

FAKTOR-FAKTOR YANG BERKONTRIBUSI TERHADAP PERILAKU HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI RUTAN KELAS 1 SURABAYA

Rully Siti Nurlatifah

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

rully_sinula@gmail.com

Sri Handajani

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

srihandajani@unesa.ac.id

yani.endro@gmail.com

ABSTRAK

Menurut Notoatmodjo (2010), perilaku kesehatan ditentukan oleh 3 faktor utama, yaitu : faktor predisposisi (pengetahuan, sikap, kepercayaan, nilai-nilai, tradisi, dan lain-lain), faktor pemungkin, dan faktor pendorong. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kontribusi faktor predisposisi (umur, tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap), faktor pemungkin (sarana dan prasarana), faktor pendorong (aturan dan pengawasan) terhadap perilaku higiene penjamah makan, di Rutan kelas 1 Surabaya.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Pengambilan data yang digunakan dengan metode observasi, tes, kuesioner dan wawancara. Subjek penelitian ini adalah penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya dengan jumlah 9 orang penjamah makanan. Analisis data menggunakan tabulasi silang dan presentase yang selanjutnya diolah secara deskriptif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor predisposisi umur dan sikap diketahui memiliki kecenderungan kontribusi yang tinggi terhadap perilaku higiene penjamah makanan, sedangkan tingkat pendidikan dan pengetahuan secara tidak langsung berkontribusi terhadap perilaku penjamah makanan melalui faktor-faktor lain yang saling berkaitan. Faktor lain yang berkontribusi terhadap perilaku higiene penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya adalah faktor pemungkin yaitu sarana dan prasarana; dan faktor penguat yaitu aturan dan pengawasan. Saran dalam penelitian ini sebaiknya perlu diadakan penyuluhan atau pelatihan untuk pengawas dapur dan penjamah makanan agar lebih meningkatkan pengetahuan mengenai perilaku higiene. Pengelola perlu mengadakan standarisasi dalam melakukan perekrutan penjamah makanan.

Kata Kunci : Penjamah Makanan, Perilaku Higiene, Rutan

ABSTRACT

According to Notoatmojo (2010), health behavior is determined by 3 main factors, which is: Predisposing factors (knowledge, attitudes, beliefs, values, traditions, etc.) enabling factors, and reinforcing factors. The purpose of this research was to determine the contribution of predisposing factors (age, level of education, knowledge, attitudes) enabling factors (facilities and infrastructure), reinforcing factors (rules and supervision) towards the food handlers hygiene behavior at Rutan Class 1 Surabaya.

This research used descriptive quantitative method. Retrieval of the data used by the method by observation, tests, questionnaires, and interviews. The subjects were food handlers in Rutan Class 1 Surabaya with total of 9 persons food handlers. Data analysis used cross-tabulation and percentages that here in after processed descriptively.

The result of this research showed that predisposition factor (age and attitude) have big contribution towards food handler's hygiene behavior, while educational level and knowledge indirectly contribute towards food handler's behavior through the other factors that related to one another, other factor that contribute towards food handler's hygiene factor in Rutan Kelas 1 Surabaya is enabling factor which is the facilities and infrastructure and reinforcing factor which is rules and supervision, suggestion in this study is should have to be held counseling or training to kitchen's supervisors and food handlers in order to enhance the knowledge about hygiene behavior. Managers need to conduct standardization in recruiting food handlers.

Keywords : Food Handlers, Hygiene behavior, Rutan

PENDAHULUAN

Keterlibatan manusia dalam proses pengolahan pangan sangat besar, sehingga penerapan perilaku higiene pada penjamah makanan yang terlibat di dalamnya perlu mendapat perhatian khusus. Peran penjamah makanan termasuk perilaku higiene merupakan salah satu faktor yang penting dalam penyediaan makanan atau minuman yang memenuhi syarat kesehatan (Notoatmodjo, 2003), termasuk penyelenggaraan makanan di rumah tahanan negara (rutan).

Higiene perorangan atau perilaku higiene penjamah makanan yang terlibat dalam pengolahan makanan akan dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri, karena pada dasarnya higiene adalah mengembangkan kebiasaan yang baik untuk menjaga kesehatan, maka seharusnya hal ini dapat diketahui sejak calon pekerja akan direkrut sebagai tenaga pengolah makanan melalui wawancara (Purnawijayanti, 2001).

Akan tetapi tidak semua industri jasa boga atau tempat pengolahan makanan melakukan perekrutan tenaga pengolah makanan melalui wawancara atau prosedur-prosedur yang tepat dan standarisasi pada para penjamah makanannya. Salah satunya adalah tempat pengolahan makanan yang ada di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) atau Rumah Tahanan (Rutan). Hasil penelitian Mubin (2013) yang dilakukan di Lapas Kelas 1 Makassar, disebutkan bahwa tidak ditemukan koki (juru masak) di dapur lapas tersebut melainkan penjamah makanan yang mengelola makanan adalah narapidana yang ditunjuk oleh pegawai lembaga pemasyarakatan tersebut.

Rutan kelas 1 Surabaya memiliki dapur pengolahan makanan yang disebut "Dapur Kita". Dalam proses produksi makanan di Dapur Rutan Kelas 1 Surabaya, untuk menghasilkan makanan yang layak dan tidak menimbulkan penyakit, prosedur-prosedur yang penting dilakukan oleh penjamah makanan belum bisa terlaksana dengan baik. Ada beberapa kelalaian penjamah makanan terkait dengan perilaku higiene dalam kegiatan mengolah makanan seperti tidak menggunakan celemek dalam bekerja, tidak menggunakan sendok yang berbeda saat mencicipi makanan, tidak menggunakan penutup kepala, dan lain-lain.

Ada banyak faktor yang berperan terhadap pembentukan perilaku higiene para penjamah

makanan. Lawrence Green (1993) yang dikutip oleh Notoatmodjo (2010), menyatakan bahwa perilaku manusia dalam hal kesehatan dibentuk oleh tiga faktor utama yaitu faktor predisposisi, faktor pemungkin dan faktor pendorong. Faktor predisposisi termasuk diantaranya faktor demografi yaitu usia, tingkat pendidikan; pengetahuan, sikap dan kepercayaan, faktor pemungkin dapat berupa sarana dan prasarana, sedangkan faktor pendorong merupakan faktor yang berasal dari luar diri seperti pengawasan, peraturan dan hukum.

Rutan Kelas 1 Surabaya menampung 2358 orang tahanan dan narapidana (Bowo, 2016). Artinya para pengolah makanan "Dapur Kita" harus menyiapkan makanan untuk 2358 orang setiap harinya. Penjamah makanan yang bertugas setiap harinya adalah narapidana atau tahanan yang ditunjuk oleh pengawas Rutan. Penelitian mengenai perilaku higiene penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya belum pernah dilakukan sebelumnya. Oleh karena itu, pengkajian lebih mendalam diperlukan untuk mengetahui sejauh mana penjamah makanan menerapkan perilaku higiene dan faktor-faktor yang berkontribusi terhadap pembentukan perilaku higiene penjamah makanan tersebut serta kendala dan masalah yang dihadapi dalam menerapkan perilaku higiene di Rutan Kelas 1 Surabaya. Berdasarkan uraian masalah di atas, peneliti tertarik untuk mengambil judul penelitian tentang "Faktor-faktor yang Berkontribusi terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya".

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Rutan Kelas 1 Surabaya, jalan Letnan Jenderal Sutoyo Medaeng Waru Sidoarjo. Waktu penelitian dilakukan selama bulan Oktober 2016 sampai Desember 2016.

Definisi Operasional Variabel

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer meliputi perilaku penjamah makanan; faktor predisposisi (usia, tingkat pendidikan, pengetahuan dan sikap); faktor pendorong (sarana dan prasarana); faktor pendorong (aturan dan pengawasan; sedangkan data sekunder adalah keadaan umum rutan kelas 1 Surabaya. Variabel dalam penelitian ini adalah :

1. Usia
Usia adalah rentang waktu hidup penjamah makanan yang bekerja di Rutan kelas 1 Surabaya yang dihitung mulai dari tanggal lahir hingga proses pengumpulan data dilakukan.
2. Tingkat pendidikan
Tingkat pendidikan adalah urutan pendidikan formal mulai dari pendidikan dasar sampai dengan pendidikan terakhir yang telah ditempuh
3. Pengetahuan
Pengetahuan adalah hasil penginderaan seseorang terhadap objek, pengetahuan seseorang sebagian besar diperoleh melalui indera pendengaran (telinga), dan indera pengelihatan (mata) (Notoatmodjo, 2005).
4. Sikap
Menurut Maramis (2005), sikap merupakan bentuk respon atau tindakan yang memiliki nilai positif dan negative terhadap suatu objek atau orang yang disertai dengan emosi.
5. Sarana
Barang/benda bergerak yang dapat dipakai sebagai alat dalam pelaksanaan tugas fungsi unit kerja untuk mencapai tujuan atau maksud tertentu.
6. Prasarana
Segala sesuatu baik itu berupa barang/benda yang tidak dapat bergerak yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses unit kerja.
7. Aturan
Suatu perjanjian/tata tertib yang dibuat untuk kepentingan umum tentang apa saja yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan dan bersifat mengikat yang apabila dilanggar akan mendapatkan sanksi
8. Pengawasan
Suatu usaha pengamatan, penilaian, mengoreksi, dan mengevaluasi pelaksanaan kerja yang dilakukan oleh pihak tertentu yang bertanggung jawab terhadap kinerja penjamah makanan.
9. Perilaku Higiene
Kegiatan dan tindakan kesehatan perseorangan dengan tujuan untuk memelihara kesehatan diri sendiri, memperbaiki dan mempertinggi nilai kesehatan serta mencegah timbulnya penyakit.
10. Rutan Kelas 1 Surabaya
Tempat diadakannya penelitian tentang perilaku higiene penjamah makanan yang bekerja di

Rutan Kelas 1 Surabaya dalam penyelenggaraan makanan untuk para narapidana.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitaian ini menggunakan metode tes, kuesioner, observasi dan wawancara. Dalam penelitian ini instrumen yang digunakan adalah lembar observasi, lembar wawancara, lembar soal tes pengetahuan, dan lembar kuesioner/angket.

Pengolahan dan Teknik Analisis Data

1. Pengolahan Data

Data yang telah dikumpulkan diolah dengan bantuan komputer setelah melalui proses *editing, coding*, tabulasi data, analisis data dan interpretasi data.

2. Analisis Data

Data pada setiap jawaban responden digunakan teknik analisis data menggunakan distribusi frekuensi. Data ditampilkan dengan penyajian tabulasi untuk kemudian diinterpretasi dan kemudian dideskripsikan dan ditarik kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1. Gambaran Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Rumah Tahanan Klas 1 Surabaya yang beralamat di jalan Letnan Jenderal Sutoyo Medaeng Waru Sidoarjo. Rutan termasuk salah satu tempat pengelolaan makanan institusi khusus yaitu tempat atau ruangan dan perlengkapan/peralatan yang dipergunakan untuk membuat dan menyajikan makanan dan minuman bagi masyarakat khusus yang tinggal di tempat tersebut. Rutan kelas 1 Surabaya memiliki dapur pengolahan makanan yang disebut "Dapur Kita". Dapur rutan dikelola oleh Kepala Sub. Seksi Administrasi (KaSubsi Adm) dan perawatan. Setiap harinya Rutan kelas 1 Surabaya harus melakukan produksi dan menyiapkan makanan untuk sekitar 2358 orang tahanan dan narapidana (Bowo, 2016).

2. Perilaku Higiene

Penilaian perilaku penjamah makanan dilakukan pengamatan sebanyak tiga kali dengan selang waktu dua hari dari pengamatan sebelumnya. Dilakukan berulang untuk mendapatkan pola yang jelas atau konsistensi

dalam perilaku dari waktu ke waktu (Milan dalam Handayani: 2015).

Tabel 1
Hasil Observasi Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya

Responden	H1	H2	H3	Ketercapaian (%)
1	16	15	16	49
2	7	8	10	26
3	11	11	16	42
4	18	14	17	54
5	15	15	15	50
6	17	17	17	57
7	21	21	22	71
8	17	18	17	58
9	18	12	17	52
Jml	140	131	147	51

Dari Tabel 1 dapat dilihat bahwa ketercapaian pada perilaku penjamah makanan di rutan kelas 1 Surabaya adalah 51 dengan kategori “Cukup Baik”.

3. Faktor Predisposisi

a. Karakteristik Demografi

Karakteristik responden yaitu usia dikategorikan menjadi 3 kategori, yang disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2
Karakteristik Penjamah Makanan

Karakteristik (n=9)	Jumlah (n)	Presentase (%)
Usia :		
≤ 20 tahun;	2	22,2
21-30 tahun;	4	44,4
31-40 tahun;	3	33,3

Tabulasi silang usia dan tingkat pendidikan penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 3
Tabulasi silang usia dan tingkat pendidikan penjamah makanan

Karakteristik (n=9)	Tingkat Pendidikan			
	Tamat SD	Tamat SMP	Tamat SMA	Tamat PT
	(f%)	(f%)	(f%)	(f%)
Usia :				
≤ 20 tahun;	-	2(22,2)	-	-
21-30 tahun;	-	1(11,1)	1(11,1)	2(22,2)
31-40 tahun;	2(22,2)	-	1(11,1)	-

Berdasarkan Tabel 3 diatas diketahui bahwa usia tidak berkontribusi terhadap tingkat pendidikan penjamah makanan.

Tabel 4
Tabulasi Silang Perilaku Higiene Penjamah Makanan berdasarkan karakteristik

Karakteristik (n=10)	Perilaku Higiene				
	Sangat Baik	Baik	Cukup Baik	Kurang Baik	Tidak Baik
	f (%)	f (%)	f (%)	f (%)	f (%)
Usia :					
≤ 20 tahun;	-	-	1 (11,1)	1 (11,1)	-
21-30 tahun;	-	-	4 (44,4)	-	-
31-40 tahun;	-	1 (11,1)	2 (22,2)	-	-
Tingkat Pendidikan :					
tamat SD;	-	-	2 (22,2)	-	-
tamat SMP;	-	-	2 (22,2)	1 (11,1)	-
tamat SMA;	-	1 (11,1)	1 (11,1)	-	-
tamat PT	-	-	2 (22,2)	-	-

Tabel 4 menunjukkan bahwa semakin dewasa usia penjamah makanan, semakin baik perilaku higiene penjamah makanannya. Dalam hal ini maka usia berkontribusi terhadap perilaku higiene, sedangkan tingkat pendidikan tidak berkontribusi terhadap perilaku higiene penjamah makanan.

b. Pengetahuan tentang Perilaku Higiene

Pengetahuan penjamah makanan diukur dengan 20 item pertanyaan. Gambaran dapat dilihat di Tabel 5

Tabel 5
Pengetahuan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya

Pengetahuan	Benar		Salah	
	f	%	f	%
Pengertian Perilaku Higiene	1	11,1	8	88,8
Pakaian Kerja penjamah makanan	7	77,7	2	22,2
Tindakan pada saat batuk/bersin	5	55,5	4	44,4
Kegiatan mencuci Tangan	5	55,5	4	44,4
Manfaat memotong kuku	7	77,7	2	22,2
Tempat cuci tangan penjamah makanan	7	77,7	2	22,2
Manfaat mencuci tangan	9	100	0	0
Alasan tidak menggaruk anggota tubuh	6	66,6	3	33,3
Cara yang benar mencicipi makanan	8	88,8	1	11,1
Tujuan penggunaan penutup kepala	5	55,5	4	44,4
Alasan tidak boleh bercakap-cakap pada saat bekerja	7	77,7	2	22,2
Penyakit menular pada penjamah makanan	8	88,8	1	11,1
Hal yang harus dilakukan oleh seorang pengolah makanan	6	66,6	3	33,3
Upaya menjaga keamanan makanan dari cemaran tubuh	5	55,5	4	44,4
Tindakan yang tepat untuk menjaga kebersihan diri	7	77,7	2	22,2
Cara menjaga kebersihan rambut dan mencegah kontaminasi	6	66,6	3	33,3
Tindakan penjamah makanan untuk melindungi makanan matang dari kontaminasi	7	77,7	2	22,2
Tujuan tidak menggunakan perhiasan	6	66,6	3	33,3
Alasan tidak diperbolehkan merokok pada saat bekerja	2	22,2	7	77,7
Tujuan menutup luka	8	88,8	1	11,1

Tabel 6
Tabel Distribusi Silang Usia Penjamah Makanan dengan Pengetahuan Penjamah Makanan

Responden	Interprestasi Skor				
	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang Baik	Tidak Baik
Usia :					
≤ 20 tahun;			1	1	
21-30 tahun;	3	1			
31-40 tahun;	1	1		1	
Jumlah	4	2	1	2	
	(44,4%)	(22,2%)	(11,1%)	(22,2%)	
Nilai Rata-rata	68,33				

Berdasarkan Tabel 6 kelompok usia ≤ 20 tahun menunjukkan pengetahuan perilaku higiene dari kurang baik hingga cukup baik. Kelompok usia 21-30 tahun sebesar 33,3% menunjukkan pengetahuan baik hingga sangat baik, sedangkan kelompok usia 31-40 tahun menunjukkan pengetahuan dari kurang baik hingga sangat baik. Dalam hal ini usia tidak menunjukkan kontribusi terhadap pengetahuan penjamah makanan.

Tabel 7
Tabel Distribusi Silang Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan dengan Pengetahuan Perilaku Higiene

Responden	Interprestasi Skor				
	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang Baik	Tidak Baik
Tingkat Pendidikan :					
tamat SD;	-	1	-	1	-
tamat SMP;	-	1	1	1	-
tamat SMA;	2	-	-	-	-
tamat PT	2	-	-	-	-
Jumlah	4	2	1	2	
	44,4%	22,2%	11,1%	22,2%	
Nilai Rata-rata	67,77				

Tabel 7 menunjukkan tingkat pendidikan kurang berkontribusi terhadap pengetahuan penjamah makanan karena seharusnya semakin tinggi latar belakang pendidikan dan semakin matang usia penjamah makanan semakin tinggi pengetahuan yang dimilikinya.

Tabel 8
Tabel Distribusi Silang Pengetahuan Penjamah Makanan terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Pengetahuan	Perilaku Higiene				
	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang Baik	Tidak Baik
	f (%)	f (%)	f (%)	f (%)	f (%)
Sangat Baik		1(11,1)	3(33,3)		
Baik			2(22,2)		
Cukup				1(11,1)	
Kurang Baik			2(22,2)		
Tidak Baik					

Berdasarkan Tabel 8 didapatkan hasil bahwa pengetahuan tidak berkontribusi terhadap perilaku higiene penjamah makanan. Meningkatnya pengetahuan tidak ikut meningkatkan perilaku higiene penjamah makanan menjadi lebih baik.

c. Sikap Penjamah Makanan terhadap Perilaku Higiene

Tabel 9
Tabel Distribusi Silang Usia Penjamah Makanan terhadap Sikap Penjamah Makanan

Responden	Sikap Penjamah Makanan				
	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang Baik	Tidak Baik
Usia :					
≤ 20 tahun;		1	1		
21-30 tahun;	3				
31-40 tahun;	1	2			
Jumlah	5	4			
	(55,5%)	(44,4%)			

Tabel 9 menunjukkan bahwa kelompok usia 21-30 tahun memiliki presentase terbesar yaitu sebanyak 33,3% penjamah makanan di kelompok usia ini memiliki nilai sikap 'sangat baik'. Berdasarkan Tabel 9 terlihat bahwa penilaian sikap secara keseluruhan penjamah makanan mempunyai sikap 'baik' terhadap perilaku higiene dengan nilai presentase rata-rata 3,97.

Tabel 10
Tabel Distribusi Silang Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan terhadap Sikap Penjamah Makanan

Tingkat Pendidikan	Sikap Penjamah Makanan				
	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang Baik	Tidak Baik
tamat SD;		2			
tamat SMP;	2	1			
tamat SMA;	2				
tamat PT	1	1			
Jumlah	5	4			
	(55,5%)	(44,4%)			
Nilai Rata-rata	3,97				

Berdasarkan hasil analisis Tabel 10 tingkat pendidikan tidak memiliki kontribusi terhadap pembentukan sikap higiene penjamah makanan.

Tabel 11
Tabel Distribusi Silang Pengetahuan Penjamah Makanan terhadap Sikap Penjamah Makanan

Pengetahuan	Sikap Penjamah Makanan			
	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang Baik
	f (%)	f (%)	f (%)	f (%)
Sangat Baik	3 (33,3)	1(11,1)		
Baik	1 (11,1)	1(11,1)		
Cukup	1 (11,1)			
Kurang Baik		2(22,2)		
Tidak Baik				

Tabel 11 menunjukkan distribusi silang pengetahuan terhadap sikap penjamah makanan. Tabel ini menunjukkan bahwa pengetahuan berkontribusi terhadap sikap penjamah makanan. Semakin baik pengetahuannya maka semakin baik sikap penjamah makanan.

Tabel 12
Tabel Distribusi Silang Sikap Penjamah Makanan terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Skala sikap	Perilaku Higiene				
	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	Tidak Baik
	f (%)	f (%)	f (%)	f (%)	f (%)
Sangat Baik	1(11,1)		4(33,3)		
Baik			3(33,3)	1(11,1)	
Cukup					
Kurang Baik					

Tabel 12 menunjukkan hasil tabulasi silang kontribusi sikap terhadap perilaku higiene penjamah makanan. Berdasarkan hal ini disimpulkan bahwa sikap memiliki kontribusi terhadap perilaku higiene penjamah makanan.

4. Faktor Enabling (Sarana dan Prasarana)

Ketersediaan fasilitas dinilai dari pengamatan yang dilakukan pada dapur rutan. Ketersediaan fasilitas dibagi menjadi dua jenis yaitu fasilitas sarana dan fasilitas prasarana.

Tabel 13
Ketersediaan Fasilitas Sarana di Rutan kelas 1 Surabaya

No.	Ketersediaan Sarana	Nilai	Keterangan
1.	a. Lap tangan	1	1 lap tangan yang digunakan bersama-sama
	b. Lap wajah/muka/keringat	0	Tidak tersedia lap khusus wajah/muka/keringat
	c. Lap piring/alat makan	0	Tidak ada lap khusus untuk piring/alat makan
	d. Lap meja	1	Ada 3 buah lap meja dalam kondisi seadanya
	e. Lap cempal	0	Lap cempal menggunakan lap meja
	f. Lap kompor,	0	Tidak ada lap kompor
	g. Lap basah,	0	Tidak ada lap basah
	h. Lap kering, dll	1	Ada 3 buah kering. 1 dalam kondisi baik, 2 dalam kondisi kurang baik
	Jumlah	3	
2.	Tersedianya alat pelindung diri bagi setiap penjamah makanan :		
	a. Pakaian kerja	2	Disediakan pakaian kerja
	b. Celemek	2	Disediakan celemek, tapi tidak pernah digunakan
	c. Tutup Kepala	0	Masih dalam pengajuan
	d. Sepatu Kedap air/Safety shoes	0	Penjamah makanan hanya menggunakan sandal jepit selama bekerja
	e. Masker	0	Tidak tersedia
	f. Sarung tangan	0	Tidak tersedia
	Jumlah	4	
3.	Selalu tersedia sabun cuci tangan khusus	1	Ada sabun cuci tangan, berupa sabun batang yang digunakan bersama

Lanjutan Tabel 13			
No.	Ketersediaan Sarana	Nilai	Keterangan
4.	Tersedianya sendok & garpu sebagai alat untuk mengicip makanan yang tidak dipergunakan untuk mengambil makanan secara langsung	2	Ada alat icip berupa sendok & garpu yang selalu dalam keadaan bersih
5.	Tersedianya alat penjepit makanan sebagai alat untuk mengambil makanan	0	Tidak ada alat khusus untuk mengambil makanan seperti penjepit makanan.
	Jumlah	10/32	
	Rata-rata	1,56	
Interprestasi Nilai :			
Baik	:	2	
Cukup	:	1	
Kurang	:	0	

Berdasarkan Tabel 13 tersebut dapat diinterpretasikan bahwa fasilitas sarana penunjang perilaku higiene penjamah makanan di dapur Rutan Kelas 1 Surabaya masuk dalam kategori 'Kurang' dengan skor 1,56 yang berarti masih sangat perlu adanya peningkatan fasilitas yang lebih baik untuk dapat menunjang penerapan perilaku higiene penjamah makanan.

Tabel 14
Ketersediaan Fasilitas Prasarana di Rutan kelas 1 Surabaya

No.	Ketersediaan Prasarana	Nilai	Keterangan
1.	Ketersediaan Tempat Cuci Tangan	1	Tempat cuci tangan tidak terpisah dengan tempat pencucian <i>utensil</i> , tetapi dalam kondisi yang bersih dan terawat Tersedia sabun cuci tangan (sabun batang)
2.	Ketersediaan Kamar mandi		
	a. Jumlah	2	Jumlah sesuai dengan banyaknya karyawan (1-30 orang = 1 buah)
	b. Kebersihan	0	Keadaan kamar mandi tidak terlihat bersih dan terawat, berbau, ada kotoran terlihat
3.	Ketersediaan Air Bersih	2	Sumber Air PDAM Sumber Air bersih Tidak berwarna (kekeruhan) Tidak berbau Tidak berasa
4.	Ketersediaan Ruang istirahat	0	Tidak ada ruang istirahat khusus, penjamah makanan hanya beristirahat di kamar selnya.
5.	Ketersediaan Ruang Ganti pakaian	0	Tidak ada ruang ganti pakaian, penjamah makanan akan berganti di kamar mandi atau di kamar selnya
	Jumlah	5	
	Nilai	2,08	
Interprestasi Nilai :			
Baik	:	2	
Cukup	:	1	
Kurang	:	0	

Berdasarkan Tabel 14 fasilitas prasarana penunjang perilaku higiene penjamah makanan di dapur Rutan Kelas 1 Surabaya masuk dalam

kategori ‘Kurang’ dengan skor 2,08 yang berarti masih perlu adanya peningkatan fasilitas yang lebih baik untuk menunjang penerapan perilaku higiene penjamah makanan.

5. Faktor Reinforcing (Aturan dan Pengawasan)

Penilaian pengawasan terhadap perilaku higiene penjamah makanan diukur menggunakan sembilan poin penilaian yang dilakukan dengan cara observasi. Adapun gambaran mengenai penilaian terhadap hasil observasi pengawasan perilaku higiene penjamah makanan di rutan kelas 1 Surabaya disajikan dalam Tabel 15

Tabel 15
Hasil Pengamatan Pengawasan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya

Indikator Penilaian	Ya	Kadang-kadang	Tidak
1. Adanya petugas atau penanggung jawab dapur yang mengawasi ketika pelaksanaan pengolahan makanan	√		
2. Adanya upaya untuk memperbaiki standar pekerjaan yang dianggap tidak sesuai dengan perilaku higiene		√	
3. Mengadakan perbaikan atas penyimpangan	√		
4. Memberikan contoh yang baik terhadap penjamah makanan		√	
5. Mengadakan penilaian terhadap kinerja penjamah makanan	√		
6. Memberikan sanksi/teguran terhadap pelanggaran/penyimpangan.	√		
7. Adanya pujian atau reward terhadap penjamah makanan yang menerapkan perilaku higiene dengan baik		√	
8. Melakukan pengawasan pada setiap tahapan proses penyelenggaraan makanan dari awal sampai akhir kegiatan.		√	
9. Adanya ketegasan pengawas dalam mengawasi, mengarahkan, atau memberikan sanksi jika ada pelanggaran/penyimpangan		√	

Variabel aturan tentang penerapan perilaku higiene penjamah makanan didapat dengan menggunakan metode wawancara. Dapur rutan meskipun tidak memiliki aturan tertulis tetapi memiliki kebijakan lain yang bisa dikategorikan sebagai aturan tidak tertulis yang berkaitan dengan perilaku higiene penjamah makanan, seperti misalnya mengenai syarat khusus yang ditetapkan dalam merekrut seorang tamping dapur atau penjamah makanan.

PEMBAHASAN

1. Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya

Hasil penilaian perilaku higiene penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya pada penelitian ini menunjukkan angka ketercapaian yang masih relatif rendah yaitu 51% atau ‘cukup baik. Perilaku yang diteliti pada penelitian ini hanya 15 item perilaku dari 19 item yang diatur BPOM (2012).

Beberapa penjamah makanan masih menggunakan perhiasan saat bekerja. Tangan yang menggunakan perhiasan akan sulit dicuci sampai bersih karena lekukan perhiasan dan kulit dibawah perhiasan dapat menjadi tempat berkumpulnya kuman atau bakteri (Kemenkes RI, 2012). Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara, penjamah makanan masih banyak yang tidak menggunakan perlengkapan kerja dengan alasan tidak mengetahui manfaatnya, merasa tidak nyaman dan justru merasa aktifitasnya menjadi terganggu karena menggunakan perlengkapan tersebut. Menurut keterangan dari pengawas dapur, celemek pada akhirnya sengaja tidak diberikan karena kurangnya kesadaran penjamah makanan untuk menjaga kebersihan perlengkapan kerjanya sehingga merasa lebih baik untuk tidak diberikan celemek sebagai salah satu perlengkapan kerja.

2. Kontribusi Usia terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Usia responden pada penelitian ini paling rendah adalah 18 tahun dan usia yang paling tinggi 40 tahun. Berdasarkan analisis tabulasi silang, usia memiliki kontribusi terhadap perilaku penjamah makanan. Menurut Suryabudhi (2003) seseorang yang menjalani hidup secara normal dapat diasumsikan bahwa semakin lama hidup maka pengalaman semakin banyak, pengetahuan semakin luas, keahliannya semakin mendalam dan kearifannya semakin baik dalam pengambilan keputusan tindakannya.

Berbeda dengan hasil analisis tambahan didapatkan bahwa usia tidak berkontribusi terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Hal ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan Adam (2011) di Balikpapan yang menyatakan bahwa usia mempengaruhi

pembentukan sikap seseorang. Perbedaan hasil penelitian ini disebabkan oleh perbedaan latar belakang pendidikan dan budaya serta pengalaman kerja sehingga sikap seseorang menjadi sangat bervariasi (Wibowo, 2013).

3. Kontribusi Tingkat Pendidikan terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Pendidikan adalah pendidikan formal terakhir yang pernah diselesaikan oleh penjamah makanan. Penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya merupakan narapidana dan tahanan yang tidak membutuhkan latar belakang pendidikan sebagai syarat khusus pada saat perekrutannya sehingga latar belakang pendidikan penjamah makanannya sangat bervariasi.

Dalam penelitian ini pendidikan tidak memberikan kontribusi terhadap perilaku higiene. Penjamah makanan dengan pendidikan tinggi tidak selalu berperilaku higiene yang baik, tetapi sebaliknya, penjamah makanan yang berpendidikan rendah belum tentu memiliki perilaku higiene yang kurang baik. Hasil penelitian ini kurang sesuai dengan teori perilaku yang menyebutkan bahwa pendidikan merupakan faktor predisposisi yang mempermudah terjadinya perilaku seseorang (Notoatmodjo, 2010).

Berdasarkan hasil tabulasi silang dengan pengetahuan juga tidak terlihat bahwa pendidikan berkontribusi terhadap pengetahuan penjamah makanan. Hal ini diduga karena tingkat pendidikan penjamah makanan walaupun setara perguruan tinggi tetapi bukan pendidikan yang berhubungan dibidang boga atau dibidang kesehatan sehingga pendidikan yang tinggi tidak terlihat berperan terhadap pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan tentang perilaku higiene.

4. Kontribusi Pengetahuan terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya perilaku seseorang. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan langgeng daripada tidak didasari oleh pengetahuan (Notoatmodjo, 2010).

Hasil penelitian ini mendapatkan bahwa sebagian besar (44,4%) pengetahuan penjamah makanan tergolong sangat baik. Tabel distribusi

tidak menunjukkan pengetahuan penjamah makanan yang baik akan meningkatkan perilaku penjamah makanan dalam penerapan perilaku higiene. Pengetahuan tidak memiliki kecenderungan berkontribusi terhadap perilaku higiene. Hasil ini berbeda dengan penelitian lain yang dilakukan oleh Fatmawati, dkk (2010) di Jawa Tengah. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Fatmawati ini didapat bahwa pengetahuan merupakan salah satu faktor yang berperan terhadap meningkatnya perilaku penjamah makanan saat melakukan pengolahan makanan.

Namun disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berperan lebih kuat terhadap perilaku higiene pengolahan makanan. Sehingga asumsi peneliti, pengetahuan penjamah makanan perlu mendapatkan dukungan pengawas dalam melakukan kebiasaan baik terkait dengan perilaku higiene sehingga peranan pengetahuan yang baik berimplikasi terhadap perilaku penjamah makanan dalam penerapan perilaku higiene.

5. Kontribusi Sikap terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian mendapatkan bahwa rata-rata sikap penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya tergolong baik yaitu mencapai angka rata-rata 3,96. Dari penelitian ini juga diketahui bahwa penjamah makanan yang memiliki sikap baik sebagian besar juga berperilaku cukup baik (77,7%). Hal ini sesuai dengan teori tentang terjadinya perilaku yang menyebutkan bahwa terbentuknya perilaku didahului oleh terbentuknya sikap. Seseorang yang memiliki sikap yang baik memiliki kecenderungan untuk berperilaku yang baik (Wawan, 2010).

Sikap penjamah makanan yang sebagian besar baik ini tentu merupakan suatu potensi yang besar dalam mendukung penerapan perilaku higiene. Sikap mendukung responden akan berhubungan dengan perilaku atau praktek higiene dan sanitasi makanan karena dianggap responden memahami betul pengetahuan tentang higiene dan sanitasi makanan, selain itu sikap juga dapat didasari oleh pengalaman yang didapat serta budaya yang biasa dilakukan, selain itu masih ada lagi yaitu dengan fasilitas yang tersedia (Meikawati dkk, 2010).

6. Kontribusi Sarana dan Prasarana terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Peranan fasilitas dalam higiene sanitasi makanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip higiene sanitasi. Dalam penelitian ini ditemukan kepemilikan sarana cuci tangan dan perlengkapan penjamah makanan masih rendah. Kedua fasilitas ini dikategorikan sebagai fasilitas utama karena kedua fasilitas ini mampu mencegah kontaminasi bakteri dan kuman dari tangan penjamah maupun dari serangga.

Berdasarkan asumsi peneliti, ketersediaan fasilitas yang memiliki kontribusi terhadap perilaku penjamah makanan dalam menerapkan perilaku higiene. Selama tiga kali pengamatan penjamah makanan tidak melakukan praktek cuci tangan sebanyak 44,4%, dan 62,96% lainnya mencuci tangan dengan prosedur yang kurang tepat karena memang tidak adanya fasilitas mencuci tangan yang baik dan menunjang pelaksanaan praktek cuci tangan. Sebanyak 100% penjamah makanan di Rutan kelas 1 Surabaya tidak menggunakan celemek, tutup kepala, masker dan sarung tangan karena memang fasilitas tersebut tidak disediakan oleh pihak pengelola.

Fasilitas lainnya berupa prasarana di Rutan kelas 1 Surabaya masih dalam kategori 'kurang'. Fasilitas lainnya yang sudah ada masih perlu perhatian lebih dalam segi kebersihan dan perawatannya. Artinya selain menyediakan fasilitas lengkap, pengelola juga berkewajiban memberikan dukungan, pengawasan kepada tenaga kerjanya dalam hal ini penjamah makanan dengan menyiapkan peraturan tertulis berupa SOP dan selalu menjaga kebersihan dan perawatannya sehingga pemanfaatan fasilitas yang disediakan menjadi lebih maksimal.

7. Kontribusi Pengawasan dan Aturan terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Pada penelitian ini faktor penguat atau faktor pendorong berupa pengawasan dan aturan. Berperilaku sehat, masyarakat bukan hanya memerlukan pengetahuan dan sikap positif serta dukungan fasilitas saja, melainkan diperlukan contoh sebagai acuan dari para tokoh masyarakat. Faktor ini terwujud dalam sikap dan perilaku baik

dari penjamah makanan maupun pihak yang bertanggung jawab. (Green dalam Notoatmodjo : 2003).

Berdasarkan pengamatan peneliti, pengawasan dan aturan memberikan berkontribusi besar terhadap perilaku higiene penjamah makanan. Tugas pokok pengawasan bukanlah mencari pengawasan, namun yang lebih utama adalah mencari umpan balik (*feedback*) yang selanjutnya memberikan pengarahan dan perbaikan-perbaikan apabila kegiatan tidak berjalan semestinya. Pelaksanaan pengawasan dan menetapkan kebijakan ini akan lebih berarti jika diikuti dengan adanya sanksi yang tegas dan pengarahan jika ada pelanggaran.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa perilaku higiene penjamah makanan di Rutan kelas 1 Surabaya adalah 'cukup baik' namun masih banyak yang perlu diperhatikan dan ditingkatkan lagi sehingga perilaku higiene bisa lebih baik lagi. Faktor predisposisi usia, tingkat pendidikan, pengetahuan dan sikap, faktor pemungkin (sarana dan prasarana), faktor penguatan (aturan dan pengawasan) diketahui memiliki kontribusi yang berbeda-beda terhadap perilaku higiene penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya. Faktor predisposisi usia dan sikap, faktor sarana dan prasarana serta aturan dan pengawasan memiliki kecenderungan kontribusi yang tinggi terhadap pembentukan perilaku higiene penjamah makanan, sedangkan faktor tingkat pendidikan dan pengetahuan kurang memberikan kontribusi terhadap perilaku higiene.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terutama pembahasan implikasi hasil penelitian terhadap upaya mendukung penerapan perilaku higiene penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya dan berdasarkan simpulan yang diambil maka dapat dirumuskan saran sebagai berikut:

1. Bagi pengawas dapur Rutan Kelas 1 Surabaya
 - a. Meningkatkan kinerja pengawasan dan pengarahan kepada penjamah makanan;
 - b. Pengawas dapur karena tugasnya mengawasi kegiatan pengolahan makanan maka sebaiknya pengawas meningkatkan

- pengetahuan mengenai kegiatan pengolahan makanan, termasuk perilaku hygiene penjamah makanan melalui pelatihan atau penyuluhan;
- c. Melakukan pendekatan yang tepat terhadap penjamah makanan sesuai dengan karakter penjamah makanan;
 - d. Memberi *reward* dan pujian kepada penjamah makanan yang berperilaku baik. Pemberian *reward* dan pujian ini diharapkan meningkatkan pembentukan sikap dan motivasi kerja penjamah makanan.
2. Bagi Pengelola Dapur
- a. Memberi kesempatan kepada penjamah makanan dan pengawas dapur untuk mengikuti penyuluhan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan penjamah makanan mengenai penerapan perilaku hygiene.
 - b. Menyediakan fasilitas penjamah makanan yang lengkap khususnya fasilitas utama yang wajib ada yaitu sarana cuci tangan sesuai standar serta melengkapinya dengan peraturan tertulis untuk mengoptimalkan penggunaan fasilitas tersebut.
 - c. Membuat aturan tertulis mengenai ketentuan-ketentuan perilaku hygiene yang dapat lebih mendisiplinkan penjamah makanan disertai dengan pengawasan dan pengarahan yang lebih mendukung aturan tersebut dijalankan.
 - d. Melakukan proses rekrutmen penjamah makanan dengan menggunakan standarisasi yang tepat untuk meningkatkan produktifitas kerja penjamah makanan.
3. Bagi penjamah makanan
- a. Meningkatkan pengetahuan terhadap perilaku hygiene dengan mengikuti pelatihan atau penyuluhan agar dapat memperbaiki kinerja khususnya dalam menerapkan praktek perilaku hygiene.
 - b. Meningkatkan kesadaran dan kebiasaan untuk senantiasa menerapkan praktek perilaku hygiene pada saat bekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M, Yosvita, N. 2011. *Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan*. (Online),<http://eprints.undip.ac.id/32574/1/38>
- 6_Yosvita_Maria_G2C309009.pdf, diakses tanggal 30 Agustus 2016
- BPOM RI. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk IRTP. Jakarta
- Fatmawati, S., Rosidi, A., Handarsari, E. 2010. *“Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah”* (tesis). Semarang: Universitas Muhammadiyah.
- Handayani, NM. 2015. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) di Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Karangasem*, (Online),(<http://ojs.unud.ac.id/index.php/phpm/article/view/19697>, diakses tanggal 21 September 2016)
- Hasil Wawancara dengan Pak Bowo, Kepala.Subsi Adm & Perawatan Rutan Kelas 1 Surabaya, September 2016
- Meikawati, W., Astuti, R. & Susilowati. 2010. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia (Online) (<http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jkmi/article/view/190>, diakses 28 November 2016)
- Mubin, RH. 2013. *Pemenuhan Hak Mendapatkan Makanan yang Layak Bagi Narapidana pada Lapas Kelas 1 Makassar*.(Online), (<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/5024/html>) diakses 16 September 2016)
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2005. *Promosi Kesehatan, Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kartisius
- Suryabudhi, Maria. 2003. *Cara Merawat Bayi dan Anak-anak*. Bandung: Alfabeta.
- Wawan, A dan Dewi M. 2010. *Teori dan pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Yogyakarta : Nuha Medika
- Wibowo. 2013. *Perilaku Dalam Organisasi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada