

KARYA TULIS ILMIAH

**PERILAKU HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DITINJAU DARI
ASPEK PENJAMAH MAKANAN (FOODHANDLER) DI RC (RETREAT
CENTER) SUKAMAKMUR TAHUN 2017**



OLEH :

EMIDA LUSIANI BR MELIALA

NIM : P00933014013

**POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
TAHUN 2017**

LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : Pelaksanaan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Ditinjau
Dari Aspek Penjamah Makanan (Foodhandler) Di RC
(Retreat Center) Sukamakmur.

NAMA : Emida Lusiani Br Meliala

NIM : P00933014013

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Program
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekes Kemenkes Medan
Tahun 2017

Kabanjahe, Agustus 2017

Menyetujui
Pembimbing

Marina Br Karo, SKM, M. Kes

NIP. 196911151992032003

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan

Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc

NIP. 196203261985021001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : Pelaksanaan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Ditinjau
Dari Aspek Penjamah Makanan (Foodhandler) Di RC
(Retreat Center) Sukamakmur.
NAMA : Emida Lusiani Br Meliala
NIM : P00933014013

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Program
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekes Kemenkes Medan
Tahun 2017

Penguji I

Penguji II

Th.Teddy Bambang S,SKM,MKes
Nip. 196308281987031000

Mustar Rusli,SKM,MKes
Nip. 196906081991021001

Ketua Penguji

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

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

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

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE
KARYA TULIS ILMIAH, AGUSTUS 2017**

EMIDA LUSIANI BR MELIALA

**“PERILAKU HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK
PENJAMAH MAKANAN (FOODHANDLER) DI RC (RETREAT CENTER)
SUKAMAKMUR TAHUN 2017”**

ABSTRAK

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pecegahan penyakit bawaan makanan karena mereka dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Untuk memperoleh makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan tindakan tenaga pengolah untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan tenaga pengolah makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan di RC (Retreat Center) Sukamakmur berdasarkan pendidikan, umur, dan lama kerja.

Metode yang dilakukan bersifat deskriptif, data primer diperoleh melalui wawancara, observasi langsung dengan menggunakan kuesioner dan data sekunder mengenai pengetahuan, sikap, dan tindakan diperoleh dari RC (Retreat Center) Sukamakmur.

Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa tingkat pengetahuan responden tentang pengolahan makanan sebagian besar sudah cukup baik. Sikap responden tentang pengolahan makanan sebagian besar sudah baik. Tindakan responden tentang pengolahan makanan sebagian besar sudah cukup baik. Tapi ada beberapa responden yang belum memenuhi kriteria tingkat pengetahuan dan tindakan yang baik.

Usaha-usaha dalam peningkatan pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makan dalam penanganan sanitasi makanan di RC (Retreat Center) Sukamakmur dapat berjalan dengan baik, diperlukan upaya-upaya penyempurnaan dengan meningkatkan bimbingan bagi petugas penjamah makanan melalui penyuluhan, penambahan fasilitas sanitasi serta adanya peraturan khusus melalui penyelenggaraan makanan.

Kata Kunci : Perilaku, Penjamah Makanan, Hygiene dan Sanitasi

MINISTRY OF HEALTH RI

POLYTECHNIC OF HEALTH MEDAN

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

SCIENTIFIC PAPER, AUGUST 2017

EMIDA LUSIANI BR MELIALA

“HYGIENE BEHAVIOR AND FOOD SANITATION IN TERMS OF ASPECTS OF FOOD HANDLERS IN RC (RETREAT CENTER) SUKAMAKMUR 2017

ABSTRACT

Food handler has the main influence in preventing food wafting disease because they can contaminated food that have been processed. To oistained the good food, it ned to pay attention and observed about knowledge, attitude, and action from foodhanler to avoid the spreading thorough food that caused by the foodhandler. The air of this research is to know the knowledge,ttitude, and action from the food handler RC (Retreat Center) sukamakmur based from age, education, and long work time.

The menhod of this research is descriptive, the primary data was obtained fro interview, direct observasion with using a question list and secondary data are about knowledge,attitude, and action, tht obtained from RC (Retreat Center) sukamakmur.

The restl of this reseach is knowing that respondent's knowledge about handling food is as much as good the respondent's attitude about handling food is much a good. Bt, thereare som respondent that qualiy the criteria of the knowledge and the good attitude get.

The way of rising the knowledge, attitude, and the action of foodhndler on handling the sanitary of food I RC (Retreat Center) Sukaamakmur can be running in the good way, it need from efforts to perfectioning then by increase the conseling of the foodhandler by implementation.

Key words : Behavior, Foodhandler, Hygiene and Sanitary

BIODATA PENULIS



Nama :Emida Lusiani Br Meliala
Nim :P00933014013
Tempat/Tanggal Lahir :Kandibata, 07 Agustus 1996
Jenis Kelamin :Perempuan
Agama :Kristen Protestan
Anak Ke :1 (Satu) Dari 3 (Tiga) Bersaudara
Alamat :Kandibata
Status Mahasiswa :Jalur Umum
Nama Ayah :Darmawi Meliala
Nama Ibu :Elbina Br Karo

Riwayat Pendidikan:

1. SD (2002-2008) :SD NEGERI 040464 KANDIBATA
2. SMP (2008-2011) :SMP NEGERI 2 KABANJAHE
3. SMA (2011-2014) :SMA GBKP KABANJAHE
4. DIPLOMA III (2014-2017) :POLITEKNIK KESEHATAN NEGERI
MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis menyadari bahwa didalam penulisan proposal ini masih jauh dari kesempurnaan. Adapun judul dari Karya Tulis Ilmiah yang saya tulis adalah **“PERILAKU HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK PENJAMAH MAKANAN (FOODHANDLER) DI RC (RETREAT CENTER) SUKAMAKMUR TAHUN 2017”**

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

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan, pengetahuan dan wawasan yang penulis miliki. Untuk itu penulis mengharapkan masukan berupa kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk kesempurnaan dari pada Karya Tulis Ilmiah ini.

Pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang sudah turut membantu penulis selama menempuh studi dan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, diantaranya kepada:

1. Ibu Dra.Nurhayati,M.Kes selaku Direktur Politeknik kesehatan Medan
2. Bapak Erba Kalto Manik SKM,M.Sc selaku ketua jurusan Politeknik Kesehatan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.
3. Ibu Marina Br Karo,SKM,M.Kes selaku dosen pembimbing dalam penulisan karya tulis ini yang telah memberikan bantuan, petunjuk, ilmu pengetahuan yang sangat berharga sampai selesainya penulisan karya tulis ini.
4. Bapak Th.Teddy Bambang S,SKM,M.Kes dan Bapak Mustar Rusli,SKM,M.Kes selaku tim penguji yang telah meluangkan waktunya untuk menguji hasil penelitian karya tulis ilmiah ini.

5. Bapak Th.Teddy Bambang S,SKM,M.Kes selaku dosen pembimbing Akademik yang telah memberi masukan kepada penulis mulai dari semester I sampai semester VI.
6. Seluruh Bapak/Ibu dosen beserta para staff pegawai jurusan kesehatan lingkungan kabanjahe yang telah memberikan semangat selama perkuliahan.
7. Teristimewa buat kedua orang tua saya Darmawi Milala dan Elbina br Karo yang telah banyak memberi dukungan baik secara moril maupun material yang tidak terhingga kepada penulis selama duduk dibangku perkuliahan sampai terselesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini. Dan adik saya Lea dan Vredy yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
8. Bapak Hedy Johanes Surbakti selaku manager di RC (Retreat Center) Sukamakmur.
9. Buat bapak Arwin dan bik Rupina yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
10. Untuk sahabat penulis Kk Putri, Lady ,Santi, Yuli, Risha ,Dinda, Srinaita,Abed yang selalu memberi motivasi kepada penulis.
11. Penulis juga tidak lupa mengucapkan banyak terimakasih kepada seluruh teman-teman seperjuangan mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe yang telah banyak memberi dukungan dan semangat kepada penulis dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.

Akhir kata, penulis mengharapkan semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya bagi rekan- rekan mahasiswa dan penulis sendiri. Terimakasih.

Kabanjahe, Agustus 2017

Penulis

Emida Lusiani Br Meliala

NIM :P00933014013

DAFTAR ISI

Hal

ABSTRAK
KATA PENGANTAR
DAFTAR ISI
DAFTAR TABEL

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	3

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka	4
B. Kerangka Konsep	16
C. Definisi Operasional	16

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian	18
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	18
C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	18
D. Pengolahan dan Analisa Data	19

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Penelitian.....	20
B. Hasil Penelitian.....	23
C. Pembahasan	27

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	31
B. Saran.....	32

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1 Penjamah Makanan Menurut Jenis Kelamin Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017.....	21
Tabel 2 Penjamah Makanan Menurut Pendidikan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017.....	21
Tabel 3 Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017.....	22
Tabel 4 Penjamah Makanan Menurut Umur Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017.....	22
Tabel 5 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Menurut Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017.....	23
Tabel 6 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Menurut Lama Kerja Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017.....	24
Tabel 7 Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Menurut Umur Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017.....	24
Tabel 8 Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Menurut Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017.....	25
Tabel 9 Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017.....	25
Tabel 10 Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Menurut Umur Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017.....	26
Tabel 11 Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan Menurut Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017.....	26
Tabel 12 Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017.....	27
Tabel 13 Distribusi Frekuensi Tindakan Menurut Umur Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017.....	27

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan dan minuman sangat penting bagi manusia, karena merupakan suatu kebutuhan pokok untuk kelangsungan hidupnya. Untuk itu makanan dan minuman yang dikonsumsi harus terpenuhi zat gizinya seperti karbohidrat, protein, lemak, dan mineral. Makanan harus diperhatikan hygiene sanitasinya karena apabila tidak diperhatikan dalam pengolahan, penyimpanan, maupun penyajiannya, maka dapat menjadi media penularan penyakit. Melalui penjelasan tersebut maka diketahui bahwa makanan sangat penting dijaga keamanannya saat seorang akan mengonsumsi makanan tersebut (Marsaulina,2012).

Kualitas hygiene dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Maka yang dibutuhkan untuk dikonsumsi agar individu menjadi sehat adalah makanan yang aman untuk dikonsumsi. Maka makanan ini harus terjaga hygiene sanitasinya.

Menurut penelitian mengenai perilaku hygiene penyelenggaraan makanan di pusat pendidikan dan latihan olahraga pelajar Jawa Tengah ditemukan bahwa pengolah makanan masih ada yang belum memakai celemek saat bekerja sebanyak 4 orang (66.7%), kuku dalam keadaan panjang dan kotor sebanyak 2 orang (33.3%), berbicara saat mengolah makanan sebanyak 5 orang (83.3%), dan tidak memakai sepatu sebanyak 6 orang (100%) (Fatmawati et al., 2013).

Kebersihan diri atau personal hygiene dan kebersihan lingkungan merupakan bagian dari kehidupan kita sehari-hari, oleh karena itu sudah seharusnya kita sebagai manusia untuk selalu memperhatikan kebersihan diri dan kebersihan lingkungan kita agar terhindar dari berbagai macam penyakit yang timbul akibat kelalaian dalam menjaga kebersihan lingkungan seperti disentri,cacingan,diare,infeksi kulit.

Kebersihan individu terutama orang yang bekerja langsung dalam pengolahan pangan dapat mencemari bahan pangan tersebut. Oleh karena itu

kebersihan individu dalam pengolahan makanan merupakan salah satu hal yang penting agar produk pangannya aman untuk dikonsumsi. Selain pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan yang baik dan benar juga merupakan hal yang penting agar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan pangan.

Keracunan makanan adalah suatu penyakit yang disebabkan mengonsumsi makanan yang berbahaya atau terkontaminasi. Terjadinya penyakit karena makanan erat kaitannya dengan lingkungan yang digambarkan WHO sebagai diagram P, yaitu tangan, alat, tanah.

Di Indonesia masih sering terjadi keracunan makanan seperti kasus di Sumatera Utara, sekitar 70 orang anggota TNI dan para istrinya terpaksa dibawa ke Rumah Sakit Tentara Binjai dan juga 72 siswa asrama SMA Modal Bangsa Arun Lhokseumawe di larikan ke Rumah Sakit PT Arun NGL mereka di duga keracunan makanan dengan gejala, muntah, sakit perut, seusai menyantap makanan (Zulfikar Husein, 2015). Hal ini disebabkan karena hygiene sanitasi makanan yang kurang diperhatikan. Maka dari itu perlu di tingkatkan secara terus menerus hygiene sanitasi makanan sehingga kejadian keracunan makanan ditekan seminimal mungkin.

Demi menjamin terwujudnya keadaan hygiene dan penjamah makanan dari suatu tempat penjamah makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan, salah satu cara mencapainya adalah dengan melakukan pengawasan secara periodic dan berkesinambungan atas pengolahan makanan tersebut. Oleh karena itu perlu dilakukan pengawasan dengan serius ditempat-tempat umum atau tempat-tempat penyelenggaraan makanan.

Berdasarkan tinjauan awal yang dilakukan oleh peneliti ditemukan beberapa penyakit yang dialami penjamah makanannya seperti, Diare dan Flu. Maka dari latar belakang diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul "Bagaimana Perilaku Hygiene Dan Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Aspek Penjamah Makanan (*FoodHandler*) Di RC (*RETREAT CENTER*) DI Sukamakmur".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah "Bagaimana Perilaku *Hygiene* Dan Sanitasi Makanan

Ditinjau Dari Aspek Penjamah Makanan (*FoodHandler*) Di *RC (Retreat Center)* Sukamakmur Tahun 2017?”

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui Perilaku *Hygiene* Dan Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Aspek Penjamah Makanan (*FoodHandler*) Di *RC (Retreat Center)* Sukamakmur Tahun 2017.

C.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hal-hal yang berhubungan dengan proses pengolahan makanan yang sehat.
- b. Untuk mengetahui sikap penjamah makanan dalam beberapa hal yang terkait dengan kegiatan *hygiene* dan sanitasi makanan .
- c. Untuk mengetahui tindakan *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan di *RC (Retreat Center)* Sukamakmur.
- d. Untuk mengetahui pengaruh lama kerja pejamah makanan terhadap penanganan makanan.

D. Manfaat Penelitian

- a. Sebagai bahan masukan bagi *RC (Retreat Center)* Sukamakmur dalam meningkatkan kepedulian terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan agar terhindar dari penyakit yang berhubungan dengan personal *hygiene*.
- b. Bagi peneliti untuk menambah pengetahuan khususnya di bidang penanganan sanitasi penjamah makanan.
- c. Sebagai informasi bagi peneliti lain untuk studi yang lebih mendalam dan menambah bahan bacaan pengetahuan tentang pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi makanan ditinjau dari aspek penjamah makanan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi Makanan

Makanan menurut organisasi kesehatan (WHO) adalah semua substansi yang diperlukan oleh tubuh kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan.

Sedangkan menurut Depertemen Kesehatan yang dimaksud dengan makanan dan minuman adalah sebuah bahan baik dalam bentuk alamiah maupun dalam bentuk buatan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan.

Adapun fungsi makanan bagi manusia adalah:

1. Memberikan panas dan tenaga bagi tubuh yang baru.
2. Membangun jaringan-jaringan tubuh yang baru, memelihara memperbaiki yang tua.
3. Mengatur proses-proses alamiah dan kimiawi dalam tubuh.

Sedangkan kegunaan dari makanan adalah:

1. Memberikan tenaga untuk bekerja
2. Untuk pertumbuhan badan
3. Melindungi tubuh terhadap beberapa penyakit
4. Mengatur suhu tubuh
5. Membentuk makanan cadangan dalam tubuh

Untuk pengolahan makanan dan minuman yang aman, maka dilakukan usaha sanitasi meliputi kegiatan:

1. Keamanan makanan dan minuman
2. Hygiene perorangan dan praktek-praktek penanganan makanan oleh karyawan yang bersangkutan
3. Pencucian,kebersihan dan penyimpanan perlengkapan
4. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama dalam proses pengolahan,penyajian,dan penyimpanan.

Hygiene adalah Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi

hidup manusia (Sihite, 2000). Sedangkan sanitasi lebih memperhatikan masalah kebersihan untuk mencapai kesehatan. Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Azwar, 2009).

Dari beberapa pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan Sanitasi Makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penyajian, sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada pasien (Direktorat Hygiene dan Sanitasi, Dirjen Pencegahan dan Pemberantasan Penyakit Menular, 2005). Sedangkan hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.

Tujuan diadakannya usaha sanitasi dan hygiene adalah :

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen.
2. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi.

Langkah penting dalam mewujudkan hygiene dan sanitasi makanan (Depkes, 2007), adalah :

- a. Mencapai dan mempertahankan hasil produksi yang sesuai dengan suhu hidangan (panas atau dingin).
- b. Penyajian, penanganan yang layak terhadap penanganan makanan yang dipersiapkan lebih awal.
- c. Memasak tepat waktu dan suhu.
- d. Dilakukan oleh pekerja dan penjamah makanan yang sehat mulai dari penerimaan hingga distribusi.
- e. Memantau setiap waktu suhu makanan sebelum dibagikan.

- f. Inspeksi teratur terhadap bahan makanan mentah dan bumbu-bumbu sebelum dimasak.
- g. Panaskan kembali suhu makanan menurut suhu yang tepat (74°C).
- h. Menghindari kontaminasi silang antara bahan makanan mentah, makanan masak melalui orang (tangan), alat makan, dan alat dapur.
- i. Bersihkan semua permukaan alat/ tempat setelah digunakan untuk makanan.
- j. Perhatikan semua hasil makanan yang harus dibeli dari sistem khusus.

B. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip hygiene sanitasi (Depkes RI, 2004). Dalam proses pengolahan makanan, harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan (Kusmayadi, 2008).

Menurut Titin Agustina (2005) Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga hal yang perlu perhatian Yaitu:

1. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi.

2. Tenaga Pengolah Makanan/Penjamah Makanan

Penjamah makanan 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 ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus

merupakan pandangan 18 hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Septiza, 2008).

3. Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakankerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah atau prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang baik atau disebut GMP (Good Manufacturing Practice) (Titin Agustina, 2005).

Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (liar) karena kurang dapat dipertanggung jawabkan secara kualitasnya (Purnomo & Adiono, 2009). Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperlukan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga pengolah. Tujuannya untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan tenaga pengolah makanan.

C. Penjamah Makanan

Pengertian penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam dan diare sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan. Jika terjadi luka penjamah harus menutup luka dengan pelindung kedap air misalnya, plester atau sarung tangan plastik (Kusmayadi, 2008).

Personalhygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Agustiana, 2009).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan

adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2005).

Menurut (Sidik Warsito : 2003) ada dua permasalahan pokok kejadian penyakit menular melalui makanan karena penjamah makanan.

- a. Bahwa timbulnya suatu penyakit menular melalui makanan kalau di selidiki umumnya bersumber pada tenaga pengolah makanan yang bekerja pada saat status sakit.
- b. Bahwa apa bila melalui penelitian sumber tersebut diketahui, maka umumnya dapat disimpulkan bahwa timbulnya kejadian penyakit menular melalui makanan disebabkan dari tenaga pengolah makanan yang bekerja secara ceroboh dan kurabg hati-hati atau masa bodoh.

Penjamah makanan harus memenuhi syarat kesehatan diantaranya harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan kesehatan. Dalam surat tersebut ditetapkan bahwa seorang pengolah makanan harus:

1. Bebas dari penyakit kulit
2. Bebas dari penyakit menular
3. Bukan pembawa kuman
4. Bebas dari penyakit pernafasan yang berbahaya seperti TBC
5. Telah menyuntikkan diri secara rutin dengan vaksin thphus dan disetri
6. Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan

Tenaga pengolah makanan diharapkan mempunyai sertifikat kesehatan sebelum diizinkan kerja di suatu tempat pengolahan makanan. Pengetahuan dan sikap tenaga pengolah hendaknya mengerti dan memahami tentang hygiene dan sanitasi perorangan dan makanan.

Persyaratanygiene perilaku penjamah makanan, sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.

3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
 - a. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
 - b. Tidak memakai perhiasan (cincin).
 - c. Tidak bercakap-cakap.
 - d. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - e. Tidak memanjangkan kuku.
 - f. Selalu memakai pakaian yang bersih.

D. Perilaku Manusia

Perilaku adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas antara lain : berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca, dan sebagainya. Sedangkan menurut KBBI, perilaku didefinisikan sebagai tanggapan atau reaksi individu terhadap rangsangan atau lingkungan. Jadi, perilaku sendiri adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri dalam merespon rangsangan baik dari dalam maupun dari luar.

Dari uraian ini dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar (Notoatmodjo, 2003 : 114). Perilaku manusia juga dapat di artikan adalah sekumpulan perilaku yang dimiliki oleh manusia dan dipengaruhi oleh adat, sikap, emosi, nilai, etika, kekuasaan, persuasi, dan/atau genetika.

Perilaku seseorang dikelompokkan ke dalam perilaku wajar, perilaku dapat diterima, perilaku aneh, dan perilaku menyimpang. Dalam sosiologi, perilaku dianggap sebagai sesuatu yang tidak ditujukan kepada orang lain dan oleh karenanya merupakan suatu tindakan sosial manusia yang sangat mendasar. Perilaku tidak boleh disalahartikan sebagai perilaku sosial, yang merupakan suatu tindakan dengan tingkat lebih tinggi, karena perilaku sosial adalah perilaku yang secara khusus ditujukan kepada orang lain. Penerimaan

terhadap perilaku seseorang diukur relatif terhadap norma sosial dan diatur oleh berbagai kontrol sosial.

Perilaku manusia merupakan hasil dari segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap, dan tindakan. Dengan kata lain perilaku merupakan respon/reaksi seorang individu terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dari dalam dirinya respon ini dapat bersifat pasif (tanpa tindakan : berpikir ,berpendapat, bersikap) maupun aktif (melakukan tindakan). Sesuai dengan batasan ini, perilaku kesehatan dapat dirumuskan sebagai segala bentuk pengalaman dan interaksi individu dengan lingkungannya, khususnya yang menyangkut pengetahuan dan sikap tentang kesehatan, serta tindakannya yang berhubungan dengan kesehatan (Notoatmodjo, 2005).

Benjamin Bloom, seorang psikolog pendidikan, membedakan adanya tiga bidang perilaku, yakni kognitif, afektif, dan psikomotor .kemudian dalam perkembangannya, domain perilaku yang di klasifikasikan oleh Bloom dibagi menjadi tiga tingkat yaitu:

1. Perilaku Dalam Bentuk Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil penginderaan manusia, atau hasil seseorang mengetahui suatu objek melalui indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba yang dimilikinya. Pengetahuan (cognitive) merupakan bagian yang penting dalam proses membentuk tindakan seseorang. Menurut Notoatmodjo (2012) pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan yaitu:

a. Tahu (Know)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya, pada tingkatan ini recall (mengingat kembali) terhadap sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsang yang diterima. Oleh sebab itu tingkatan ini adalah yang paling rendah.

b. Memahami (Comprehension)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar tentang objek

yang dilakukan dengan menjelaskan, menyebutkan contoh dan lain-lain.

c. Aplikasi (Application)

Aplikasi diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi dan kondisi sebenarnya. Aplikasi disini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam kontak atau situasi yang lain.

d. Analisis (Analysis)

Analisis adalah kemampuan untuk menjabarkan suatu materi atau objek kedalam komponen-komponen tetapi masih didalam suatu struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitan satu sama lain, kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.

e. Sintesis (Synthesis)

Sintesis menunjukkan pada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis ini suatu kemampuan untuk menyusun, dapat merencanakan, meringkas, menyesuaikan terhadap suatu teori atau rumusan yang telah ada.

f. Evaluasi (Evaluation)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek penilaian-penilaian itu berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

2. Perilaku Dalam Bentuk Sikap

Perilaku dalam bentuk sikap, yaitu tanggapan perasaan terhadap keadaan atau rangsangan dari luar diri si subjek, sehingga alam itu sendiri akan mencetak perilaku manusia yang hidup didalamnya, sesuai dengan sifat keadaan alam tersebut (lingkungan fisik) dan keadaan lingkungan sosial budaya non fisik, tetapi mempunyai pengaruh kuat yang terhadap

pembentukan perilaku manusia. Lingkungan ini adalah merupakan keadaan masyarakat dan segala budidaya masyarakat itu lahir dan mengembangkan perilakunya.

Notoatmodjo (2005) berpendapat bahwa sikap merupakan reaksi yang masih tertutup, tidak dapat dilihat langsung. Sikap hanya dapat ditafsirkan pada perilaku yang nampak. Sikap dapat diterjemahkan dengan sikap terhadap objek tertentu diikuti dengan kecenderungan untuk melakukan tindakan sesuai dengan objek. Azwar (2005) mengatakan bahwa sikap yang diperoleh lewat pengalaman akan menimbulkan pengaruh langsung terhadap perilaku berikutnya. Pengaruh langsung tersebut lebih berupa posisi perilaku yang akan direalisasikan apabila kondisi dan situasi memungkinkan.

Secara umum sikap dirumuskan sebagai kecenderungan untuk merespon (secara positif atau negatif) terhadap orang, objek atau situasi tertentu. Sikap mengandung suatu penelitian emosional/efektif (senang, benci, sedih dan sebagainya). Selain sikap ini tidaklah sama dengan perilaku, dan perilaku tidaklah selalu mencerminkan sikap seseorang, sebab sering kali terjadi bahwa seseorang dapat berubah dengan memperhatikan tindakan yang bertentangan dengan sikapnya.

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap stimulus atau objek. Manifestasi sikap itu tidak dapat langsung dilihat, tetapi dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup.

Soekidjo (2003), menjelaskan bahwa sikap itu mempunyai 3 (tiga) komponen pokok, yaitu :

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

Sikap ini terdiri dari 4 (empat) tingkatan yaitu

- a. Menerima (Receiving)

Menerima diartikan bahwa orang (subjek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (objek).

b. Merespon (Responding)

Memberikan jawaban, apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap merespon karena dengan suatu usaha untuk menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan, terlepas dari pekerjaan itu benar atau salah adalah berarti bahwa orang menerima ide tersebut.

c. Menghargai (Valuing)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah dan merupakan suatu indikasi sikap tingkat tiga tentang kecenderungan untuk bertindak. Misalnya: seorang ibu yang mengajak ibu yang lain untuk pergi menimbangkan anaknya ke posyandu atau mendiskusikan tentang gizi adalah suatu bukti bahwa si ibu tersebut telah mempunyai sikap positif terhadap gizi anak.

d. Bertanggung Jawab (Responsible)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala resiko merupakan sikap yang paling tinggi. Suatu sikap yang diambil oleh seseorang belum tentu secara otomatis dapat terlaksana dalam suatu perbuatan nyata diperlukan faktor-faktor yang mendukung.

Ciri-ciri sikap adalah :

- a. Sikap bukan dibawa sejak lahir, melainkan dibentuk atau dipelajari sepanjang perkembangan orang itu dalam hubungan dengan objeknya. Sifat ini membedakannya dengan sifat motif-motif biogenetis, seperti : lapar, haus atau kebutuhan akan istirahat.
- b. Sikap dapat berubah-ubah, karena itu sikap dapat dipelajari dan karena itu pula sikap dapat diubah-ubah pada orang, bila terdapat keadaan-keadaan dari syarat-syarat tertentu yang mempermudah sikap pada orang itu.
- c. Sikap tidak berdiri sendiri, tetapi senantiasa mempunyai hubungan tertentu terhadap suatu objek, dengan kata lain sikap itu berbentuk dipelajari atau berubah senantiasa.
- d. Objek sikap itu dapat merupakan satu hal tertentu tetapi dapat juga merupakan kumpulan dari hal-hal tersebut.

- e. Sikap mempunyai segi motivasi dan segi perasaan, sikap ini lah yang membedakan sikap dari kecakapan-kecakapan atau pengetahuan-pengetahuan yang dimiliki orang (Purwanto, 1990).

Fungsi sikap dibagi menjadi 4 (empat) golongan, yakni :

1. Sebagai alat untuk menyesuaikan diri, sikap adalah sesuatu yang bersifat communicable, artinya sesuatu yang mudah menular sehingga mudah pula menjadi milik bersama.
2. Sebagai alat pengukur tingkah laku, kita tahu bahwa tingkah laku bahwa tingkah laku anak kecil atau binatang pada umumnya merupakan aksi-aksi yang spontan terhadap sekitarnya. Antara perangsangan dan reaksi tidak ada pertimbangan tetapi pada orang dewasa dan yang sudah lanjut usianya, perangsangan itu pada umumnya tidak diberi reaksi secara spontan akan tetapi terdapat adanya proses secara sadar untuk menilai perangsangan-perangsangan itu. Jadi antara perangsangan dan reaksi terhadap sesuatu yang disisipkannya yaitu sesuatu yang berwujud pertimbangan-pertimbangan atau penialian-penilaian terhadap perangsangan itu sebenarnya bukan hal yang berdiri sendiri tetapi merupakan sesuatu yang erat hubungannya dengan cita-cita orang, tujuan hidup orang, peraturan-peraturan kesusilaan yang ada dalam bendera, keinginan-keinginan pada orang itu dan sebagainya.
3. Sebagai alat pengatur pengalaman-pengalaman, dalam hal ini perlu dikemukakan bahwa manusia di dalam menerima pengalaman-pengalaman dari dunia luar sikapnya tidak pasif, tetapi diterima secara aktif artinya semua pengalaman yang berasal dari dunia luar tidak semuanya dilayani oleh manusia memilih mana yang perlu dan mana yang tidak perlu dilayani. Jadi semua pengalaman ini di beri penilaian lalu dipilih.
4. Sebagai pernyataan kepribadian. Sikap sering mencerminkan pribadi seseorang, ini sebabnya karena sikap tidak pernah terpisah dari pribadi yang mendukungnya. Oleh karena itu dengan melihat sikap-sikap pada objek tertentu, sedikit banyak orang bisa mengetahui pribadi orang tersebut. Jadi sikap sebagai pernyataan pribadi apabila kita akan mengubah sikap seseorang maka kita harus mengetahui keadaan

sesungguhnya dari sikap orang tersebut dan dengan mengetahui keadaan sikap itu kita akan mengetahui pula mungkin tidaknya sikap tersebut diubah dan bagaimana cara mengubah sikap-sikap tersebut (Purwanto,1999).

3. Perilaku Dalam Bentuk Tindakan

Notoatmodjo (2005) 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. Fishbein dan Ajzen (1988), berdasarkan teori tindakan beralasan (Theory of Reasoned Action), menyatakan bahwa sikap mempengaruhi perilaku lewat suatu proses pengambilan keputusan yang diteliti dan beralasan dan dampaknya terbatas pada tiga hal, yaitu: pertama, perilaku tidak banyak ditentukan oleh sikap umum tetapi oleh sikap spesifik terhadap sesuatu; kedua, perilaku tidak hanya dipengaruhi oleh sikap spesifik tetapi juga oleh norma-norma subjektif yaitu keyakinan seseorang terhadap yang diinginkan orang lain agar ia berperilaku; ketiga, sikap terhadap suatu perilaku bersama norma-norma subjektif membentuk suatu intensi atau niat untuk berperilaku tertentu.

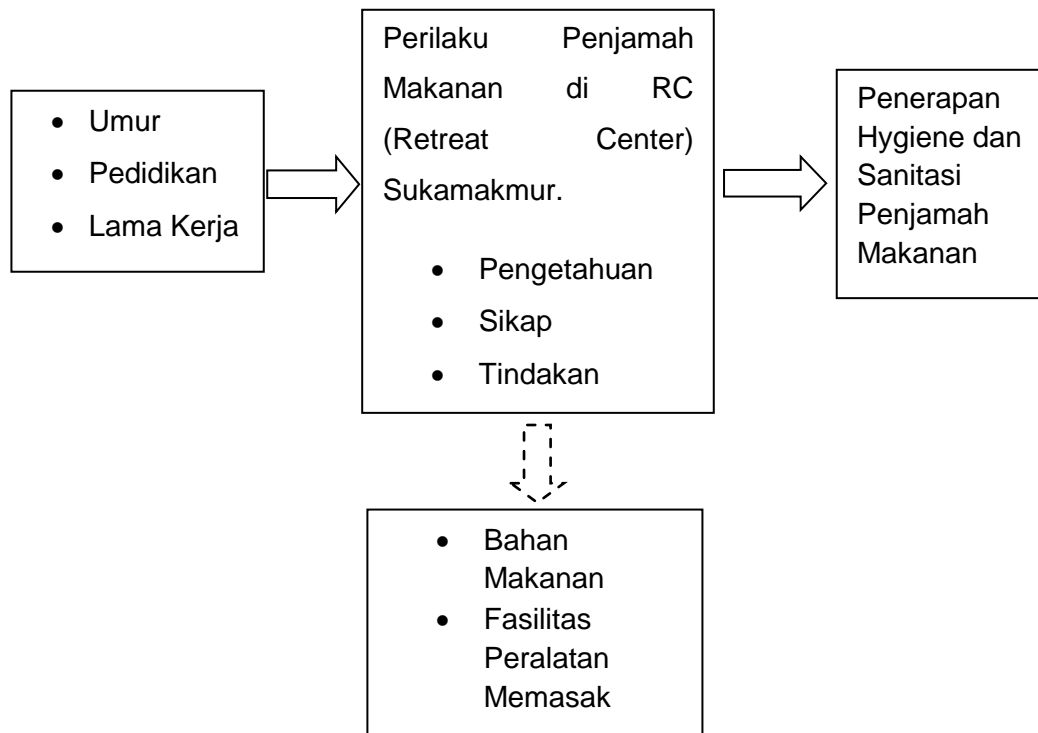
Perilaku dalam bentuk tindakan yang sudah konkrit berupa perbuatan terhadap situasi dan rangsangan dari luar. Suatu sikap belum tentu otomatis terwujud dalam suatu tindakan untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perubahan nyata diperlukan faktor pendukung/suatu kondisi yang memungkinkan (Notoatmodjo,1993).

Tindakan terdiri dari 4 (empat) tingkatan, yaitu:

- a. Persepsi (perception), mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil adalah merupakan praktek tingkat pertama.
- b. Respon terpimpin (Guided Response), dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh adalah merupakan indicator praktek tingkat dua.
- c. 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.

- d. Adopsi (Adoption), adaptasi adalah praktek atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik artinya tindakan itu sudah di modifikasikan tanpa mengurangi kebenaran tingkat tersebut.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

⇒ : Variabel yang diteliti

⇨ : Variabel yang tidak diteliti

F. Defenisi Operasional

1. Penjamah Makanan : Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian.

2. Sanitasi Makanan : Usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya pada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup yang harus diketahui oleh penjamah makanan.
3. Pengetahuan : Segala sesuatu yang diketahui penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan.
4. Sikap : Pernyataan setuju atau tidak setuju dari penjamah makanan terhadap stimulus atau objek tertentu yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi penjamah makanan.
5. Tindakan : Segala aktifitas yang dilakukan oleh penjamah makanan dalam menangani sanitasi makanan di RC (Retreat Center) Sukamakmur.
6. Pendidikan : tingkat pendidikan formal terakhir yang diperoleh penjamah makanan (SD, SMP, SMA, D3/S1).
7. Lamanya waktu kerja yang diperoleh penjamah makanan dalam melaksanakan pekerjaan di RC (Retreat Center) Sukamakmur. (cukup bila bekerja > 4 tahun, kurang bila bekerja < 4 tahun).

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini yang dilakukan menggunakan survey bersifat deskriptif yaitu melihat gambaran mengenai perilaku penjamah makanan seperti pengetahuan, sikap, dan tindakan serta tingkat pendidikan, lama kerja dan umur penjamah makanan di RC (Retreat Center)

B. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian berada di RC (Retreat Center) Sukamakmur, waktu penelitian ini dilaksanakan bulan Juni Tahun 2017.

C. Populasi Dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah semua penjamah makanan yang ada di RC (Retreat Center) Sukamakmur yang berjumlah 8 orang

2. Sampel Penelitian

Teknik sampel yang digunakan pada penelitian ini diambil dengan teknik total sampling yaitu sebanyak 8 orang penjamah makanan.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer diperoleh dari observasi dengan langsung dengan checklist dan wawancara dengan tenaga penjamah makanan menggunakan kuesioner.

2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari pihak RC (Retreat Center) Sukamakmur.

E. Instrument Penelitian

Pada penulis Karya Tulis Ilmiah ini menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data. Penulis menggunakan kuesioner ini adalah bertujuan agar penulis dapat dengan mudah dan terarah dalam pengumpulan data mengenai pengetahuan, sikap, dan tindakan seorang penjamah makanan di RC (Retreat Center) Sukamakmur.

Adapun pada kuesioner ini memiliki 3 (tiga) jenis pertanyaan yaitu mengenai pengetahuan, sikap, dan tindakan seseorang penjamah makanan, dimana pengetahuan terdiri dari 10 pertanyaan pilihan berganda, yaitu dengan skor apabila jawaban benar = 1, apabila jawaban salah = 0.

Sikap terdiri dari 10 pertanyaan setuju atau tidak setuju. Dengan skor jawaban masing-masing, setuju = 2, tidak setuju = 1.

Tindakan terdiri dari 10 pertanyaan dimana jawaban yaitu ya, kadang-kadang dan tidak. Adapun skor masing-masing jawaban yaitu ya =2, kadang-kadang = 1, tidak =0.

Kriteria penilaian, bila responden menjawab pertanyaan dengan benar > 70% maka kategori baik, bila responden menjawab pertanyaan dengan benar 50% - 70% maka kategori cukup dan bila responden menjawab benar < 50% maka kategori buruk.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Data yang diperoleh dikumpulkan, diolah secara manual dan di buat dalam bentuk tabel atau tulisan serta di bahas secara deskriptif.

2. Analisis Data

Data di analisa secara deskriptif dan membandingkan data yang diperoleh dengan teori-teori yang ada sehingga diperoleh gambaran mengenai perilaku penjamah makanan yaitu tingkat pendidikan dan pengetahuan penjamah, sikap penjamah, serta tindakan penjamah makanan di RC (Retreat Center) Sukamakmur.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Retreat Center Sukamakmur (RC Sukamakmur) adalah salah satu yang dirancang khusus untuk menyegarkan rohani dan jasmani, membangun keceriaan dan keharmonisan baik bagi keluarga dan kelompok, juga tempat pengembangan SDM individu dan kelompok lewat program retreat.

RC Sukamakmur memiliki luas area sekitar 38 Ha dan berlokasi di Taman Jubelium 100 Tahun GBKP Jalan Jamin Ginting desa Sukamakmur km.45 Kabupaten Sibolangit Sumatera Utara. RC Sukamakmur menyediakan berbagai sarana penyegaran rohani mulai dari penyediaan akomodasi, konsumsi, perlengkapan kegiatan outdoor, serta acara retreat yang akan membantu pengunjung untuk menikmati suasana retreat. Akomodasi yang disediakan berupa kamar, aula, hall, saung, lapangan, cottage, convention hall, hingga perlengkapan tidur seperti tikar, kasur, selimut, bantal, bahkan tenda camping.

RC Sukamakmur juga menyediakan penyewaan untuk kebutuhan tersebut demi kepuasan dan kemudahan setiap tamu yang berkunjung. Pengunjung juga dapat melakukan pemesanan untuk kegiatan retreat berupa outbond.

Namun seiring dengan berkembangnya RC Sukamakmur, pengunjung dari gereja lain, organisasi pemerintahan, sekolah bahkan dari kalangan pribadi seperti retreat keluarga juga sudah memilih RC Sukamakmur sebagai tempat untuk melakukan retreat.

1. Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di RC (Retreat Center) yang berjumlah 8 (Delapan) orang.

a. Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin Responden

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis karakteristik penjamah makanan menurut jenis kelamin di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.1
Penjamah Makanan Menurut Jenis Kelamin Di RC
(Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Laki-Laki	2	25
Perempuan	6	75
Total	8	100

Dari tabel 4.1 Dapat dilihat jenis kelamin responden terdiri dari laki-laki sebanyak 2 orang (25%) dan perempuan sebanyak 6 orang (75%).

b. Karakteristik Responden Menurut Pendidikan Responden

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis karakteristik penjamah makanan menurut pendidikan di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.2
Penjamah Makanan Menurut Pendidikan Di RC
(Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
SD	2	25
SMA	5	62,5
DIPLOMA	1	12,5
TOTAL	8	100

Dari tabel 4.2 Diatas dapat dilihat bahwa pendidikan responden ada tiga jenis yaitu, SD,SMA,DIPLOMA. Pendidikan responden yang paling banyak adalah SMA sebanyak 5 orang (62,5%), DIPLOMA sebanyak 1 orang (12,5 %),SD sebanyak 2 orang (25 %).

c. Karakteristik Responden Menurut Lama Kerja Responden

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis karakteristik penjamah makanan menurut lama kerja di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017 dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 4.3
Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja Di RC
(Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Lama Kerja	Jumlah	Persentase (%)
1-3	2	25
4-6	3	37,5
7-9	1	12.5
10-12	2	25
Total	8	100

Dari tabel 4.3 terlihat bahwa lama bekerja responden antara 1 tahun sampai dengan 12 tahun. Lama kerja responden paling banyak 4-6 tahun sebanyak 3 orang (37,5%), lama kerja 1-3 tahun sebanyak 2 orang (25%), 10-12 tahun sebanyak 2 orang (25%), dan yang paling sedikit yaitu 7-9 tahun sebanyak 1 orang (12,5%).

d. Karakteristik Responden Menurut Umur Responden

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis karakteristik penjamah makanan menurut Umur di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.4
Penjamah Makanan Menurut Umur Di RC
(Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Umur	Jumlah	Persentase (%)
20-30	2	25
31-40	3	37,5
41-50	3	37,5
TOTAL	8	100

Dari tabel 4.3 terlihat bahwa umur responden 20-30 tahun sebanyak 2 orang (25%), umur 31-40 tahun sebanyak 3 orang (37,5%), umur 41-50 tahun sebanyak 3 orang (37,5%)

2. Fasilitas Sanitasi

1. Penyediaan air bersih

Sumber Air yang digunakan di RC (Retreat Center) berasal dari mata air.

2. Tempat pencucian bahan makanan

Tersedia air dingin yang cukup, terbuat dari bahan yang kuat, aman, air yang dipakai tidak mengandung larutan cucian hama.

3. Pembuangan sampah

Pembuangan sampah di RC (Retreat Center) Sukamakmur dibuang ketempat sampah sementara dan setelah 3 hari dilakukan pengangkutan sampah yang dilakukan oleh petugas Dinas Kebersihan.

4. Pembuangan air limbah

Pembuangan Limbah yang berasal dari RC (Retreat Center) dibuang secara terbuka ke selokan.

B. Hasil Penelitian

1. Pengetahuan Penjamah Makanan

a. Pengetahuan Penjamah Makanan Menurut Tingkat Pendidikan

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Pengetahuan Menurut Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.5
Distribusi Frekuensi Pengetahuan Menurut Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Tingkat Pendidikan	Tingkat Pengetahuan			Jumlah	Persentase(%)
	Baik	Cukup	Kurang		
SD	1	1	-	2	25
SMA	4	1	-	5	62,5
DIPLOMA	1	-	-	1	12,5
TOTAL	6	2	-	8	100

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat lihat pengetahuan penjamah makanan menurut tingkat pendidikan sebanyak 6 orang (75%) responden yang tingkat pengetahuannya baik, dan sebanyak 2 orang (25%) responden dikategorikan cukup.

b. Pengetahuan Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Pengetahuan Menurut Lama Kerja Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.6

Distribusi Frekuensi Pengetahuan Menurut Lama Kerja Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Lama Kerja	Tingkat Pendidikan			Jumlah	Persentase(%)
	Baik	Cukup	Kurang		
1-3	-	2	-	2	25
4-6	3	-	-	3	37,5
7-9	1	-	-	1	12,5
10-12	2	-	-	2	25
Jumlah	6	2	-	8	100

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat lihat pengetahuan penjamah makanan menurut Lama Kerja sebanyak 6 orang (75%) responden yang tingkat pengetahuannya baik, dan sebanyak 2 orang (25%) responden dikategorikan cukup.

c. Pengetahuan Penjamah Makanan Menurut Umur

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Tingkat Pengetahuan Menurut Umur Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.7
Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Menurut Umur Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Umur	Tingkat Pengetahuan			Jumlah	Persentase(%)
	Baik	Cukup	Kurang		
20-30	-	2	-	2	25
31-40	3	-	-	3	37,5
41-50	3	-	-	3	37,5
TOTAL	6	2	-	8	100

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat pengetahuan penjamah makanan menurut Umur sebanyak 6 orang (75%) responden yang tingkat pengetahuannya baik, dan sebanyak 2 orang (25%) responden dikategorikan cukup.

2. Sikap Penjamah Makanan

a. Sikap Penjamah Makanan Menurut Tingkat Pendidikan

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Sikap Penjamah Makanan Menurut Pendidikan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.8
Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Menurut Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017

Tingkat Pendidikan	Sikap			Jumlah	Persentase(%)
	Baik	Cukup	Kurang		
SD	2	-	-	2	25
SMA	5	-	-	5	62,5
DIPLOMA	1	-	-	1	12,5
TOTAL	8	-	-	8	100

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat Sikap penjamah makanan menurut Tingkat Pendidikan SD,SMA,DIPLOMA Sebanyak 8 orang (100%) responden sikap penjamah makanannya dikategorikan baik.

b. Sikap Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Sikap Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.9
Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja
Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017

Lama Kerja	Sikap			Jumlah	Persentase(%)
	Baik	Cukup	Kurang		
1-3	2	-	-	2	25
4-6	3	-	-	3	37,5
7-9	1	-	-	1	12,5
10-12	2	-	-	2	25
Jumlah	8	-	-	8	100

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat lihat Sikap penjamah makanan menurut Lama Kerja 1-3 tahun, 4-6 tahun, 7-9 tahun, 10-12 tahun Sebanyak 8 orang (100%) responden sikap penjamah makanannya dikategorikan baik.

c. Sikap Penjamah Makanan Menurut Umur

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Sikap Penjamah Makanan Menurut Umur Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.10
Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Menurut Umur Penjamah
Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017

Umur	Sikap			Jumlah	Persentase(%)
	Baik	Cukup	Kurang		
20-30	-	2	-	2	25
31-40	3	-	-	3	37,5
41-50	3	-	-	3	37,5
TOTAL	6	2	-	8	100

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat lihat Sikap penjamah makanan menurut Umur 20-30 tahun, 31-40 tahun, 41-50 tahun,

Sebanyak 8 orang (100%) responden sikap penjamah makanannya dikategorikan baik.

3. Tindakan Penjamah Makanan Menurut Tingkat Pendidikan

a. Tindakan Penjamah Makanan Menurut Tingkat Pendidikan

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Tindakan Penjamah Makanan Menurut Pendidikan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.11
Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan Menurut Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017

Tingkat Pendidikan	Tindakan			Jumlah	Persentase(%)
	Baik	Cukup	Kurang		
SD	1	1	-	2	25
SMA	3	2	-	5	62,5
DIPLOMA	1	-	-	1	12,5
TOTAL	5	3	-	8	100

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat lihat Tindakan penjamah makanan menurut Tingkat Pendidikan SD,SMA,DIPLOMA dikategorikan baik sebanyak 5 orang (62,5%) dan dikategorikan cukup sebanyak 3 orang (37,5%).

b. Tindakan Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Tindakan Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.12
Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur tahun 2017

Lama Kerja	Sikap			Jumlah	Persentase(%)
	Baik	Cukup	Kurang		
1-3	-	2	-	2	25
4-6	2	1	-	3	37,5
7-9	1	-	-	1	12,5
10-12	2	-	-	2	25
Jumlah	5	3	-	8	100

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat lihat Tindakan penjamah makanan menurut Lama Kerja 1-3 tahun, dikategorikan cukup sebanyak 2 orang (25%), 4-6 tahun dikategorikan baik sebanyak 2 orang (25%) dan dikategorikan cukup 1 orang (12,5%), 7-9 tahun dikategorikan baik sebanyak 1 orang (12,5%), 10-12 tahun dikategorikan baik sebanyak 2 orang (25%).

c. Tindakan Penjamah Makanan Menurut Umur

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Tindakan Menurut Umur Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017 dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.13
Distribusi Frekuensi Tindakan Menurut Umur Penjamah Makanan Di RC
(Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Umur	Tindakan			Jumlah	Persentase(%)
	Baik	Cukup	Kurang		
20-30	-	2	-	2	25
31-40	2	1	-	3	37,5
41-50	3	-	-	3	37,5
TOTAL	5	3	-	8	100

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat lihat Tindakan penjamah makanan menurut Umur sebanyak 5 orang (62,5%) responden yang tingkat pengetahuannya baik, dan sebanyak 3 orang (37,5%) responden dikategorikan cukup.

C. PEMBAHASAN

1. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat sebanyak 6 (75%) responden yang tingkat pengetahuannya baik, dan sebanyak 2 (25%) responden dikategorikan cukup. Tapi masih ada responden yang belum mengerti pengetahuan tentang bahwa penjamah makanan wajib memeriksakan kesehatan setiap 6 bulan sekali yaitu 37,5%, sebanyak 25% belum mengetahui apa saja alat pelindung diri yang harus digunakan penjamah makanan sewaktu menangani makanan, 25% responden belum mengetahui apakah seseorang penjamah makanan dapat menjadi penyebab makanan terkontaminasi, 12,5% belum mengetahui yang harus dilakukan bila batuk/bersin ketika menangani makanan, 25% responden belum mengetahui tujuan penjamah makanan menggunakan pakaian kerja yang bersih saat menangani makanan, 25% responden belum mengetahui manfaat dapur terpelihara dengan bersih, 12,5% responden belum mengetahui tujuan disediakan tempat sampah dilingkungan tempat penanganan pengelolaan makanan. Semakin lama penjamah makanan bekerja semakin tinggi pengetahuan yang diperoleh penjamah makanan dalam mengelola makanan yang hygiene dan saniter.

Hasil penelitian pengetahuan penjamah makanan dalam mengelola makanan yang sehat dan bersih, terlihat bahwa tingkat pendidikan SD sebanyak 2 orang (25%). Dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan baik sebanyak 1 orang (12,5%) dan dikategori cukup sebanyak 1 orang (12,5%). Dan tingkat pengetahuan SMA sebanyak 5 orang (62,5%). Dalam pengetahuan penjamah makan dikategorikan baik sebanyak 4 orang (50%) dan dikategori cukup sebanyak 1 orang (12,5%). Sedangkan tingkat pengetahuan DIPLOMA sebanyak 1 orang (12,5%) dan dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan baik.

Hasil penelitian pengetahuan penjamah makanan dalam mengelola makanan yang sehat dan bersih, terlihat bahwa Lama Kerja sebanyak 6 (75%) responden

yang tingkat pengetahuannya sudah baik, dan sebanyak 2 (25%) responden dikategorikan cukup. Tingkat pengetahuan penjamah makanan menurut lama kerja dalam mengelola makanan yang sehat dan bersih, terlihat bahwa lama kerja 1-3 tahun 2 orang (25%). Dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan cukup 2 orang (25%). Dan lama kerja 4-6 tahun 3 orang (37,5%). Dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan baik. Lama kerja 7-9 tahun 1 orang (12,5%). Dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan baik. Lama kerja 10-12 tahun 2 orang (25%). Dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan baik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa lama kerja terhadap penjamah makanan sudah memenuhi syarat dari 8 orang penjamah makanan lebih banyak dikategorikan baik sebanyak 6 orang (75%) .

Hasil penelitian pengetahuan penjamah makanan dalam mengelola makanan yang sehat dan bersih, terlihat bahwa sebanyak 6 (75%) responden yang tingkat pengetahuan menurut umur sudah baik, dan sebanyak 2 (25%) responden dikategorikan cukup. Pengetahuan penjamah makanan menurut umur penjamah makanan dalam mengelola makanan yang sehat dan bersih, terlihat bahwa umur 20-30 tahun sebanyak 2 orang (25%). Dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan cukup Dan umur 31-40 tahun sebanyak 3 orang (37,5%). Dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan baik. Sedangkan umur 41-50 tahun sebanyak 3 orang (37,5%). Dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan baik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa lama kerja terhadap penjamah makanan sudah memenuhi syarat dari 8 orang penjamah makanan lebih banyak dikategorikan baik sebanyak 6 orang (75%) .

Sehingga dapat disimpulkan sudah memenuhi syarat dari 8 orang penjamah makanan lebih banyak dikategorikan baik sebanyak 6 orang (75%) menangani makanan akan semakin pula sikap dan tindakan penjamah makanan dalam menangani makanan yang hygiene.

Semakin tinggi pengetahuan penjamah makanan dalam menangani makanan akan semakin baik pula sikap dan tindakan penjamah makanan dalam menangani makanan yang hygiene. Pengetahuan dapat diperoleh dari

pengalaman langsung atau melalui pengalaman orang lain dan dapat di tingkatkan melalui penyuluhan, baik secara individu maupun kelompok. (Notoatmodjo, 2003). Untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan maka penjamah makanan mengikuti kursus penjamah makanan.

2. Sikap Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat Tingkat Pendidikan SD,SMA,DIPLOMA. Lama Kerja 1-3 tahun, 4-6 tahun, 7-9 tahun, 10-12 tahun. Umur 20-30 tahun,31-40 tahun,41-50 tahun. Sebanyak 8 (100%) responden sikap penjamah makanannya dikategorikan baik. Tetapi masih ada memperlihatkan adanya peningkatan penjamah makanan dalam mengambil sikap hanya 2 orang (25%) responden mengatakan tidak setuju dengan sebelum dan sesudah mulai memasak/menjamah makanan harus mencuci tangan, 2 orang (25%) responden mengatakan tidak setuju dengan penjamah makan harus dalam keadaan bersih pada saat menyajiakan makanan, 1 orang (12,5%) responden mengatakan tidak setuju dengan sewaktu menangani makanan, penjamah makanan harus menggunakan penutup kepala/rambut, 2 orang (25%) responden tidak setuju dengan sewaktu mengolah makanan/menyajikan makanan seharusnya tidak boleh bercakap-cakap, 1 orang (12,5%) responden tidak setuju dengan perlu diadakan ruangan khusus untuk tempat ganti pakaian bagi penjamah makanan, 1 orang (12,5%) responden tidak setuju perlu diadakan ruangan khusus untuk tempat ganti pakaian bagi penjamah makanan, 1 orang (12,5%) responden pada saat batuk dan bersin,seharusnya mulut ditutup dengan menggunakan tisu dan sapu tangan.

Berdasarkan data yang diperoleh adanya peningkatan sikap penjamah makan menurut pendidikan, lama kerja, dan umur responden, persentase sikap baik menurut pendidikan SD,SMA,DIPLOMA, lama kerja dari 85%-100% sudah memenuhi syarat. Tetapi ada beberapa responden mengatakan hal yang bertolak belakang dengan pernyataan penjamah makanan tersebut, seperti sebelum dan sesudah memulai memasak/menjamah makanan harus mencuci

tangan responden tidak setuju dikarenakan membuang-buang waktu dan tidak ingat mencuci tangan sebelum dan sesudah memulai memasak/menjamah. Selain itu juga penjamah makanan harus dalam keadaan bersih pada saat menyajikan makanan responden tidak setuju dikarenakan tidak harus bersih karena hanya bekerja di dapur dan tidak mungkin selalu dalam keadaan bersih jika memasak dan menyajikan makanan karena bisa terkena tumpahan makanan. Sewaktu mengolah makanan responden mengatakan sudah menjadi kebiasaan bercakap-cakap pada saat mengolah makanan. Dan responden tidak setuju penjamah menggunakan pakaian kerja khusus sewaktu bekerja karena tidak begitu nyaman dengan penjamah makanan menggunakan pakaian kerja khusus sewaktu bekerja. Sewaktu mengolah makanan responden mengatakan tanpa sengaja bersin sewaktu menjamah makanan dan diakibatkan dari bau masakan yang diolah sehingga makanan tersebut terkontaminasi.

Sikap adalah reaksi atau responden seseorang yang masih tertutup terhadap suatu simulasi atau objek. Sikap tidak langsung di lihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup (Notoatmodjo, 2003).

3. Tindakan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat Tingkat Pendidikan SD,SMA,DIPLOMA bahwa tindakan penjamah makanan dikategorikan baik sebanyak 5 orang (62,5%) dan dikategorikan cukup sebanyak 3 orang (37,5%). Hasil penelitian melalui pengamatan di lapangan menunjukkan bahwa 62,5% responden bertindak baik dan 37,5% responden bertindak cukup. Tapi masih ada responden kadang-kadang bekerja dalam keadaan sakit 62,5%,100% responden hanya kadang-kadang bekerja menggunakan pakaian kerja,50% responden kadang-kadang bercakap-cakap pada saat bekerja,87,5 % kadang-kadang petugas penjamah makanan sebelum dan sesudah memulai memasak/menjamah makanan mencuci tangan, 100 % kadang-kadang petugas penjamah makanan pada saat keluar dari WC/toilet mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu,75% kadang-kadang

petugas penjamah makanan sewaktu batuk/bersin menggunakan tisu/sapu tangan,37,5% kadang-kadang penjamah makanan menggunakan penutup kepala sewaktu bekerja,50% penjamah makanan tidak menggunakan penutup kepala sewaktu bekerja,12,5 % kadang-kadang petugas penjamah makanan mengadakan pemisahan bahan makanan kering dengan basah.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat bahwa tindakan penjamah makanan dalam mengelola makanan yang sehat dan bersih menurut lama kerja 1-3 tahun sebanyak 2 orang (25%) dan tindakan penjamah makanan dikategorikan cukup. Lama kerja 4-6 tahun sebanyak 3 orang (37,5%). Tindakan penjamah makanan dikategorikan baik sebanyak 2 orang (25%) dan dikategori cukup sebanyak 1 orang (12,5%). Lama kerja 7-9 tahun sebanyak 1 orang (12,5%) dan dikategorikan baik. Lama kerja 10-12 tahun sebanyak 2 orang (25%) dan dikategorikan baik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tindakan penjamah makanan dikategorikan baik sebanyak 5 orang (62,5%) dan dikategorikan cukup sebanyak 3 orang (37,5%).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat bahwa tindakan penjamah makanan dalam mengelola makanan yang sehat dan bersih menurut umur 20-30 tahun sebanyak 2 orang (25%) dan tindakan penjamah makanan dikategorikan cukup. Umur 31-40 tahun sebanyak 3 orang (37,5%). Tindakan penjamah makanan dikategorikan baik sebanyak 2 orang (25%) dan dikategori cukup sebanyak 1 orang (12,5%). Umur 41-50 tahun sebanyak 3 orang (37,5%) dan tindakan penjamah makanan dikategorikan baik. Hasil penelitian melalui pengamatan di lapangan menunjukkan bahwa 62,5% responden bertindak baik dan 37,5% responden bertindak cukup.

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.

Seperti responden kadang-kadang petugas penjamah makanan pada saat keluar dari WC/toilet mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu dan responden petugas penjamah makanan sewaktu batuk dan bersin menggunakan tisu/sapu tangan responden lupa untuk mencucinya karena tidak terbiasa.

Tindakan merupakan sesuatu perilaku yang diekspresikan dalam bentuk tindakan atau perbuatan dan merupakan bahwa nyata yang dilatar belakangi oleh pengetahuan dan sikap yang telah dimiliki. Tindakan yang dilakukan dapat berkembang ke arah yang lebih baik, artinya tindakan yang dilakukan sebuah dimodifikasi tanpa mengurangi kebenaran dari maksud tindakan tersebut. Dapat disimpulkan bahwa perilaku penjamah makanan ditentukan oleh pengetahuan, sikap, dan tindakan dari penjamah makanan.

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

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian pembahasan diatas, dapat disimpulkan hal sebagai berikut:

1. Pengetahuan penjamah makanan tentang Hygiene dan sanitasi makanan paling banyak berada pada kategori baik yaitu sebanyak 75 %, sedangkan pada kategori cukup ada sebanyak 25 %. Paling banyak penjamah makanan belum mengetahui wajib memeriksakan kesehatanya setiap 6 bulan sekali sebanyak 37,5%
2. Sikap penjamah makanan tentang Hygiene dan Sanitasi penjamah makanan 100% di kategorikan baik
3. Tindakan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan di kategori baik sebanyak 62,5% sedangkan kategori cukup 37,5%. Sebanyak 50% petugas penjamah makanan tidak menggunakan penutup kepala sewaktu bekerja, 100 % petugas penjamah makanan bekerja hanya kadang-kadang menggunakan pakaian kerja dan hanya kadang-kadang petugas penjamah makanan pada saat keluar dari WC/toilet mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu.
4. Pendidikan pengetahuan baik penjamah makanan paling banyak berada di tingkat SMA, sikap baik penjamah makanan yang paling banyak berada pada tingkat SMA.
5. Pengetahuan baik penjamah makanan paling banyak berada pada lama kerja >4 tahun. Sikap baik seseorang pang banyak terdapat pada pengalaman kerja >4 tahun dan Tindakan penjamah makanan dengan kategori kurang terdapat dengan lama kerja < 4 tahun.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kepada Dinas Kesehatan Deli Serdang perlu dilakukan peningkatan bimbingan dan pembinaan bagi tenaga pengolah/penjamah makanan melalui penyuluhan mengenai sanitasi dalam penanganan makanan, dan juga peningkatan pengetahuan sikap penjamah makanan dapat diaplikasikan dalam bentuk tindakan yang baik dan kebersihan penjamah makanan penjamah makanan semakin meningkat.
2. Kepada Dinas kesehatan Deli Serdang perlu mengadakan pelatihan kepada penjamah makanan..
3. Perlu diadakan pemeriksaan kesehatan bagi para penjamah makanan minimal 6 bulan sekali.
4. Karyawan penjamah makanan di haruskan mengikuti kursus penjamah makanan
5. Pengawasan terhadap perilaku penjamah makanan oleh Manager supaya lebih ditingkatkan guna menghindari perilaku yang tidak di inginkan.

DAFTAR PUSTAKA

Azwar,2009.***Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi.***

Jakarta:Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan,Depertemen Kesehatan.

Darwinbintaro.2016.***perilaku-manusia.***

<https://darwinbintoro.wordpress.com/2016/06/10/perilaku-manusia/html>.

Landasanteori.2015.***pengertian-perilaku-manusia-macam.***

<http://www.landasanteori.com/2015/10/pengertian-perilaku-manusia-macam.html>

Navelmangelep.2012.***pengetahuan-pengetahuan-ilmiah-penelitian-ilmiah-dan-jenis***

penelitian.<https://navelmangelep.wordpress.com/2012/02/21/pengetahuan-pengetahuan-ilmiah-penelitian-ilmiah-dan-jenis-penelitian/>

Notoatmodjo,S.,dkk.2003. ***Pengantar Ilmu Perilaku.FKM,Ui*** Jakarta.2003

Notoatmodjo,S.2005. ***Metodologi Penelitian Kesehatan.*** Penerbit Rineka Cipta. Jakarta 2005

Titin Agustina.2005.***Proses Atau Cara Pengolahan Makanan.***

Prabu,2008.***Hygiene Dan Sanitasi Makanan***

Purwanto,1999. ***Tentang Perilaku Dalam Bentuk Sikap.***

Warsito, Sidik 2003, ***Tentang Penyakit Menular Melalui Makanan Akibat Penjamah Makanan.***

**KUESIONER WAWANCARA PERILAKU HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN
DITINJAU DARI ASPEK PENJAMAH MAKANAN (FOODHANDLER) DI RC
(RETREAT CENTER) SUKAMAKMUR 2017**

Nama :

Umur :

Pendidikan :

Lama kerja :

Jenis Kelamin :

A. Kuesioner Pengetahuan

1. Apakah penjamah makanan wajib memeriksakan kesehatannya setiap 6 bulan sekali?
 - a. Wajib
 - b. Tidak wajib
 - c. Tidak harus 6 bulan sekali
 - d. Hanya 6 bulan pertama saja
2. Apakah manfaat mencuci tangan dengan sabun dan menutup rambut sebelum mengolah makanan?
 - a. Agar kelihatan bersih
 - b. Agar makanan tidak tercemar
 - c. Agar Hygiene
 - d. Agar tangan kelihatan bersih dan wangi
3. Apa saja alat pelindung diri yang harus di gunakan penjamah makanan sewaktu menangani makanan?
 - a. Penutup kepala, sarung tangan plastic, celemek
 - b. Sepatu both, kacamata,
 - c. Masker, penjepit makanan
 - d. Tidak tahu
4. Bagaimana pendapat bapak/ibu tentang tindakan merokok pada saat memasak?
 - a. Tidak baik, karena abu rokok dapat masuk kedalam makanan

- b. Dapat mengganggu proses memasak
 - c. Merokok dapat menggaggu pekerjaan
 - d. Tidak tahu
5. Apakah seseorang penjamah makanan dapat menjadi penyebab makanan terkontaminasi apabila penjamah makanan?
- a. Menderita penyakit tertentu
 - b. Menggunakan perhiasan
 - c. Kulit, tangan, jari-jari dan kuku kotor
 - d. Semua benar
6. Apa saja penyakit yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi?
- a. Diare,
 - b. DBD (demamberdarah)
 - c. Batuk
 - d. b dan c benar
7. Apakah tindakan yang harus dilakukan bila batuk/bersin ketika menangani makanan?
- a. Mulut ditutup dengan tangan terbuka
 - b. Mulut ditutup menggunakan tisu atau sapu tangan
 - c. Dibiarkan begitu saja
 - d. Tidak tahu
8. 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
 - d. Agar kelihatan rapi
9. Apa manfaat dapur terpelihara dengan bersih?
- a. Agar enak dipandang

- b. Dapat mencegah pengotoran dari serangga dan kuman makanan atau minuman dan peralatannya
 - c. Agar lantai tidak licin
 - d. Agar dapur kelihatan bersih dan wangi
10. Apakah tujuan disediakan tempat sampah dilingkungan tempat penanganan pengelolaan makanan?
- a. Supaya tidak menjadi sarang serangga atau tikus akibat sampah yang berserakan
 - b. Supaya kelihatan bersih dan rapi
 - c. Supaya kelihatan tidak berserakan
 - d. Supaya mudah diangkut ke TPA (Tempat Penampungan Akhir)

B. Kuesioner Sikap

1. Penjamah makanan harus memiliki sertifikat kesehatan dan memeriksakan kesehatan setiap 6 bulan sekali
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
2. Sebelum dan sesudah memulai memasak/menjamah makanan harus mencuci tangan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
3. Dilarang merokok pada saat mengolah makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
4. Peralatan yang digunakan saat pengolahan makanan harus dalam keadaan kering dan bersih
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
5. Penjamah makanan harus dalam keadaan bersih pada saat menyajikan makanan
 - a. Setuju

- b. Tidak setuju
- 6. Sewaktu menangani makanan, penjamah makanan harus menggunakan penutup kepala/rambut
 - a. Setuju
 - b. Tidak Setuju
- 7. Sewaktu mengolah makanan/menyajikan makanan seharusnya tidak boleh bercakap-cakap
 - a. Setuju
 - b. Tidak Setuju
- 8. Penjamah makanan menggunakan pakaian kerja khusus sewaktu bekerja
 - a. Setuju
 - b. Tidak Setuju
- 9. Perlu diadakan ruangan khusus untuk tempat ganti pakaian bagi penjamah makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak Setuju
- 10. Pada saat batuk/bersin, seharusnya mulut ditutup dengan menggunakan tisu/sapu tangan
 - a. Setuju
 - b. Tidak Setuju

C. Tindakan (Wawancara)

- 1. Apakah petugas penjamah makanan bekerja dalam keadaan sakit?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak
- 2. Apakah petugas penjamah makanan bekerja menggunakan pakaian kerja?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak
- 3. Apakah petugas penjamah makanan bercakap-cakap pada saat bekerja?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak

4. Apakah petugas penjamah makanan sebelum dan sesudah memulai memasak/menjamah makanan mencuci tangan?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak
5. Apakah petugas penjamah makanan pada saat keluar dari WC/toilet mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak
6. Apakah petugas penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastic/penjepit makanan pada saat menyentuh makanan?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak
7. Apakah petugas penjamah makanan menutup makanan sewaktu menyajiakan?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak
8. Apakah petugas penjamah makanan sewaktu batuk/bersin menggunakan tisu/sapu tangan?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak
9. Apakah petugas penjamah makanan menggunakan penutup kepala sewaktu bekerja?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak
10. Apakah petugas penjamah makanan mengadakan pemisahan bahan makanan kering dengan basah?
 - a. Ya
 - b. Kadang- Kadang
 - c. Tidak

Master Tabel Pengetahuan Penjamah Makanan

Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur 2017

No	T. Pendidikan	Lama Kerja	Umur	Kuesioner Pengetahuan										Total	%	Kategori		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Baik	Cukup	Buruk
1	SD	2 tahun	29 tahun	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	10	70		C	
2	SD	6 tahun	53 tahun	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	10	80	B		
3	SMA	2,5 tahun	20 tahun	0	1	0	1	1	1	1	0	1	10	70		C		
4	SMA	6 tahun	34 tahun	0	1	1	1	1	1	0	1	1	10	80	B			
5	SMA	12 tahun	32 tahun	0	1	1	1	1	1	1	1	1	10	90	B			
6	SMA	9 tahun	50 tahun	1	1	0	1	0	1	1	1	1	10	80	B			
7	SMA	12 tahun	55 tahun	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	B			
8	DIPLOMA	6 tahun	36 tahun	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	B			

Master Tabel Sikap Penjamah Makanan

Sikap Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur 2017

No	T. Pendidikan	Lama Kerja	Umur	Kuesioner Sikap										Total	%	Kategori		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Baik	Cukup	Buruk
1	SD	2 tahun	29 tahun	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2	17	85	B		
2	SD	6 tahun	53 tahun	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	18	90	B		
3	SMA	2,5 tahun	20 tahun	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	19	95	B		
4	SMA	6 tahun	34 tahun	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	19	95	B		
5	SMA	12 tahun	32 tahun	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	100	B			
6	SMA	9 tahun	50 tahun	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	18	90	B		
7	SMA	12 tahun	55 tahun	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	100	B		
8	DIPLOMA	6 tahun	36 tahun	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	100	B		

Master Tabel Pengetahuan Penjamah Makanan

Tindakan Penjamah Makanan Di RC (Retreat Center) Sukamakmur 2017

No	T. Pendidikan	Lama Kerja	Umur	Kuesioner Tindakan										Total	%	Kategori		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Baik	Cukup	Buruk
1	SD	2 tahun	29 tahun	1	1	1	2	1	2	2	1	0	2	13	65		C	
2	SD	6 tahun	53 tahun	1	1	1	2	1	2	2	2	1	2	15	75	B		
3	SMA	2,5 tahun	20 tahun	1	1	1	2	1	2	2	1	0	2	13	65		C	
4	SMA	6 tahun	34 tahun	1	1	2	2	1	2	2	1	0	2	14	70		C	
5	SMA	12 tahun	32 tahun	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	16	80	B		
6	SMA	9 tahun	50 tahun	1	1	2	2	2	2	2	1	1	2	16	80	B		
7	SMA	12 tahun	55 tahun	2	1	2	2	1	2	2	2	0	2	16	80	B		
8	DIPLOMA	6 tahun	36 tahun	2	1	1	2	1	2	2	1	1	2	15	75	B		

DOKUMENTASI



R