

NASKAH PUBLIKASI

PUBLICATION MANUSCRIPT

GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN

JALAN PRAMUKA, SAMARINDA

BEHAVIOR OF FOOD HANDLERS IN RESTAURANT ON

JALAN PRAMUKA, SAMARINDA



OLEH :

**ENI YULIANTI
2011102417019**

PROGRAM STUDI DIPLOMA III KESEHATAN LINGKUNGAN

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR

2023

Naskah Publikasi

Publication Manuscript

Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Di Rumah Makan

Jalan Pramuka, Samarinda

Behavior of Food Handlers in Restaurant on

Jalan Pramuka, Samarinda

Eni Yulianti¹, Marjan Wahyuni²



OLEH :

**ENI YULIANTI
2011102417019**

PROGRAM STUDI DIPLOMA III KESEHATAN LINGKUNGAN

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR

2023

LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI

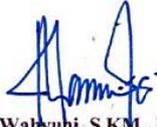
Kami dengan ini mengajukan surat persetujuan untuk publikasi penelitian dengan judul :

**GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN
JALAN PRAMUKA SAMARINDA**

Bersama dengan surat persetujuan ini kami lampirkan Naskah Publikasi

Pembimbing

Peneliti



Marjan Wahyuni, S.K/M., M.si
NIDN. 1109017501



Eni Yulianti
2011102417019

Mengetahui,

Koordinator Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah



Denny Kurniawan, S.Hut., MP
NIDN. 1116128302

LEMBAR PENGESAHAN PUBLIKASI

GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN
JALAN PRAMUKA SAMARINDA

NASKAH PUBLIKASI

Eni Yulianti
2011102417019

Pembimbing



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

Penguji



Dr. Vita Pramaningsih, ST., M.Eng
NIDN. 1121058302

Mengetahui,
Ketua Program Studi Diploma III Kesehatan Lingkungan
Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur



Wahwati, SKM., M.Kes (Epid)
NIDN. 1115078101

GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN JALAN PRAMUKA, SAMARINDA

Eni Yulianti¹, Marjan Wahyuni², Vita Pramaningsih³

Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur Jurusan Kesehatan Lingkungan
Jl. Ir. H. Juanda, No. 15, Samarinda, Kalimantan Timur
E-mail: enyulianti2005@gmail.com

Abstract: Behavior Of Food Handlers In Restaurant On Jalan Pramuka, Samarinda. Food is a very basic human need because it affects human existence and survival. There are many things that can cause food to be unsafe, including contamination. Diseases caused by contaminated food are called food-borne diseases. The purpose of this study was to determine the behavior of food handlers in restaurants in Jalan Pramuka, Samarinda. This research uses descriptive method. The population in this study was one of the food handlers in each restaurant located on Jalan Pramuka, Samarinda with the research sample criteria of inclusion and exclusion then the results of the study were presented in a frequency distribution table. The results obtained from 17 respondents that the respondents' knowledge about hygiene and sanitation of food handlers was stated to be sufficient with a percentage of 41.18%. The attitude of respondents regarding hygiene and sanitation of food handlers was stated to be lacking with a percentage of 47.06%. Respondents' actions in implementing food handler hygiene and sanitation were stated to be sufficient with a percentage of 70.59%. Suggestions given for food handlers who lack knowledge of food hygiene and sanitation to learn more and find out and always maintain personal hygiene. To the owner of the restaurant to provide personal protective equipment facilities such as aprons and headgear. To the City Health Office to supervise the restaurant and facilitate training or courses on hygiene and sanitation of food handlers.

Keywords: Behavior, Knowledge, Attitude, Action, Food Handlers.

Abstrak: Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda. Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia. Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman diantaranya dikarenakan terkontaminasi. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (food-borne diseases). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perilaku penjamah makanan di rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda. Penelitian ini menggunakan metode Deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah salah satu penjamah makanan di setiap Rumah makan yang berada di Jalan Pramuka, Samarinda dengan kriteria sampel penelitian yaitu inklusi dan eksklusif kemudian hasil penelitian di sajikan dalam tabel distribusi frekuensi. Hasil penelitian yang diperoleh dari 17 orang responden bahwa pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi penjamah makanan dinyatakan cukup dengan persentase sebesar 41,18%. Sikap responden mengenai hygiene dan sanitasi penjamah makanan dinyatakan kurang dengan persentase sebesar 47,06%. Tindakan responden dalam penerapan hygiene dan sanitasi penjamah makanan dinyatakan cukup dengan persentase sebesar 70,59%. Saran yang diberikan bagi penjamah makanan yang pengetahuannya kurang terhadap hygiene dan sanitasi makanan untuk lebih mempelajari dan mencari tahu serta selalu menjaga kebersihan diri (personal hygiene). Kepada pemilik Rumah makan untuk memberikan fasilitas alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala. Kepada Dinas Kesehatan Kota agar melakukan pengawasan terhadap Rumah makan serta memfasilitasi pelatihan atau kursus mengenai hygiene dan sanitasi penjamah makanan.

Kata Kunci: Perilaku, Pengetahuan, Sikap, Tindakan, Penjamah Makanan.

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan serta membahayakan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi (1). Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman diantaranya dikarenakan terkontaminasi. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan, yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*). Dari pengalaman telah ditemukan bahwa penyebab penyakit adalah karena tidak adekuat dalam proses pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan, penyajian yang kurang higienis serta pelaksana atau pekerja yang jelek (2).

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan pengolahan makanan, yaitu penjamah makanan, peralatan air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan (3). Salah satu penyelenggara makanan yang aksesnya mudah dijangkau oleh semua kalangan adalah Rumah makan. Dimana kita ketahui bahwa sepanjang Jalan Pramuka banyak ditemukan beragam jenis makanan yang dijual belikan. Jalan pramuka merupakan jalan utama untuk menuju sebuah Perguruan Tinggi Negeri di Kota Samarinda. Sehingga di sepanjang Jalan Pramuka terdapat banyak kontrakan maupun kost mahasiswa yang berasal dari berbagai daerah. Sebagai mahasiswa yang tinggal di kontrakan ataupun kost tentunya lebih sering membeli makanan ketimbang memasak.

Perilaku penjamah makanan dalam mengolah dan menjajakan jajanannya pada konsumen sangat penting. Selain itu tingkat pengetahuan penjamah makanan juga masih sangat minim. Minimnya pengetahuan penjamah makanan mengenai cara pengolahan makanan dan minuman secara sehat dan aman dapat menambah resiko terjadinya kontaminasi pada makanan yang diolahnya yang dapat menyebabkan timbulnya penyakit. Guna mencegah jangan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan, maka perlu diadakan pengawasan dari penjamah makanan antara lain: penjamah makanan harus memperhatikan perseorangan, memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang dan sanitasi makanan serta memiliki keterampilan (4).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Tumbelaka, Sumampouw, O.J. and Akili, R. 2018 dengan judul Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Kelurahan Tilikuran Kecamatan Kwang Koan menunjukkan bahwa agar dan sanitasi rumah makan terjaga maka dibutuhkan pengawasan pada penjamah makanan (5). Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik Kota Samarinda pada tahun 2021, Kota Samarinda tercatat 3.595 kasus diare yang terjadi. Kecamatan Sempaja Utara menduduki posisi kedua kasus tertinggi diare dengan total sebanyak 528 kasus. Berdasarkan hasil observasi peneliti di sepanjang Jalan Pramuka, terdapat banyak rumah makan yang menjual berbagai macam jenis makanan. Dari 30 rumah

makan yang ada di jalan pramuka, penerapan hygiene perorangan para penjamah makanan belum sepenuhnya terpenuhi. Masih banyak penjamah makanan yang tidak menerapkan cuci tangan pakai sabun sebelum mengolah makanan, menyimpan bahan baku makanan secara tidak aman, serta penyajian makanan yang kurang higienis.

Berdasarkan uraian diatas mengingat pentingnya hygiene sanitasi penjamah makanan dan pengelolaan makanan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda”.

BAHAN DAN CARA PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode Deskriptif. Dimana hasil penelitian ini hanya dapat menggambarkan perilaku penjamah makanan di Rumah makan jalan Pramuka, Samarinda. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di Rumah makan yang berada jalan Pramuka, Samarinda. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah *Purposive Sampling*, dimana peneliti membagi menjadi 2 macam kriteria yaitu kriteria inklusi dan eksklusi. Adapun kriteria inklusi adalah penjamah makanan yang bersedia di wawancara serta di observasi. Sedangkan kriteria eksklusi adalah penjamah makanan yang tidak bersedia di wawancarai maupun di observasi. Jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 17 orang penjamah makanan.

Tabel 1 Pengetahuan Penjamah Makanan

Pengetahuan	N	%
Baik	6	35,29
Cukup	7	41,18
Kurang	4	23,53
Jumlah	17	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat gambaran pengetahuan responden sebesar 41,18% atau dinyatakan cukup terhadap hygiene dan sanitasi makanan.

Tabel 2 Sikap Penjamah Makanan

Sikap	N	%
Baik	3	17,65
Cukup	7	41,18
Kurang	8	47,06
Jumlah	17	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat sikap responden sebesar 47,06% atau dinyatakan kurang tentang hygiene dan sanitasi makanan.

Tabel 3 Tindakan Penjamah Makanan

Tindakan	N	%
Baik	2	11,76
Cukup	12	70,59
Kurang	3	17,65
Jumlah	17	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa 70,59% responden bertindak cukup dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

1. Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan hasil pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi makanan yaitu baik sebanyak 6 orang (35,29%), cukup sebanyak 7 orang (41,18%), dan kurang sebanyak 4 orang (23,53%). 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 (6). 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%) (7). 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 menangani 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.

2. Sikap Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan hasil sikap responden tentang hygiene dan sanitasi makanan yaitu baik sebanyak 3 orang (17,65%), cukup sebanyak 7 orang (41,18%), dan kurang sebanyak 8 orang (47,06%). 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 (8). 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%) (9). 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.

3. Tindakan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan hasil tindakan responden tentang hygiene dan sanitasi makanan yaitu baik sebanyak 2 orang (11,76%), cukup sebanyak 12 orang (70,59%), dan kurang sebanyak 3 orang (17,65%). 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 (10). 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%) (11). 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.

KESIMPULAN DAN SARAN

Gambaran perilaku penjamah makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda dinyatakan cukup dengan persentase sebesar 66,4%. Adapun perilaku penjamah makanan berdasarkan pengetahuan dinyatakan cukup dengan persentase 41,18%, berdasarkan sikap dinyatakan kurang dengan persentase 47,06%, dan berdasarkan tindakan dinyatakan cukup dengan persentase 70,59%. Adapun saran sebagai berikut: 1) Bagi penjamah makanan: agar memaksimalkan pengetahuan terhadap hygiene dan sanitasi makanan serta selalu menjaga kebersihan diri (*personal hygiene*) seperti selalu mencuci tangan, memelihara kebersihan kuku, tidak mengambil makanan tanpa alat bantu, tidak merokok saat bekerja, serta tidak makan saat bekerja; 2) Bagi Rumah Makan: Untuk memberikan fasilitas alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala; 3) Bagi Dinas Kesehatan Kota Samarinda: Agar melakukan pengawasan terhadap Rumah makan serta memfasilitasi pelatihan atau kursus mengenai hygiene dan sanitasi makanan.

KEPUSTAKAAN

1. Indonesia PR. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. In 2012. Available from: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39100>
2. Zulpikar R, Kurniasari L, Sunarti S. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Penjamah Makanan Di Kantin Stikes Muhammadiyah Samarinda Tahun 2016. 2017;3(8):85-102. Available from: http://clpsy.journals.pnu.ac.ir/article_3887.html
3. Menteri Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia

- Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran [Internet]. 2003. Available from: <https://www.regulasip.id/book/4947/read>
4. Bangun ESB. Sanitasi Pengolahan Makanan Di Yayasan GBKP Glora Kasih, Sibolangit Kabupaten Deli Serdang [Internet]. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan; 2019. Available from: <http://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/handle/123456789/1358>
 5. Syahlan VLG, Joseph WBS, Sumampouw OJ. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. J Kesmas [Internet]. 2018;7(5):1-7. Available from: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/22521/22211>
 6. Selviana. Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Juanda [Internet]. Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur; 2019. Available from: <https://dspace.umkt.ac.id//handle/463.2017/1506>
 7. Iqbal M. Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Nasi Kapau Di Pasar Lereng Kota Bukittinggi Provinsi Sumatera Barat Tahun 2019. 2019.
 8. Gaol BL. Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di Restoran Winda Dolok Sanggul, Kecamatan Dolok Sanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021 [Internet]. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan; 2021. Available from: <http://poltekkes.aplikasi-akademik.com/xmlui/handle/123456789/4369>
 9. Safitri W. Gambaran Perilaku Personal Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang [Internet]. 2022. Available from: <https://repository.poltekkespalembang.ac.id/items/show/4469>
 10. Maru FY. Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang Tahun 2018 [Internet]. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Jurusan Gizi. 2018. Available from: <https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/TA.pdf>
 11. Darwel. Pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman. J Penelit dan Kaji Ilm MENARA Ilmu [Internet]. 2017;XI(2):36-43. Available from: <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>



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

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

SURAT KETERANGAN ARTIKEL PUBLIKASI

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Saya yang bertanda tangan dibawah ini::

Nama : Marjan Wahyuni, S.KM., M.Si
NIDN : 1109017501
Nama : Eni Yulianti
NIM : 2011102417019
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Program Studi : DIII Kesehatan Masyarakat

Menyatakan bahwa artikel ilmiah yang berjudul "Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Di Rumah Makan Jalan Pramuka Samarinda" telah di submit pada jurnal Sanitasi Lingkungan Poltekkes Palembang pada tahun 2023.

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

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Samarinda, 22 September 2023

Mahasiswi

Eni Yulianti
NIM. 2011102417019

Dosen Pembimbing KTI

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