

NASKAH PUBLIKASI (*MANUSCRIPT*)

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HIGIENE
PENJAMAH MAKANAN SERTA KONTAMINASI *ESCHERICHIA COLI*
MAKANAN PADA KATERING BOGATAMA**

***DESCRIPTION OF KNOWLEDGE LEVEL AND HYGIENE PRACTICES OF
FOOD HANDLING AND E. COLI CONTAMINATION BOGATAMA
CATERING***

SITI FADILLA NURHASANAH¹, RENI SUHELMI², YANNIE ISWORO³



DISUSUN OLEH:

SITI FADILLA NURHASANAH

1911102414015

**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR**

2023

Naskah Publikasi (*Manuscript*)

**Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Praktik Higiene Penjamah Makanan
serta Kontaminasi *Escherichia Coli* Makanan pada Katering Bogatama**

*Description of Knowledge Level and Hygiene Practices of Food Handling and
E. Coli Contamination Bogatama Catering*

Siti Fadilla Nurhasanah¹, Reni Suhelmi², Yannie Isworo³



Disusun Oleh:

Siti Fadilla Nurhasanah

1911102414015

Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan

Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

2023

**PERSETUJUAN NASKAH PUBLIKASI
PROGRAM STUDI SI KESEHATAN LINGKUNGAN**

**“GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HIGIENE
PENJAMAH MAKANAN SERTA KONTAMINASI *ESCHERICHIA COLI*
MAKANAN PADA KATERING BOGATAMA”**

Disusun Oleh :

Siti Fadilla Nurhasanah

1911102414015

Bersama dengan surat persetujuan ini kami lampirkan naskah publikasi

Samarinda, 9 Oktober 2023

Dosen Pembimbing,



(Reni Suhelmi, S.KM., M.kes)
NIDN.1109109202

Koordinator Skripsi,



(Reni Suhelmi, S.KM., M.kes)
NIDN.1109109202

**Ketua Program Studi
SI Kesehatan Lingkungan**



(Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes)
NIDN.1122067902

HALAMAN PENGESAHAN

“Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Higiene Penjamah Makanan
Serta Kontaminasi *Escherichia Coli* Makanan Pada Katering Bogatama”

NASKAH PUBLIKASI

Disusun oleh :

Siti Fadilla Nurhasanah

1911102414015

Disetujui oleh :

Pada Tanggal 9 Oktober 2023

Penguji I,



(Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes)
NIDN.1122067902

Penguji II,



(Reni Suhelmi, S.KM., M.kes)
NIDN.1109109202

Ketua Program Studi
SI Kesehatan Lingkungan



(Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes)
NIDN.1122067902

GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HIGIENE PENJAMAH MAKANAN SERTA KOTAMINASI *ESCHERICHIA COLI* MAKANAN PADA KATERING BOGATAMA

Siti Fadilla Nurhasanah¹, Reni Suhelmi², Yanie Isworo³

Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Jalan. Ir. Juanda, No 15, Samarinda

E-mail: stfadilla2010@gmail.com

Abstract: Description Of Knowledge Level And Hygiene Practices Of Food Handling And Contamination Coli Food On Bogatama Catering. A food handler is a person who performs food processing activities ranging from raw materials to food served. Knowledge of food hygiene and the attitude of food stewards will certainly have an effect on sanitary hygiene practices especially when processing food, resulting in foods that are not contaminated by physical, chemical or biological substances. The purpose is to find out how the knowledge level and hygiene practices of food stewards and *Escherichia coli* contamination in food at the Bogatama Catering in Samarinda City. The Research Method is quantitative with a descriptive approach, a Total Sampling sampling technique for food handler samples and then for food samples selecting the menu of interest. Results The knowledge level of food stewards is 83.3% good as much as 13.3% and the food stewards are less than 3.3%. Food inspectors with good hygiene practices accounted for 66.7%, food inspectors with sufficient hygiene practices 30.0%, food inspectors with less hygiene practices 3.3% and laboratory tests of food samples in the good quality category with a value of 0 CFU/gr not contaminated with *Escherichia coli*. The conclusion of the knowledge level overview, food handler hygiene practices and *Escherichia coli*'s cotamination on food resulted in good grades.

Keywords: Knowledge Level; Hygiene Practice; *Escherichia coli*

Abstrak: Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Higiene Penjamah Makanan Serta Kotaminasi *Escherichia Coli* Makanan Pada Katering Bogatama. Penjamah makanan adalah seseorang yang mengolah makanan mulai dari bahan baku sampai makanan disajikan. Pengetahuan dan sikap yang dimiliki oleh penjamah makanan akan berpengaruh terhadap praktik higiene sanitasi saat mengolah makanan sehingga menghasilkan makanan yang layak untuk dikonsumsi oleh manusia. Tujuan untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan, praktik higiene penjamah makanan dan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di Katering Bogatama. Metode Penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif, dengan menggunakan teknik pengambilan sampel Total Sampling. Hasil Tingkat pengetahuan penjamah makanan berkategori baik sebanyak 83.3% penjamah makanan berkategori cukup sebanyak 13.3% dan penjamah makanan berkategori kurang sebanyak 3.3%. Penjamah makanan yang mempunyai praktik higiene yang baik sebanyak 66.7%, penjamah makanan yang memiliki praktik higiene yang cukup sebanyak 30.0%, penjamah makanan yang memiliki praktik higiene yang kurang sebanyak 3.3% dan uji laboratorium sampel makanan berkategori kualitas baik dengan nilai 0 CFU/gr tidak terkontaminasi dengan *Escherichia coli*. Kesimpulan gambaran tingkat pengetahuan, praktik higiene penjamah makanan serta kotaminasi *Escherichia coli* pada makanan menghasilkan nilai yang baik.

Kata Kunci : Tingkat Pengetahuan; Praktik Higiene; *Escherichia coli*

PENDAHULUAN

Makanan menjadi salah satu aspek penting dalam menjalankan kehidupan di dunia ini, makanan adalah sumber energi untuk makhluk hidup seperti hewan, tumbuhan dan manusia. makanan mampu membatu pertumbuhan tubuh dengan berbagai sumber gizi yang dihasilkan dari makanan dan sebagai makanan bagi mikroorganisme¹. menurut Kepmenkes RI No. 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi merupakan sebuah upaya untuk menjamin agar makanan aman untuk dikonsumsi, higiene dan sanitasi adalah upaya pengendalian faktor-faktor risiko pencemaran yang dapat berasal dari makanan, orang, tempat, atau peralatan². Kebersihan penjamah makanan sangat penting untuk keberhasilan pengolahan makanan jika kebersihan makanan yang kurang baik dapat menyebabkan masalah kesehatan bagi pembeli³.

Penjamah makanan adalah individu yang langsung berhubungan dengan makanan dan dimulai dari tahap perencanaan, pembersihan, penanganan, transportasi hingga penyajian⁴. Berdasarkan penelitian sebelumnya menyebutkan bahwa Manusia menjadi salah satu penyebab terjadinya kontaminasi zat biologis, kimia, atau fisika⁵. Kurangnya pengetahuan dan kesadaran akan kebersihan diri akan berdampak negatif terhadap makanan yang akan disajikan⁶. Higiene sanitasi yang buruk akan memengaruhi kualitas kesehatan konsumen. Kebersihan makanan yang buruk akan menimbulkan masalah kesehatan⁷.

Pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan perlu dimiliki oleh setiap penjamah makanan, setiap penjamah makanan harus memiliki pedoman tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan individu dan sekitarnya, sehingga mendukung kesadaran praktik kebersihan desinfeksi yang baik⁸. Adapun sikap yang harus dimiliki oleh penjamah makanan tentu akan berpengaruh terhadap praktik higiene sanitasi khususnya saat mengolah makanan. Salah satu cara untuk menghindari terjadinya pencemaran pada makanan selama proses mengolah makanan, penjamah makanan dapat menggunakan alat pelindung diri contohnya sarung tangan, penjepit makanan, sendok atau garpu, penutup kepala dan celemek⁹. Kemudian perilaku manusia yang memang didasari pengetahuan akan lebih bertahan lama dibandingkan dengan perilaku yang tidak didasari dengan pengetahuan¹⁰. Pengetahuan berhubungan erat dengan pendidikan, dimana pendidikan yang tinggi diharapkan bisa memperluas pengetahuan seseorang¹¹.

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Samarinda pada tahun 2022 terdapat 22.443 kasus diare. Selanjutnya berdasarkan data Puskesmas Harapan Baru terdapat 153 kasus diare yang ditemukan selama tahun 2022. Penyakit diare menjadi salah satu penyakit yang sering dialami oleh masyarakat, dimana peran penjamah makanan memiliki peluang besar dalam menularkan penyakit atau mencemari makanan¹².

Salah satu jasa boga yang biasa dikenal oleh masyarakat adalah catering, catering merupakan usaha untuk mengolah makanan yang akan disajikan diluar dari tempat usaha dalam kata lain makanan di pesan oleh konsumen¹³. Setiap makanan catering memegang peranan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat¹⁴. Tentunya kemampuan usaha catering ini dalam menyediakan makanan yang higienis dipengaruhi oleh pihak-pihak yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan¹⁵. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan, Botatama Catering adalah salah satu catering yang melayani pesanan makanan untuk keperluan makan para pekerja di industri dengan sistem kontrak jadi catering Bogatama akan mengirim makanan ke industri yang telah melakukan kontrak dengan mereka. Higiene sanitasi catering bogatama tentu harus diperhatikan berdasarkan hasil observasi ditemukan bahwa setiap penjamah makanan yang bekerja di catering bogatama belum memiliki sertifikat terkait higiene sanitasi makanan, oleh karena itu perlu adanya penelitian terkait tingkat pengetahuan, praktik higiene serta kontaminasi bakteri terhadap makanan yang akan dihasilkan.

BAHAN DAN CARA PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan deskriptif adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan dan praktik higiene penjamah makanan serta kualitas makanan sebuah tempat pengolahan makanan.

B. Definisi Operasional

1. Gambaran karakteristik Responden yang bekerja di Katering Bogatama.
2. Gambaran ada tidaknya kandungan bakteri *E. coli* pada menu makanan.
3. Gambaran tingkat pengetahuan penjamah makanan dalam hal kebersihan, penyajian dan penanganan makanan.
4. Gambaran praktik atau tindakan higiene penjamah makanan selama penyiapan dan penyajian makanan.

C. Pengolahan dan Analisis Data

Data yang dihasilkan dari penelitian di laboratorium terkait kontaminasi bakteri *Escherichia coli* yang terdapat dalam makanan. Kemudian data lainnya dihasilkan dari pengisian kuisioner responden kemudian di olah menggunakan SPSS.

D. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Lembar kuesioner mengenai karakteristik responden meliputi nama, jenis kelamin, umur dan lama kerja.
2. Lembar kuesioner untuk mengukur tingkat pengetahuan dan praktik higiene penjamah makanan.
3. Uji laboratorium untuk mengetahui kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan. Dalam penelitian ini terdapat 2 tahap yaitu pengambilan sampel dan uji laboratorium. Pengambilan sampel yang dilakukan pada tanggal 29 mei 2023, lokasi pengambilan sampel makanan dilakukan di katering Bogatama Kota Samarinda. Adapun alat dan bahan yang digunakan sebagai berikut:

- a. Alat

- 1) Kantong plastik steril
- 2) *Handscoon*
- 3) *Cooling box*
- 4) Masker
- 5) Label

- b. Bahan

- 1) Sampel makanan

- c. Prosedur Kerja

Adapun prosedur kerja pengambilan sampel makanan sebagai berikut:

- 1) Disiapkan alat dan bahan
- 2) Digunakan *handscoon* dan masker untuk mengambil sampel makanan
- 3) Dimasukkan sampel makanan kedalam kantong plastik steril
- 4) Diberi label hari, tanggal serta jenis makanan
- 5) Dimasukkan kedalam *cooling box*.
- 6) Setelah makanan sudah siap lalu dibawa ke laboratorium

Selanjutnya Uji laboratorium sampel makanan

Uji laboratorium sampel makanan menggunakan metode TPC, metode ini digunakan untuk melihat angka kuman yang terdapat dalam sebuah sampel makanan, dalam penelitian ini angka kuman yang akan dilihat adalah bakteri *Escherichia coli*. Uji laboratorium ini dilakukan di Labkes Provinsi Kalimantan Timur terakreditasi oleh KAN ISO 15189:2012. Adapun alat dan bahan yang akan digunakan sebagai berikut:

- a. Alat

- 1) Timbangan analitik
- 2) Sendok steril dan pinset
- 3) *Handscoon* dan masker
- 4) Plastik Steril
- 5) Erlemeyer
- 6) Pipet ukur
- 7) Pencacah makanan
- 8) Cawan petri
- 9) Inkubator

- b. Bahan

- 1) Sampel makan
- 2) Aquades 250 ml
- 3) Media agar

- c. Prosedur kerja

Adapun Prosedur kerja pengujian sampel makanan menggunakan metode TCP, sebagai berikut:

- 1) Disiapkan alat dan bahan
- 2) Diambil sampel makanan dengan menggunakan sendok steril atau pinset untuk di timbang
- 3) Ditimbang sampel makanan menggunakan timbangan analitik sebanyak 25 gr.
- 4) Kemudian, dimasukkan sampel makanan yang telah ditimbang kedalam kantong plastik steril untuk dicacah
- 5) Selanjutnya, dimasukkan aquades kedalam kantong plastik steril sebanyak 250 ml sebagai pengencer.
- 6) Kemudian, dimasukkan sampel makanan yang telah di campur dengan aquades kedalam alat pencacah makanan.
- 7) Setelah tercampur, disiapkan 4 cawan pateri dengan diberi label *e. coli*, kontrol media, kontrol pengencer dan kontrol *e. coli*.
- 8) Selanjutnya dimasukkan campuran tersebut sebanyak 1 ml kedalam cawan petri dengan label *e. coli*.
- 9) Selanjutnya diberi media agar yang telah disediakan.
- 10) Kemudian ditunggu hingga media agar membeku atau memadat.
- 11) Selanjutnya dimasukkan kedalam inkubator dengan suhu 35°C.
- 12) Kemudian diinkubasi selama 1 kali 24 jam. Dari serangkaian proses pengujian sampel makanan didapatkan penjelasan bahwa dikatakan positif keberadaan bakteri e.coli dengan munculnya bulatan-bulatan berwarna ungu dalam cawan petri yang telah di inkubasi selama 1 kali 24 jam. Bulatan-bulatan tersebut adalah koloni bakteri yang dapat dihitung.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden pada penelitian ini terdiri dari 30 tenaga penjamah makanan, dengan pembagian katakteristik berupa jenis kelamin, pendidikan, umur, dan lama kerja. Karakteristik responden ini kemudian disajikan dalam bentuk tabel. Sebagai berikut :

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Tenaga Penjamah Makanan Pada Katering Bogatama Kota Samarinda

No.	Karakteristik Responden	N	%
Jenis Kelamin			
1.	Laki-laki	14	46.7
2.	Perempuan	16	53.3
Pendidikan Terakhir			
1.	Tamat SD	6	20.0
2.	Tamat SMP	6	20.0
3.	Tamat SMA/SMK	12	40.0
4.	Tamat D3-S1	6	20.0
Usia Respoden			
1.	17-26	13	43.3
2.	27-36	4	13.3
3.	37-46	6	19.9
4.	47-56	7	23.3
Lama Kerja			
1.	<5 Tahun	29	96.7
2.	>5 Tahun	1	3.3
TOTAL		30	100

Sumber : Data Primer 2023

Berdasarkan hasil tabel diatas karakteristik responden tenaga penjamah makanan menggambarkan bahwa dari kategori jenis kelamin tenaga penjamah makanan perempuan berjumlah lebih banyak yaitu 53.3% dibanding jumlah penjamah makanan laki-laki yaitu 46.7%. Selanjutnya kategori pendidikan terakhir tenaga penjamah makanan didapatkan bahwa tamat SMA/SMK berjumlah lebih banyak yaitu 40.0% dibanding dengan tamat SD,SMP maupun D3-S1. Kemudian kategori usia tenaga penjamah makanan didapatkan bahwa rentang usia 17-26 tahun berjumlah lebih banyak yaitu 43.3% dan rentang usia 27-36 tahun berjumlah lebih sedikit dengan persentase 13%. terakhir kategori lama kerja <5 tahun tenaga penjamah makanan didapatkan bahwa persentase 96.7% sedangkan lama kerja >5 tahun didapatkan dengan persentase 3.3%.

Uji Laboratorium

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil pengujian sampel makanan dalam bentuk tabel sebagai berikut :

Tabel 2. Hasil Uji Laboratorium Pada Makanan Katering Bogatama Kota Samarinda

No.	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Spesifikasi Metode
PAKET MAKANAN/MINUMAN MIKRO				
1.	Angka Kuman <i>Escherichia coli</i>	CFU/gr	0	Total Plate Count (TPC)

Sumber : Data Primer 2023

Berdasarkan tabel diatas didapatkan bahwa pengujian laboratorium pada sampel makanan yang diambil dari katering Bogatama mendapatkan hasil angka kuman *Escherichia coli* pada sampel makanan tersebut 0 CFU/gr. Dalam hal ini menggambarkan bahwa sampel makanan negatif terkontaminasi bakteri *E.coli* dan memiliki kualitas yang baik serta layak di konsumsi.

Pembahasan

Makanan yang berkualitas baik adalah makanan yang tidak tercemar dari pencemaran fisik, substansi atau pencemaran alam¹⁶. Salah satu cara untuk menentukan sifat makanan adalah dengan melakukan uji laboratorium. Dalam penelitian ini uji laboratorium yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui apakah ada cemaran biologi berupa kontaminasi bakteri *Escherichia coli* terhadap sampel makanan yang diambil di katering Bogatama kota Samarinda dengan metode TPC. Berdasarkan hasil uji laboratorium pada sampel makanan mendapatkan hasil negatif kontaminasi bakteri *Escherichia coli* dengan nilai 0 CFU/gr. Hal ini diartikan bahwa sampel makanan yang diambil pada katering Bogatama tidak terkontaminasi bakteri tersebut disimpulkan bahwa makanan yang dihasilkan oleh katering Bogatama sudah berkualitas yang baik dan layak untuk dikonsumsi oleh manusia.

Hal ini berkaitan dengan hasil tingkat pengetahuan dan praktik higiene tenaga penjamah makanan yang baik sehingga dapat menghasilkan makanan yang berkualitas baik juga. Bakteri *E.coli* ini menjadi salah satu bakteri yang dapat menimbulkan penyakit diare pada manusia oleh karena itu menjaga kualitas makanan dengan baik menjadi salah satu upaya untuk menjaga kesehatan masyarakat khususnya masyarakat yang mengkonsumsi makanan tersebut. Dengan hasil yang sudah sangat bagus sebaiknya katering Bogatama dapat terus mempertahankan serta menjaga kebersihan pegawai, fasilitas maupun makanan yang akan dihasilkan.

Bakteri *Eschericia coli* ini adalah salah satu bakteri yang dapat menyebabkan penyakit diare pada manusia. Bakteri ini termasuk bakteri yang menghuni saluran pencernaan makhluk hidup keberadaan bakteri ini sehingga dapat menyebabkan terjadinya penyakit diare bisa disebabkan oleh sanitasi lingkungan yang kurang memadai dan higiene perorangan yang kurang baik¹⁷. Penyebaran penyakit diare ini dapat melalui vektor penyakit, tangan yang kotor dan makanan yang telah terkontaminasi oleh banteri *e. Coli*¹⁸.

Tingkat Pengetahuan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada tenaga penjamah pada katering Bogatama didapatkan hasil tingkat pengetahuan dalam bentuk tabel sebagai berikut :

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Pada Katering Bogatama Kota Samarinda

Tingkat Pengetahuan	N	%
Baik	25	83.3
Cukup	4	13.3
Kurang	1	3.3
Total	30	100.0

Sumber : Data Primer 2023

Berdasarkan tabel diatas tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dapat digambarkan bahwa tenaga penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan yang baik dengan persentase 83.3%, sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang dengan persentase 3.3%.

Pembahasan

Pengetahuan terkait higiene makanan sangat wajib diketahui oleh para tenaga penjamah makanan dimana hal tersebut akan mendukung terhadap praktik higiene penjamah makanan tentu hal ini sangat penting dalam penyelenggaraan usaha jasa boga seperti katering. Higiene makanan adalah salah satu upaya dalam menjaga kebersihan serta kualitas makanan yang akan dikonsumsi dengan layak oleh manusia¹⁹. Berdasarkan hasil penelitian, tenaga penjamah makanan di katering Bogatama kota Samarinda menggambarkan bahwa tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan baik dengan persentase 83.3%, sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan cukup dengan persentase 13.3% dan terakhir tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang dengan persentase 3.3%.

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi jawaban responden didapat sebanyak 100% penjamah makanan menjawab wajib mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan sehari-hari, wajib mencuci tangan sebelum dan sesudah keluar toilet, menggunakan celemek, tutup kepala, masker dan alas kaki ketika mengolah makanan, penjamah makanan memotong kuku minimal 1 minggu sekali dan menjaga kebersihan, wajib menggunakan pakaian yang rapi dan bersih saat bekerja, tidak menggunakan perhiasan selama mengolah makanan, tidak merokok selama mengolah makanan, menutup luka (jika ada) selama mengolah makanan, selalu membersihkan peralatan makanan dengan air mengalir setelah melakukan pengolahan makanan, dan terakhir selalu mengeringkan peralatan makanan dan disusun dengan rapi setelah melakukan pengolahan makanan, sedangkan sebanyak 96,7% penjamah makanan menjawab tidak makan atau berbicara selama mengolah makanan, mandi minimal 2 kali dalam sehari, menggunakan alat bantu tidak menggunakan tangan secara langsung selama mengolah makanan, dan terakhir melakukan keramas rambut minimal 2 minggu sekali. Penelitian sebelumnya terkait tingkat

pengetahuan yang dilakukan oleh As-sajadah (2022) menunjukkan bahwa dari 61 penjamah makanan terdapat 38 penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang baik dan 23 penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang kurang²⁰.

Kemudian untuk mengembangkan pengetahuan pada tenaga penjamah makanan yang bekerja di katering Bogatama kota Samarinda perlu dilakukannya penyuluhan secara berkala serta pelatihan mengenai higiene makanan untuk menunjang kegiatan pengolahan dan penyajian makanan minimal 6 bulan atau 1 tahun sekali serta selalu mengontrol kegiatan higiene penjamah makanan dimana hal ini menjadi suatu upaya untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik dan sehat.

Praktik Higiene

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada tenaga penjamah makanan di katering Bogatama didapatkan hasil praktik higiene dalam bentuk tabel sebagai berikut :

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Praktik Higiene Tenaga Penjamah Makanan Pada Katering Bogatama Kota Samarinda

Praktik Higiene	N	%
Baik	20	66.7
Cukup	9	30.0
Kurang	1	3.3
Total	30	100.0

Sumber : Data Primer 2023

Berdasarkan hasil tabel diatas praktik higiene tenaga penjamah makanan dapat digambarkan bahwa penjamah makanan memiliki praktik higiene yang baik dengan persentase 66.7%, sedangkan penjamah makanan yang memiliki praktik higiene yang kurang dengan persentase 3.3%.

Pembahasan

Praktik higiene pada tenaga penjamah makanan menjadi salah satu hal yang penting yang harung tenaga penjamah makanan miliki karena praktik higine tersebut yang menentukan baik tidaknya kualitas makanan yang akan dihasilkan²¹. Pengetahuan yang baik terkait higiene makanan belum tentu menjamin praktik higiene seorang penjamah makanan baik pula, maka sebab itu hal ini harus seimbang atau sama-sama baik untuk menghasilkan kualitas makanan yang layak untuk dikonsumsi²². Berdasarkan hasil tersebut mengenai praktik higiene tenaga penjamah makanan di katering Bogatama kota Samarinda mengabarkan bahwa tenaga penjamah makanan yang memiliki praktik higiene baik dengan persentase 66.7%, sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki praktik higiene cukup dengan persentase 30.0%, dan terakhir tenaga penjamah makanan yang memiliki praktik higiene yang kurang dengan persentase 3.3%.

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi lembar observasi responden didapat sebanyak (100%) penjamah makanan melakukan cuci tangan dengan benar sebelum mengolah makanan, penjamah makanan menggunakan alat bantu tidak menggunakan tangan langsung, penjamah makanan tidak sambil menggaruk bagian tubuh lain selama mengolah makanan, penjamah makanan tidak merokok selama mengolah makanan, penjamah makanan tidak sedang sakit saat membuat makanan serta yang terakhir penjamah makanan menggunakan pakaian yang rapi dan bersih sedangkan sebanyak 76,7% penjamah makanan menggunakan celemek. penelitian sebelumnya yaitu penelitian yang dilakukan oleh Alviansyah (2022) menyebutkan bahwa dari 54 responden masih ada 36 responden yang memiliki praktik higiene yang kurang²³.

Mengingat penjamah makanan adalah seorang yang akan bersentuhan atau berinteraksi langsung dengan makanan selama proses pembuatan makanan²⁴ atau definisi lainnya terkait penjamah makanan yaitu orang yang bersentuhan langsung dengan makanan maupun seluruh peralatan untuk membuat makanan²⁵. Oleh sebab itu perlu adanya mengembangkan terkait praktik higiene tenaga penjamah makanan yang bekerja di katering Bogatama kota Samarinda perlu dilakukan pengawasan terhadap praktik higiene setiap tenaga penjamah makanan. Selanjutnya lebih baik ada pemeriksaan kesehatan bagi tenaga penjamah makanan setidaknya 6 bulan sekali dalam 1 tahun sebagai tindak lanjut dari kegiatan pengawasan tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilaksanakan didapatkan pembahasan yang telah diuraikan diatas didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Gambaran karakteristik responden paling banyak berjenis kelamin perempuan, kategori pendidikan terakhir terbanyak adalah SMA/SMK, kategori usia terbanyak pada rentang 17-26 tahun, dan kategori lama kerja terbanyak yaitu <5 tahun.
2. Gambaran kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan katering Bogatama kota samarinda berkategori negatif mengandung *E.coli* dengan hasil uji lab 0 CFU/gr.
3. Gambaran tingkat pengetahuan pada tenaga penjamah makanan di katering Bogatama kota Samarinda sebanyak 83.3% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang baik, 13.3% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang cukup, dan 3.3% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang kurang.
4. Gambaran praktik higiene pada tenaga penjamah makanan di catering Bogatama kota Samarinda sebanyak 66.7% penjamah makanan mempunyai praktik higiene baik, 30.0 penjamah makanan mempunyai praktik higiene cukup dan 3.3% penjamah makanan memiliki praktik higiene yang kurang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ucapkan teima kasih sebesar-besarnya oleh pihak Jurnal Kesehatan Lingkungan dalam membantu penerbitan jurnal penelitian. Kemudian penulis juga ucapan terima kasih kepada pihak katering Bogatama beserta seluruh tenaga penjamah makanan yang sudah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini. Terakhir penulis ucapan terima kasih kepada dosen pembimbing dan penguji serta seluruh pihak lainnya yang telah membantu penyelesaian jurnal ini.

KEPUSTAKAAN

1. Rohman, Jamilatur, Chylen Setiyo Rini, and Siti Cholifah. 2018. "Escherichia Coli 's Contamination in Food Snacks from Canteen in Muhammadiyah University of Sidoarjo." *Journal of Medical Laboratory Science/Technology* 1(1):15-26.
2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
3. Suryani, Dyah, and Fardhiasih Dwi Astuti. 2019. "Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta." *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan* 15(1):70. doi: 10.24853/jkk.15.1.70-81.
4. Septiyani Della, dkk. 2021."Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia dengan Perilaku Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon". *Journal of Public Health*. Vol 4, No.1 April 2021.
5. Karo, Afrianus. 2016. "Gambaran Sikap Panjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di Rumah Makan Taman Sari Colombu Karangayar. Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

6. Nurhayati, Iis Sari, Elis Endang Nikmawati, and Tati Setiawati. 2020. "Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung." *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner* 9(2):35-43.
7. Hestningsih, Retno, dkk. 2019. "Hubungan Antara Kebersihan Diri Dan Praktik Higiene Penjual Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Nasi Rames Di Pasar Tradisional Kota Semarang". *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)* Volume 7, Nomor 4, Oktober 2019. (ISSN : 2356-3346).
8. Pitri, Rezi Hardiyani, and Ahmad Husaini. 2020. "Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Factors Related to Food Handling Hygiene Practices in Primary Schools in the Work Area of the Tanjung Pinang Health Center." 6(2):732-41.
9. Maru, Firsta Yolanda. 2018. "HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RS JIWA PROF . HB . SAANIN PADANG TAHUN 2018 Tugas Akhir. Politeknik Kesehatan Padang.
10. Brutu, Hairun Nisa. 2021. "Hubungan Pengetahuan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Rumah Majan Di Desa Sukasari Kecamatan Pengajahan Kabupaten Serdang Bedagai". Skripsi Universitas Islam Negeri.
11. Taqia, Dewi Milla, Sri Handajani, Luthfiyah Nurlaela, and Ita Fatkhur Romadhoni. 2021. "Kajian Tentang Pelatihan Higiene Sanitasi Untuk Meningkatkan Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Katering." *Jurnal Tata Boga* 10(2):351-60.
12. Nurhayati, Iis Sari, Elis Endang Nikmawati, and Tati Setiawati. 2020. "Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung." *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner* 9(2):35-43.
13. Nuranisah, Siti, and Lia Kurniasari. 2020. "Pengaruh Media Permainan Ular Tangga Tentang CTPS Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Dalam Upaya Pencegahan Diare (Studi Pada Siswa Kelas 4 SDN 003 Palaran Kota Samarinda)." *Borneo Student Research* 1(2):1204-9.
14. Suryani, Dyah, and Fardhiasih Dwi Astuti. 2019. "Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta." *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan* 15(1):70. doi: 10.24853/jkk.15.1.70-81.
15. Ratna W. (2015). "Hubungan Antara Pola Hidup Sehat Dengan Kejadian Diare Pada Anka Di Puskesmas Banjarnegara II". Skripsi, Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
16. Hartini, Supri, Program Studi Gizi, Jurusan Ilmu, Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, and Universitas Negeri Semarang. 2022. "SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PRAKTIK HYGIENE." 02:16-26.
17. Anwar, kaspul. 2017. "Pemeriksaan ALT (Angka Kuman) Pada Makanan di Warung Acil Kota Baru, Kelurahan Dadi Mulya, Samarinda Tahun 2017" Skripsi Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
18. Lilu, Tutin R, dkk. 2019. "Hubungan Antara Perlakuan Terhadap Makanan Dan Personal Higiene Dengan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Lalapan Kol di Rumah Makan Wilayah Langowan Kabupaten Minahasa". *Jurnal KESMAS*, Vol 8, No. 6, Oktober 2019.
19. Restianida, Sevita (2018). "Hubungan Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan Dengan

- Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* Pada Lalapan Pecel Lele (Studi Pedagang Kaki Lima Di kelurahan Sambiroto Semarang). Skripsi Universitas Muhammadiyah Semarang.
20. Aprillia Ayu, As, S, et al. (2022). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo. Volume 8, No. 3. 9-12.
 21. Cahyanti, Erin Tri, dkk. 2021. " Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Praktik Cuci Tangan Serta Pemilihan Kriteria Warung Makan Dengan Kejadian Diare Pada Mahasiswa Surakarta". Universitas Kusuma Husada Surakarta.
 22. Kiranasari, Risa, dkk. 2021. "Hubungan Perilaku Cuci Tangan Dengan Kejadian Diare Pada Siswa Di Sekolah Dasar Negeri 03 Delingan Karanganyar" Universitas Kusuma Husada Surakarta.
 23. Alviyansyah, M. 2023. "Hubungan Pengetahuan Dengan Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Ratna Katering Kota Samarinda". Skripsi. Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
 24. Juhaina, Ena.2020." Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makandan Rumah Sakit". Electronic Journal Scientific of Enviromental Health And Diseases(e-SEHAD). Vol 1 No 1 (2020).
 25. Apriany, Dwi., Santy Deasy Siregar, Ermi Girsang. (2019). Hubungan Sanitasi Dan Personal Higiene Dengan Kandungan E-Coli Pada Penjual Es Doger Di Kecamatan Medan Amplas. Jurnal Kesehatan Global, Vol. 2, No. 2: 103-109.

Catatan:

Mohon tata tulis di cek sebelum dikirimkan



UMKT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH
Kalimantan Timur

Kampus 1 : Jl. Ir. H. Juanda, No.15, Samarinda
Kampus 2 : Jl. Pelita, Pesona Mahakam, Samarinda
Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832



SURAT KETERANGAN ARTIKEL PUBLIKASI

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	:	Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes
NIDN	:	1109109202
Nama	:	Siti Fadilla Nurhasanah
NIM	:	1911102414015
Fakultas	:	Kesehatan Masyarakat
Program Studi	:	S1 Kesehatan Lingkungan

Menyatakan bahwa artikel ilmiah yang berjudul “Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Higiene Penjamah Makanan Serta Kontaminasi *Escherichia Coli* Makanan Pada Katering Bogatama” telah di submit pada jurnal Kesehatan Lingkungan Poltekkes Banjarmasin pada tahun 2023.

<https://ejournal.kesling-poltekkesbjm.com/index.php/JKL/index>

<https://ejournal.kesling-poltekkesbjm.com/index.php/JKL/authorDashboard/submission/862>

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Samarinda,

Mahasiswa/i

Dosen Pembimbing Skripsi

Siti Fadilla Nurhasanah

Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes

