

Original Article**Pengaruh Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan Pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan Di Kota Padangsidimpuan**

The Influence Of Knowledge And Attitudes Towards Personal Hygiene Of Food Handler In The Home Industry Processing Industry Food At The Cooperative Service And Sme Padangsidimpuan City

Tiansyah Siregar^{1*}, Roni Gunawan², Safrina Ramadhani³, Muhammad Crystandy⁴

^{1,2,4} S1 Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Helvetia, Medan, Indonesia

³ D4 Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Institut Kesehatan Helvetia, Medan, Indonesia

Informasi Artikel

Submit: 19 – 03 – 2024

Diterima: 18–06– 2024

Dipublikasikan: 15 – 07 – 2024

ABSTRACT

Personal Hygiene is an important part that needs to be considered in food processing to minimize the risks caused by errors in food preparation. Objective: To determine the influence of knowledge on the Food Processing Home Industry in the Padangsidimpuan City Cooperatives and SMEs Department in 2023 with a p value of $0.002 < 0.05$. Meanwhile, the influence of attitudes towards personal hygiene of food handlers in the Food Processing Home Industry at the Padangsidimpuan City Cooperatives and SMEs Service in 2023 with a p value of $0.000 < 0.05$. This research is a quantitative research with a cross sectional study plan. This research was carried out in the Home Industry which was carried out in the Home Industry of Padangsidimpuan City. The population in this study were all food handlers from 21 types of Home Industries, totaling 429 food handlers and the sample was obtained using cluster random sampling, namely 56 people. Data were analyzed using univariate and bivariate analysis using the Chi Square test. That of the 56 respondents, the majority of respondents were aged < 35 years (41.1%), male (62.5%), high school educated (60.7%) respondents. The results of the bivariate analysis show that there is an influence of knowledge ($p=0.002$) and attitude ($p=0.000$) on the personal hygiene of food handlers in the Food Processing Home Industry at the Padangsidimpuan City Cooperatives and SMEs Service in 2023. This research is that knowledge and attitudes influence the personal hygiene of food handlers in the Food Processing Home Industry at the Padangsidimpuan City Cooperatives and SMEs Service in 2023. The variable that has the most dominant influence on the personal hygiene of food handlers in the Food Processing Home Industry at the Padangsidimpuan City Cooperatives and SMEs Service in 2023 is the attitude variable ($p=0.002$). The suggestions in this research are that there is an increase in the knowledge and attitudes of food handlers and the support of managers has an important role in encouraging the behavior of food handlers to implement personal hygiene.

Keywords: knowledge, attitude, personal hygiene, home industri

ABSTRAK

*Alamat Penulis Korespondensi:
Tiansyah Siregar, S.K.M Institut
Kesehatan Helvetia, Jl. Kapten
Sumarsono No. 107, Helvetia,
Medan, Indonesia 20124.

Phone: 822-3472-5659

Email:

tiansyahsiregar2017@gmail.com

Personal Hygiene merupakan bagian penting yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan untuk meminimalisir resiko yang disebabkan oleh kesalahan dalam pembuatan makanan. Tujuan: Untuk mengetahui pengaruh pengetahuan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan di Dinas Koperasi Dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023 dengan p value 0,002. Sedangkan pengaruh sikap terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan di Dinas Koperasi Dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023 dengan p value 0,000. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan rancangan *cross sectional study*. Penelitian ini dilaksanakan di IRT. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan dari 21 jenis IRT sebanyak 429 penjamah makanan dan sampel diperoleh dengan cluster random sampling yaitu sebanyak 56 orang. Data dianalisis dengan analisis univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi Square*. Dari 56 responden sebagian besar berumur <35 tahun (41,1%), berjenis kelamin laki-laki (62,5%) berpendidikan SMA (60,7%) responden. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa ada pengaruh pengetahuan ($p=0,002$) dan sikap ($p=0,000$) terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada IRT Pengolahan Makanan. Adapun variabel yang paling dominan berpengaruh terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada IRT adalah varabel sikap ($p=0,002$). Ada pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan di Dinas Koperasi Dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023. Saran dalam penelitian ini adanya peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah makanan serta dukungan pengelola memiliki peran penting dalam mendorong perilaku penjamah makanan menerapkan *personal hygiene*.

Kata kunci: pengetahuan, sikap, personal hygiene, IRT

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia, maka dari itu perlu ditangani serta dikelola secara baik dan benar. Selain bermanfaat bagi tubuh, makanan juga memiliki resiko bahaya kesehatan yang tidak diinginkan apabila terjadi kesalahan pada saat pengolahannya. Untuk meminimalisir resiko bagi kesehatan maka diperlukan Cara Produksi Panganyang Baik (CPPB) sesuai dengan BPOM No. HK. 03.1.23.04.12.2206 peraturan tentang pedoman cara produksi Pangan yang baik dalam Industri Rumah Tangga (1).

Cara Produksi pangan yang baik pada hakikatnya adalah pengelolaan makanan berdasarkan ilmu sanitasi *Hygiene* makanan. Peraturan tentang *Hygiene* sanitasi makanan sendiri telah diatur ke dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga. Pengertian *Hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar makanan aman dikonsumsi. *Hygiene* sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan seperti diare (2).

Pengolahan makanan memerlukan tata cara penanganan yang baik dan benar agar tidak ada terjadi kesalahan dalam pengolahan makanan yang dapat menyebabkan diare ataupun penyakit lainnya. Kesalahan dalam pengolahan makanan yang menyebabkan makanan terkontaminasi dapat menimbulkan penyakit. Penyakit yang menonjol terkait dengan penyediaan makanan yang tidak *hygiene* adalah diare, *gastroenteritis*, dan keracunan makanan (3). Hal tersebut didukung oleh pernyataan bahwa kontaminasi

yang terjadi pada makanan dapat menyebabkan berubahnya makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*). Penyakit bawaan makanan menjadi lima kelompok, yaitu yang disebabkan oleh virus, bakteri, ameba atau protozoa, parasit dan penyebab bukan kuman. Penjamah makanan memegang peranan penting dalam penularan ini. Golongan kedua adalah keracunan makanan atau infeksi karena bakteri. Golongan ketiga adalah penyebab yang bukan mikroorganisme (3).

Data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2022 menunjukkan bahwa pada tahun 2021 cakupan pelayanan penderita diare pada semua umur sebesar 33,6%. Disparitas antar provinsi untuk cakupan pelayanan penderita diare semua umur adalah antara 6,7% (Sumatera Utara). Sedangkan disparitas antar provinsi untuk cakupan pelayanan penderita diare adalah antara 3,3% (Sumatera Utara). Untuk jumlah target penemuan khusus kasus diare ada sebanyak 7.350.708 kasus semua umur dan sebanyak 3.690.984 untuk balita (4).

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Sumatera Utara Tahun 2021 diketahui bahwa target cakupan pelayanan penderita diare yang datang ke sarana kesehatan adalah 10% dari perkiraan jumlah penderita diare (5). Tahun 2019 jumlah penderita diare yang dilayani yaitu sebanyak 177.438 orang atau 45,13% ada penurunan dibandingkan tahun 2018 yaitu sebanyak 214.303 orang atau 55,06%, tahun 2017 yaitu sebanyak 180.777 orang atau 23,47%, dan tahun 2016 yaitu sebanyak 235.495 orang atau 30,92% dari perkiraan diare di sarana kesehatan. Pada tahun 2019 ditemukan kasus diare di Kabupaten/Kota dengan cakupan penemuan diare untuk semua umur terbesar adalah Kabupaten Pakpak Barat yaitu sebanyak 1.895 orang atau 143,43% (melebihi angka target penemuan kasus yang diperkirakan sebesar 10%). Kabupaten Humbang Hasundutan yaitu sebanyak 5.632 orang atau 109,68%. Untuk kasus diare balita yaitu Kabupaten Nias Barat sebanyak 1.639 orang atau 93,95% dan Kabupaten Padang sidempuan yaitu sebanyak 4.310 orang atau 67,60% (6)(7).

Berdasarkan Profil Dinas Kesehatan Kota Padangsidimpuan tahun 2021, diketahui bahwa ada 6 kecamatan yang ada di kota Padangsidimpuan, yaitu kecamatan Padangsidimpuan Tenggara, Padangsidimpuan Selatan, Padangsidimpuan Batunadua, Padangsidimpuan Utara, Padangsidimpuan Hutaimbaru dan Padangsidimpuan Angkola Julu. Dari 6 kecamatan itu terdapat 10 puskesmas dan dari 10 puskesmas tersebut diketahui bahwa tidak ada tempat pengelolaan makanan (TPM) yang memenuhi syarat mencapai angka diatas 85%. Adapun angkanya yakni TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Pijorkoling hanya mencapai 66,7%, TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Labuhan Rasoki hanya mencapai 84%, TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Padangmatinggi 81,6%, TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Sidangkal 81,6%, TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Batunadua 68,0%, TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Sadabuan 66,5%, TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Wek I 53,1%, TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Hutaimbaru 63,0%, TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Pokenjior 83,3%, TPM yang ada diwilayah kerja Puskesmas Pintu Langit 52,9%.

Dinas Kesehatan Kota Padang Sidimpuan juga mencatat angka kejadian diare cukup tinggi yaitu sebanyak 77,04 % untuk balita dan sebanyak 44,83 % untuk semua umur. Kejadian diare pada masyarakat ini erat kaitannya dengan pola konsumsi makanan khususnya pada IRT. Kelurahan Padang Matinggi Lestari ini merupakan penyumbang terbesar kejadian diare yaitu sebanyak 662 kasus pada tahun 2022 terjadi pada balita, sedangkan 20% nya terjadi pada remaja dan orang dewasa(8).

Pengaplikasian *hygiene* sanitasi secara langsung dengan baik dan benar salah satunya meliputi *Hygiene* pribadi (*personal Hygiene*). *Personal Hygiene* merupakan bagian penting yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan untuk meminimalisir resiko diare yang disebabkan oleh kesalahan dalam pembuatan makanan, sebab personal *Hygiene* meliputi kebersihan seseorang dalam menangani makanan yang secara langsung berinteraksi dengan makanan yang memungkinkan menjadi

sumber pembawa bakteri ataupun sebagai penransfer bakteri penyebab penyakit yang dapat menjadi sumber diare, disentri.

Penelitian yang dilakukan oleh Maywati dkk, (2019) terdapat responden dengan tingkat pengetahuan kurang tentang kebersihan pengolah sebesar 72,3% dan terdapat responden dengan kategori praktek kebersihan pengolah kurang baik sebesar 58,5%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa adanya hubungan signifikan pengetahuan dengan praktek *Hygiene* pada penjamah makanan (9).

Penelitian yang dilakukan oleh Putra (2020). Hasil penelitian menunjukkan terdapat penyimpangan yang terjadi yaitu ruang produksi yang sering kotor, peralatan jarang dibersihkan, kebiasaan tidak baik karyawan, jendela dan pintu belum dilengkapi dengan kasa, dan karyawan yang tidak menggunakan alat pelindung diri saat bekerja. Analisis kondisi awal dilakukan dengan menggunakan GAP Analysis, analisis menunjukkan bahwa persyaratan CPPB-IRT yang sesuai sebesar 49,3% dan tidak sesuai sebesar 50,7%. Kemudian dilakukan penentuan tingkatan ketidaksesuaian persyaratan CPPB-IRT yang hasilnya menunjukkan 8 ketidaksesuaian minor, 7 ketidaksesuaian mayor, 18 ketidaksesuaian serius, dan 24 ketidaksesuaian kritis (10).

Berdasarkan paparan dan beberapa penelitian terdahulu, peneliti melakukan *survey* pendahuluan dengan melakukan observasi di kelurahan Padang Matinggi Lestari. Hasil *survey* menunjukkan bahwa terdapat 21 IRT yang terdiri dari pabrik pembuatan tahu, keripik sambal, olahan bakso, olahan kerupuk, olahan kue kering dan kue basah. Kemudian peneliti mewawancara 10 orang penjamah makanan, untuk mengetahui pengetahuan mereka terkait cara kerja yang baik dan benar dari IRT yang mereka konsumsi setiap hari. Hasil wawancara menunjukkan bahwa ada sebanyak 1 orang yang tidak pernah mengonsumsi makanan dari IRT dengan alasan tidak menyukainya karena proses pembuatannya yang tidak sesuai dengan cara pengolahan yang baik dan benar dan 9 orang lainnya menyatakan hampir setiap hari mengonsumsi makanan dari hasil IRT. Dari 10 orang ini, 6 diantaranya pernah mengalami diare setelah mengonsumsi makanan olahan IRT. Ketika ditanya apakah penyebabnya adalah makanan, mereka menyatakan bahwa sepanjang hari mereka hanya mengonsumsi olahan Industri Rumah Tangga yang mereka konsumsi hampir setiap hari.

Peneliti melakukan observasi kebeberapa IRT yang ada dan menemukan bahwa pembuatan makanan di IRT tersebut jauh dari kata *Hygiene*. Hampir semua peralatan yang digunakan sudah berlumut, kotor, lantai licin, udara pengap, pekerjanya tidak menggunakan APD, bahkan tidak menggunakan baju, pada saat bekerja pekerjanya merokok, tangannya berjamur dan keringatnya membanjiri seluruh badannya, terkadang pekerjanya meludah dilantai dengan sembarangan. Peneliti melihat bahwa IRT tersebut sangat jauh dari kata bersih atau *Hygiene*. Berdasarkan latar belakang dan studi pendahuluan tersebut, maka peneliti berkeinginan untuk menggali lebih dalam lagi tentang pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap personal hygiene penjamah makanan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan di Dinas Koperasi Dan UKM Kota Padangsidimpuan.

METODE

Penelitian ini menggunakan desain penelitian kuantitatif dengan pendekatan rancangan *cross sectional study*. Penelitian ini dilaksanakan di Industri Rumah Tangga Kota Padangsidimpuan. Penelitian dilakukan pada bulan Maret sampai dengan Oktober 2023.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang ada di Industri Rumah Tangga dari 21 jenis Industri Rumah Tangga yang ada di Padang Matinggi Lestari dengan jumlah 429 penjamah makanan. Pengambilan sampel dilakukan secara *cluster random sampling*. Adapun jumlah sampel dalam penelitian ini yaitu sebanyak 56 orang.

Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini analisis univariat, bivariat, dan multivariat. Analisis univariat merupakan analisis yang menitik beratkan pada pendistribusian data yang telah

diperoleh dari masing-masing variabel bebas dan variabel terikat, sehingga dapat gambaran variabel penelitian. Analisis bivariat bertujuan untuk melihat hubungan antara variabel dependen dengan variabel independen. Analisis multivariat bertujuan untuk melihat variabel yang paling dominan berhubungan dari ke-dua variabel yang ada dengan melihat kemaknaan hubungan antara variabel bebas (*independen variabel*) dengan variabel terikat (*dependen variabel*).

HASIL PENELITIAN

Tabel 1. Distribusi Umur, Jenis Kelamin, dan Pendidikan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023

No	Karakteristik	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	Umur		
	< 35 tahun	23	41,1
	36-45 tahun	20	35,7
	> 45 tahun	13	23,2
2	Jenis Kelamin		
	Laki-laki	35	62,5
	Perempuan	21	37,5
3	Pendidikan	f	%
	SMP	22	39,3
	SMA	34	60,7
Total		56	100

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa dari 56 responden, responden yang berumur < 35 tahun yaitu sebanyak 23 (41,1%), yang berumur 35-45 tahun yaitu sebanyak 20 (35,7%), dan yang berumur > 45 tahun yaitu sebanyak 13 (23,2%). Responden berjenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 35 (62,5%) responden dan yang berjenis kelamin Perempuan yaitu sebanyak 21 (37,5%) responden. Responden yang berpendidikan SMP yaitu sebanyak 22 (39,3%) responden, dan berpendidikan SMA yaitu sebanyak 34 (60,7%) responden.

Tabel 2. Distribusi Pengetahuan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023

No	Variabel	f	%
1	Pengetahuan		
	Kurang	26	46,4
	Cukup	17	30,4
	Baik	13	23,2
2	Sikap		
	Negatif	29	51,8
	Positif	27	48,2
Total		56	100

Tabel 2. Tabel Lanjutan

No	Variabel	f	%
3	Personal Hygiene		
	Tidak Bersih	24	42,8
	Kurang Bersih	17	30,4
	Bersih	15	26,8

Total	56	100
-------	----	-----

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa dari 56 responden, responden yang memiliki pengetahuan kurang yaitu sebanyak 26 (46,4%) responden, yang memiliki pengetahuan cukup yaitu sebanyak 17 (30,4%). Responden yang memiliki pengetahuan baik yaitu sebanyak 13 (23,2%) responden. dari 56 responden, responden yang bersikap negatif yaitu sebanyak 29 (51,8%) responden dan yang bersikap positif yaitu sebanyak 27 (48,2%) responden. dari 56 responden kategori *personal hygiene* tidak bersih ada sebanyak 24 (42,8%) responden, kategori *personal hygiene* kurang bersih ada sebanyak 17 (30,4%) responden, dan kategori *personal hygiene* bersih adasebanyak 15 (26,8%) responden

Tabel 2. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023

No	Variabel	Personal Hygiene						Total	p-value
		Tidak Bersih		Bersih		Bersih			
		f	%	f	%	f	%	f	%
1 Pengetahuan									
Kurang		18	32,1	4	7,1	4	7,1	26	46,4
Cukup		5	8,9	8	14,3	4	7,1	17	30,4
Baik		1	1,8	5	8,9	7	12,5	13	23,2
2 Sikap									
Negatif		22	39,3	5	8,9	2	3,6	29	51,8
Positif		3	3,6	12	21,4	13	23,2	27	48,2
Total		24	42,9	17	30,4	15	26,8	56	100

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa dari 56 responden yang diteliti, Sebagian responden memiliki pengetahuan kurang yaitu sebanyak 26 (46,4%) responden. Dari 26 (46,4%) responden, sebanyak 18 (32,1%) responden memiliki pengetahuan kurang dan *personal hygiene* tidak bersih, ada sebanyak 4 (7,1%) responden memiliki pengetahuan kurang dan *personal hygiene* kurang bersih, dan ada sebanyak 4 (7,1%) responden memiliki pengetahuan kurang dan *personal hygiene* bersih. Berdasarkan hasil perhitungan di atas diketahui bahwa hasil uji statistik diperoleh nilai p *significance* yaitu $0,002 < 0,05$. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh pengetahuan terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga pengolahan makanan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023.

Dari banyaknya 56 responden yang diteliti, sebagian besar responden memiliki negatif ada sebanyak 29 (51,8%) responden. Dari 22 (39,3%) responden memiliki sikap negatif dan *personal hygiene* tidak bersih, ada sebanyak 5 (8,9%) responden memiliki sikap negatif dan *personal hygiene* kurang bersih, dan ada sebanyak 2 (3,6%) responden memiliki sikap negatif dan *personal hygiene* bersih. Berdasarkan hasil perhitungan di atas diketahui bahwa hasil uji statistik diperoleh nilai p *significance* yaitu $0,000 < 0,05$. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh sikap terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga pengolahan makanan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023.

Tabel 3. Seleksi Variabel yang Menjadi Kandidat Model dalam Uji Regresi Logistik Berdasarkan Analisis Bivariat

Variabel	p value	Keterangan
Pengetahuan	0,002	Kandidat

Sikap	0,000	Kandidat
-------	-------	----------

Berdasarkan Tabel 3 diatas dapat diketahui bahwa semua menjadi kandidat model dalam uji regresi logistik dimana $p\ value < 0,25$.

Tabel 4. Hasil Analisis Regresi Logistik

Variabel	B	T	p value
Pengetahuan	0,333	3,377	.001
Sikap	0,948	6,000	.000

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa analisis regresi linerar di atas menghasilkan variabel yang berpengaruh terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga pengolahan makanan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023, yaitu variabel sikap dengan $p\ value$ 0,000, $t = 6,000$, dan $B = 0,948$ artinya responden yang memiliki sikap negatif maka *personal hygiene* penjamah makanan tidak bersih pada industri rumah tangga pengolahan makanan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023.

PEMBAHASAN

Pengaruh Pengetahuan terhadap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dari 56 responden yang diteliti, sebagian responden memiliki pengetahuan kurang yaitu sebanyak 26 (46,4%) responden. Dari 26 (46,4%) responden, sebanyak 18 (32,1%) responden memiliki pengetahuan kurang dan *personal hygiene* tidak bersih, ada sebanyak 4 (7,1%) responden memiliki pengetahuan kurang dan *personal hygiene* kurang bersih, dan ada sebanyak 4 (7,1%) responden memiliki pengetahuan kurang dan *personal hygiene* bersih. Berdasarkan hasil perhitungan di atas diketahui bahwa hasil uji statistik diperoleh nilai $p\ significance$ yaitu $0,002 < 0,05$. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga pengolahan makanan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023.

Responden yang berjumlah 26 (46,4%) responden tersebut tidak tahu bahwa waktu yang terbaik untuk cuci tangan dengan menggunakan sabun adalah sebelum dan sesudah bekerja. Mencuci tangan sangat penting sekali dilakukan oleh responden apalagi yang langsung bersentuhan dengan bahan makanan atau adonan makanan yang akan dikemas. Pengetahuan responden yang rendah juga terlihat dari ketidaktahuan mereka tentang alat bantu yang digunakan pada saat bekerja misalnya seperti celemek, sarung tangan, masker, dan penutup kepala. Karena selama ini responden yang bekerja di IRT tersebut telah terbiasa bekerja tanpa menggunakan alat bantu kerja yang membuat mereka menjadi *hygiene* pada saat bekerja.

Responden juga tidak tahu bahwa merokok sambil bekerja sangat tidak boleh karena dapat menyebabkan makanan menjadi terkontaminasi asap dan debu rokok, akan tetapi sebagian besar responden laki-laki merokok pada saat bekerja dan pimpinan juga tidak melarang kegiatan merokok tersebut, yang paling utama menurut mereka, adalah bisa menyelesaikan target kemasan. Penggunaan perhiasan juga sering menjadi masalah pada penjamah makanan. Penjamah makanan tidak tahu bahwa tidak boleh menggunakan perhiasan karena dapat menyebabkan makanan menjadi terkontaminasi kotoran yang berasal dari perhiasan. Pengetahuan penjamah makanan yang rendah terkait *hygiene* juga terlihat dari kebiasaan mereka bekerja pada saat sakit, khususnya batuk dan flu berat. Padahal bekerja dalam kondisi sakit, tidak akan membuat makanan menjadi terkontaminasi.

Penjamah makanan juga sering memegang, mengambil, memindahkan makanan menggunakan tangan tanpa mengetahui dampak dari tidak *hygiene* mereka akan menyebabkan makanan menjadi tidak bersih. Pengolahan makanan, penjamah makanan harus menggunakan pakaian bersih, kuku, rambut, kumis dan jenggot dipotong pendek dan bersih. tempat cuci tangan tidak boleh juga dibuat untuk tempat mencuci alat makan sekaligus tempat cuci lap kotor alat produksi.

Berdasarkan pembahasan diatas di ketahui bahwa pengetahuan sebagian penjamah makanan dapat dikatakan berpengetahuan baik, meskipun demikian perlu di berikan pengetahuan yang berkesinambungan baik melalui pendidikan, seminar, pelatihan dan lain sebagainya guna meningkatkan pengetahuan penjamah yang lebih baik lagi. Dan untuk perilaku *personal hygiene* penjamah makanan perlu di tingkatkan lagi dengan berbagai hal antara lain di berikan pengetahuan, ketersedian sarana dan prasarana, dan pengawasan terhadap kepatuhan guna terciptanya perilaku *personal hygiene* yang baik.

Hygiene perorangan (*personal hygiene*) penjamah makanan merupakan perilaku hidup bersih dan sehat penjamah makanan selama penyelenggaraan makanan. *Hygiene* perorangan penjamah makanan masuk dalam kategori sedang. Hal ini disebabkan karena penjamah makanan tidak memakai alat pelindung diri dengan lengkap, tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah memegang bahan makanan serta tidak tersedianya fasilitas sabun untuk mencuci tangan dan masker.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian (11).Hasil penelitian Uji *Chi-Square* diketahui nilai Exact Sig (2 sisi) pada *Fisher Exact Test* sebesar $0,006 < 0,05$ pada variabel tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal higiene*, pada variabel pada perilaku dengan penerapan personal higiene dari keluaran uji Chi-Square diketahui nilai Exact Sig (2 sisi) pada Fisher Exact Test sebesar $0,008 < 0,05$.Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan pengetahuan dan perilaku dengan penerapan *personal higiene*.

Penelitian yang dilakukan oleh (12). Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan CPBB-IRT ($p=0,038$; OR=4,1) dan ada hubungan antara partisipasi pelatihan dengan CPPB-IRT ($p=0,000$).Kesimpulannya adalah ada hubungan antara pengetahuan dengan CPPB-IRT dan tidak ada hubungan antara keikutsertaan pelatihan dengan CPPB-IRT di Kecamatan Kota Baru Kota Jambi, sehingga diharapkan dinas kesehatan dapat melakukan pemerataan pelatihan agar pengetahuan produksi lebih luas dan dapat melakukan upaya pemeriksaan berkala atau audit internal terhadap produksi rumah tangga sesuai dengan tingkat penilaian CPPB (12).

Perilaku penjamah makanan berperan dalam menentukan kualitas produk pangan yang dihasilkan. Perilaku yang berisiko dapat mengganggu kesehatan karena berdampak pada higienitas makanan yang disajikan. Sebaliknya, perilaku yang sehat dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan. Dalam penelitian ini penjamah makanan masih melakukan perilaku berisiko saat mengolah pangan diantaranya tidak menggunakan perlengkapan kerja seperti masker, penutup kepala dan sarung tangan.

Perilaku berisiko lain yang juga sering dilakukan oleh penjamah makanan diantaranya adalah bercerita, menggaruk anggota tubuh, menggunakan perhiasan dan mengunyah makanan saat sedang mengolah pangan. Perilaku-perilaku ini dapat memperbesar kemungkinan terjadinya kontaminasi pada pangan yang diproduksi. Pada penelitian ini ditemukan bahwa pengetahuan penjamah makanan berhubungan dengan perilaku mereka dalam menerapkan *personal Hygiene*. Tidak tahu penjamah makanan ini memang erat kaitannya dengan kurangnya informasi mengenai pengolahan yang baik dan benar. Pemberian informasi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan sehingga dapat mendorong penerapan CPPB pada IRT.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan mengenai manfaat perlengkapan kerja masih sangat kurang. Hal ini menyebabkan perilaku penjamah makanan khususnya dalam hal menggunakan perlengkapan kerja menjadi rendah.

Peneliti berasumsi bahwa pengetahuan yang baik tentang *personal hygiene* sangat penting karena dapat meningkatkan kesehatan dan kebersihan makanan. Pengetahuan diperlukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Oleh sebab itu pengetahuan yang kurang baik merupakan faktor resiko penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Hal ini dikarenakan perilaku tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tidak menggunakan celemek dan penutup rambut, serta berbicara saat sedang melakukan pengolahan makanan merupakan suatu kebiasaan yang menjadi suatu tradisi bagi penjamah makanan itu sendiri.

Pengaruh Sikap terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan Pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa dari 56 responden yang diteliti, sebagian besar responden memiliki negatif ada sebanyak 29 (51,8%) responden. Dari 22 (39,3%) responden memiliki sikap negatif dan *personal hygiene* tidak bersih, ada sebanyak 5 (8,9%) responden memiliki sikap negatif dan *personal hygiene* kurang bersih, dan ada sebanyak 2 (3,6%) responden memiliki sikap negatif dan *personal hygiene* bersih,

Berdasarkan hasil perhitungan di atas diketahui bahwa hasil uji statistik diperoleh nilai *p significance* yaitu $0,000 < 0,05$. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh sikap terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga pengolahan makanan di Dinas Koperasi dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023.

Sikap yang ditunjukkan oleh penjamah makanan sebagian besar adalah sikap negatif yaitu sebanyak 29 (51,8%). Sikap tersebut tercermin dari jawaban mereka pada kuesioner yang mereka jawab pada saat melakukan penelitian seperti sering tidak mandi sebelum berangkat kerja menggunakan air bersih dan sabun, lalu dibilas sampai bersih lalu dikeringkan menggunakan handuk bersih, karena takut terlambat sampai ke pabrik. Lagian menurut mereka bahwa tidak perlu mandi apabila pekerjaannya hanya buruh angkat dan buruh produksi. Penjamah makanan juga jarang menjamah makanan terlebih dahulu mencuci tangan dengan sabun, dan langsung saja bekerja tanpa menerapkan cuci tangan tersebut. Kemudian kadang-kadang membersihkan hidung dan telinga pada saat bekerja.

Perilaku tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihiara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat berisiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan salah satunya yaitu bakteri *E.coli*.

Sikap pejamah makanan dipengaruhi oleh kebiasaan penjamah makanan selama bekerja dan pengalaman kerja yang sudah cukup lama, namun walaupun begitu tidak ada perubahan sikap ke arah yang lebih baik lagi ini dikarenakan kemungkinan penjamah makanan yang menganggap dirinya sudah memiliki sikap yang baik terhadap peneliti pada saat melakukan penyuluhan bukan sikap yang menjadi lebih baik lagi terhadap penerapan *personal hygiene*.

Salah satu faktor yang mempengaruhi terbentuknya sikap yaitu pengalaman pribadi. Pengalaman sama sekali dengan suatu objek psikologis cenderung akan membentuk sikap negatif terhadap objek tersebut. Dalam hal ini, pengalaman penjamah makanan dapat dikatakan sudah cukup berpengalaman karena para penjamah makanan rata-rata sudah bekerja cukup lama.

Menurut penelitian diatas pengaruh orang lain yang dianggap penting juga cukup berpengaruh dalam menciptakan sikap yang positif. Pada umumnya, individu cenderung untuk memiliki sikap yang konformis atau searah dengan sikap seseorang yang dianggapnya penting. Diantara orang yang biasanya dianggap penting oleh individu adalah orang tua, orang yang status sosialnya lebih tinggi, teman sebaya, teman dekat, guru, teman kerja, dan lain-lain.

Sari, Reski Devita (2021) dengan judul “*Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tindakan Dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Home Industry Pabrik Tahu Di Kota Jambi Tahun 2021*”. Tingkat pengetahuan responden buruk (62,2%), sikap buruk (26,7%), kurang tindakan (6,7%), CPPB

buruk (66,7%). Ada hubungan antara pengetahuan dan CPPB PR (5.464) 95% CI (1.952-15.296), tidak ada hubungan antara sikap dan CPPB, tidak ada hubungan antara tindakan dan CPPB. Kesimpulan: Dinas Perindustrian dan Perdagangan disarankan untuk bekerjasama dengan Dinas Kesehatan untuk memberikan pengetahuan tentang CPPB, khususnya materi tentang cara pemilihan bahan makanan yang baik dan aman serta tujuan pengolahan makanan (13, 14).

Menurut Penelitian diatas penjamah makanan tidak mencuci tangan menggunakan sabun, mencuci tangan di *wastafel* pencucian bahan makanan, dan mengeringkan tangan setelah mencuci tangan menggunakan celemek yang dipakai saat bekerja. Ketiga hal ini bertolak belakang dengan prinsip *personal hygiene* dalam mencuci tangan yaitu mencuci tangan harus menggunakan sabun (lebih baik sabun cair) dan mengeringkan tangan dengan tissue atau alat pengering. Para penjamah makanan mencuci tangan tidak dengan sabun sebenarnya bukan tanpa alasan karena pihak manajemen menyediakan *wastafel* tetapi tidak menyediakan sabun dan tissue atau alat pengering.

Menutup luka juga merupakan suatu hal yang biasanya disepelekan penjamah makanan. Penjamah yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup luka tersebut dengan pelindung yang kedap air, misalnya plester, sarung tangan plastik atau karet untuk menjamin tidak berpindahnya mikroba yang terdapat pada luka ke dalam makanan. Beberapa penjamah yang memiliki luka di tangannya, seperti luka tergores pisau, cipratkan minyak pada saat menggoreng, dan luka lainnya, biasanya menutup luka hanya pada saat mendapatkan luka tersebut. Satu hari setelah luka tersebut diobati, walaupun belum sembuh tetapi penjamah makanan bekerja seperti biasa dan tidak menutup lukanya lagi.

Menurut Penelitian pribadi yang tidak diperlukan pada saat kegiatan pengolahan makanan seperti cincin dan handphone, masih saja dibawa dan digunakan penjamah pada saat mengolah makanan. Benda seperti cincin yang dikenakan di jari tangan, dapat menimbulkan tumbuhnya mikroorganisme, karena cincin merupakan benda kecil yang sulit dibersihkan dari kotoran seperti tepung dan bahan lainnya, sehingga memungkinkan tumbuhnya mikroorganisme yang merugikan. Cincin juga merupakan benda yang digunakan penjamah sehari-hari sehingga walaupun dicuci dengan air mengalir dan sabun, tetapi tidak akan menghilangkan partikel kecil yang tidak terlihat yang menempel pada cincin, dan dikhawatirkan berpindah ke makanan pada saat penjamah mengolah makanan.

Peneliti berasumsi bahwa perilaku penjamah makanan lainnya yang masih tidak mengikuti prosedur *personal hygiene* yaitu mencuci tangan, menutup luka, menanggalkan benda-benda pribadi yang tidak berhubungan dengan proses pengolahan makanan. Mencuci tangan, meskipun tampaknya merupakan kegiatan ringan dan sering disepelekan, terbukti cukup efektif dalam upaya mencegah kontaminasi pada makanan. Mencuci tangan dengan sabun diikuti dengan pembilasan akan menghilangkan banyak mikroba yang terdapat pada tangan. Kombinasi antara aktivitas sabun sebagai pembersih, penggosokan dan aliran air akan menghanyutkan partikel kotor yang banyak mengandung mikroba. Dari beberapa perilaku tersebut, perlu diperhatikan, khususnya pemiliki IRT dalam mengamati, mengingatkan dan memberi peringatan berupa hukuman bagi penjamah makanan yang tidak mengikuti standar prosedur *personal hygiene* penjamah makanan, agar menghindarkan makanan yang diolah dari mikroorganisme merugikan, dan dapat meningkatkan kualitas makanan yang diolah.

KESIMPULAN

Kesimpulan penelitian ini terdapat pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan di Dinas Koperasi Dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023 dengan *p value* 0,002. Terdapat pengaruh sikap terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan di Dinas Koperasi Dan UKM Kota Padangsidimpuan Tahun 2023 dengan *p value* 0,000. Variabel yang paling dominan berpengaruh terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan

Makanan di Dinas Koperasi Dan UKM Kota Padangsidempuan Tahun 2023 yaitu variabel sikap dengan dengan p value 0,000.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kepada Kepala Dinas dan UKM Kota Padangsidempuan yang telah memberikan ijin kepada peneliti untuk melakukan penelitian.

KONFLIK KEPENTINGAN

Semua penulis dalam artikel ini menyatakan bahwa kami tidak memiliki konflik dan kepentingan.

DAFTAR PUSTAKA

1. BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2018;1–16.
2. Kemenkes Ri. Permenkes Ri No. 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. J Chem Inf Model. 2011;53(9):1689–99.
3. Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2017.
4. WHO. Diarrhoeal Disease. New York; 2013.
5. Kemenkes Ri. Profil Kesehatan Indonesia 2021. Pusdatin.Kemenkes.Go.Id. 2022. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
6. UNICEF. Diarrhoeal Disease. 2019.
7. Kementerian Kesehatan Ri. Laporan Kinerja Direktoral Surveilans Dan Keamanan Pangan Olahan. 2019;(1):66.
8. Dinkes Padangsidempuan. Profil Kesehatan Kota Padangsidempuan. Vol. 2017;148:148–62.
9. Maywati S, Hidayanti L. Peran Asupan Makronutrien (Kalori) Siang Hari Terhadap Kelelahan Pekerja Wanita. J Siliwangi. 2018;4(1):9–13.
10. Putra Bds. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (Cpb-Irt) Pada Umkm Mentari Bulan Malang. J Ilm Mhs Feb. 2020;8(2).
11. Aprivia Sa, Yulianti Ae. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. J Kesehat Lingkung. 2021;11(2):79–89.
12. Hidayati F. Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang. J Endur. 2022;7(1):138–47.
13. Suraya R, Arika R, Khairunisa J. Hubungan Pendidikan, Pengetahuan dan Asupan Energi dengan Kejadian Underweight pada Balita di Desa Denai Sarang Burung. Media Gizi Ilmiah Indonesia. 2024 Feb 15;2(1):30-6.
14. Sari Rd. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tindakan Dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Home Industri Pabrik Tahu Di Kota Jambi Tahun 2021. Ilmu Kesehatan Masyarakat; 2021.