

JURNAL TUGAS AKHIR

**PENILAIAN PERSONAL HYGIENE DAN KUALITAS ANGKA KUMAN NASI
PECEL DI JL. HOS COKROAMINOTO KOTA MADIUN**



JIHAN SAFIRA MILINIA NABILA

NIM. P27833218071

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA III
KAMPUS MAGETAN
TAHUN 2021**

ABSTRAK

Kementrian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program DIII Jurusan Kesehatan Lingkungan
Kaya Tulis Ilmiah, Juli 2021

Jihan Safira Milinia Nabila

**PENILAIAN PERSONAL HYGIENE DAN KUALITAS ANGKA KUMAN NASI PECEL
DI JL. HOS COKROAMINOTO KOTA MADIUN**

x + 84 lembar + 15 tabel + 2 gambar + 36 lampiran

Perilaku kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, tidak menggunakan APD lengkap saat menjamah makanan merupakan sumber kontaminan yang berpengaruh terhadap kualitas makanan. Penelitian bertujuan mengetahui penilaian *personal hygiene* dan kualitas angka kuman makanan.

Desain penelitian bersifat deskriptif dengan pendekatan observasional. Pengumpulan data dengan cara observasi dan wawancara menggunakan kuesioner. Populasi sampel sebanyak 8 responden, data yang diperoleh selanjutnya dianalisis. Serta pemeriksaan angka kuman makanan dan air bersih digunakan sebagai perbandingan dengan perilaku penjamah makanan.

Hasil penelitian penilaian personal hygiene pada pengolahan makanan secara umum berkategori baik. Personal hygiene pada penyajian makanan dari 8 responden, 2 diantaranya berkategori kurang. Personal hygiene pada penyajian makanan dari 8 responden, 1 diantaranya berkategori kurang. Pemeriksaan angka kuman makanan mendapatkan hasil yang tidak memenuhi syarat dimungkinkan dapat dipengaruhi oleh kebiasaan penjamah yang kurang baik, serta pemeriksaan angka kuman pada air bersih memperoleh hasil memenuhi syarat.

Disimpulkan penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik, tetapi belum memiliki sikap dan tindakan yang baik pula. Disarankan untuk penjamah melakukan kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, menggunakan APD yang lengkap, tidak menggunakan perhiasan saat menjamah makanan.

Kata kunci : penjamah makanan, pengetahuan, sikap, tindakan, pengolahan, penyimpanan, penyajian.

Kepustakaan : 17 bacaan (2011-2020)

PENDAHULUAN

Makanan merupakan hal sangat penting bagi manusia, sebab makanan merupakan sumber energi bagi manusia. Makanan yang dikonsumsi bukan hanya harus memenuhi gizi, melainkan juga harus aman, tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Makanan yang sehat memerlukan persyaratan khusus seperti cara pengolahan yang harus memenuhi syarat, cara penyimpanan dan penyajian makanan yang sesuai dengan ketentuan.

Untuk mendapatkan makanan yang berkualitas tinggi, salah satunya adalah dengan memperhatikan *hygiene* sanitasi makanan seperti sikap bersih perilaku penjamah makanan supaya makanan tidak tercemar. Faktor yang berperan dalam *hygiene* sanitasi makanan diantaranya adalah air, peralatan makanan, tempat pengolahan makanan, dan pengolahan makanan.

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya pencemaran makanan atau kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat maupun peralatan agar aman untuk dikonsumsi. (Menteri Kesehatan RI, 2011)

Hygiene sanitasi yang buruk akan mempengaruhi kesehatan. Menurut

penelitian Manau et al. (2012), terdapat hubungan penting antara kepadatan lantai, perilaku mencuci tangan, perilaku menutup makanan, penggunaan sumber air bersih dan air minum dengan kejadian diare. Menurut penelitian Rahayu (2007), pengolahan makanan, pencucian bahan makanan, hygiene dan sanitasi penjamah makanan akan mempengaruhi angka kuman dalam makanan. Hidayanti (2012) juga menunjukkan bahwa perilaku mencuci, hygiene sanitasi makanan, faktor lingkungan, dan bakteriologi air bersih berhubungan dengan kejadian penyakit bawaan makanan. (Augustin, 2005)

Indonesia juga memiliki ciri khas makanan dengan sambal. Salah satu sambal yang paling populer di Indonesia adalah sambal kacang atau biasa disebut pecel. Pecel adalah masakan tradisional Indonesia yang terbuat dari sayuran rebus dan serangkaian bumbu kacang yang dihaluskan.

Penjamah makanan merupakan faktor terbesar dari terjadinya angka kuman pada makanan, kurangnya pengetahuan penjamah makanan untuk mencuci tangan sebelum menjamah makanan juga setelah menerima uang dari pembeli juga merupakan salah satu faktor penyebab angka kuman pada makanan. Angka kuman merupakan jumlah kuman atau bakteri yang terdapat pada bahan makanan dengan satuan koloni/gram.

METODE PENELITIAN

Desain penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan Observasional. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang ada di sekitar Jl. HOS Cokroaminoto Kota Madiun. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan nasi pecel yaitu berjumlah 8 penjamah pada 2 rumah makan. Metode Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan pengujian sampel di laboratorium Poltekkes Surabaya Prodi Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan. Instrumen penelitian ini menggunakan kuesioner pengetahuan, sikap, dan tindakan. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis univariat.

HASIL PENELITIAN

1. Data Umum

a. Jenis Kelamin

Tabel IV.1

**Distribusi Karyawan
Berdasarkan Kelompok Jenis
Kelamin**

No.	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
1	L	0	0%
2	P	8	100%
Total		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel IV.1 menunjukkan bahwa dari kedua rumah

makan tersebut memiliki karyawan berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 8 orang.

b. Umur

Tabel IV.2

**Distribusi Karyawan
berdasarkan Kelompok Umur**

No.	Umur	Jumlah	Persentase
1	21-30	1	12,5 %
2	31-40	4	50%
3	41-50	3	37,5%
Total		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel IV.2 menunjukkan bahwa penjamah makanan yang paling banyak yaitu berumur 31-40 tahun yaitu sebanyak 4 orang 50% dan penjamah makanan yang paling sedikit yaitu berumur 21-30 tahun sebanyak 1 orang 12,5%.

2. Hasil Penilaian Pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan

a. Penilaian Pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Pengolahan Makanan

Tabel IV.4

Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan mengenai Pengolahan Makanan

No	Kategori	Jumlah penjamah makanan	Persentase
1	Baik	6	75%
2	Kurang	2	25%
Jumlah		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan IV.4 menunjukkan hasil dari 8 penjamah makanan, sebanyak 6 (75%) berpengetahuan baik, dan sebanyak 2 (25%) berpengetahuan kurang.

- b. Penilaian Pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyimpanan Makanan

Tabel IV.5

Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan mengenai Penyimpanan Makanan

No	Kategori	Jumlah penjamah makanan	Persentase
1	Baik	5	62,5%
2	Kurang	3	37,5%
Jumlah		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan IV.5 menunjukkan hasil dari 8 penjamah makanan, sebanyak 5 (62,5%) berpengetahuan baik, dan sebanyak 3 (37,5%) berpengetahuan kurang.

- c. Penilaian Pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyajian Makanan

Tabel IV.6

Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan mengenai Penyajian Makanan

No	Kategori	Jumlah penjamah makanan	Persentase
1	Baik	5	62,5%
2	Kurang	3	37,5%
Jumlah		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan IV.6 menunjukkan hasil dari 8 penjamah makanan, sebanyak 5 (62,5%) berpengetahuan baik, dan sebanyak 3 (37,5%) berpengetahuan kurang.

3. Hasil Penilaian Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan

- a. Penilaian Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Pengolahan Makanan

Tabel IV.7

Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Berdasarkan Sikap Penjamah Makanan mengenai Pengolahan Makanan

No	Kategori	Jumlah penjamah makanan	Persentase
1	Baik	4	50%
2	Kurang	4	50%
Jumlah		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan IV.7 menunjukkan hasil dari 8 penjamah makanan, sebanyak 4 (50%) memiliki tingkat sikap baik, dan sebanyak 4 (50%) memiliki tingkat sikap kurang.

- b. Penilaian Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyimpanan Makanan

Tabel IV.8
Distribusi Frekuensi Jawaban
Responden Berdasarkan Sikap
Penjamah Makanan mengenai
Penyimpanan Makanan

No	Kategori	Jumlah penjamah makanan	Persentase
1	Baik	6	75%
2	Kurang	2	25%
Jumlah		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan IV.8 menunjukkan hasil dari 8 penjamah makanan, sebanyak 6 (75%) memiliki tingkat sikap baik, dan sebanyak 2 (25%) memiliki tingkat sikap kurang.

- c. Penilaian Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyajian Makanan

Tabel IV.9
Distribusi Frekuensi Jawaban
Responden Berdasarkan Sikap
Penjamah Makanan mengenai
Penyajian Makanan

No	Kategori	Jumlah penjamah makanan	Persentase
1	Baik	5	62,5%
2	Kurang	3	37,5%
Jumlah		8	100%

Sumber : Data Primer

Brdasarkan IV.9 menunjukkan hasil dari 8 penjamah makanan, sebanyak 6 (75%) memiliki tingkat sikap baik, dan sebanyak 2 (25%) memiliki tingkat sikap kurang.

4. Hasil Penilaian Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan

- a. Penilaian Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Pengolahan Makanan

Tabel IV.10
Distribusi Tindakan Penjamah
Makanan mengenai Pengolahan
Makanan

No	Kategori	Jumlah penjamah makanan	Persentase
1	Baik	4	50%
2	Kurang	4	50%
Jumlah		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan IV.10 menunjukkan hasil dari 8 penjamah makanan, sebanyak 4 (50%) memiliki tingkat tindakan baik, dan sebanyak 4 (50) memiliki tingkat tindakan kurang.

- b. Penilaian Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyimpanan Makanan

Tabel IV.11
Distribusi Tindakan Penjamah
Makanan mengenai Penyimpanan
Makanan

No	Kategori	Jumlah penjamah makanan	Persentase
1	Baik	4	50%
2	Kurang	4	50%
Jumlah		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan IV.11 menunjukkan hasil dari 8 penjamah makanan, sebanyak

4 (50%) memiliki tingkat tindakan baik, dan sebanyak 4 (50%) memiliki tingkat tindakan kurang.

- c. Penilaian Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyajian Makanan

Tabel IV.12

Distribusi Tindakan Penjamah Makanan mengenai Penyajian Makanan

No	Kategori	Jumlah penjamah makanan	Persentase
1	Baik	4	50%
2	Kurang	4	50%
Jumlah		8	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan IV.12 menunjukkan hasil dari 8 penjamah makanan, sebanyak 4 (50%) memiliki tingkat tindakan baik, dan sebanyak 4 (50%) memiliki tingkat tindakan kurang.

PEMBAHASAN

1. Penilaian Aspek Pengetahuan

- a. Penilaian Pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Pengolahan Makanan

Penilaian pengetahuan penjamah makanan mengenai pengolahan yang kurang dikarenakan penjamah makanan kurang mengetahui hal yang tidak boleh dilakukan penjamah makanan dalam mengolah makanan seperti menggunakan semua jenis perhiasan gelang atau cincin

yang terbuat dari emas atau manik-manik karena dapat memperbesar kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan yang akan disajikan ke pelanggan. Adapula penjamah makanan yang tidak menggunakan APD (Alat Plindung Diri) dengan lengkap seperti tidak menggunakan penutup kepala, celemek, dan sarung tangan untuk masih mengambil, memegang, memindahkan atau menjamah makanan dan juga masker.

Mulut merupakan salah satu tempat bersarangnya bakteri, untuk itu sebaiknya menggunakan masker dan tidak banyak bicara saat mengolah makanan agar tidak ada penyebaran bakteri dari mulut. Namun dalam pelaksanaannya penjamah makanan tidak menggunakan masker dan berbicara atau mengobrol saat mengolah makanan. (Fatmawati et al., 2013)

- b. Penilaian Pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyimpanan Makanan

Penilaian penjamah makanan yang kurang disebabkan karena penjamah kurang mengetahui tempat penyimpanan makanan yang sesuai dengan jenis makanannya, penjamah kurang mengetahui bagaimana seharusnya kondisi peralatan yang digunakan untuk menyimpan makanan sehingga dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan, serta penjamah makanan kurang

mengetahui tentang prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO).

Menurut Permenkes RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan Menurut Depkes RI, 2004 makanan yang telah matang harus menggunakan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan dan tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Selain itu makanan matang harus disimpan secara terpisah sesuai dengan jenisnya.

c. Penilaian Pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyajian Makanan

Penilaian penjamah makanan yang kurang disebabkan karena penjamah kurang mengetahui apa saja yang tidak boleh dilakukan oleh seorang penjamah makanan dalam menyajikan makanan dan penjamah makanan kurang mengetahui bahwa semua peralatan yang akan digunakan harus selalu dipastikan oleh penjamah makanan, peralatan harus higienes, utuh, tidak cacat atau rusak.

Menurut penelitian Rahmadhani & Sumarmi, (2017) Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Makanan yang disajikan harus pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji atau penjamah berpakaian bersih dan rapih menggunakan celemek dan penutup kepala serta tidak diperbolehkan adanya kontak langsung dengan makanan yang disajikan.

2. Penilaian Aspek Sikap

a. Penilaian Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Pengolahan Makanan

Penjamah makanan yang memiliki nilai sikap yang kurang dikarenakan penjamah makanan makanan yang tidak setuju melakukan kegiatan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan, penjamah makanan hanya mencuci tangan menggunakan air saja. Tidak mencuci tangan menggunakan sabun merupakan salah satu cara yang dapat menyebabkan kemungkinan besar terjadinya kontaminasi makanan, kebiasaan mencuci tangan dapat mencegah berbagi penyebaran penyakit seperti cacingan, diare dan lain-lain. Beberapa penjamah makanan juga kurang setuju jika penjamah makanan tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan seperti gelang

atau cincin yang terbuat dari emas atau manik-manik.

b. Penilaian Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyimpanan Makanan

Sikap penjamah yang kurang disebabkan oleh penjamah makanan yang kurang menutup makanan jadi dengan penutup yang bersih dan melindungi serta harus dalam keadaan kering, penjamah kurang setuju salah satu penyebab kontaminasi penyimpanan makanan yang salah seperti penyimpanan makanan ditempat yang terbuka. Menurut Permenkes RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, peralatan yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi). Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.

c. Penilaian Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyajian Makanan

Sikap penjamah terhadap penyajian yang kurang dikarenakan penjamah makanan masih menggunakan plastik sebagai pembungkus makanan, serta penjamah makanan yang kurang memperhatikan tentang kondisi peralatan makanan yang digunakan agar selalu

higienis, utuh, tidak cacat ataupun rusak. Karena jika peralatan makan cacat ataupun rusak dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan dan merusak kualitas makanan.

3. Penilaian Aspek Tindakan

a. Penilaian Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Pengolahan Makanan

Tindakan penjamah yang kurang ini disebabkan oleh penjamah tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan sehingga dapat menyebabkan adanya kontaminasi pada makanan, penjamah juga tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) seperti celemek, sarung tangan, penutup kepala saat menjamah makanan dengan lengkap. Sebagai seorang penjamah makanan yang berhubungan langsung dengan makanan seharusnya memakai pakaian kerja khusus atau memakai celemek agar pakaian yang kita gunakan tidak koror, karena pakaian yang kotor dapat menjadi sarang bakteri sehingga dalam proses pengolahan makanan diharapkan memakai baju kerja ataupun celemek. Untuk kerapian rambut sebagian besar penjamah makanan tergolong baik, karena mereka kebanyakan memakai kerudung ketika mengolah atau berjualan dan yang tidak memakai kerudung pedagang menggunakan ikat rambut. Kebersihan dan kesehatan rambut

harus dipelihara dengan baik agar tetap bersih dan sehat. Menurut Anonim (2006) bahwa rambut harus dijaga agar selalu bersih, karena pada rambut dan kulit kepala banyak sekali mikroba/bakteri. (Handayani, 2015)

Masih ada penjamah yang menggunakan perhiasan seperti cincin dan gelang yang terbuat dari emas atau manik-manik. Untuk menjaga makanan agar tetap aman penjamah dilarang menggunakan perhiasan saat mengolah makanan, mialnya cincin, karena kulit di bawah cincin merupakan tempat yang subur untuk berkembangbiaknya baketri, sehingga dikhawatirkan bakteri dari cincin akan mengkontaminasi makanan yang diolah. Perhiasan yang dipakai akan menjadi sarang kotoran yang hinggap akibat debu, dan kotoran melalui keringat. Perhiasan akan menjadi sumber pencemaran, tangan yang dilengkapi dengan perhiasan akan sulit dicuci sampai bersih karena lekukan perhiasan dan permukaan kulit disekitar perhiasan tidak akan sempurna dalam pembersihannya. Adapula penjamah makanan yang memegang, mengambil dan memindahkan makanan matang dengan tangan tanpa adanya sarung tangan atau capit/sendok. Sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan berkembang biak

dalam makanan, terutama dalam makanan jadi. Selain itu, perilaku atau kebiasaan penjamah makanan yang buruk dapat juga mempengaruhi terjadinya kontaminasi bakteri.

b. Penilaian Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyimpanan Makanan

Penjamah makanan tidak menutup dan menyimpan makanan di tempat yang memiliki penutup, serta peralatan makan tidak disimpan ditempat yang bebas dari pencemaran, bahan baku yang akan digunakan disimpan ditempat yang tidak aman dan tergeletak di bawah sehingga dekat dengan sumber penyakit, makanan tidak selalu ditempatkan dalam keadaan dibungkus dan tidak tertutup dengan tudung saji atau dengan plastic. Keadaan tersebut dapat mencemari makanan karena debu-debu yang kotor dapat masuk ke makanan yang dijual. Binatang pengganggu seperti lalat juga akan hinggap di atas makanan yang dijual dan dapat menularkan berbagai penyakit. Menyiapkan makanan di atas meja kerja harus diperhatikan, tindakan ini untuk meminimalisir agar bahan makanan atau makanan yang sudah matang terhindar dari kotoran yang ada dilantai maupun serangga-serangga yang berkeliaran. Serta tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan.

Menurut Depkes RI, 2004 makanan yang telah matang harus menggunakan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan dan tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Selain itu makanan matang harus disimpan secara terpisah sesuai dengan jenisnya.

c. Penilaian Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan terhadap Penyajian Makanan

Hal ini dikarenakan pembungkus makanan yang digunakan dibiarkan terbuka tanpa tertutup oleh kain/lap yang berguna untuk menghindari terjadinya kontaminasi penyakit, makanan yang sudah matang tidak ditutup dengan tudung saji ataupun plastic sehingga dibiarkan terbuka, serta banyak peralatan makan yang memiliki cacat dan rusak seperti berkarat, bengkok, dan juga retak.

Menurut penelitian Rahmadhani & Sumarmi, (2017) Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara selama tetap mengikuti prinsip hygiene sanitasi makanan yang baik dan benar. Makanan yang disajikan harus pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji atau penjamah berpakaian bersih dan rapih menggunakan celemek dan penutup kepala

serta tidak diperbolehkan adanya kontak langsung dengan makanan yang disajikan.

4. Rekapitulasi Hasil Personal Hygiene

a. Personal Hygiene Terhadap Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil rekapitulasi dapat dilihat perilaku penjamah makanan terhadap pengolahan makanan pada pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan secara umum baik.

Perubahan perilaku penjamah makanan di Rumah Makan Jl. HOS Cokroaminoto Kota Madiun dapat dipengaruhi oleh orang lain seperti faktor penyebab terjadinya perubahan perilaku terhadap penyesuaian berdasarkan orang yang mempengaruhi perkembangan individu. Faktor yang dimaksud berupa faktor pembawaan yang bersifat alamiah, faktor lingkungan yang merupakan kondisi yang memungkinkan berlangsungnya proses perkembangan dan faktor waktu pada saat masa peka. Ketiga proses tersebut berproses berlangsungnya perkembangan individu atau berperan secara interaktif.

b. Personal Hygiene Terhadap Penyimpanan Makanan

Adanya perilaku kurang baik seperti ini dikarenakan tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering

disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.

c. Personal Hygiene Terhadap Penyajian Makanan

Secara umum personal hygiene terhadap penyajian makanan berkategori baik hanya ada 1 penjamah makanan an berkategori kurang. Hal ini disebabkan penjamah makanan yang kurang memperhatikan peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan. Menurut penelitian Rahmadhani & Sumarmi, (2017) Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Makanan yang disajikan harus pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji atau penjamah berpakaian bersih dan rapih menggunakan celemek dan penutup kepala serta tidak diperbolehkan adanya kontak langsung dengan makanan yang disajikan.

5. Penilaian Pemeriksaan Terhadap Angka Kuman pada Nasi Pecel

Berdasarkan hasil pemeriksaan angka kuman nasi pecel diperoleh hasil yang melebihi baku mutu yaitu 1×10^5 dengan mengacu pada BPOM RI tentang Pedoman Kriteria Cemarkan pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga Tahun 2012.

Menurut penelitian Retno dan Sri (2017) hasil analisa bivariat ada penelitian menunjukkan penjamah makanan tidak aja

kaitanya dengan keberadaan angka kuman pada makanan, serta persoal hygiene tidak ada kaitanya dengan jumlah angka kuman pada makanan, meskipun tidak memiliki hubungan tetapi ada faktor lain yang membuat angka kuman tersebut bisa tumbuh. Seperti makanan yang sudah disajikan dan dibiarkan terbuka tanpa ditutupi atau tidak diletakkan di lemari, wadah atau tempat penyajian makanan yang kurang bersih bisa menyebabkan makanan terkontaminasi, dan bisa juga disebabkan oleh peralatan makanan yang kurang baik. Meskipun proses sanitasi peralatan baik, namun setelah dibersihkan peralatan makan disimpan ditempat yang kotor dan terbuka maka peralatan makan tersebut dapat terkontaminasi kuman dari lingkungan. Penyimpanan peralatan makanan pada tempat yang lembab dan berkarat dengan keadaan basah dan kurang bersih akan menimbulkan kontaminasi terhadap peralatan makanan tersebut karna kualitas makanan tersebut sangat dipengaruhi oleh kualitas peralatan makanan, kontaminasi yang telah terjadi sebelum penyimpanan menyebabkan kuman tetap tumbuh.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1098/Menkes/PER/IV/2011, keadaan prorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan dalam hal ini

penjamah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan kontaminasi mikroba patogen melalui makanan antara lain yaitu tidak merokok, tidak makan, dan tidak mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), mencuci tangan menggunakan sabun sebelum bekerja, setelah bekerja, dan ketika keluar dari toilet, selalu memakai celemek, pakaian kerja serta tidak banyak berbicara saat mengolah makanan dan menggunakan masker (penutup mulut) saat mengolah makanan. (Wibowo, 2019)

6. Penilaian Pemeriksaan Terhadap Angka Kuman pada Air Bersih

Berdasarkan hasil pemeriksaan diperoleh hasil pemeriksaan air bersih yang memenuhi syarat yaitu 0 dikedua rumah makan dengan baku mutu yaitu 10 dengan mengacu pada Permenkes RI No 416 Tahun 1990. Air yang digunakan untuk pengolahan makanan, pencucian bahan dan peralatan menggunakan air PDAM, untuk itu hasil pemeriksaan laboratorium air bersih memiliki hasil yang baik.

Menurut penelitian Supyansyah et al., (2017b) hasil analisis statistik menunjukkan sumber air bersih tidak ada hubungan dengan angka kuman pada sate ayam di kota Pontianak. Air tersebut sangat berperan penting dalam semua tahapan atau proses pengolahan makanan termasuk

untuk mencuci peralatan masak dan makan. Air bersih harus tersedia dengan cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 416/Menkes/Per/XI/1990. Air bersih secara fisik adalah jernih, tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa dan bebas kuman penyakit. Untuk air biasa harus direbus terlebih dahulu sebelum digunakan.

KESIMPULAN

Hasil penelitian penilaian *personal hygiene* dan kualitas angka kuman nasi pecel di Jl. HOS Cokroaminoto Kota Madiun menunjukkan mayoritas penjamah makanan mendapatkan nilai dengan kategori baik pada penilaian *personal hygiene* terhadap pengolahan makanan. Pada penilaian *personal hygiene* terhadap penyimpanan makanan dan penyajian makanan masih ada penjamah makanan yang mendapatkan nilai kategori kurang. Pada pemeriksaan angka kuman makanan menunjukkan hasil yang melebihi persyaratan baku mutu. dan pada pemeriksaan angka kuman pada air bersih menunjukkan hasil yang baik.

SARAN

1. Bagi penjamah makanan diharapkan menerapkan *personal hygiene* dalam pengolahan makanan, pengetahuan,

sikap dan tindakan penjamah makanan tentang personal hygiene sudah baik dan lebih ditingkatkan lagi dengan mengadakan pelatihan atau penyuluhan secara rutin atau berkala.

2. Untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan tindakan bagi penjamah makanan perlu mendapatkan penyuluhan, pelatihan dan pengawasan baik rutin maupun esidental yang diwujudkan dalam bentuk sertifikasi.
3. Bagi peneliti selanjutnya kami sarankan untuk melakukan penelitian lanjutan tentang dampak kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pengawasan terhadap pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan. Selain itu perlu diteliti lebih lanjut tentang angka kuman baik berkaitan dengan kesehatan penjamah makanan, alat masak yang digunakan dan lingkungan kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyar, H., Maret, U. S., Andriani, H., Sukmana, D. J., Mada, U. G., Hardani, S.Pd., M. S., Nur Hikmatul Auliya, G. C. B., Helmina Andriani, M. S., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue March).
- Aini, L. N. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kabupaten Magetan. *Kemampuan Koneksi Matematis (Tinjauan Terhadap Pendekatan Pembelajaran Savi)*, 53(9), 1689–1699.
- Arisna, D. (2013). *Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Skripsi Oleh : Dorni Arisna Nim : 08C10104043 Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh - Aceh Barat*.
- AUGUSTIN, E. (2015). Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014. *Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014*, 178.
- Budon, A. S. (2013). *Studi Kualitas Bakteriologis Air Pencucian Dan Peralatan Makan Di Kantin Uin Alauddin Makassar*.
- Bugisa, A. D. (2011). *Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar Tahun 2011*.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Pangan Dan Gizi*, 04(08), 45–52.
- Handayani, F. A. T. dan S. (2015). *Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng di Kabupaten Gresik*. 04(2).
- KepMenKes RI, NO.1098, 2003. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*. 1, 6–8. <https://doi.org/10.16309/j.cnki.issn.1007-1776.2003.03.004>
- Lisnayeti. (2017). Vol. XI Jilid 2 No.74 Januari 2017 MENARA Ilmu. *Jurnal*

Penelitian Dan Kajian Ilmiah, XI(74), 20–25.

Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.

- Menteri Kesehatan RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Higiene Sanitasi Jasaboga. *Nomor Nomor Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4975*, 2008.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Supyansyah, S., Rochmawati, R., & Selviana, S. (2017a). *Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Tempat Dagang Dengan Angka Kuman Pada Sate Ayam Di Kota Pontianak Tahun 2015. Jumantik*, 4(2). <https://doi.org/10.29406/jjum.v4i2.861>
- Supyansyah, S., Rochmawati, R., & Selviana, S. (2017b). *Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Tempat Dagang Dengan Angka Kuman Pada Sate Ayam Di Kota Pontianak Tahun 2015. Jumantik*, 4(2), 1–7. <https://doi.org/10.29406/jjum.v4i2.861>
- Triandini, F. A. (2015). *Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng Di Kabupaten Gresik. E-Journal Boga*, 04 edisi y(2), 27–36.
- Wibowo, S. A. (2019). *Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan di Rumah Makan Kabupaten Magetan. Ayan*, 8(5), 55.
- Widyawati, A. (2017). *Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan di Unit*