

Pengelolaan Dan Pelaksanaan Higiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Aspek Penjamah Makanan (*Food Handler*) Di Rumah Makan Secret 7 Tomohon

Jenelitha S. Goni¹, Ferdy A. Karauwan^{1*}, Hariyadi¹, Reky. R. Palandi¹, Joke L. Tombuku¹, Yessie K. Lengkey¹

¹Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Kristen Indonesia Tomohon

*Penulis Korespondensi; fakarauwan@gmail.com

Diterima: 21 Februari 2024; Disetujui : 10 April 2024

ABSTRAK

Usaha pencegahan serta perlindungan makanan dari kontaminasi dan mikroorganisme penular penyakit diperlukannya upaya hygiene sanitasi makanan. Hasil survey lapangan dan pengamatan serta penelitian yang diperoleh terhadap beberapa usaha rumah makan, restoran dan *café* siap saji di Kota Tomohon, masih banyak yang belum melaksanakan standar layak higiene, penjamah makanan sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098 Tahun 2003 mengenai Persyaratan Higiene Perilaku Penjamah Makanan. Penelitian dilakukan di Rumah Makan Secret 7 Tomohon, yang akan dilaksanakan pada Bulan Mei – Juni 2023. Penelitian ini merupakan penelitian yang menggunakan survei sifatnya deskriptif terhadap bagaimana perilaku penjamah makanan, yang dilihat dari pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan, jenis kelamin, lamanya kerja serta usia dari penjamah makanan pada RM Secret 7 Tomohon. Hasil penelitian diperoleh, pengetahuan akan penjamah makanan masih kurang sebanyak 50%. Namun sikap dan tindakan telah 100% memenuhi syarat higiene perilaku penjamah makanan berdasarkan Keputusan Menkes No. 1098 Tahun 2003.

Kata kunci : Hygiene, Sanitasi, Makanan

ABSTRACT

In the prevention and protection of food from contamination and disease-transmitting microorganisms, food hygiene and sanitation efforts are needed. The results of the field survey and the author's research observations obtained on several ready-to-eat restaurants, restaurants and cafes in Tomohon City, there are still many who have not implemented the standards of hygiene and food handlers in accordance with the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1098 of 2003 concerning Hygiene Requirements for Food Handler Behavior. The research was conducted at the Secret 7 Tomohon Restaurant, which will be held in May – June 2023. This study is a research that uses a descriptive survey of how the behavior of food handlers, as seen from the knowledge, attitude, education level, gender, length of work and age of food handlers at RM Secret 7 Tomohon. The research results showed that knowledge of food handlers was still lacking by 50%. However, attitudes and actions have 100% fulfilled the requirements for hygiene behavior of food handlers based on Minister of Health Decree no. 1098 of 2003.

Keywords : Hygiene, Sanitation, Food

1. PENDAHULUAN

Masih banyak restoran maupun *cafe* yang ada di Kota Tomohon belum memenuhi persyaratan layak hygiene dan sanitasi, untuk menjaga kesehatan masyarakat sebagai konsumen. Hal ini dibuktikan dengan adanya beberapa kasus berdasarkan pemberitaan media

cetak Manada Tempo pada tanggal 5 Maret 2022 didapati 2 warga Kecamatan Winangun Kota Manado terpaksa dibawa ke Rumah Sakit Teling seusai menyantap makanan yang disajikan oleh salah satu pihak hotel terkemuka yang terdapat pada Kota Manado. Hal serupa juga terjadi di Kecamatan Langowan Kabupaten Minahasa,

sebagaimana yang dinyatakan oleh salah satu jurnal harian dari Berita Manado yang dipublikasikan pada tanggal 2 Januari 2019, sebanyak 113 warga dilarikan ke Rumah Sakit Budi Setia Langowan seusai mengkonsumsi makanan mie basah pada salah satu Rumah Makan. Kedua kasus ini diduga disebabkan karena keracunan makanan dengan gejala awal seperti muntah, sakit kepala, pusing dan sakit perut seusai menyantap makanan dan faktor hygiene dan sanitasi menjadi penyebabnya.

Hygiene adalah usaha penjamah makanan dalam menjaga kebersihan tangan, pakaian kerja, kebersihan rambut dan kesehatan diri¹. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia².

Dua aspek yang mempengaruhi kualitas hygiene dan sanitasi makanan yakni pertama adalah penjamah masakan serta kedua yaitu faktor kawasan tempat makanannya diolahkan³.

Dalam pencegahan serta perlindungan makanan dari kontaminasi dan mikroorganisme penular penyakit diperlukannya upaya hygiene sanitasi makanan. Mengenai persyaratan hygiene sanitasi jasa boga berdasar pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 mengemukakan jika cara hygiene sanitasi adalah dalam pengendalian aspek risiko mengalami pencemaran pada makanan, termasuk didalamnya orang, tempat, peralatan, dan bahan makanan supaya baik dikonsumsi⁴.

Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan, Penjamah makanan berdasar Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 yakni individu yang dengan langsung ataupun tidak berkaitan pada makanan serta peralatan sedari awal tahapan pernyiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan hingga pada penyajian⁵.

Penyakit berpeluang ditularkan dari individu yang menjamah makanan. Banyak infeksi penyakit ditularkan melalui penjamah masakan seperti keracunan masakan, terinfeksi bakteri *Escherichia coli* (*E-Coli*), infeksi bakteri *salmonella*, terinfeksi parasit dan lain-lain. Makanya orang yang menjamah makanan tentunya pada kondisi terampil serta baik dikarenakan tindakan menjamah makanan amat berdampak kepada mutu masakan yang disediakan.

Tindakan ini bisa memunculkan bahaya kesehatan. Bermakna bila tindakan penjamah

makanan yang buruk seperti tanpa memakai tudung kepala ketika kerja, tanpa memakai sarung tangan plastik, tanpa memakai celemek, bercakap-cakap pada saat mengolah dan menyajikan makanan, dan tidak memperhatikan kebersihan diri akan sangat berpengaruh kepada hygiene makanan yang disuguhkan. Kebalikannya, tindakan individu yang menjamah masakan yang baik bisa menghindari masakan pada kontaminasi biologis serta kontaminasi toksin⁶.

Hasil survey lapangan dan pengamatan penulis yang diperoleh terhadap beberapa usaha rumah makan, restoran dan *café* siap saji di Kota Tomohon, masih banyak yang belum melaksanakan standar layak higine penjamah makanan sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1098 Tahun 2003 mengenai Persyaratan Hygiene Perilaku Penjamah Makanan⁷.

Selain itu masih banyak juga rumah makan, restoran dan *café* siap saji di Kota Tomohon yang kebersihan lingkungannya belum memadai karena, semisalnya; masih didapati menggunakan air galon isi ulang yang tentunya tidak layak hygiene. Rumah makan, restoran dan *café* juga harus memenuhi standar usaha sesuai dengan yang tercantum dalam PP No. 11 Tahun 2014 mengenai Standar Usaha Restoran dan Rumah Makan. Rumah makan, restoran dan *café* juga harus mempunyai instalasi pengolahan air limbah (IPAL) sebagaimana termasuk pada Peraturan Pemerintah No. 22 Tahun 2021 mengenai Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup⁸. Namun ada sekarang ini, masih banyak rumah makan, restoran dan *café* siap saji yang ada di Kota Tomohon yang belum memiliki IPAL⁹.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah pengelolaan dan pelaksanaan hygiene sanitasi makanan maupun sanitasi lingkungan yang ditilik pada unsur penjamah makanan pada RM Secret 7 Tomohon sudah memenuhi persyaratan hygiene tindakan penjamah makanan berdasar dengan keputusan Menkes No. 1098 Tahun 2003 atau tidak.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian menggunakan metode survei sifat deskriptif yakni mengetahui tentang bagaimana tindakan penjamah masakan, yang dilihat dari sikap, pengetahuan, tingkat pendidikan, lamanya kerja, jenis kelamin, serta

usia dari penjamah makanan pada RM Secret 7 Tomohon.

Populasi pada pengujian yakni semua penjamah makanan yang terdapat pada Rumah Makan Secret 7 Tomohon yang sejumlah 8 individu, serta sampelnya yakni total populasi yaitu 8 penjamah makanan di RM Secret 7 Tomohon.

Pada pengujian ini, perilaku penjamah makanan menjadi variabel yang diamati, dilihat dari pengetahuan, tindakan serta sikap tindakan di RM Secret 7 Tomohon selain itu di dukung oleh data primer maupun data sekunder dari RM tersebut.

Terdapat 3 macam pertanyaan dalam kuisisioner yakni tentang pengetahuan, sikap serta tindakan penjamah makanan, yang mana pengetahuan ada pilihan berganda sepuluh item, yakni diberi nilai jika menjawab betul sama dengan satu, jika menjawab salah sama dengan nol. Karakteristik nilainya, apabila responden memberi jawab pertanyaan secara betul $>7,5$ hingga dikategorikan baik, apabila responden memberi jawab secara betul $<7,5$ sehingga dikategorikan kurang.

Sikap ada sepuluh pertanyaan setuju ataupun tidak. Melalui nilai jawabnya setiap item, setuju= dua, tidak setuju= satu. Karakteristik nilainya, apabila responden memberi jawab pertanyaan secara betul $>75\%$ hingga dikategorikan baik, apabila responden memberi jawab pertanyaan secara betul $<75\%$ sehingga dikategorikan kurang.

Tindakan terdiri dari 10 pertanyaan dimana jawabannya Ya melalui angka= tiga, terkadang melalui angka = dua, serta tidak melalui angka = satu. Karakteristik nilainya, apabila responden memberi jawab pertanyaan secara betul $>66,7\%$ hingga dikategorikan baik, apabila responden memberi jawab pertanyaan secara betul $<66,7\%$ sehingga dikategorikan kurang.

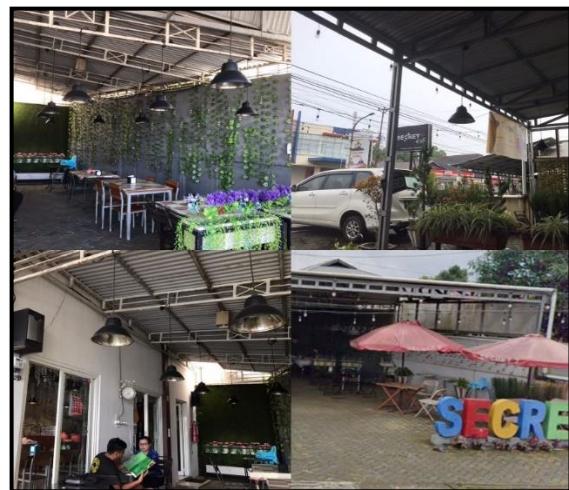
Analisis data yang di peroleh berdasarkan kuesisioner dihitung menggunakan pendekatan skala *gutman* yang dibatasi nilai minimal 0 dengan pilihan jawaban adalah benar dan salah. Selain itu kuesisioner ini juga dihitung menggunakan pendekatan skala *likert* yang dibatasi nilai minimal 1 dengan pilihan jawabannya adalah 2 atau lebih. Kemudian data dianalisa menggunakan metode analisis deskriptif yaitu dengan menggambarkan, menunjukkan dan meringkas data dengan cara yang konstruktif, serta menguraikan hubungan atau pengaruh antar variabel. Selanjutnya

memperbandingkan data yang dihasilkan kepada berbagai teori tercakup hingga diperoleh deskripsi tentang tindakan penjamah masakan yakni berdasarkan tingkatan pendidikannya, pengetahuan, sifat dan tindakan penjamah makanan, usia, jenis kelamin serta lama kerjanya di RM Secret 7 Tomohon.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan Rumah Makan Secret 7 Tomohon, rumah makan sudah memiliki izin usaha berbasis risiko sebagaimana yang diatur dalam PP RI No. 5 Tahun 2021 mengenai Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko¹⁰.

Berdasarkan PP RI No. 4 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata¹¹. penetapan tingkatan bahaya serta level skala aktivitas bisnis untuk kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) bertumpu kepada jumlah tempat duduk yang disediakan, sehingga Rumah Makan Secret 7 Tomohon ini tergolong pada aktivitas bisnis risiko kecil karena memiliki kapasitas kursi kurang dari 50 unit.



Gambar 1. Rumah Makan Secret 7 Tomohon.

Rumah Makan Secret 7 Tomohon memiliki 8 orang penjamah makanan (*Food Handler*) yang dibagi menjadi dua shift. Shiftnya yang kesatu dimulai pada jam 08.00 – 17.00 WITA, serta selanjutnya dimulai jam 12.00 WITA – 21.00 WITA. Pengunjung di Rumah Makan Secret 7 Tomohon ini rata-rata kurang lebih 100 pengunjung setiap harinya, dengan pajak rumah makan sebesar 10%.



Gambar 2. Beberapa Penjamah Makanan Di RM Secret 7 Tomohon.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 22 Tahun 2021 mengenai Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup, tercantum jika RM, restoran dan *café* harus/wajib mempunyai instalasi pengolahan air limbah (IPAL). Namun Rumah Makan Secret 7 Tomohon belum memiliki IPAL yang lengkap karena didapatkan hanya memiliki tempat sampah, alat penyaringan, jebakan lemak (*grease trap*) dan sumur resapan. Sedangkan untuk bak pengendap lemak, bak kontrol dan bak pengolahan air belum didapatkan di Rumah Makan Secret 7 Tomohon.

Pelaksanaan Higiene Sanitasi Makanan Oleh Penjamah Makanan

Lembar *form checklist* atau kuesioner pada variabel pengetahuan dihitung menggunakan pendekatan skala *gutman* yang dibatasi nilai minimal 0 dengan pilihan jawaban adalah benar dan salah. Setelah data-data dikumpulkan kemudian di tabulasi pada aplikasi *excel* dan selanjutnya diuji normalitas.

Tujuan pengujian normalitas dalam melihat didalam model regresi, apakah variabel pengacau ataupun residualnya terdistribusi normal². Dalam mengetahui sebuah data apakah punya distribusi dengan normal ataupun tidaknya, dilaksanakan melalui uji ini mempergunakan *one sample kolmogorov-smirnov test* kepada residual persamaan melalui karakteristik ujinya jika *probability value* diatas 0,05 jadi datanya berdistribusi normal serta bila *probability value* dibawah 0,05 jadi datanya berdistribusi tidak normal.

Tabel 1. Hasil Uji Normalitas

		Kolmogorov-Smirnov		Shapiro-Wilk	
Statistik		Derajat Kebebasan	Signifikansi	Statis tik	Derajat Kebebasan
(1)		(2)	(3)	(4)	(5)
Jumlah	.214	8	.200	891	8
					.239

Berdasarkan temuan output SPSS di Tabel 1 bisa terlihat jika besarnya signifikansi *kolmogorov-smirnov* nilainya 0,214 yakni diatas 0,05 bermakna bila data residual punya distribusi normal hingga layak dipergunakan¹².

Selain itu lembar *form checklist* atau kuesioner pada variabel sikap dan tindakan juga dihitung menggunakan pendekatan skala *likert* yang dibatasi nilai minimal 1 dengan pilihan jawabannya adalah 2 atau lebih.

Skala yang dipergunakan dalam pengukuran persepsi, sifat serta pendapat individu maupun kelompok mengenai fenomena sosial dinamakan skala likert. Melalui skala ini sehingga variable yang hendak diukurkan diuraikan jadi parameter variabel:

Pengukuran yang dilakukan terhadap para responden pada variabel sikap yaitu dengan nilai = dua jika setuju, serta nilai = satu jika tidak setuju. Selanjutnya pengukuran terhadap para responden pada variabel Tindakan yaitu dengan nilai = tiga jika jawaban Ya, nilai = dua jika jawaban Kadang-kadang, serta nilai = satu jika jawabannya Tidak.

Penentuan jumlah kriteria penilaian dilakukan dengan rumus (skor tertinggi – interval). Namun sebelum menentukan kriteria penilaian penulis menentukan jumlah interval terlebih dahulu, yaitu dengan menggunakan rumus (Interval = Range / Kategori). Setelah hasil penentuan kriteria penilaian telah ditentukan maka penulis menghitung skor masing-masing responden menggunakan formula (Indeks % = Total skor / Skor tertinggi x 100), kemudian mengkategorikan setiap responden sesuai kategori yang ada yaitu kategori baik dan kurang.

Karakteristik Responden

Kriteria respondennya berupa gender, umurnya, pendidikannya serta lamanya bekerja yang dianalisa menggunakan analisis univariat. Tujuan analisis univariate dalam menjabarkan serta menggambarkan ciri tiap variabel penelitiannya. Secara umum pada analisa ini cuman dihasikannya distribusi frekuensi serta

persentasi pada setiap variabelnya. Pada data numerik dipergunakan nilai *mean* serta *median*. Hasil analisisnya bisa terlihat ditabel dibawah :

Responden Berdasar Jenis Kelamin

Tabel 2. Penjamah Makanan Berdasar Jenis Kelamin Pada Rumah Makan Secret 7 Tomohon

Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase (%)
(1)	(2)	(3)
Laki-Laki	0	0
Perempuan	8	100
TOTAL	8	100

Tabel tersebut bisa terlihat jika jenis kelamin responden yang di Rumah Makan Secret 7 Tomohon yaitu 100% berjenis kelamin perempuan.

Responden Berdasar Umur

Tabel 3. Penjamah Makanan Berdasar Umur Pada Rumah Makan Secret 7 Tomohon

Umur	Jumlah	Presentase (%)
(1)	(2)	(3)
20-30	1	12,5
31-40	5	62,5
41-50	2	25
TOTAL	8	100

Tabel diatas termuat jika umurnya responden 20 hingga 30 tahun sejumlah 1 individu (12,5%), usia 31 hingga 40 tahun sejumlah 5 individu (62,5%), dan usia 41 hingga 50 tahun sejumlah 2 individu (25%).

Responden Berdasar Pendidikan

Tabel 4. Penjamah Makanan Berdasar Pendidikan Pada Rumah Makan Secret 7 Tomohon

Pendidikan	Jumlah	Presentase (%)
(1)	(2)	(3)
SMP	3	37,5
SMA	4	50
DIPLOMA	1	12,5
TOTAL	8	100

Tabel tersebut diketahui jika pendidikan respondennya terdiri dari 3 macam yakni SMP sejumlah tiga individu (37,5%), SMA sejumlah

4 individu (50%) serta DIPLOMA sejumlah 1 individu (12,5%).

Responden Menurut Lama Kerja

Tabel 5. Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja Di Rumah Makan Secret 7 Tomohon

Lama kerja	Jumlah	Percentase (%)
(1)	(2)	(3)
1 bulan-3 tahun	3	37,5
4 tahun-6 tahun	3	37,5
7 tahun	2	25
TOTAL	8	100

Tabel diatas diketahui jika lamanya kerja responden di Rumah Makan Secret 7 Tomohon diantara satu bulan hingga pada 7 tahun. Lamanya bekerja respondennya 1 bulan sampai 3 tahun sejumlah tiga individu (37,5), lamanya bekerja 4 tahun sampai 6 tahun sejumlah tiga individu (37,5), dan lamanya bekerja 7 tahun sejumlah dua individu (25%).

Pengetahuan Penjamah Makanan

Pengetahuan penjamah makanan di Rumah Makan Secret 7 Tomohon dianalisa menggunakan analisis bivariat, dimana variabel independennya (pengetahuan penjamah makanan) dihubungkan kepada variabel dependennya (pelaksanaan hygiene sanitasi makanan) melalui pengujian *kolmogorov-smirnov*. Temuan uji bisa terlihat ditabel di bawah.

Tabel 6. Pengetahuan Penjamah Makanan Menurut Umur

Umur	Tingkat Pengetahuan			
	Bai k	Kuran g	Jumla h	Presentas e (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
20-30	1	-	1	12,5
31-40	1	4	5	62,5
41-50	2	-	2	25
TOTAL	4	4	8	100

Hasil peneliti dapat diperoleh tingkatan pengetahuan dari para penjamah makanan berdasar umur sebanyak empat individu (50%) responden yang tingkatan pengetahuannya baik, dan sebanyak 4 orang (50%) responden yang tingkat pengetahuannya kurang.

Pengetahuan Penjamah Makanan Menurut Pendidikan

Tabel 7. Pengetahuan Penjamah Makanan Menurut Pendidikan

Pendidikan	Tingkat Pengetahuan			
	Baik	Kurang	Jumlah	Presentase (%)
	(1)	(2)	(3)	(4)
SMP	1	2	3	37,5
SMA	2	2	4	50
DIPLOMA	1	-	1	12,5
TOTAL	4	4	8	100

Hasil penelitian diperoleh, bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan yang dilihat dari tingkat Pendidikan yaitu sejumlah 4 individu (50%) tingkatan pengetahuan baik, dan sejumlah 4 individu (50%) tingkat pengetahuannya kurang.

Pengetahuan Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja

Tabel 8. Pengetahuan Penjamah Makanan menurut Lama Kerja

Lama Kerja	Tingkat Pengetahuan			
	Baik	Kurang	Jumlah	Presentase (%)
	(1)	(2)	(3)	(4)
1 bulan – Tahun	1	2	3	37,5
4 Tahun – 6 Tahun	2	1	3	37,5
7 Tahun	1	1	2	25
TOTAL	4	4	8	100

Hasil penelitian jika pengetahuan penjamah makanan dilihat dari lama bekerja sebanyak 4 orang (50%) tingkat pengetahuannya baik, dan sebanyak 4 orang (50%) penjamah makanan tingkat pengetahuannya kurang.

Sikap Penjamah Makanan

Sikap penjamah makanan di Rumah Makan Secret 7 Tomohon dianalisa dengan formula Indeks% = Total skor : Y x 100. Merujuk pada temuan pengujian bisa terlihat ditabel-tabel berikut.

Tabel 9. Sikap Penjamah Makanan Menurut Umur

Umur	Sikap			
	Baik	Kurang	Jumlah	Presentase (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
20-30	1	-	1	12,5
31-40	5	-	5	62,5
41-50	2	-	2	25
TOTAL	8	-	8	100

Merujuk pada temuan penelitian diperoleh, bisa dilihat sikap dari penjamah makanan berdasar umur sebanyak 8 orang (100%) dikategorikan baik.

Sikap Penjamah Makanan Berdasar Pendidikan

Tabel 10. Sikap Penjamah Makanan Berdasar Pendidikan

Pendidikan	Sikap			
	Baik	Kurang	Jumlah	Presentase (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
SMP	3	-	3	37,5
SMA	4	-	4	50
DIPLOMA	1	-	1	12,5
TOTAL	4	4	8	100

Hasil penelitian dapat dilihat bahwa sikap penjamah makanan menurut tingkat Pendidikan yang terdiri dari SMP, SMA dan DIPLOMA sejumlah 8 individu (100%) penjamah makanan masuk kategori baik.

Sikap Penjamah Makanan Berdasarkan Lama Kerja

Tabel 11. Sikap Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja

Lama Kerja	Sikap			
	Baik	Kurang	Jumlah	Presentase (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1 bulan – 3 Tahun	3	-	3	37,5
4 Tahun – 6 Tahun	3	-	3	37,5
7 Tahun	2	-	2	25
TOTAL	8	-	8	100

Hasil penelitian menunjukan jika sikap penjamah makanannya dilihat dari lama bekerja yaitu 1 bulan-3 tahun, 4 tahun-6 tahun, serta 7 tahun dengan total 8 individu (100%) penjamah makanan masuk kategori baik.

Tindakan Penjamah Makanan

Tindakan penjamah makanan di Rumah Makan Secret 7 Tomohon dianalisa memakai formula Indeks% = Total skor : Y x 100. Temuan ujinya bisa diketahui ditabel-tabel seperti berikut.

Tindakan Penjamah Makanan Berdasar Umur

Tabel 12.Tindakan Penjamah Makanan Berdasar Umur

Umur	Tindakan			
	Bai k	Kuran g	Jumla h	Presentas e (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
20-30	1	-	1	12,5
31-40	5	-	5	62,5
41-50	2	-	2	25
TOTAL	8	-	8	100

Hasil penelitian diperoleh dapat dilihat bahwa tindakan penjamah makanannya yang dilihat pada usia 20 tahun hingga 30, 31 tahun hingga 40 serta 41 tahun hingga 50 sejumlah 8 individu (100%) penjamah makanan masuk kategori baik.

Tindakan Penjamah Makanan Berdasar Pendidikan

Tabel 13.Tindakan Penjamah Makanan Berdasar Pendidikan

Pendidik an	Tindakan			
	Bai k	Kuran g	Jumla h	Presenta se (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
SMP	3	-	3	37,5
SMA	4	-	4	50
DIPLOMA	1	-	1	12,5
TOTAL	4	4	8	100

Merujuk pada temuan penelitian, dapat dilihat bahwa tindakan penjamah makanan yang dilihat dari tingkat pendidikan yaitu SMP, SMA dan DIPLOMA sejumlah 8 individu (100%) penjamah makanan masuk kategori baik.

Tindakan Penjamah Makanan Berdasar Lama Kerja

Tabel 14.Tindakan Penjamah Makanan Berdasar Lama Kerja

Lama Kerja	Tindakan			
	Baik	Kurang	Jumlah	Presentase (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1 bulan –	3	-	3	37,5
3 Tahun				
4 Tahun –	3	-	3	37,5
6 Tahun				
7 Tahun	2	-	2	25
TOTAL	8	-	8	100

Berdasarkan penelitian diperoleh, bahwa tindakan penjamah makanannya yang dilihat dari lama bekerjanya yaitu mulai dari 1 bulan-3 tahun, 4-6 tahun serta 7 tahun, sebanyak 8 orang (100%) tindakannya dikategorikan baik.

Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan (Food Handler) Di Rumah Makan Secret 7 Tomohon

Aspek pengetahuan menjadi sesuatu yang mutlak dibutuhkan sebagai peralihan cara berfikir serta tindakan sekelompok warga. Pengetahuan baik menjadi sesuatu baik pula dalam penerimaan maupun penerapan sebuah informasi maupun pesan dibagikan. Pengetahuan mengenai kegunaan informasi maupun benda memacu individu agar bisa mempergunakan maupun menerapkan pada hidup kesehariannya.

Hasil penelitian penelitian yang diperoleh sebanyak 4 orang (50%) penjamah makanan yang tingkat pengetahuannya baik, serta sejumlah 4 orang (50%) penjamah makanannya punya tingkatan pengetahuan rendah. Masih ada penjamah masakan yang tidak memahami pengetahuan mengenai penjamah masakan yang harus memeriksa kesehatannya tiap enam bulan sekali yakni sejumlah 2 orang (25%), masih ada juga penjamah makanan yang belum mengerti tentang pendapat dari tindakan merokok pada saat memasak yaitu 1 individu (12,5%), sejumlah 4 individu (50%) belum memahami tentang penjamah masakan bisa jadi sebab masakan tercemar, 4 orang (50%) penjamah masakan belum memahami pengetahuan tentang manfaat dapur terpelihara dengan bersih, dan sebanyak 4 orang (50%) penjamah makanan juga belum memahami pengetahuan tentang

maksud tersedianya tempat sampah dikawasan pengolahan masakan secara tepat.

Hasil penelitian tentang pengetahuan penjamah makanan dalam pengelolaan dan pelaksanaan hygiene sanitasi makanan, diketahui bahwa umur 20-30 tahun terlihat satu individu (12,5%) penjamah masakan punya pengetahuan baik, sejumlah 4 individu (50%) penjamah makanan yang ada diusia 31 hingga 40 tahun memiliki pengetahuan yang kurang, satu individu (12,5%) yang ada diusia 31-40 tahun berpengetahuan baik, serta sebanyak 2 orang (25%) yang ada di umur 41-50 tahun punya pengetahuan yang baik mengenai pelaksanaan hygiene sanitasi masakan.

Temuan pengujian tentang pengetahuan penjamah makanan yang dilihat dari tingkat pendidikan terlihat bahwa tingkat SMP sejumlah 3 individu (37,5%), dengan 1 individu (12,5%) penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik sedangkan 2 orang (25%) masih memiliki pengetahuan yang kurang. Tingkat pendidikan SMA sebanyak 4 orang (50%), terbagi dari 2 orang (25%) penjamah makanan punya pengetahuan yang baik, dan 2 individu (25%) penjamah makanan punya pengetahuan yang rendah. Selanjutnya tingkat DIPLOMA yang hanya terdiri dari 1 orang (12,5%) penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik.

Hasil penelitian yang diperoleh tentang pengetahuan penjamah makanan yang dilihat dari lama kerjanya, sebanyak 3 orang (37,5%) penjamah makanan sudah bekerja antara 1 bulan-3 tahun. Namun 1 orang (12,5%) saja yang punya pengetahuannya baik, sedangkan 2 individu (25%) punya pengetahuan rendah. Penjamah makanan yang sudah bekerja antara 4 tahun-6 tahun terdiri dari 3 orang (37,5%). 2 orang (25%) punya pengetahuan baik, serta 1 individu (12,5%) masih punya pengetahuan rendah. Sebanyak 2 orang (25%) sudah bekerja selama 7 tahun, namun 1 orang saja (12,5%) berpengetahuan baik, dan 1 orang lainnya (12,5%) berpengetahuan kurang.

Pengetahuan bisa didapatkan pada pengalaman langsung maupun dari individu lainnya, serta bisa ditingkatkan dengan sosialisasi atau penyuluhan pada perorangan ataupun perkelompok. Tingkatan pengetahuan dari individu penjamah masakan memiliki dampak tinggi dalam mencegahntuk pencegahan kontaminasi pada masakan mulai dari tahapan pengelolaan hingga kepada masakan yang siap untuk disajikan.

Tingkatan pengetahuan, terkhususnya yang berhubungan pada aspek kesehatan, ⁶Menyatakan jika perbuatan serta tindakan individu dilandaskan pada pengetahuannya didalam aspek itu. Makanya individu penjamah makanan dengan tingkatan pengetahuan kurang, memungkinkan dapat berperilaku yang tidak sejalan atau bertolak belakang pada norma maupun yang ditetapkan.

Pengetahuan penjamah makanan tidak semuanya diberi pengaruh oleh tingkatan pendidikan. Namun, terlihat pada lama bekerja atau pengalaman bekerja dari penjamah masakan itu sendiri pada aspek pengelolaan masakan, yang diperlukan cuman keterampilan individu untuk penanganan masakan. Namun, pada keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MenKes/SK/VII/2003 yang dilampirkan pada pasal 3 ayat 1 yakni “setiap rumah makan dan restoran harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan”. Oleh karena itu pembisnis rumah makan baiknya memberi pekerjaan individu penjamah makanan berpengalaman untuk aspek pengolahan masakan supaya dapat terpenuhinya standar berdasar pada putusan pemerintah yang diberlaku.

Merujuk pada temuan pengujian yang didapatkan penulis, bisa diberi simpulan jika yang sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan yang dilihat dari tingkat pengetahuannya, dari 8 orang penjamah makanan hanya 4 orang (50%) penjamah masakan saja yang berpengetahuan yang baik.

Sikap Penjamah Makanan (*Food Handler*) Di Rumah Makan Secret 7 Tomohon

Sikap yakni respons maupun reaksi individu yang sedang tersembunyi kepada sebuah obyek maupun simulasi. Sikap tiada segera terlihat, namun cuman bisa diterangkan lebih dulu berdasar perbuatan yang tersembunyi.

Merujuk pada temuan pengujian yang dihasilkan, bisa terlihat jika umur penjamah makanan dari 20-50 tahun, Pendidikan antara SMP, SMA dan DIPLOMA, serta lama kerja dari para penjamah makanan yaitu mulai dari 1 bulan sampai 7 tahun, sebanyak 8 orang (100%) sikapnya dikategorikan baik. Namun masih ada 1 orang (12,5%) penjamah makanan yang mengambil sikap tidak setuju pada pernyataan tentang mesti dihadirkan ruang tersendiri sebagai lokasi berganti baju untuk penjamah

masakan. Hal ini tentunya tidak sesuai dengan peraturan-peraturan yang ada.

Berdasarkan hasil penelitian data yang diperoleh terdapat kenaikan sikap dari penjamah masakan berdasar umur, pendidikan dan lamanya bekerja dengan persentasi dari 95% sampai 100% sudah memenuhi persyaratan. Serupa pada pengujian yang sudah dilaksanakan di RC (*Retreat Center*), sikap penjamah makanan dalam pelaksanaan hygiene sanitasi makanan, sebanyak 8 orang (100%) penjamah makanan dikategorikan baik. Hal ini sepadan pada pengujian yang sudah dilakukan penulis pada RM Secret 7 Tomohon.

Sikap merefleksikan suka atau tidak individu kepada situasi, orang ataupun benda tertentu. Sikap biasanya bersumber pada pengalaman individu lainnya maupun diri sendiri. Sikap bisa menjadikan kita berminat kepada sesuatu hal ataupun sebaliknya. Selain menjadi alat kerja, tubuh manusia menjadi muasal pencemaran untuk manusia lainnya serta lingkungan tercakup makanan serta minuman. Asal cemaran seperti sumber cemaran lainnya, dikarenakan perbuatan, dan cemaran karena tidak tahu. Asal cemaran lain misalnya bisul, luka serta koreng. Hingga mesti diawasi sebagai usaha mengamankan masakan yakni terluka teriris langsung disingkap memakai plester anti air. Asal cemaran dikarenakan perbuatan yakni perhiasan yang digunakan, batuk bersin ataupun recikan ludah, tangannya yang tidak bersih serta menyisir rambut didekat masakan.

Tindakan Penjamah Makanan (*Food Handler*) Di Rumah Makan Secret 7 Tomohon

Perilaku yakni sebuah aktivitas ataupun kegiatan manusia yang berhubungan. Perilaku yakni output semua jenis pengalaman serta hubungan makhluk hidup pada lingkungan yang bentuknya dapat seperti tindakan, pengetahuan serta sikap. Perilaku pada wujud tindakan yang telah konkret adalah perilaku terhadap kondisi serta perangsangan dari eksternal.

Berdasarkan hasil penelitian bisa dilihat bahwa umur penjamah makanan dari 20-50 tahun, Pendidikan antara SMP, SMA dan DIPLOMA, serta lama kerja dari para penjamah makanan yaitu mulai dari 1 bulan sampai 7 tahun, sebanyak 8 orang (100%) tindakannya dikategorikan baik. Namun ada 1 orang (12,5%) penjamah makanan yang hanya kadang-kadang saja menutup makanan sewaktu menyajikannya.

Sebanyak 2 orang (25%) penjamah makanan yang tidak menutup makanan sewaktu menyajikan makanan, dan terdapat juga 1 orang (12,5%) penjamah makanan yang kadang-kadang masih bercakap-cakap pada saat mengolah makanan. Tindakan ini bisa mengakibatkan terjadinya pencemaran bersilang kepada masakan yang disuguhkan.

Kontaminasi silang adalah perpindahan mikroorganisme yang berbahaya ke makanan, melalui makanan lain, peralatan dalam pengolahan makanan, atau dari orang yang memasaknya (penjamah makanan). Misalnya masakan belum matang tersentuh ke masakan matang, masakan tersentuh pada baju maupun alat yang tidak bersih seperti pisau atau telenan, piring serta mangkok.

Kontaminasi silang ini bisa mengakibatkan masakan ternoda hingga bakteri yang menyebabkan diare memasuki tubuh serta terinfeksinya jalur pencernaan.

Faktor ini menjadi hal yang sulit dalam mengubah sifat individu penjamah masakan¹. Merujuk pada data yang didapatkan, terlihat bahwa dialaminya kenaikan tindakan dari penjamah masakan berdasar umur, pendidikan dan lamanya bekerja dengan persentasi dari 90% sampai 100% sudah memenuhi persyaratan.

Tindakan yakni sebuah sifat yang diekspresikan melalui wujud perbuatan maupun tindakan nyata. Tindakan yang dilaksanakan bisa bertumbuh kepada jalan lebih baik, bermakna tindakan yang dilaksanakan tidak mengurangkan pemberanakan pada tujuan tindakannya. Jadi bisa diberi simpulan jika perilaku penjamah masakan penentunya dari tindakan, pengetahuan serta sikap penjamah makanannya.

4. KESIMPULAN

Pengelolaan dan dilaksanakannya hygiene sanitasi makanan ditillik pada faktor *Food Handler* (penjamah makanan) di Rumah Makan Secret 7 Tomohon, dilihat dari sikap dan tindakan telah 100% memenuhi syarat higiene perilaku penjamah makanan berdasar Keputusan Menkes No. 1098 Tahun 2003. Namun dilihat dari pengetahuan penjamah makanan masih kurang sebanyak 50%. Perlu diadakan penyuluhan atau sosialisasi tentang pengetahuan penjamah makanan sesuai peraturan yang berlaku, guna untuk peningkatan pengetahuan dari para penjamah makanan.

5. DAFTAR PUSTAKA

1. Suryani, D. & Dwi Astuti, F. 2019. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*. 1(15) 70.
2. Rejeki, S. 2015. Sanitasi hygiene dan K3. Bandung : Rekayasa Sains 1(1) 73-90.
3. Bugissa, A. 2011. Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Ditinjau dari Karakteristik Penjamah Makanan pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar Tahun 2011. Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar. Makassar.
4. Permenkes. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa boga. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
5. Permenkes. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/ MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Restoran. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
6. Irawan, D. 2016. Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit. Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes). Ponorogo.
7. Permenkes. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/ MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Restoran. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
8. Notoatmodjo. 2003. Pengantar Ilmu Perilaku. FKM. Universitas Indonesia. Jakarta.
9. Permen LH. 2021. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2021 Tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup.
10. Permen. 2021. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Pada Penyelenggaraan Perizinan Berbasis Risiko Sektor Pariwisata.
11. Permen. 2021. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.
12. Ghozali, I. 2012. Aplikasi Analisis Mutivariate dengan Program SPSS 20. Universitas Diponegoro. Semarang.