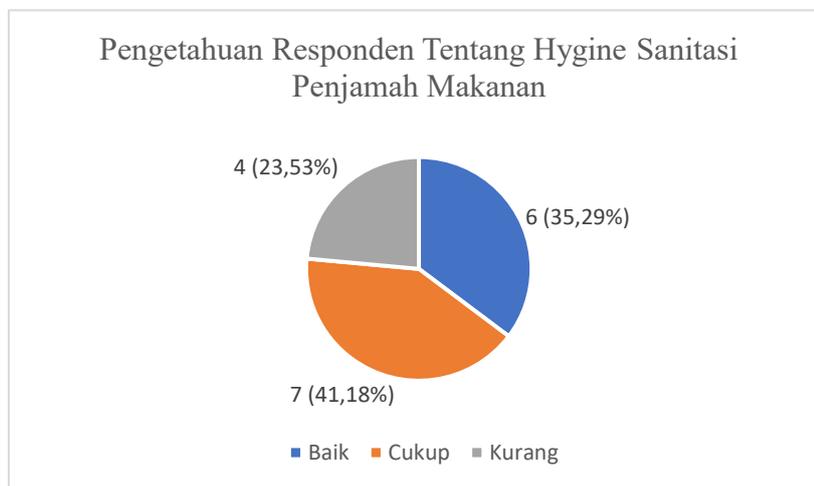


## BAB V

### PEMBAHASAN

#### A. Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan hasil pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi makanan yang dikategorikan menjadi pengetahuan yang baik, cukup dan kurang, seperti yang digambarkan dalam grafik dibawah ini :



**Gambar 5.1 Distribusi berdasarkan pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda**

Hasil dari penelitian ini lebih baik jika dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Selviana di Rumah Makan wilayah kerja Puskesmas Juanda tahun 2019, dimana dari hasil penelitian diperoleh sebanyak 65,7% tenaga penjamah makanan masih memiliki pengetahuan kurang terhadap hygiene dan sanitasi makanan (Selviana, 2019). Kemudian Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh M Iqbal dalam penelitiannya yang berjudul "Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Nasi Kapau Di Pasar Lereng Kota Bukittinggi Provinsi Sumatera Barat Tahun 2019" di dapatkan hasil bahwa penjamah makanan Nasi Kapau di Pasar Lereng

memiliki pengetahuan rendah sebesar (52,2%) (Iqbal, 2019). Sedangkan hasil penelitian ini didapatkan hasil bahwa penjamah makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda memiliki pengetahuan cukup dengan persentase sebesar (41,18%).

Gambaran pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi makanan antara lain masih terdapat 64,71% responden yang belum mengetahui bahwa pemeriksaan Kesehatan bagi penjamah makanan sebagai sertifikat bukti sehat dan terbebas dari penyakit wajib dilakukan, terdapat 47,06% responden yang belum mengetahui bahwa persyaratan penjamah makanan harus memotong kuku secara rutin, pendek dan rapi, masih banyak penjamah makanan yang tidak mengetahui bahwa penjamah tidak boleh bekerja pada saat sakit (47,06%).

Pengetahuan penjamah mengenai kebersihan dan penampilan diperoleh gambaran terdapat hampir setengah dari responden yang menyatakan tidak mengetahui bahwa penggunaan celemek dan penutup kepala wajib bagi penjamah makanan (47,06%), terdapat 70,59% yang belum mengetahui tentang penjamah makanan tidak boleh menggunakan perhiasan.

Pengetahuan penjamah mengenai cuci tangan dalam menanggapi makanan sudah baik yakni seluruh responden sudah mengetahui bahwa cuci tangan wajib dilakukan penjamah sebelum menanggapi makanan. Terdapat 35,29% responden belum mengetahui bahwa penggunaan peralatan berbahan stainless steel dapat menghindari pencemaran bahan makanan dari peralatan yang kotor, tidak mengetahui bahwa tempat pencucian tangan penjamah sebaiknya terpisah dari tempat pencucian bahan makanan (41,18%).

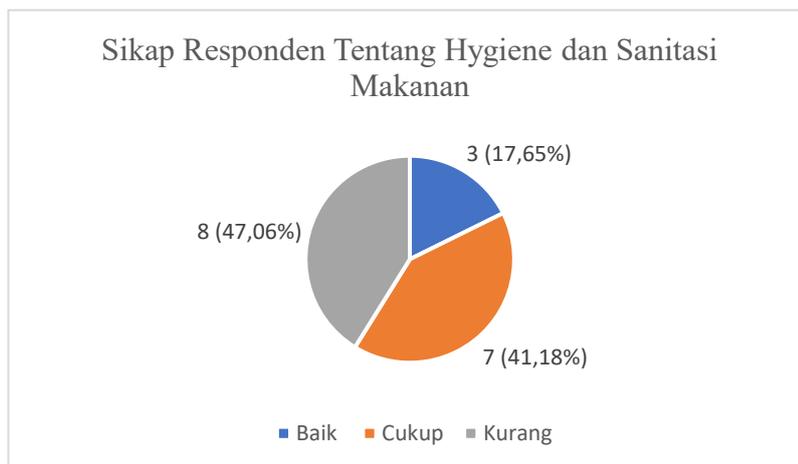
Umur mempengaruhi tingkat pengetahuan penjamah makanan terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Semakin bertambah usia akan semakin bertambah pula daya tangkap serta pola pikir seseorang. Sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik. Dari hasil penelitian yang didapat, umur responden 30-49 tahun dapat berpikir dan menanggapi secara positif bagaimana cara menangani makanan yang sesuai dengan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan.

Jenjang Pendidikan tertinggi responden adalah Sarjana (5,88%). Responden yang Sebagian besar tingkat pendidikannya adalah SMP yaitu sebesar 35,29%. Pendidikan adalah suatu proses pengubahan sikap dan perilaku seseorang melalui pengajaran dan pelatihan. Pendidikan mempengaruhi proses belajar, semakin tinggi tingkat Pendidikan penjamah maka semakin baik pula penjamah dapat menerima pengetahuan tentang penanganan makanan yang baik.

Berdasarkan uraian diatas adapun 3 prioritas masalah utama pengetahuan penjamah makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda adalah pertama, 70, 59% penjamah makanan belum mengetahui bahwa penggunaan perhiasan dilarang bagi penjamah makanan, hal ini disebabkan penjamah makanan wanita menganggap perhiasan wajib digunakan setiap wanita. Kedua, 64,71% penjamah makanan belum mengetahui bahwa pemeriksaan kesehatan bagi penjamah makanan wajib dilakukan sebagai bukti sehat dan terbebas dari penyakit. Ketiga, 47, 06% penjamah makanan belum mengetahui bahwa penjamah makanan harus memotong kuku secara rapi dan bersih dan menjaga kebersihannya, hal ini disebabkan banyak dari penjamah makanan menganggap bahwa kuku yang rapi tidak harus pendek.

## B. Sikap Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis didapatkan hasil bahwa sikap responden tentang hygiene dan sanitasi makanan digambarkan pada gambar dibawah ini :



**Gambar 5.2 Distribusi berdasarkan sikap responden tentang hygiene dan sanitasi makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda**

Hasil Penelitian ini lebih rendah jika dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Benria Lumban Gaol di Restoran Winda Dolok Sanggul, Kecamatan Dolok Sanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021 di dapatkan hasil 91% penjamah makanan memiliki sikap yang baik (Gaol, 2021). Kemudian Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Wanda Safitri yang berjudul “Gambaran Perilaku Personal Hygiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang” pada tahun 2022. Dimana didapatkan hasil sikap penjamah makanan tergolong baik dengan persentase sebesar (72,7%) (Safitri, 2022). Sedangkan hasil penelitian ini didapatkan hasil sikap penjamah makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda memiliki sikap kurang dengan persentase (47,6%).

Gambaran sikap baik responden mengenai hygiene dan sanitasi makanan antara lain responden sangat setuju (35,29%) dan responden setuju (64,71%) mengenai mencuci tangan wajib menggunakan sabun sebelum menangani makanan bagi penjamah makanan.

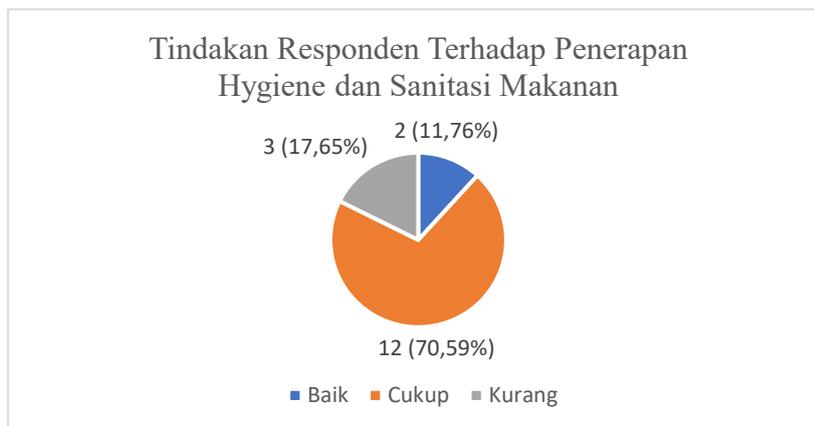
Kemudian ada beberapa sikap kurang baik responden yang tidak setuju (41,18%) bahkan sangat tidak setuju (23,53%) merokok dilarang saat bekerja, responden tidak setuju penjamah makanan tidak boleh memanjangkan kuku (23,53%), responden tidak setuju mengobati luka terbuka wajib dilakukan oleh penjamah makanan (17,65%), responden sangat tidak setuju penjamah makanan dilarang bersin atau saat menangani makanan (menghadap kearah makanan) (35,29%), responden tidak setuju penjamah makanan harus menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan (17,65%), responden sangat tidak setuju penjamah makanan harus menggunakan air yang bersih dan memenuhi persyaratan air minum untuk memasak (23,53%), responden sangat tidak setuju (11,76) penjamah makanan harus berkuku pendek dan bersih, responden sangat tidak setuju (35,29%) membersihkan celemek setiap hari tanpa menunggu kotor atau terkena noda, responden tidak setuju (41,18%) mengenai bahan makanan harus dicuci menggunakan air mengalir, responden sangat tidak setuju (41,18%) bagi yang menderita penyakit pernapasan tidak boleh bekerja menjadi penjamah makanan, responden yang tidak setuju (11,76%) bahkan sangat tidak setuju (11,76%) mengenai penjamah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat.

Penjamah makanan yang tidak setuju terhadap sikap pernyataan menutup luka wajib dilakukan disebabkan responden tidak sempat menggunakan plaster dan hanya mencucinya saja. Penjamah makanan yang tidak setuju bahwa mengambil makanan harus menggunakan alat bantu disebabkan karena penjamah makanan kurang memahami tentang bagaimana sebaiknya hygiene dan sanitasi makanan pada saat menjamah makanan.

Berdasarkan uraian diatas adapun 3 prioritas masalah utama sikap penjamah makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda adalah pertama, 41,18% penjamah makanan tidak setuju merokok dilarang pada saat bekerja, hal ini disebabkan penjamah makanan menganggap bahwa merokok akan membuat lebih semangat. Kedua, 35,29% penjamah makanan sangat tidak setuju bersin kearah makanan dilarang pada saat bekerja, hal ini disebabkan penjamah makanan mengaku tidak dapat mengkontrol arah pada saat bersin atau terjadi dengan spontan. Ketiga, 23,53% penjamah makanan tidak setuju penjamah makanan tidak boleh memanjangkan kuku, hal ini disebabkan penjamah makanan mengaku terbiasa dengan kuku Panjang lebih mudah untuk menggaru kulit yang gatal.

### **C. Tindakan Penjamah Makanan**

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan penulis didapatkan tindakan responden terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan digambarkan dalam gambar dibawah ini :



**Gambar 5.3 Distribusi berdasarkan tindakan responden terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda**

Penelitian ini lebih baik jika dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan Firsta Yolanda Maru tahun 2018 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Kota Padang didapatkan hasil sebanyak 62,5% tenaga penjamah makanan melakukan penerapan atau tindakan yang kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan (Maru, 2018). Kemudian penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Darwel yang berjudul “Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Tradisional Di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman” pada tahun 2017. Dimana didapatkan hasil tindakan penjamah makanan tergolong baik (63,6%) (Darwel, 2017). Sedangkan hasil penelitian ini didapatkan hasil tindakan penjamah makanan cukup dengan persentase sebesar 70,59%.

Gambaran tindakan penjamah makanan mengenai kebersihan tangan penjamah makanan mencuci tangan menggunakan sabun dengan baik, 16 dari 17 rumah makan menyediakan sabun untuk cuci tangan, tetapi mengenai penjamah makanan mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi sebanyak 29,41% atau 5 dari 17 orang responden tidak melakukannya responden mengaku lupa melakukannya

karena tidak terbiasa, kemudian mencuci tangan setelah meracik bahan makanan terdapat 23,53% atau 4 dari 17 responden tidak melakukannya responden hanya mengelap tangan menggunakan lap kering yang tersedia. Begitu juga hasil pengamatan penulis mengenai penjamah makanan tidak mengeringkan tangan menggunakan celemek sebesar 29,41% atau 5 dari 17 orang responden masih melakukannya, responden secara sadar atau tidak sadar langsung mengeringkan tangan dengan baju yang responden kenakan.

Gambaran tindakan penjamah makanan mengenai penggunaan APD saat menangani makanan seperti penggunaan celemek 0% dari responden tidak menggunakannya, hal ini disebabkan rumah makan tidak menyediakan celemek bagi penjamah makanannya juga kurangnya pengetahuan mengenai penerapan hygiene dan sanitasi makanan. Sedangkan penutup kepala hanya sebesar 17,65% atau 3 dari 17 orang responden yang menggunakannya itupun 2 orang penjamah perempuan yang menggunakan hijab dan 1 orang penjamah laki-laki yang menggunakan topi.

Tindakan responden mengenai kebersihan kuku lebih dari setengah responden 52,94% atau 9 dari 17 orang responden tidak melakukannya responden masih memanjangkan kuku dan tidak terawat rapi. Mengenai penggunaan perhiasan sebesar 70,47% atau 13 dari 17 orang responden masih menggunakannya, terutama penjamah makanan berjenis kelamin perempuan yang beranggapan penggunaan perhiasan seperti cincin dianggap hal yang wajar.

Pengamatan mengenai penjamah makanan tidak boleh makan selama bekerja didapatkan sebanyak 17,65% atau 3 dari 17 orang responden masih makan pada

saat bekerja. Sedangkan pada pengamatan mengenai penjamah selalu membersihkan tempat kerja setelah selesai dan juga penggunaan alat atau fasilitas yang sesuai.

Berdasarkan uraian diatas adapun 3 prioritas masalah utama pada tindakan penjamah makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda adalah pertama penggunaan APD, 100% penjamah makanan tidak menggunakan celemek, hal ini disebabkan rumah makan tidak menyediakan celemek bagi penjamah makanannya. Sedangkan penutup kepala 17,65% yang menggunakannya. Kedua, 70,47% penjamah makanan masih menggunakan perhiasan pada saat bekerja, hal ini disebabkan penjamah makanan terutama wanita menganggap bahwa penggunaan perhiasan itu wajib. Ketiga, 52,94% kebersihan kuku penjamah makanan yang tidak terawat pendek dan rapi, hal ini disebabkan penjamah makanan masih banyak memanjangkan kuku karena menganggap kuku yang rapi tidak harus pendek.