakit tertentu, seseorang dapat kekurangan energi fisik atau ketangkasan untuk melakukan

hygiene pribadi sehingga perlu bantuan untuk melakukannya. Apabila ia tidak dapat melakukannya secara sendiri, maka ia cenderung untuk tidak melaksanakan *personal hygiene*.

A.3.5 Pentingnya Personal Hygiene

Personal hygiene penjamah makanan sangatlah wajib diperhatikan dan diterapkan dalam pengolahan makanan untuk mencegah penularan penyakit menular melalui makanan. Beberapa hal yang harus dilakukan oleh setiap penjamah makanan ketika mengolah dan menyajikan makanan untuk mencegah penularan penyakit menular antara lain seperti :

1. Selalu mencuci tangan sebelum menjamah makanan, minuman dan peralatan
2. Memotong kuku agar tetap pendek serta tidak menggunakan cat kuku dan selalu mencuci tangan menggunakan sabun dan air yang mengalir.
3. Pencuci tangan perlu dilakukan kembali setelah menggunakan kamar kecil ataupun setelah kontak dengan cairan tubuh ketika batuk atau bersin.
4. Penjamah makanan tidak boleh makan, minum atau merokok didalam area dimana terdapat makanan, peralatan, barang sekali pakai dan benda-benda lain yang tidak boleh terkontaminasi.
5. Sarung tangan sekali pakai (disposable) yang kuat direkomendasikan digunakan untuk mengolah makanan dimana sebelumnya harus mencuci tangan terlebih dahulu sebelum memakai sarung tangan dan digunakan sekali pakai.

A.3.6 Dampak Yang Sering Timbul Pada Masalah Personal Hygiene

Tarwoto dan Wartonah (2004) menjelaskan bahwa dampak yang sering timbul pada masalah personal hygiene ada dua dampak yaitu :

1. Dampak Fisik

Banyak gangguan kesehatan yang di derita seseorang karena tidak terpeliharannya kebersihan perorangan dengan baik. Gangguan fisik yang sering terjadi adalah : Gangguan integritas kulit, gangguan

membran mukosa mulut, infeksi pada mata dan telinga, dan gangguan fisik pada kuku.

2. Dampak Psikososial

Masalah social yang berhubungan dengan personal hygiene adalah gangguan kebutuhan rasa nyaman, kebutuhan dicintai dan mencintai, kebutuhan harga diri, aktualisasi diri, dan gangguan interaksi sosial .

A.4 Penjamah Makanan

A.4.1 Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku dan tangan. Selain itu, penjamah makanan juga dapat bertindak sebagai pembawa penyakit infeksi seperti, demam typhoid, hepatitis A, dan diare (Fathonah, 2005).

Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penangan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain (Kepmenkes No 942/Menkes/SK/VII/2003) :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
2. Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya)
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian
4. Memakai celemek, dan tutup kepala
5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
6. Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan atau dengan alas tangan

7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)
8. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajana yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

A.4.2 Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah makanan memiliki beberapa karakteristik. Karakteristik penjamah makanan dapat diketahui sebagai berikut :

1. Umur

Umur mendapatkan perhatian karena akan mempengaruhi kondisi fisik, mental, kemauan kerja, dan tanggung jawab seseorang. Menurut teori psikologi perkembangan pekerja umur dapat digolongkan menjadi dewasa awal dan dewasa lanjut. Umur pekerja dewasa awal diyakini dapat membangun kesehatannya dengan cara mencegah suatu penyakit atau menanggulangi gangguan penyakit dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Untuk melakukan kegiatan tersebut, pekerja muda akan lebih disiplin menjaga kesehatannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam kehidupan bersosialisasi, kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap kehidupan bersama. Semakin bertambah umur seseorang maka dalam hal kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan (Erfandi, 2009). Kategori umur diatas 25 tahun terbagi menjadi 2 kategori yaitu dewasa dengan umur 26-45 tahun dan umur 46-65 tahun termasuk dalam kategori lanjut usia (Depkes RI, 2009).

2. Jenis Kelamin

Perbedaan perilaku pria dan wanita dapat dilihat dari cara mereka berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Baik dalam melakukan hal kebersihan wanita lebih cenderung ke arah lebih bersih dari pada pria. Karena pria berperilaku dan melakukan sesuatu atas dasar pertimbangan rasional dan akal sedangkan wanita atas dasar pertimbangan emosional dan perasaan.

3. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, penciuman, pendengaran, rasa dan raba. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (Notoatmojo, 2007). Pengetahuan dilakukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Pengetahuan dapat diperoleh melalui informasi yang disampaikan tenaga profesional kesehatan, orang tua, guru, buku, media massa, dan sumber lainnya. Pengetahuan juga bisa didapat melalui pengalaman (Hartono, 2008).

Dalam "Dictionary Of Education" menyebutkan bahwa pendidikan merupakan suatu faktor yang melatarbelakangi pengetahuan dan selanjutnya pengetahuan mempengaruhi perilaku (Endraswara, 2003). Menurut Motarjemi (2005) pendidikan bagi penjamah makanan dan konsumen mengenai cara-cara penanganan makanan yang higienis merupakan unsur yang paling penting didalam mencegah penyakit bawaan makanan. Setiap kontaminasi baik yang terjadi diawal maupun akibat penanganan selama penyiapannya, bila tidak dikendalikan pada tahap ini akan memberikan dampak negatif secara langsung bagi kesehatan konsumennya. Pendidikan bagi masyarakat dan penjamah baik yang domestic maupun professional mengenai cara-cara menyiapkan makanan yang aman sangat penting untuk menjamin agar:

- a. Makanan tidak terkontaminasi oleh mereka sendiri
- b. Kontaminan yang mungkin ada dalam bahan pangan dapat dihilangkan atau dikurangi sampai ke tingkat yang aman
- c. Pertumbuhan mikroorganisme sampai mencapai tingkat yang menimbulkan penyakit, ataupun menghasilkan toksin dapat dicegah.
- d. Makanan terkontaminasi yang tidak bisa dianggap aman dapat dihindari.

A.4.3 Perilaku Penjamah Makanan

Pada perilaku penjamah makanan dalam hal mengelola makanan, proses penjamah makanan untuk berperilaku sehat dalam mengelola makanan yaitu, penjamah harus mengetahui tentang penyediaan bahan makanan dari segi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Bila penjamah makanan sudah mengetahui tentang hal tersebut, maka selanjutnya akan ada penilaian yang positif dan negative tentang cara menjamah makanan. Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku khususnya dalam hal pengelolaan makanan :

1. Latar belakang dapat berupa keadaan sosial budaya yang mempengaruhi pengelolaan makanan.
2. Perilaku penjamah makanan itu sendiri yang dipengaruhi oleh kepercayaan tentang manfaat yang akan diperoleh apabila makanan diolah dengan cara yang baik dan memenuhi syarat kesehatan.
3. Tersedianya sarana prasarana yang digunakan untuk pengelolaan makanan dan dukungan dari lingkungan.
4. Adanya kejadian keracunan dan kontaminasi makanan yang dapat menyatakan tentang pentingnya pengelolaan makanan yang baik dan sehat.

A.4.4 Domain Perilaku

Berdasarkan dari Teori Bloom, perilaku dibagi menjadi tiga yaitu *cognitive domain*, *affective domain*, dan *psicomotor domain* .(Notoatmodjo, 2012). Dalam perkembangan selanjutnya para ahli pendidikan dan untuk kepentingan pengukuran hasil, ketiga domain tersebut diukur dari :

1. *Cognitive Domain* diukur dari pengetahuan (*knoeledge*)
Pengetahuan adalah hasil dari suatu proses pembelajaran seseorang terhadap sesuatu baik itu yang didengar maupun yang dilihat (Fitriani, 2011). Tercakup dalam 6 tingkatan, yaitu :

1. Tahu (*know*)

Diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini merupakan mengingat kembali (*recall*) sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima.

2. Memahami (*comprehension*)

Diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang obyek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan suatu materi tersebut secara benar.

3. Aplikasi (*appication*)

Diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi *real* (yang sebenarnya).

4. Analisis (*analysis*)

Kemampuan untuk menjabarkan suatu materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam satu struktur organisasi dan masih ada kaitannya satu sama lain.

5. Sintesis (*synthesis*)

Merupakan kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru.

6. Evaluasi (*evaluation*)

Tingkat pengetahuan yang berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek.

2. *Affective Domain* diukur dari sikap (*attituade*)

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Alport (1954) yang dikutip notoatmodjo (2012) menjelaskan bahwa sikap memiliki 3 komponen pokok yaitu :

- a. Kepercayaan (keyakinan), ide dan konsep terhadap suatu objek.
- b. Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek.
- c. Kecenderungan untuk bertindak (*tend to have*).

Sikap belum tentu terwujud dalam bentuk tindakan. Untuk mewujudkan sikap menjadi suatu tindakan diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, seperti fasilitas atau sarana dan prasarana.

3. *Psicomotor Domain* diukur dari praktik atau tindakan (*practice*)

Menurut Notoatmodjo (2012), praktik atau tindakan ini dapat dibedakan menjadi beberapa tingkatan :

a. Praktik terpimpin (*guided respons*)

Apabila subjek atau seseorang telah melakukan sesuatu tetapi masih tergantung pada tuntutan atau menggunakan panduan.

b. Praktik secara mekanisme (*mechanism*)

Apabila subjek atau seseorang telah melakukan atau mempraktikkan sesuatu hal secara otomatis.

c. Adopsi (*adoption*)

Suatu tindakan atau praktik yang sudah berkembang. Artinya apa yang telah dilakukan tidak sekedar rutinitas atau mekanisme saja, tetapi sudah dilakukan modifikasi, atau tindakan atau perilaku yang berkualitas.

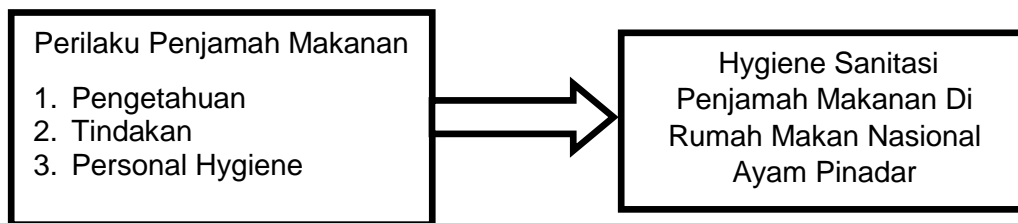
Cara menilai praktik dapat diartikan melalui observasi, check list dan kuesioner. Check list berisi daftar variabel yang akan dikumpulkan datanya. Selain menggunakan observasi, check list, penilaian praktik juga dapat dilakukan dengan kuesioner (Arikunto, 2010).

A.4.5 Pengertian Rumah Makan

Rumah makan atau warung makan adalah usaha menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Pengertian warung makan menurut kamus bahasa Indonesia didefinisikan sebagai tempat yang digunakan untuk berjualan makanan.

Dalam Kepmenkes RI No 1098 tahun 2003, rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya.

B. Kerangka Konsep



Gambar 2.1 Kerangka Konsep Penelitian

C. Defenisi Operasional

Tabel 2.1
Definisi Operasional

NO	Variabel	Defenisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Pengetahuan	Tingkat pemahaman responden tentang Personal Hygiene	Kuesioner	1. Baik; jumlah skor > 75% total skor 2. Cukup; jumlah skor 56 – 75% 3. Kurang; jumlah skor ≤ 55%	Ordinal
2	Tindakan	Perbuatan nyata yang dilakukan penjamah makanan terhadap Personal Hygiene dan hygiene sanitasi makanan	Checklist	1. Baik; jumlah skor > 75% total skor 2. Cukup; jumlah skor 56 – 75% 3. Kurang; jumlah skor ≤ 55%	Ordinal
3	Personal Hygiene	Kebersihan diri penjamah makanan seperti kebersihan kulit, rambut, gigi, mata , telinga, tangan , kaki dan kuku	Checklist	1. Baik; jumlah skor > 75% total skor 2. Cukup; jumlah skor 56 – 75% 3. Kurang; jumlah skor ≤ 55%	Ordinal

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian dan Desain Penelitian

Jenis Penelitian yaitu survey yang bersifat deskriptif yaitu gambaran tentang baik pengetahuan, tindakan dan personal Hygiene penjamah makanan, di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Kecamatan Dolok Sanggul.

B. Lokasi Dan Waktu Penelitian

B.1. Lokasi

Lokasi penelitian berada di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul.

B.2 Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan April - Juli 2022.

C. Populasi dan Sampel

C.1 Populasi

Menurut Sugiyono (2008), Populasi adalah wilayah generalisasi terdiri atas obyek/ subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu. Ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Dalam penelitian ini populasinya adalah penjamah makanan yang bekerja di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Kecamatan Dolok Sanggul sejumlah 10 orang.

C.2 Sampel

Menurut Sugiyono (2019;127) sampel merupakan bagian dari jumlah populasi yang akan di teliti atau sebagian jumlah dari karakteristik yang dimiliki oleh populasi. *Tehnik sampling* yang digunakan pada penelitian ini adalah *Total sampling*. *Total Sampling* adalah teknik pengambilan sampel dimana jika jumlah populasi dibawah 100 maka dapat dijadikan sebagai sampel (Sugiyono, 2007). Alasan mengambil total sampling agar penelitian valid. Sampel dalam penelitian ini adalah sejumlah 10 penjamah makanan.

D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data

D.1 Data Primer

Data primer diperoleh dari observasi langsung dan bertanya kepada responden menggunakan checklist dan kuesioner dengan tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Kecamatan Dolok Sanggul.

D.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Kecamatan Dolok Sanggul berupa jumlah penjamah makanan.

E. Pengolahan dan Analisis Data

E.1 Pengolahan Data

Data berupa hasil pengisian lembar kuerioner terhadap responden dalam bentuk skor penilaian. Pengolahan terhadap data dilakukan melalui proses berikut (Notoatmodjo, 2010):

1. *Editing* (penyuntingan data) Memeriksa data-data yang sudah terkumpul, yaitu mengoreksi setiap lembar tes untuk memastikan pertanyaan telah terjawab semua dan meminta responden menjawab kembali apabila terdapat pertanyaan yang belum dijawab.
2. *Scoring* Selanjutnya menetapkan pemberian skor pada lembar tes dalam penelitian ini menggunakan pola apabila jawaban benar maka diberi nilai satu (1) dan apabila salah maka diberi nilai (0).
3. *Tabulating* (tabulasi) Kegiatan membuat tabel-tabel data dan mengelompokkan data sesuai jawaban-jawaban dengan teratur serta teliti, kemudian dihitung, dijumlahkan dan disajikan dalam bentuk tabel.

Berdasarkan tabel tersebut akan dipakai untuk membuat data agar didapat gambaran tingkat pengetahuan variabel yang telah ada.

E.2 Analisis Data

Analisis data dilakukan secara manual, Data yang dikumpulkan secara manual dari hasil observasi dan menggunakan Checklist dan kuesioner Pengetahuan, Tindakan Dan Personal Hygiene Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Kecamatan Dolok Sanggul. Kemudian data yang diperoleh

dianalisa secara deskriptif, kemudian data tersebut dibandingkan dengan teori yang ada.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

A.1 Gambaran Umum Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul

Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar memiliki 2 cabang yang dimana tempat penelitian yang penulis ambil merupakan cabang kedua yang berada di Jl Dolok Sanggul di mana rumah makan yang berada di Jl Simpang Tiga Sitingo Sidikalang merupakan pusat cabang. Rumah yang berada di Jl. Panji Sibura – Bura merupakan cabang pertama.

A.2 Karakteristik Responden

Untuk mengetahui karakteristik responden dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul yang berjumlah 10 orang.

1. Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin

Tabel 4.1
Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Jenis Kelamin
Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul
Tahun 2022

Jenis Kelamin	Jumlah	Persen(%)
Laki-Laki	5	50%
Perempuan	5	50%
Total	10	100%

Berdasarkan Tabel 4.1 terlihat bahwa jumlah Penjamah Makanan Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul di berjenis kelamin laki-laki sebanyak 5 orang (50 %), dan Perempuan sebanyak 5 orang (50%).

2. Karakteristik Responden Menurut Umur

Tabel 4.2
Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Umur
Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul
Tahun 2022

Umur	Jumlah	Persen(%)
20-29 tahun	5	50%
30-39 tahun	1	12,5%
40-49 tahun	4	37,5%
Total	10	100%

Berdasarkan Tabel 4.2 terlihat bahwa umur responden, di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul yang paling banyak adalah 20-29 tahun sebanyak 5 orang (50 %), umur 40-49 tahun sebanyak 4 orang (37,5 %), umur 30-39 tahun sebanyak 1 orang (12,5 %).

3. Karakteristik Responden Menurut Pendidikan

Tabel 4.3
Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Pendidikan
Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul
Tahun 2022

Pendidikan	Jumlah	Persen (%)
SMA	5	50 %
SMP	5	50 %
Total	10	100%

Berdasarkan Tabel 4.3 diatas dapat terlihat bahwa pendidikan responden di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul, ada 2 yaitu SMP dan SMA. Pendidikan responden yang sama atau tidak ada yang paling banyak adalah SMA sebanyak 5 orang (50%) dan SMP sebanyak 5 orang (50%).

4. Karakteristik Responden Menurut Pengalaman Bekerja

Tabel 4.4
Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Lama Bekerja
Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul
Tahun 2022

Lama Bekerja	Jumlah	Persen (%)
1-3 Tahun	5	50 %
4-6 Tahun	5	50 %
Total	10	100%

Berdasarkan Tabel 4.4 terlihat bahwa lama bekerja responden yang paling banyak adalah 1-3 tahun sebanyak 5 orang (50%), lama bekerja 4-6 tahun sebanyak 5 orang (50%) .

A.3 Tingkat Pengetahuan Responden

Tabel 4.5
Responden Penjamah Makanan Menurut Pengetahuan Di Rumah
Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul
Tahun 2022

No.	Pengetahuan Penjamah Makanan	Jumlah(n)	Persentase(%)
1	Baik	6	46,67
2	Cukup	3	35,56
3.	Kurang	1	17,78
	Total	10	100

Berdasarkan Tabel 4.5 dapat dilihat bahwa pengetahuan tentang Penjamah Makanan di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar di Kecamatan Dolok Sanggul yang paling banyak yaitu pengetahuan dalam kategori baik yaitu sebanyak 6 orang (46,67%) dan yang cukup adalah sebanyak 3 orang (35,56%) serta yang berpengetahuan kurang 1 orang (17,78%).

A.4 Tindakan Responden

Tabel 4.6
Responden Penjamah Makanan Menurut Tindakan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022

No.	Tindakan Penjamah Makanan	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Baik	6	50
2	Cukup	1	12,5
3.	Kurang	3	37,5
	Total	10	100

Berdasarkan Tabel 4.6 dapat dilihat bahwa tindakan terhadap Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul yang paling banyak yaitu tindakan dalam kategori baik yaitu sebanyak 6 orang (50%) dan kategori cukup 1 orang (12,5%) , dan paling sedikit berada dalam kategori kurang yaitu sebanyak 3 orang (37,5%).

A.5 Personal Hygiene Responden

Tabel 4.7
Responden Penjamah Makanan Menurut Personal Hygiene Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022

No.	Personal Hygiene Penjamah Makanan	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Baik	4	37,5
2	Cukup	4	37,5
3.	Kurang	2	24,5
	Total	10	100

Berdasarkan Tabel 4.7 dapat dilihat bahwa personal hygiene terhadap Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul yang paling banyak yaitu tindakan dalam kategori baik yaitu sebanyak 4 orang (37,5%) dan kategori cukup 4 orang (37,5%) , dan paling sedikit berada dalam kategori kurang yaitu sebanyak 2 orang (24,5%).

B. Pembahasan

B.1 Tingkat Pengetahuan Penjamah Makan Nasional Ayam Pinadar

Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui oleh penjamah makanan dalam penanganan makanan seperti pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, penyajian makanan. Pengetahuan (cognitive) merupakan bagian yang penting dalam proses membentuk tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2012).

Penjamah makanan 6 orang responden (46,67%) yang mempunyai tingkat pengetahuan yang baik, 3 orang responden (35,56%) mempunyai tingkat pengetahuan cukup dan 1 orang responden (17,78%) mempunyai tingkat kurang. Dimana pengetahuan responden di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang penjamah makanan di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul . Tetapi masih ada reponden yang belum mengerti tentang penggunaan APD yang baik yaitu 2 orang (25%), sebanyak 3 orang (37,5%) belum mengetahui wadah tempat sampah yang baik diruang pengolahan makanan, sebanyak 2 orang (25%) belum mengetahui air yang digunakan untuk memcuci bahan makanan, 4 orang (37,5%) responden belum mengetahui penyakit yang dapat ditimbulkan makanan yang terkontaminasi, 4 orang (37,5%) responden masih belum mengetahui mencuci tangan yang bersih sebelum bekerja dan sesudah keluar dari kamar mandi.

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 kadar kesehatan yang latar belakang pendidikan rendah. Akan tetapi pendidikan yang tinggi tersebut akan lebih mempermudah individu bersangkutan untuk melakukan analisis terkait yang dihadapi, dalam hal ini tentang penanganan sanitasi makanan diungkapkan oleh Notoatmodjo,2003 bahwa analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih dalam suatu struktur organisasi tersebut, dan masih ada kaitannya

satu sama lainnya. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

Umur mempengaruhi pembentukan pengetahuan penjamah makanan terhadap pengolahan makanan. Semakin tinggi umur penjamah makanan dalam mengelola makanan maka akan semakin baik hasil pengetahuannya terhadap pengolahan makanan. Dari hasil penelitian yang didapat, umur responden 20-29 tahun dapat berpikir dan menanggapi secara positif bagaimana cara menangani makanan yang sesuai dengan penjamah makanan.

Jenjang pendidikan tertinggi responden adalah SMP dan SMA. Responden yang sebagian besar tingkat pendidikannya SMA dan SMP pengetahuannya sudah baik.

Penjamah dengan pendidikan rendah akan berbeda dengan penjamah pendidikan tinggi, namun demikian tidak selamanya pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang penanganan sanitasi makanan. Meskipun tingkat pengetahuan tidak selalu berbanding dengan tingkat pendidikan, pelatihan dan pendampingan kepada penjamah makanan tetap perlu dilaksanakan.

Semakin lama pengalaman kerja sebagai penjamah makanan setelah mencapai 1 tahun atau lebih maka semakin tinggi tingkat pengetahuannya terhadap penjamah makanan.

B.2 Tindakan Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam

Pinadar

Notoatmodjo (2003), menyatakan bahwa suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perbuatan nyata di perlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain adalah fasilitas.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat tindakan penjamah makanan 6 orang responden (50%) yang mempunyai tindakan yang baik, 1 orang responden (12,5%) mempunyai tindakan yang

cukup, 3 orang responden (37,5) mempunyai tindakan kurang. Dimana tindakan responden di Rumah Makan Nasional Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang penanganan hygiene dan sanitasi makanan di Rumah Makan Nasional Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul.

Tindakan merupakan suatu yang merujuk pada perilaku yang di ekspresikan dalam bentuk tindakan atau berbuat dan merupakan bentuk nyata yang dilatar belakangi oleh pengetahuan dan sikap yang dimiliki. Tindakan yang dilakukan dapat berkembang kearah yang lebih baik, artinya tindakan yang dilakukan sudah dimodifikasi tanpa mengurangi kebenarannya.

Masih ada 4 orang (50%) kadang-kadang penjamah makanan yang belum menggunakan alat pelindung saat bekerja, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang batuk/bersih saat bekerja, 4 orang (50%) responden kadang-kadang tidak memcuci tangan sebelum menangani makan dan setelah keluar dari kamar mandi, 2 orang (10%) responden kadang-kadang bercakap-cakap pada saat bekerja, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang masih menggunakan perhiasan saat mengolah makanan, 2 orang (10%) responden kadang-kadang masih mengelap tangan menggunakan celemek, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang tidak merendam dahulu peralatan makan yang akan dicuci, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang masih tidak menggunakan pakaian yang bersih saat bekerja, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang masih menyimpan peralatan makanan ditempat kering dan bebas debu, dan 4 orang (50%) responden tidak memcuci peralatan menggunakan air panas dan dingin.

Faktor penghambat yang mempengaruhi penjamah makanan bertindak kurang baik yaitu kebiasaan. Faktor kebiasaan merupakan hal tersulit untuk mengubah perilaku seseorang penjamah makanan karena sudah terbiasa dengan hal yang bertindak tidak baik. berdasarkan data yang diperoleh baik menurut umur, tingkat pendidikan dan lama kerja di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar sudah baik.

Penjamah makanan juga tidak menutup makanan saat disajikan sehingga vektor seperti lalat mempunyai kemungkinan besar untuk menularkan penyakit. Masih ada penjamah makanan yang merokok saat menangani makanan dan tidak mencuci tangan setelah melakukannya sehingga dapat menularkan kuman kepada makanan, penjamah juga masih ada yang menggunakan perhiasan sehingga dapat menyebabkan makanan dapat terkena cemaran kimia dari cincin yang digunakan. 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.

Tindakan penjamah makanan yang ada di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar untuk prakteknya penjamah makanan terkadang masih tidak menggunakan pakaian kerja berupa sarung tangan plastik dan masker. Dan terkadang penjamah makanan masih bercakap-cakap pada waktu memasak. Dengan berbicara sewaktu memasak responden mengakui tidak takut melakukan pekerjaan dan tidak merasa bosan untuk melakukan pekerjaan dan tidak merasa bosan untuk melakukan pekerjaan, juga petugas penjamah makanan masih ada mengeringkan tangan setelah mencuci tangan menggunakan celemek yang dipakai saat bekerja. Hal diatas sangat bertolak

belakang dengan prinsip personal hygiene dalam mencuci tangan yaitu mengeringkan tangan dengan tissue atau alat pengering dan juga penjamah makanan masih sangat kurang kebersihannya dalam membersihkan alat masak karena tidak direndam terlebih dahulu dan jarang mencuci menggunakan air panas.

B.3 Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional

Ayam Pinadar

Personal Hygiene adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Tarwoto dan Wartonah,2014). Untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perbuatan nyata di perlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain adalah fasilitas.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat personal hygiene penjamah makanan 4 orang responden (37,5%) yang mempunyai tindakan yang baik, 4 orang responden (37,5%) mempunyai tindakan yang cukup, 2 orang responden (24,5) mempunyai tindakan kurang. Dimana personal hygiene responden di Rumah Makan Nasional Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang penanganan hygiene dan sanitasi makanan di Rumah Makan Nasional Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul.

Personal Hygiene merupakan suatu yang merujuk pada perilaku yang di ekspresikan dalam bentuk tindakan atau berbuat dan merupakan bentuk nyata yang dilatar belakangi oleh pengetahuan dan sikap yang dimiliki. Personal Hygiene yang dilakukan dapat berkembang kearah yang lebih baik, artinya tindakan yang dilakukan sudah dimodifikasi tanpa mengurangi kebenarannya.

Masih ada 3 orang (37,5%) kadang-kadang penjamah makanan yang belum mengganti pakaian dua kali sehari saat bekerja, 2 orang (37,5%) responden kadang-kadang mandi dua kali sehari saat bekerja, 4 orang (50%) responden kadang-kadang tidak mencuci tangan sebelum menangani makan

dan setelah keluar dari kamar mandi, 4 orang (50%) responden kadang-kadang membersihkan kuku yang kotor dengan sabun saat mandi pada saat bekerja, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang masih ada memotong kuku sekali seminggu , 4 orang (50%) responden kadang-kadang masih tidak mencuci pakaian dengan detergent , 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang tidak menggosok gigi , 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang masih tidak menggunakan pakaian yang bersih saat bekerja, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang masih tidak mengganti pakaian dalam sesudah mandi , dan 4 orang (50%) responden tidak menjemur pakaian di bawah terik matahari .

Faktor penghambat yang mempengaruhi penjamah makanan bertindak kurang baik yaitu kebiasaan. Faktor kebiasaan merupakan hal tersulit untuk mengubah perilaku seseorang penjamah makanan karena sudah terbiasa dengan hal yang bertindak tidak baik. berdasarkan data yang diperoleh baik menurut umur, tingkat pendidikan dan lama kerja di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar sudah baik.

Dari tindakan penjamah makanan yang ada di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar untuk prakteknya penjamah makanan terkadang masih tidak menggunakan pakaian kerja berupa sarung tangan plastik dan masker. Dan terkadang penjamah makanan masih bercakap-cakap pada waktu memasak. Dengan berbicara sewaktu memasak responden mengakui tidak suntuk melakukan pekerjaan dan tidak merasa bosan untuk melakukan pekerjaan dan tidak merasa bosan untuk melakukan pekerjaan, juga petugas penjamah makanan masih ada mengeringkan tangan setelah mencuci tangan menggunakan celemek yang dipakai saat bekerja. Hal ini menunjukkan bahwa personal Hygiene yang dimiliki oleh sipenjamah makanan masih kurang diperhatikan, hal disebabkan oleh adanya faktor internal dan eksternal.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian mengenai pengetahuan, tindakan dan personal hygiene penjamah makanan di rumah makan nasional ayam pinadar di Kecamatan Dolok Sanggul adalah sebagai berikut :

1. Pengetahuan penjamah makanan di Kecamatan Dolok Sanggul memiliki tingkat pengetahuan baik sebanyak 6 orang (75%), dan sebanyak 3 orang (38,5%) di kategorikan cukup, dan sebanyak 1 orang (12,5%) di kategorikan kurang .
2. Tindakan Penjamah Makanan di Kecamatan Dolok Sanggul memiliki tindakan baik sebanyak 4 orang (50%), dan sebanyak 5 orang (50%) di kategorikan cukup dan sebanyak 1 orang (12,5%) di kategorikan kurang.
3. Personal Hygiene Penjamah Makanan di Kecamatan Dolok Sanggul memiliki personal hygiene baik sebanyak 1 orang (12,5%), dan sebanyak 5 orang (62,5%) di kategorikan cukup, dan sebanyak 2 orang (25%) di kategorikan kurang. Hal ini menunjukkan bahwa Personal Hygiene adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis.

B. Saran

1. Kepada penjamah makanan agar meningkatkan pengetahuan tentang penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Pinadar dengan cara menjaga keamanan makanan yang akan disajikan kepada konsumen.
2. Kepada penjamah makanan di Kecamatan Dolok Sanggul agar lebih meningkatkan tindakan tentang penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Pinadar dengan menerapkan tindakan yang baik dalam menyajikan makanan kepada konsumen.

3. Kepada penjamah makanan di Kecamatan Dolok Sanggul agar meningkatkan personal hygiene tentang penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Pinadar, hal ini dimaksudkan agar hygiene sanitasi dapat diterapkan secara terus menerus sehingga membentuk kebiasaan yang sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, A. 2017. Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan di Pasar Senggol Tabanan. Denpasar. Jurusan Kesehatan Lingkungan. Politeknik Kesehatan Denpasar
- Depkes RI (2006) Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hygiene Tenaga Penjamah. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia; 2006.
- Fathonah, Siti. 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Unnes Press. Semarang.
- Isro'in, Laily dan Andarmoyo, S.(2012). Personal Hygiene. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Notoatmodjo S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta :RinekaCipta
- Notoatmodjo S. 2003. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Jakarta: RinekaCipta
- Perilaku Hidup Bersih dan Sehat. 2011. (Online), terdapat dalam : (<http://www.perdhaki.org/content/perilaku-hidup-bersih-dan-sehat>, diakses pada 17 Mei 2018)
- Tarwoto & Wartonah (2015), Tarwoto dan Wartonah., 2015. Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan . Edisi :4 .Jakarta
- Tarwoto dan Wartonah (2004) Tarwoto & Wartonah. 2004. Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan. Jakarta: Salemba Medika.

LAMPIRAN I

Kuesioner Dan Checklist Penelitian Tentang Pengetahuan, Tindakan Dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar

NAMA :
UMUR :
JENIS KELAMIN :
PENDIDIKAN :
LAMA BEKERJA :

I. Kuesioner Pengetahuan

1. Alat pelindung diri apa saja yang harus digunakan penjamah makanan sewaktu menangani makanan?
 - a. Penutup kepala, sarung tangan plastik, celemek
 - b. Sepatu boot, kaca mata
 - c. Masker, penjepit makanan
2. Apakah tujuan penjamah makanan menggunakan pakaian kerja yang bersih saat menangani makanan?
 - a. Supaya kelihatan seragam
 - b. Agar pakaian tidak kotor oleh makanan
 - c. Agar makanan tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian sewaktu dalam perjalanan dari rumah ketempat kerja
3. Penyakit apa saja yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi?
 - a. Diare, typhus
 - b. DBD (Demam Berdarah)
 - c. Batuk
4. Apa tujuan sarung tangan plastik/penjepit digunakan penjamah makanan saat menyentuh makanan?
 - a. Agar makanan tidak terkontaminasi kuman yang berasal dari tangan

- b. Agar tidak kontak langsung dengan makanan
 - c. Agar terlihat sehat
5. Apa tujuan tidak diperbolehkan bercakap-cakap saat mengolah makanan?
- a. Agar suasana tidak bising
 - b. Agar konsentrasi pengolah makanan tidak terganggu
 - c. Agar makanan tidak terkontaminasi penyakit yang keluar dari mulut penjamah
6. Apa yang akan anda lakukan apabila batuk/bersin?
- a. Mulut ditutup dengan tangan terbuka
 - b. Batuk dibiarkan begitu saja
 - c. Mulut ditutup dengan sapu tangan/tissue
7. Apa tujuan menggunakan penutup kepala/rambut sewaktu bekerja?
- a. Agar rambut tidak jatuh ke dalam makanan sehingga terkontaminasi
 - b. Agar rambut tertata rapi
 - c. Agar terlihat indah
8. Seorang penjamah makanan yang sedang sakit seharusnya?
- a. Diperbolehkan masuk dan bekerja seperti biasa
 - b. Tidak diperbolehkan masuk kerja dan tidak boleh mengolah makanan
 - c. Diperbolehkan masuk tetapi tidak mengolah makanan
9. Apa tujuan tidak diperbolehkan bekerja sewaktu dalam keadaan sakit?
- a. Agar makanan tidak terkontaminasi dari penyakit si penjamah makanan
 - b. Supaya penjamah makanan tidak lalai saat bekerja
 - c. Agar penjamah makanan tidak semakin sakit
10. Apa tujuan mencuci tangan pakai sabun terlebih dahulu sebelum dan sesudah menangani makanan?
- a. Supaya nyaman bekerja saat mengolah makanan
 - b. Supaya tangan bersih dan bebas dari kuman
 - c. Agar tangan wangi dan harum

II. Checklist Tindakan

Petunjuk :

Jawablah pertanyaan berikut dengan memilih satu jawaban yang tersedia dengan jujur (setuju, dan tidak setuju) dengan membubuhkan tanda checklist (√)

NO	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Penjamah makanan menggunakan APD seperti sarung tangan plastik atau masker pada saat mengolah makanan		
2	celemek yang sudah digunakan seharian langsung di cuci		
3	Penjamah makanan sewaktu batuk/ bersin menggunakan tisu/ sapu tangan		
4	Penjamah makanan tidak menggaruk kepala/ rambut serta anggota badan lainnya		
5	Penjamah makanan mencuci tanganya sebelum dan sesudah menangani makanan		
6	Penjamah makanan tidak berbicara pada saat bekerja atau merokok disaat menangani makanan		
7	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik atau penjepit makanan pada saat menyentuh makanan jadi		

8	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan seperti cincin saat mengolah makanan		
9	Penjamah makanan menutup luka terbuka, seperti bisul atau luka lainnya saat mengolah makanan		
10	Penjamah makanan menggunakan penutup kepalasewaktu bekerja		

III. Checklist Personal Hygiene


Petunjuk :


Jawablah pertanyaan berikut dengan memilih satu jawaban yang tersedia dengan jujur (setuju, dan tidak setuju) dengan membubuhkan tanda checklist (√)

NO.	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Apakah anda mengganti pakaian dua kali sehari		
2	Apakah anda mencuci pakaian dengan detergent		
3	Apakah anda mengganti baju setelah berkeringat		
4	Apakah anda mencuci pakaian dan menjemur pakaian dibawah terik matahari		
5	Apakah anda membersihkan kuku yang kotor dengan sabun saat mandi		
6	Apakah anda mandi dua kali sehari		
7	Apakah anda memotong kuku sekali seminggu		
8	Apakah anda mencuci tangan menggunakan sabun sesudah BAB		
9	Apakah anda menggosok gigi		
10	Apakah anda mengganti pakaian dalam sesudah mandi		

Lampiran 2

Surat Izin Permohonan Melakukan Penelitian

 **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos : 20136
Telepon : 061-8368633 - Fax : 061-8368644
Website : www.poltekkes-medan.ac.id - email : poltekkes_medan@yahoo.com



Nomor : TU.05.01/00.03/ 0832 /2022
Lampiran :
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabangjahe, 27 April 2022

Kepada Yth
Pemilik Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul
Di
Tempat


Dengan Hormat,
Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Medan :


Nama : Serepina Simanyuntak
NIM : P00933119103

Yang bermaksud akan mengambil data penelitian di Rumah Makan bapak/ibu kelola dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul
"Pengetahuan, Tindakan Dan Personal Hygiene Perjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Dolok Sanggul Tahun 2022".

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata-mata hanya untuk menyelesaikan tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan. Disamping itu mahasiswa yang penelitian wajib mengikuti Protokol Kesehatan Covid - 19.

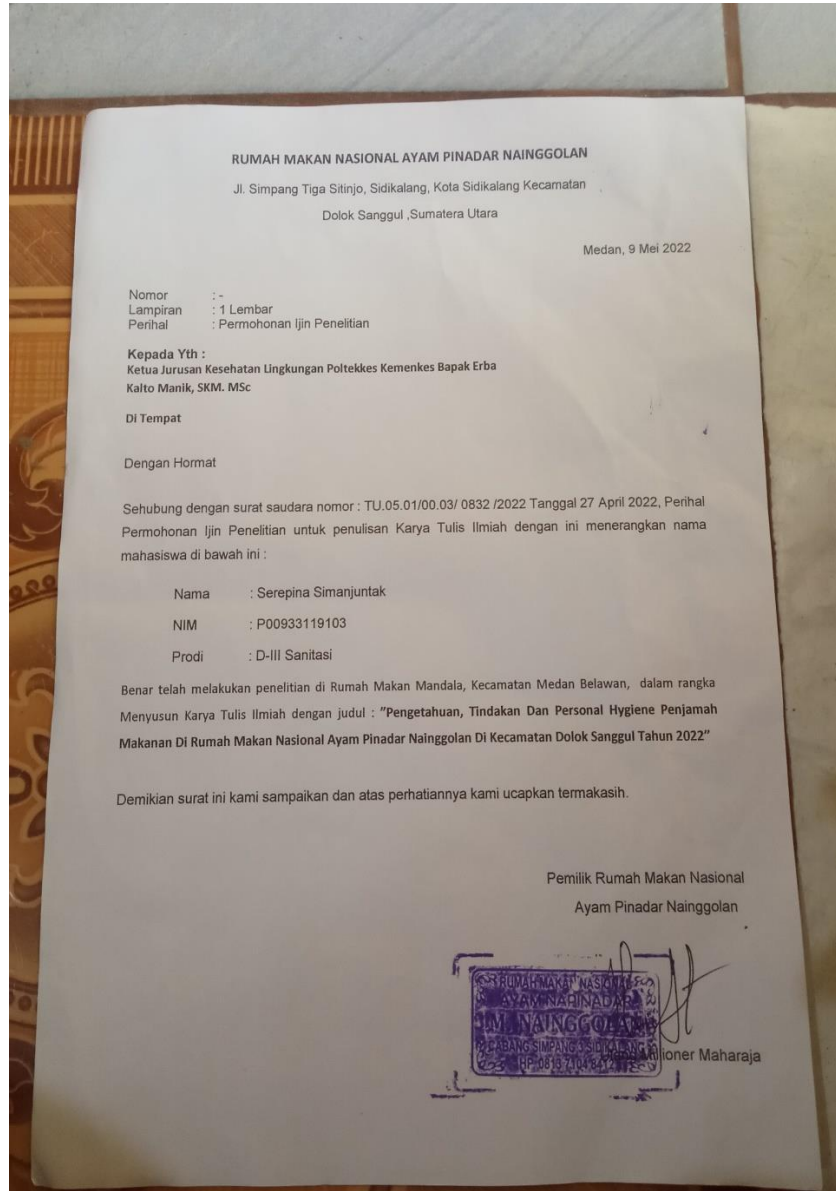
Demikian disampaikan atas perhatian Bapak/ibu, diucapkan terima kasih

Kepala Jurusan Kesehatan Lingkungan

Anik, SKM, M.Sc
NIP. 198303261985021001



Lampiran 3

Surat Balasan Dari Tempat Penelitian













Lampiran 4

Daftar Bimbingan Dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah


POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D III SANITASI
TA 2021/2022

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Serepina Simanjuntak
 NIM : P00933119103
 Dosen Pembimbing : Marina Br Koro, SKM, M. Kis
 Judul Karya Tulis Ilmiah : Pengetahuan, Tindakan Dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Nasional Ayam Pinadar Di Kecamatan Blok Sengul Tahun 2022

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
1	21 Februari 2022	- Konsultasi Judul - Konsultasi latar belakang	
2	28 Februari 2022	Bab I 'd Bab III	
3	27 Maret 2022	Revisi Bab I	
4	1 April 2022	- Metode Penelitian - Formulir Penelitian	
5	4 April 2022	Acc Proposal	
6	30 Juni 2022	Pembetulan Proposal	
7	1 Juli 2022	Konsultasi Hasil Penelitian	
8	15 Juli 2022	Konsultasi Pembahasan	
9	18 Juli 2022	Kemampuan Saran/Pustaka	
10	21 Juli 2022	Acc. Maju Hasil	

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Medan,
Erba Kallu Manik, SKM, M.Sc.
NIP. 196203261985021001



Lampiran 5

Dokumentasi

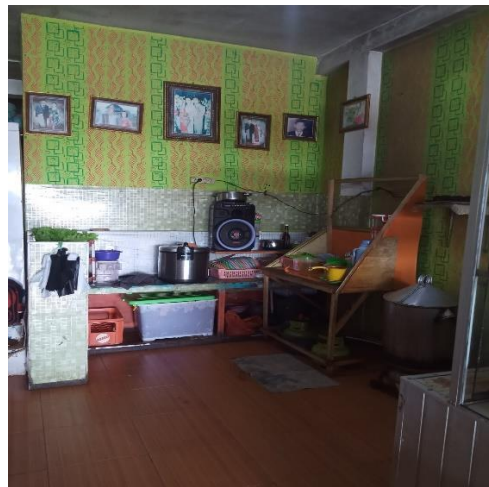
Gambar 1

Tempat Penyajian Makanan



Gambar 2

Lokasi Dapur



Gambar 3

Sarana Tempat Cuci Tangan

Gambar 4

Lokasi Tempat Cuci Piring



Gambar 5
Suasana Rumah Makan



Gambar
Pemilik Rumah Makan

