

NASKAH PUBLIKASI (*MANUSCRIPT*)

**HUBUNGAN PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN DENGAN
PENERAPAN PERSONAL HIGIENE DI RUMAH MAKAN WILAYAH
KERJA PUSKEMAS SEMPAJA KOTA SAMARINDA**

***THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD HANDLER KNOWLEDGE AND
PERSONAL HYGIENE APPLICATION AT THE RESTAURANTS IN THE
WORK AREA OF PUBLIC HEALTH CENTER SEMPAJA CITY
SAMARINDA***

CITRA ANGGRAINI DIRHAN¹, MARJAN WAHYUNI², YANNIE ISWORO³

DISUSUN OLEH :

CITRA ANGGRAINI DIRHAN

1911102414029



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

2023

Naskah Publikasi (*Manuscript*)

**Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Personal
Higiene di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota
Samarinda**

*the Relationship Between Food Handler Knowledge and Personal Hygiene
Application at the Restaurants in the Work Area of Public Health Center
Sempaja City Samarinda*

Citra Anggraini Dirhan¹, Marjan Wahyuni², Yannie Isworo³

DISUSUN OLEH :

Citra Anggraini Dirhan

1911102414029



**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR
2023**

**PERSETUJUAN NASKAH PUBLIKASI
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN**

**HUBUNGAN PENGETHUAN PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN
PERSONAL HIGIENE DI RUMAH MAKAN WILAYAH KERJA PUSKESMAS
SEMPAJA KOTA SAMARINDA**

Disusun Oleh :

Citra Anggraini Dirhan

1911102414029

Bersama dengan surat persetujuan ini kami lampirkan naskah publikasi

Samarinda, 23 November 2023

Dosen Pembimbing



(Marjan Wahyuni, S.KM., M.Si)
NIDN. 1109017501

Koordinator Skripsi



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

**Ketua Prodi Studi
S1 Kesehatan Lingkungan**



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

HALAMAN PENGESAHAN

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Di
Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda

NASKAH PUBLIKASI

Disusun Oleh :

Citra Anggraini Dirhan
1911102414029

Disetujui Oleh :

Pada Tanggal 23 November 2023

Penguji I

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

Penguji II

(Marian Wahyuni, S.KM., M.Si)
NIDN. 1109017501

Ketua Prodi Studi
S1 Kesehatan Lingkungan

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



Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Personal Higiene di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda

The Relationship Between Food Handler Knowledge and Personal Hygiene Application at the Restaurants in the Work Area of Public Health Center Sempaja City Samarinda

Citra Anggraini Dirhan^{1*}, Marjan Wahyuni², Yannie Isworo³

¹Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

²Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

³Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Email Korespondensi : [1citra.anggraini0403@gmail.com](mailto:citra.anggraini0403@gmail.com); [2mw894@gmail.com](mailto:mw894@gmail.com); [3han440@umkt.ac.id](mailto:han440@umkt.ac.id)

INTISARI

Pekerja yang sering berinteraksi dengan makanan dan peralatan terkait dikenal sebagai “penjamah makanan”. Penjamah makanan juga berpartisipasi dalam pembersihan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian makanan. Penjamah makanan juga punya bahaya tanggung jawab untuk menjaga kebersihan ruang kerja dan menghindari masuknya kuman berbahaya ke dalam makanan yang mereka tangani. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah dan seberapa besar penjamah di rumah makan dekat Puskesmas Sempaja Kota Samarinda mengetahui dan melakukan praktik kebersihan yang baik. Jenis penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah jenis Deskriptif dengan rancangan *Crosss Selectional*, dengan 63 responde tenaga penjamah makanan dengan umur, jenis kelamin, pendidikan, dan lama kerja. Hasil analisis *chi square* menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan personal tenaga penjamah di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda dengan nilai $p\text{-value} = 0,533$.

Kata Kunci : Pengetahuan, Personal Higiene, Makanan di Rumah Makan, Penjamah Makanan.

ABSTRACT

Workers who frequently interact with food and related equipment are known as “foodkeepers”. Farmers, janitors, processors, carriers, and servers all contribute to the food service industry. Workers in the dining industry have a responsibility to maintain the cleanliness of the workspace and avoid the introduction of dangerous germs into the meals they handle. The purpose of this study is to know whether and how much the immersion in a restaurant near the Sempaja Health Center in Samarinda City knows and performs good hygiene practices. The type of research that will be used in this study is the descriptive type with Cross Selectional design, with 63 respondents of food handler with age, educational gender, and length of work. The results of the chi square analysis show that there is no relationship between the level of knowledge and the personal application of guidance personnel in the restaurant of Samarinda City Sempaja with a $p\text{-value} = 0,533$.

Keyword : Knowledge, Personal Hygiene, Food at a restaurant, food handler.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Kasus keracunan pangan dan penyakit infeksi karena makanan sering terjadi. Salah satunya penyebab adalah karena tidak memberikan personal hygiene yang mana hal tersebut dapat berpotensi menularkan penyakit melalui makanan diolahnya (Adane et al., 2018). Penjamah pangan didefinisikan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 adalah setiap orang yang ikut serta dalam proses produksi pangan sejak penerimaan bahan baku atau bahan pangan olahan melalui tahap akhir pengemasan, dan pengangkutan. Melayani penanganan memainkan peran penting dalam penyiapan makanan dan juga merupakan elemen penentu apakah produks jadi aman untuk dikonsumsi manusia atau tidak (Kemenkes RI, 2011).

Secara tidak langsung dan langsung, tindakan karyawan rumah makan dapat berdampak pada kualitas makanan yang disantap pelanggan. Keamanan pasokan makanan kita tergantung pada kemampuan kita menjaga kebersihan dan kesehatan diri. Perilaku seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, batuk, bersin, dan meneteskan air liur, membelai rambut saat mengolah makanan, dan memakai perhiasan dapat menyebarkan kuman. Saat menyiapkan makanan, pekerja diharapkan memakai celemek dan penutup rambut, serta sepatu yang tidak licin dan tertutup untuk mencegah penyebaran bakteri seperti penyakit diare dan keracunan pangan (Utami, 2021).

Permasalahan yang masih jadi atensi dalam hal keamanan pangan serta minuman di Indonesia yakni minimnya kepedulian pengelola tempat makanan, hygiene personal, dan keamanan pangan. Selain itu minimnya pengawasan pemerintah, baik pusat ataupun wilayah menimpa pengelolaan tempat makan juga jadi alasan terbentuknya masalah ini (Adane et al., 2018). Informasi Dinas Kesehatan kota Samarinda kasus Diare masuk dalam 10 penyakit tertinggi di kota Samarinda pada tahun 2019 terdapat 11105 kasus diurutkan ke 7, pada tahun 2020 terdapat 1983 kasus diurutkan ke 9, pada tahun 2021 terdapat 3794 kasus di urutan ke 6 kasus penyakit.

Problem keamanan pangan di kota Samarinda, salah satunya terlihat dari sejumlah kasus keracunan pangan di beberapa daerah. Berdasarkan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Kota Samarinda pada tahun 2020 terdapat kejadian luar biasa keracunan pangan sebanyak 39 kasus, pada tahun 2021 terdapat 36 kasus dan tahun 2022 terdapat 65 kasus keracunan pangan.

Dari penelitian sebelumnya yang berjudul Penerapan Hygiene Sanitasi Pengetahuan Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan di Pondok Pesantren oleh Rina dan Suparman. Hasil penelitian didapatkan bahwa kondisi penerapan hygiene dan sanitasi belum memenuhi syarat karena masih terdapat tempat penyimpanan, pengolahan, dan pengangkutan makanan masih rendah dengan persentase 15,38% tidak mengetahui pentingnya cara pengelolaan makanan yang baik dan penjamah makanan tidak mencuci dengan baik dan penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan (Fauziah & Suparmi, 2022).

Berdasarkan hasil observasi di wilayah kerja Puskesmas Sempaja terdapat 63 Rumah Makan, namun dari data yang peneliti dapat masih terdapat beberapa Rumah Makan yang belum memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi, merupakan salah satu bukti jaminan keamanan pangan kepala konsumen dari Dinas Kesehatan Kota Samarinda oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene di Rumah Makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda selama melakukan pengolahan dan penyajian pada makanan. Pada tahun 2020 terdapat kejadian luar biasa keracunan pangan sebanyak 39 kasus, pada tahun 2021 terdapat 36 kasus, dan tahun 2022 terdapat 65 kasus keracunan pangan.

Sehingga untuk mengetahui tahap proses pengolahan makanan hingga penyajiannya seperti apa. Penjamah makanan memiliki kewajiban untuk memenuhi dan menerapkan peraturan dan perundangan yang berlaku dalam keamanan pangan. Pengetahuan penjamah makanan terhadap penerapan hygiene selama pengolahan makanan berlangsung. Karena ini sangat perlu diukur seberapa besar pengetahuan penjamah makanan terhadap penerapan hygiene selama pengolahan makanan berlangsung. Karena ini sangat berkaitan dengan

kontaminasi terhadap makanan. Sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini, hal ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan penjamah makanan mengenai personal hygiene.

METODE

Jenis penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah jenis Deskriptif dengan rancangan *Cross Sectional*. Faktor yang akan diteliti adalah untuk mengetahui apakah ada hubungan pengetahuan dengan penerapan personal hygiene penjamah makanan di rumah makan wilayah Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1.1 Hasil

a. Karakteristik Responden Tingkat Pengetahuan (Analisis Univariat)

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada tenaga penjamah makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda hasil yang didapatkan mengenai tingkat pengetahuan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda

| Tingkat Pengetahuan | N | % |
|---------------------|-----------|-------------|
| Baik | 45 | 71.4 |
| Cukup | 15 | 23.8 |
| Kurang | 3 | 4.8 |
| Total | 63 | 100% |

Sumber : Data Primer 2023

Berdasarkan hasil tabel 2 diatas dapat dilihat bahwa tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan baik memiliki persentase (71.4%) dengan jumlah 45 responden tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan yang cukup (23.8%) dengan jumlah 15 responden sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang memiliki persentase (4.8%) dengan jumlah 3 responden tenaga penjamah makanan.

b. Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan berdasarkan pada tenaga penjamah makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda hasil yang didapatkan mengenai penerapan personal hygiene dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penerapan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda

| Personal Hygiene | N | % |
|------------------|-----------|-------------|
| Baik | 55 | 87.3 |
| Cukup | 8 | 12.7 |
| Kurang | 0 | 0 |
| Total | 63 | 100% |

Sumber : Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa tenaga penjamah makanan yang memiliki penerapan personal hygiene baik dengan persentase (87.3%) dengan jumlah 55 responden tenaga penjamah makanan cukup memiliki persentase (12.7%) dengan jumlah 8 responden sedangkan penjamah makanan yang memiliki penerapan personal hygiene kurang memiliki persentase (0%) tenaga penjamah makanan.

c. Analisis Bivariat

Pada penelitian ini analisis bivariat yang digunakan adalah variabel independen atau variabel bebas yaitu tingkat pengetahuan dari tenaga penjamah makanan yang dihubungkan dengan variabel terikat yaitu penerapan personal higiene tenaga penjamah makanan yang akan diuji dengan menggunakan uji chi square. Kemudian setelah dilakukan uji silang pada variabel independen (bebas) dan variabel dependen (terikat). Setelah melakukan penelitian uji menggunakan SPSS untuk melihat apakah terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan personal higiene di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda yang kemudian disajikan pada tabel sebagai berikut:

Tabel 3 Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Penerapan Personal Higiene Pada Tenaga Penjamah Rumah Makan

| Pengetahuan Penjamah Makanan | Penerapan Personal Higiene | | | Total | p-Value |
|---------------------------------|----------------------------|-------|------|-------|---------|
| | Kurang | Cukup | Baik | | |
| Kurang | 0 | 0 | 3 | 3 | 0.533 |
| Cukup | 0 | 1 | 14 | 15 | |
| Baik | 0 | 7 | 38 | 45 | |

Sumber : Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 4 diatas hasil analisis hubungan antara pengetahuan dengan penerapan personal higiene bahwa 0 responden dengan tingkat pengetahuan kurang dan penerapan personal higiene yang kurang. Responden dengan tingkat pengetahuan kurang memiliki penerapan personal higiene yang cukup terdapat 0 responden, responden dengan tingkat pengetahuan kurang tetapi memiliki penerapan personal higiene yang baik berjumlah 3 responden. Responden dengan tingkat pengetahuan yang cukup terdapat 0 responden dengan penerapan personal higiene yang kurang sementara responden dengan tingkat pengetahuan yang cukup tetapi memiliki penerapan personal higiene yang cukup berjumlah 1 responden kemudian responden dengan tingkat pengetahuan yang cukup tetapi memiliki penerapan personal higiene yang baik berjumlah 14 responden.

Responden dengan tingkat pengetahuan yang baik dan memiliki penerapan personal higiene yang kurang berjumlah 0 responden, responden dengan tingkat pengetahuan yang baik dan memiliki penerapan personal higiene yang cukup berjumlah 7 responden kemudian responden dengan tingkat pengetahuan baik dan memiliki penerapan personal higiene yang baik berjumlah 38 responden.

1.2 Pembahasan

a. Tingkat Pengetahuan

Pendidikan staf sangat penting untuk pengelolaan makanan yang efektif, khususnya di industri rumah makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda di dapatkan bahwa kategori tingkat pengetahuan baik pada tenaga penjamah makanan terdapat 45 responden dengan persentase (71.4%) memiliki tingkat pengetahuan baik. Namun, sebanyak 23.8% responden mempunyai tingkat pemahaman cukup 4.8% responden memiliki tingkat pengetahuan sangat rendah, dan 15.2% responden tidak memiliki tingkat pengetahuan sama sekali. Oleh karena itu, dapat diasumsikan bahwa sebagian besar pekerja restoran di sekitar Puskesmas Sempaja Kota Samarinda memiliki dasar yang kuat dalam keamanan pangan.

Selain itu, tingginya pengetahuan personal higiene makanan ini dapat dipengaruhi oleh lama kerja tenaga penjamah makanan yang memperoleh data paling banyak 6 - 10 tahun dengan persentase (49.2%) dan penyuluhan serta pelatihan secara berkala oleh Dinas Kesehatan Kota Samarinda mengenai Penerapan Personal Higiene dan keamanan pangan pada saat melakukan penyajian dan pengolahan makanan 6 bulan

sekali untuk menghindari pada kasus keracunan pangan dan diare yang terjadi di Kota Samarinda.

Kursus, pelatihan, dan penyelenggaraan tentang kebersihan makanan mandiri dapat memberikan informasi yang diperlukan. Kemampuan untuk menjaga standar kebersihan mandiri yang tinggi di industri pengolahan makanan bergantung pada tingkat pendidikan staf pengolah. Bakteri dan penyakit pembusuk makanan dapat berkembang jika pekerja di tahap produksi tidak menerapkan kebersihan yang baik (Budiman & Riyanto, 2013). Berdasarkan hasil diatas peneliti menyimpulkan saat observasi bahwa tenaga penjamah makanan masih belum memiliki pengetahuan yang kurang mengenai penggunaan APD (masker, celemek, dan penutup kepala) ketika observasi masuh banyak penjamah makanan yang tidak menggunakannya, serta masih banyak pula penjamah makanan yang menggunakan perhiasan dan aksesoris, ketika mengolah makanan kebanyakan penjamah menggaruk dan berbicara ketika sedang melakukan pengolahan makanan. Pengetahuan penajmah makanan sebaiknya adalah wajib menjaga personal hygiene pada saat melakuakan penyajian dan pengolahan pada makanan agar tidak terjadi kontaminasi penyakit pada makanan.

b. Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di Puskesmas Sempaja Kota Samarinda 55 responden atau (87.3%) sangat memperhatikan kebersihan diri di tempat kerja, sedangkan 8 responden lainnya atau (12.7%) lebih bersikap santai. Tidak ada satupun responden yang masuk dalam kategori miskin. Persentase dari penerapan personal hygiene tenaga penjamah makanan sudah menunjukan penerapan personal hygiene yang baik.

Berdasarkan hasil peneliti menyimpulkan bahwa tenaga penjamah makanan memiliki penerapan personal hygiene yang mendukung mengenai anggota badan yang yang harus dijaga kebersihannya seperti rambut dan kuku mengolah makanan tempat yang bersih. Namun tenaga penjamah makanan memiliki penerapan personal hygiene yang tidak mendukung mengenai menggaruk-garuk anggota badan ketika sedang menyajikan makanan, mengobrol selama proses pengolahan dan penyajian makanan. Menggunakan perhiasan dan aksesoris, menggunakan celemek, menggunakan masker, dan menggunakan penutup kepala.

Tidak ada alasan untuk menggaruk saat menyiapkan makanan karena dapat mencemari makanan, dan tidak ada alasan untuk berbicara terlalu banyak saat makanan sedang disiapkan atau disajikan karena dapat menimbulkan tetesan air liur. Jika akan menangani makanan, tidak boleh menggunakan perhiasan, karena ada kemungkinan kuman menyebar dari tangan penjamah ke makanan yang ditangani jika melakukannya. Hal ini terutama berlaku untuk cincin, gelang, dan jam tangan, yang terkenal sulit dibersihkan secara menyeluruh dan dapat memerangkap kuman. Alat pelindung diri (APD) seperti masker, celemek, dan penutup kepala harus dipakai setiap saat menyajikan atau mengolah makanan untuk melindungi pekerja dan mengurangi risiko kontaminasi silang (Yulianto, A., 2015).

Implementasi adalah pola pikir yang bertujuan untuk mewujudkan sesuatu, dan tindakan dapat diambil untuk melihat implementasi sebenarnya, seperti mengawasi para penjamah makanan dalam beroperasi. Fasilitas dan bantuan pihak lain merupakan contoh variabel pemungkin atau setting yang memungkinkan terwujudnya variasi sikap atau perilaku (Gunawan, 2007). Penjamah makanan dapat membantu menghindari penularan penyakit dengan menjaga kebersihan diri jika diawasi dan dibimbing dengan baik (Prawita, 2018).

c. Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Hygiene Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan melalui analisis statistik diketahui bahwa tidak ada hubungan antara lama pendidikan dengan frekuensi penjamah makanan di restoran wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda

melakukan praktik personal higiene yang baik ($p=0.533$). temuan ini konsisten dengan penelitian sebelumnya (Maryam Maghafirah & Sukismanto, 2018) yang tidak menemukan korelasi antara pemahaman teoritis dan penerapan aktual praktik hygiene sanitasi makanan ($p=0.095$, $\text{sig} > 0.05$). Berdasarkan data (Zulpikar, 2017), tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan kebersihan sanitasi makanan dan minuman ($p > 0.05$; $\text{sig} > 0.05$).

Mayoritas responden sudah memiliki pengetahuan yang baik, hal ini terlihat dari 71.4% dari 45 responden yang memiliki ijazah SMA atau sederajat dari segi tingkat pendidikan. Variabel lain, seperti pengalaman kerja, mungkin mempengaruhi apakah penjamah makanan mengikuti prosedur sanitasi yang baik atau tidak, oleh karena itu pengetahuan saja tidak cukup untuk memastikan bahwa hal tersebut akan dilakukan (Maryam et al, 2018). Dalam survei ini, sebagian besar penjamah makanan telah berkecimpung dalam industri ini selama lebih dari enam tahun. Sehingga sikap masyarakat terhadap kebersihan diri mungkin dibentuk oleh pengalaman kerja mereka.

Usia penjamah makanan merupakan indikator lain dari masa kerja mereka. Para peneliti menemukan bahwa kelompok partisipasi terbesar dalam penelitian ini berusia antara 37 dan 46 tahun. Pengetahuan dan keterampilan seseorang meningkat seiring bertambahnya usia karena akumulasi pengalaman kerja. Akibatnya, pekerja di industri makanan akan memiliki insentif yang lebih besar untuk menerapkan sanitasi dan kebersihan yang baik (Manalu & Suudi, 2017).

Penelitian menguatkan temuan tersebut dengan menunjukkan bahwa selain pendidikan, variabel lain seperti perilaku profesional pengelola pangan yang kurang memperhatikan kebersihan dalam mengolah pangan mempunyai dampak yang lebih besar terhadap perilaku higiene pangan. Situasi yang tidak membantu, seperti tidak menyediakan alat pelindung diri bagi pekerja di industri makanan. Saat ini pengetahuan dan pelatihan mengenai higiene pengolahan makanan di kalangan karyawan manajemen masih kurang (Makhfirah & Hadi, 2024).

Diperkirakan bahwa para pekerja di industri makanan akan mempraktikkan kebersihan pribadi yang baik sebagai konsekuensi dari meningkatnya kesadaran mereka akan perlunya melakukan hal tersebut. Praktik kebersihan pribadi tidak secara langsung dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan partisipasi dalam penelitian ini. Kursus atau pelatihan mengenai sanitasi dan higiene mungkin dapat memberikan lebih banyak informasi seperti yang diungkapkan oleh Djarismawati, dkk (2004). karena kompetensi itu diperlukan (Djarimaswati et al., 2004).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terhadap hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan personal higiene di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda dapat ditarik kesimpulan

- a. Gambaran tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan kategori baik memiliki persentase (71.4%) dengan jumlah 45 responden tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan cukup (23.8%) dengan jumlah 14 responden sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang memiliki persentase (4.8%) dengan jumlah 3 responden tenaga penjamah makanan.
- b. Gambaran penerapan personal higiene tenaga penjamah makanan dengan kategori baik memiliki persentase (87.3%) dengan jumlah 55 responden tenaga penjamah makanan cukup memiliki persentase (12.7%) dengan jumlah 8 responden sedangkan penjamah makanan yang memiliki penerapan personal higiene kurang memiliki persentase (0%) tenaga penjamah makanan.
- c. Hasil analisis menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan personal higiene pada tenaga penjamah makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda dengan nilai *p-value* 0.553.

DAFTAR PUSTAKA

- Adane, M., Teka, B., Gismu, Y., Halefom, G., & Ademe, M. (2018). Food hygiene and safety measures among food handlers in street food shops and food establishments of Dessie town, Ethiopia: A community-based cross-sectional study. *PLoS ONE*, *13*(5), 1–13. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0196919>
- Budiman, & Riyanto, A. (2013). Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan. In *Salemba Medika* (Vol. 5, Issue ISSN).
- Djarimaswati, Sukana, B., & Sugiharti. (2004). Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta. In *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* (Vol. 14, Issue 3, pp. 31–37). <https://www.neliti.com/publications/156640/pengetahuan-dan-perilaku-penjamah-tentang-sanitasi-pengolahan-makanan-pada-insta>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, *4*(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Gunawan, K. (2007). *Jurnal 7.pdf* (pp. 27–33).
- Kemendes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/ Menkes / PER/ VI/ 2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*, *372*, 1–70.
- Makhfirah, N., & Hadi, A. (2024). Edukasi hygiene sanitasi peralatan terhadap peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan pada Instalasi Gizi di Rumah Sakit Meuraxa Banda Aceh. *SAGO Gizi Dan Kesehatan*, *5* (2), 556–562.
- Manalu, H. S. P., & Suudi, A. (2017). Kajian Implementasi Pembinaan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) untuk Meningkatkan Keamanan Pangan: Peran Dinas Pendidikan dan Dinas Kesehatan Kota. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, *26*(4), 249–256. <https://doi.org/10.22435/mpk.v26i4.5734.249-256>
- Prawita, G. K. (2018). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah di Rumah Makan Lamun Ombak Kota Padang. Skripsi*.
- Utami, A. P. (2021). Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan. *Journal of Food and Culinary*, *4*(1), 25. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i1.4032>
- Yulianto, A., N. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, *6*(2), 31–39.

NASPUB: Citra Anggraini
Dirhan ; HUBUNGAN
PENGETAHUAN PENJAMAH
MAKANAN DENGAN
PENERAPAN PERSONAL
HIGIENE DI RUMAH MAKAN
WILAYAH KERJA PUSKESMAS
SEMPAJA KOTA SAMARINDA

Submission date: 14 May 2024 08:56 AM (UTC+0800)

Submission ID: 2191254384

File name: NASKAH_PUBLIKASI_CITRA_ANGGRAINI_DIRHAN_1911102414029_2.docx (57.79K)

Word count: 2911

Character count: 18822

NASPUB: Citra Anggraini Dirhan ; HUBUNGAN PENGETAHUAN
PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN PERSONAL
HIGIENE DI RUMAH MAKAN WILAYAH KERJA PUSKESMAS
SEMPAJA KOTA SAMARINDA

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

| | | |
|---|---|----|
| 1 | journal.uin-alauddin.ac.id Internet Source | 4% |
| 2 | Submitted to Universitas Muhammadiyah Ponorogo Student Paper | 3% |
| 3 | repository.uinsu.ac.id Internet Source | 3% |
| 4 | journal.umpo.ac.id Internet Source | 2% |
| 5 | ejurnal.ung.ac.id Internet Source | 2% |
| 6 | jsemesta.iakmi.or.id Internet Source | 1% |
| 7 | scholar.unand.ac.id Internet Source | 1% |