

HUBUNGAN LAMA BEKERJA, PENGAWASAN DAN KETERSEDIAAN FASILITAS SANITASI DENGAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI PT. BANDENG JUWANA ELRINA KOTA SEMARANG

Tesa Cahyaningsih, Nurjazuli, Hanan Lanang D.

Bagian Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Diponegoro
Email: tesacahya@gmail.com

Abstract: Food processing is a process of changing the selling value of a food becomes more useful. The ongoing processing will involve food handlers who will process the food until it becomes a clean and quality food product. Behavior of food handlers will affect the quality of products resulting from aspects of food hygiene and safety. The purpose of this study is to determine the relationship between the length of work, supervision and availability of facilities with the practice of food handlers. The type of this research is descriptive analytic with cross sectional approach. Number of population in this research is 169 workers production part of PT. Bandeng Juwana Elrina. The sample of this research is taken by purposive sampling and the sample size is 70 workers. Independent variables in this study include the length of work, supervision and availability of facilities while for the dependent variable in this study is the practice of food handlers. Data collection using questionnaires and observation sheets. Data analysis using Chi Square test to study the relationship between variables. The results showed that the long working variable (p value = 0,027) and the control variable (p value = 0,01) was related to the practice of applying sanitation hygiene by food handlers. While the facility availability variable (p value = 1,00) is not related to the practice of sanitation hygiene practices by food handlers. The conclusion of this research is that hygiene sanitation supervision and duration of work is a factor related to food handler practices and there is no relation between facility availability and hygiene practice of food handler so that in this case need to increase supervision and also do training for new employee so that the whole experience equal worker.

Keywords: sanitation hygiene, food handler, bandeng

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pengolahan produk makanan merupakan suatu proses yang meliputi persiapan, proses pemasakan hingga penyajian. Tiap-tiap proses yang berjalan harus diperhatikan keamanan dan kebersihannya sebagai syarat produk yang sehat dan berkualitas. Makanan yang sehat dan aman merupakan satu faktor penting dalam meningkatkan derajat

kesehatan manusia. Oleh sebab itu kualitas dari suatu makanan harus terjamin dan terjaga. Suatu industri produk makanan yang memproduksi dalam jumlah besar dengan konsumen yang juga banyak, akan bertanggung jawab pula terhadap konsumen-konsumennya. Tuntutan jaminan keamanan pangan terus meningkat sesuai dengan tuntutan konsumen yang terus meningkat

seiring dengan kenaikan kualitas hidup manusia. Hal ini menyebabkan masalah keamanan pangan menjadi sangat vital bagi industri dan bisnis pangan.¹

Dalam data profil kesehatan Indonesia tahun 2016, dari 9.114 Tempat pengelolaan Makanan (TPM) terdapat hanya 754 TPM yang memenuhi syarat kesehatan yang artinya dengan perbandingan 1 dari 12 TPM memenuhi syarat atau sebesar 8,27 persen saja.² Di Kota Semarang dari 233 Jasaboga yang ada masih ada sebanyak 32 Jasaboga yang tidak memenuhi syarat higiene sanitasi makanan.³ Higiene sanitasi TPM yang buruk dapat menjadi sumber dari penyakit yang dibawa oleh makanan salah satunya diare.

Penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan dapat bersumber dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat higiene dan sanitasi yang baik. Kondisi higien makanan dan minuman antara lain di sebabkan oleh higiene alat masak dan makan yang digunakan karena saat pemakaiannya dapat berkontribusi dalam mengkontaminasi makanan.⁴ Perilaku penjamah makanan juga mendorong munculnya risiko kesehatan, karena perilaku penjamah yang tidak sehat dapat berdampak pada higienitas makanan yang disajikan kurang

baik, sebaliknya jika perilaku penjamah baik/sehat maka dapat menjadikan makanan terhindar dari kontaminasi, pencemaran dan keracunan. Pengetahuan, sikap dan pengalaman turut berperan dalam mendorong bagaimana perlakuan penjamah makanan terhadap makanan begitu pula fasilitas dan pengawasan saat bekerja.⁵

PT. Bandeng Juwana Elrina merupakan industri makanan dan toko oleh-oleh yang cukup besar di Kota Semarang. Para penjamah makanan pada bagian produksi di PT Bandeng Juwana Elrina diwajibkan memakai perlengkapan memasak seperti celemek, penutup kepala, sandal khusus gudang penyimpanan makanan dan masker serta sarung tangan jika diperlukan. Ketika dilaksanakan survei di lokasi pandanaran terdapat hanya sedikit pekerja karena proses produksi selesai di siang hari sehingga proses pemasakan juga sudah selesai. penjamah yang ditemui menggunakan penutup kepala dan celemek saja serta pengamatan terhadap kondisi lingkungan dapur cukup bersih akan tetapi lantai terlihat basah serta bahan-bahan olahan masih di tempatkan di satu lokasi. Perilaku penjamah makanan dalam proses kegiatan pengolahan merupakan kunci penting kualitas produk olahan.

Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif analitik dengan desain studi *cross sectional*. Teknik pengambilan sampel adalah

purposive sampling dengan jumlah sampel 70 pekerja. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan angket dan lembar observasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Distribusi Frekuensi

No	Variabel	n	%
1	Lama Bekerja		
	<5	29	41,4
	>5	41	58,6
2	Pengawasan		
	Baik	57	81,4
	Buruk	13	18,6
3	Ketersediaan Fasilitas		
	Baik	53	75,7
	Buruk	17	24,3
4	Praktik Higiene Saniasi		
	Baik	41	58,6
	Buruk	29	41,4

Tabel 2. Hasil Uji *Chi Square*

Variabel	Praktik		Total	<i>p Value</i>
	Buruk	Baik		
	f (%)	f (%)	f (%)	
Lama Bekerja (Tahun)				
<5	17 (58,6)	12 (41,4)	29 (100)	0,027
>5	12 (29,3)	29 (70,7)	41 (100)	
Pengawasan				
Buruk	10 (76,9)	3 (23,1)	13 (100)	0,01
Baik	19 (33,3)	38 (66,7)	57 (100)	
Ketersediaan Fasilitas				
Buruk	7 (41,2)	10 (58,8)	17 (100)	1,00
Baik	22 (41,5)	31 (58,5)	53 (100)	
Total			70 (100)	

Hubungan Lama Bekerja dengan Praktik Penerapan Higiene Sanitasi

Lama kerja pada penelitian dibagi menjadi 2 kategori yaitu >5 tahun karyawan lama dan <5 tahun karyawan baru. Dari 70 responden terdapat 41 responden dengan lama kerja >5 tahun dan sebanyak 29 responden dengan lama kerja <5 tahun. Berdasarkan hasil penelitian, praktik responden yang baik dalam penerapan higiene sanitasi

pengelolaan makanan di bagian produksi PT. Bandeng Juwana Elrina lebih besar pada responden yang lama kerjanya lebih dari 5 tahun dengan presentase 70,7% atau frekuensi sebesar 29 responden, sedangkan praktik responden yang kurang lebih banyak dijumpai pada responden yang lama kerjanya kurang dari 5 tahun dengan presentase 58,6% atau frekuensi sebesar 17 responden. Pada hasil analisis bivariat juga menunjukkan

adanya hubungan antara lama bekerja dengan praktik pekerja/penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan. Dengan nilai p-value sebesar $0,027 < 0,05$ yang berarti bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima.

Penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian Islam (2017) bahwa penjamah makanan dengan perilaku baik dan cukup banyak berasal dari kelompok lama kerja yang lebih lama.⁶ Lama masa kerja merupakan pengalaman individu yang dapat menentukan perkembangan dalam pekerjaan.⁷ Namun, pada hasil uji hubungan nilai p value $> 0,05$ sehingga hal ini menunjukkan bahwa dalam penelitian tersebut tidak ada hubungan antara lama kerja dengan praktik hygiene sanitasi, sehingga bertentangan dengan hasil penelitian ini.

Hubungan Pengawasan dengan Praktik Penerapan Hygiene Sanitasi

Hasil penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa praktik hygiene sanitasi pengelolaan makanan yang buruk lebih banyak berada pada pengawasan yang buruk pula dengan presentase 76,9% atau frekuensi sebesar 10 responden. Sedangkan responden dengan praktik yang baik lebih banyak berada pada pengawasan yang baik dengan presentase 66,7% atau frekuensi sebesar 38 responden. Hasil uji hubungan yang dilakukan menunjukkan nilai p-value sebesar $0,01 < 0,05$, hal ini berarti ada hubungan antara pengawasan dengan praktik pekerja dalam penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan.

Dalam penelitian Nurlatifah (2017), pengawasan dan aturan memberikan kontribusi besar terhadap perilaku hygiene penjamah

makanan. Tugas utama pengawasan bukanlah mencari pelanggaran akan tetapi mencari umpan balik yang selanjutnya memberikan pengarahan dan perbaikan-perbaikan apabila kegiatan tidak berjalan baik.⁸ Pada penelitian ini dikuatkan dengan hasil dari penelitian Nurlatifah bahwa pengawasan memiliki kontribusi atau hubungan terhadap perilaku penjamah makanan. Pada penelitian Meikawati (2010) juga menerangkan bahwa faktor pendorong yang paling berperan dalam praktik hygiene sanitasi adalah pengawasan baik oleh atasan ataupun direktur.⁹

Hubungan Ketersediaan Fasilitas dengan Praktik Penerapan Hygiene Sanitasi

Hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu responden yang memiliki praktik baik dalam penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan sebesar 58,5% berada pada responden yang memiliki anggapan ketersediaan fasilitas baik dengan frekuensi sebanyak 31 responden. Sedangkan responden dengan praktik buruk berada pada responden dengan anggapan ketersediaan fasilitas yang kurang baik dengan presentase 41,2% atau frekuensi sebesar 7 responden, namun jumlah frekuensi lebih besar pada responden yang beranggapan ketersediaan fasilitas baik yaitu sebesar 22 responden (41,5%). Hasil uji hubungan yang dilakukan menunjukkan nilai p-value $1 > 0,05$, hal ini berarti bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak yang berarti tidak ada hubungan antara ketersediaan fasilitas dengan praktik penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan oleh penjamah makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang.

Hasil penelitian ini dikuatkan dengan hasil uji statistik dari penelitian Handayani (2015) bahwa tidak ada hubungan antara ketersediaan fasilitas dengan praktik higiene sanitasi makanan dengan nilai $p\text{-value } 0,0744 > 0,05$.¹⁰ Namun hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Wati (2013) bahwa terdapat hubungan antara ketersediaan fasilitas dengan praktik higiene sanitasi pengelolaan makanan dengan nilai $p\text{-value } 0,001 < 0,05$. hal tersebut sesuai teori bahwa ketersediaan fasilitas sanitasi yang menunjang dapat mempengaruhi praktik sanitasi makanan.¹¹

PENUTUP

Kesimpulan

1. Ada hubungan antara lama bekerja dengan praktik higiene sanitasi pengelola oleh penjamah makanan di tempat pengelolaan makanan PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang dengan nilai $p\text{-value } 0,027$.
2. Ada hubungan antara pengawasan dengan praktik higiene sanitasi oleh penjamah makanan di tempat pengelolaan makanan PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang dengan nilai $p\text{-value } 0,01$.
3. Tidak ada hubungan antara ketersediaan fasilitas dengan praktik higiene sanitasi oleh penjamah makanan di tempat pengelolaan makanan PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang dengan nilai $p\text{-value } 1,00$.

Saran

1. Peningkatan kualitas sumber daya pekerja perlu dilakukan terutama dalam hal higiene sanitasi pengelolaan makanan.

Peningkatan dapat dilakukan dengan mengadakan pelatihan-pelatihan bagi pekerja.

2. Pengawasan mengenai higiene sanitasi perlu ditingkatkan seperti kondisi ruangan yang bersih, lantai tidak licin, dan kebersihan lainnya agar terhindar dari terjadinya kontaminasi dan atau kecelakaan kerja. Pengawasan yang dilakukan lebih di fokuskan pada perilaku higiene sanitasi karyawan dalam pengolahan makanan.
3. Pengelolaan fasilitas sanitasi perlu di perhatikan kondisi dan jumlahnya serta lokasi dari fasilitas tersebut untuk keterjangkauan oleh pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

1. Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 618 Tahun 2016 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Keamanan Pangan.
2. Budijanto D, Hardhana B, Yudianto M, Soenardi T. Data and Information Indonesia Health Profile 2016. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2016.
3. Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah. Profil Kesehatan Provinsi Jawa Tengah Tahun 2016. 2017;3511351(24):47–83.
4. Purnawijayanti H. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius; 2011.
5. Kurniasih RP, Nurjazuli, D YH. Hubungan Higiene dan Sintasi Warung Makan dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli dalam Makanan di Warung

- Makana Sekitar Terminal Brobudur Magelang. eprints Undip. 2015;3(1):549–58.
6. Islam SM. Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Mutu Makanan Di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo. Naskah Publ. 2017;
 7. Faidzin, A., dan Winarsih., Hubungan Tingkat Pendidikan dan Lama Kerja Perawat dengan Kinerja Perawat di RSUD Pandan Arang Kabupaten Boyolali. Berita Ilmu Keperawatan ISSN 2979-2697. 2008;1(3), 137–142.
 8. Nurlatifah RS. Faktor-Faktor Yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Rutan Kelas 1 Surabaya. E-journal Boga. 2017;5(1):57–66.
 9. Meikawati, W., Astuti, R. Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2010. 6(1):50-68.
 10. Handayani NMA, Adhi KT, Duarsa DP, Adhi KT, Duarsa DP. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem Factors Associated with the Behavior of Food Handlers in the Application of Good Manufacturing Pr. Public Heal Prev Med Arch. 2015;3(2):194–202.
 11. Wati CAI. Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Unnes J Public Heal. 2013;2(1):1–10.