PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DALAM MENERAPKAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DI PONDOK PESANTREN DARUL FALAH V KECAMATAN DIWEK KABUPATEN JOMBANG*Mohammad Nur Hamzah, Narwati, Koerniasari***ABSTRACT**

Pesantren is an Islamic boarding school for students to learn the various aspects of Islam. The education system in pesantren Darul Falah V Diwek Jombang District requires students to stay in the dorms during their entire learning period. Students are therefore required to stay and eat at the boarding school. This condition requires food handlers in boarding school to strictly apply food hygiene and sanitation principles in providing the best possible food preparation services, so that nutritional needs are met and to prevent contamination form of physical, chemical, and microorganisms that may threaten the health of the students.

The results showed the characteristics of the food handlers, they are 100% female, 40% of them aged < 20 years, and 40% of them have service period of < 1 years. In terms of their behavioral profile, 100% have a good knowledge, 100% indicating good attitude and 100% have good conduct. Overall evaluation of food hygiene sanitation in Darul Falah V Islamic boarding school in Diwek Sub-District Jombang District resulted in a score of 82 %, thus its could not satisfy the designated standard, especially on the variables of buildings and hygiene of food handlers.

The conclusion of this study found that the behavior of food handlers have been good, but there was still some aspects of food hygiene practices need to be improved such as on personal hygiene. It is suggested for food handlers to provide monitoring and supervision of the sanitation of food processing plant by appointing a supervisor, produce posters containing warning and giving strict sanctions for handlers who do not carry out the activities according to the existing rules.

Keywords : food handler, pesantren, food hygiene sanitation

PENDAHULUAN

Pesantren merupakan lembaga pendidikan keagamaan yang di gunakan sebagai tempat santri untuk belajar agama islam. Sistem pendidikan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kabupaten Jombang memiliki peraturan supaya santri menetap di dalam pondok pesantren selama proses pembelajaran. Sehingga para santri diwajibkan tinggal dan makan di dalam pondok pesantren. Kondisi seperti ini menuntut pengelola makanan di pondok pesantren dalam menyediakan pelayanan makanan yang sebaik mungkin, agar kebutuhan zat gizi tercukupi serta terhindar dari bentuk kontaminasi fisik, kimia, dan mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan santri. (Depkes RI, 2007)

Menurut data penyakit yang di peroleh dari puskesmas cukir tahun 2013, di dapatkan data penyakit tertinggi yaitu Gastroenteritis akut dengan jumlah kasus 641. Penyakit Gastroenteritis akut di tandai dengan gejala – gejala diare, muntah, sakit perut mual dan demam. Pada umumnya penyakit ini akan sembuh dengan sendirinya, kecuali jika diare terlalu berat yang dapat timbul dehidrasi. Penularannya dari penjamah makanan melalui makanan yang terkontaminasi. (Ditjen. PPM & PLP Depkes RI 2004)

Hasil survey awal pada tgl 1 Februari 2014 bahwa di Pondok Pesantren Darul Falah V Kabupaten Jombang memiliki 5 orang penjamah makanan

diketahui penjamah makanan masih memiliki kuku yang panjang saat melakukan pengolahan makanan, tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah pemilahan bahan pangan, tidak memakai celemek saat mengelola makanan, memakai perhiasan saat meracik bahan pangan dan tidak memakai pakaian yang bersih sewaktu mengelola makanan.

Keadaan di atas tersebut hampir sama dengan hasil penelitian Wulandari Meikawati tahun 2010 pada unit gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang yang terdiri dari 20 orang pegawai, diperoleh tenaga penjamah makanan yang berlaku tidak higienis, diantaranya tidak memakai penutup mulut 100%, tidak memakai penutup kepala 70%, menggaruk-garuk anggota badan selama proses penyajian dan pengolahan makanan 35%, memakai perhiasan (cincin) saat menangani makanan 35% dan merokok 15%, tidak pakai celemek 50%.

Hubungan pengetahuan dan praktek hygiene sanitasi makanan berdasarkan penelitian dari Wulandari Meikawati tahun 2010 menunjukkan bahwa semakin tinggi pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan belum tentu diikuti semakin baik prakteknya dalam hygiene sanitasi makanan. Sedangkan untuk hubungan sikap dan praktek hygiene sanitasi makanan dalam penelitian yang sama menunjukkan bahwa semakin baik sikap tentang hygiene dan sanitasi makanan semakin baik pula prakteknya dalam hygiene dan

sanitasi makanan. Sedangkan untuk hubungan Sikap dan praktek hygiene sanitasi makanan dalam penelitian yang sama menunjukkan bahwa semakin baik sikap tentang hygiene dan sanitasi makanan semakin baik pula prakteknya dalam hygiene dan sanitasi makanan.

Tujuan

Mengetahui Perilaku Penjamah Makanan dalam Menerapkan Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang Tahun 2014.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Berdasarkan jenisnya penelitian ini termasuk non eksperimen. Berdasarkan analisis data termasuk penelitian deskriptif yaitu suatu metode penelitian yang diarahkan untuk mendeskripsikan atau menguraikan suatu gambaran tentang bagaimana perilaku penjamah makanan menerapkan hygiene sanitasi makanan pada Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang Tahun 2014.

Populasi dan Sampel Penelitian

HASIL PENELITIAN

Karakteristik Individu

Tabel.1

Distribusi Umur Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang

No.	Umur (Th)	Masa Kerja	Jumlah (Orang) Perempuan	Persentase (%)
1	< 20 th	< 1th	2	40
2	≥ 20 th	≥ 1th	3	60
Total			5	100

Umur penjamah makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kabupaten Jombang berumur ≥ 20 thn. Hal ini di karenakan semakin bertambahnya umur maka seseorang bertambah pula kedewasaannya dan makin tepat segala tindakannya dalam melakukan suatu pekerjaan. Penjamah makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kabupaten Jombang berjenis kelamin perempuan karena penjamah makanan

Populasi dalam penelitian ini adalah semua penjamah makanan sebanyak 5 orang di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang Tahun 2014. Untuk sampel dalam penelitian ini yaitu 5 penjamah makanan.

Cara Pengumpulan Data

Lembar kuesioner digunakan untuk memperoleh data mengenai pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan. Lembar observasi digunakan untuk mendapatkan informasi dengan mengamati objek yang diteliti tentang kondisi hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang Tahun 2014.

Metode Analisis Data

Semua data yang diperoleh di analisis secara deskriptif dalam bentuk narasi dan tabel hasilnya dibandingkan dengan standart Kepmenkes RI No.1096/MENKES/SK/ 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

perempuan lebih higienis dan saniter sewaktu proses pengolahan makanan di bandingkan dengan penjamah makanan laki - laki. Lama kerja penjamah makanan berpengaruh antara lain semakin lama seseorang melakukan suatu pekerjaan maka semakin banyak pengalaman yang didapatkannya sehingga mempengaruhi perilaku yang baik dalam melakukan suatu pekerjaan.

Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

Tabel 2

Distribusi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang

Kriteria Pengetahuan	Jumlah Responden Perempuan	Persentase (%)
Baik	5	100
Cukup	0	0
Kurang	0	0
Total	5	100

Penjamah makanan memiliki pengetahuan baik, penjamah makanan sudah mengetahui tentang pemilihan makanan dengan baik, penyimpanan bahan makanan di tempat yang khusus, pengolahan makanan yang baik, penyimpanan makanan jadi yang sudah terpisah, pengangkutan menggunakan alat angkut khusus dan penyajian

makanan yang baik sesuai prinsip penyajian. Pengetahuan sangat erat hubungannya dengan pendidikan, dimana diharapkan dengan pendidikan tinggi maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya. (Wawan; 2011 dalam Laksono; 2011

Sikap Penjamah Makanan

Tabel 3
Distribusi Sikap Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V
Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang

Kriteria Sikap	Jumlah Responden Perempuan	Persentase (%)
Baik	5	100
Cukup	0	0
Kurang	0	0
Total	5	100

Penjamah makanan memiliki sikap baik dimana penjamah makanan sudah dapat memilih bahan makanan dengan baik, pengolahan makanan yang baik, tempat penyimpanan makanan jadi yang bebas serangga, pengangkutan makanan yang menggunakan alat angkut khusus, dan tenaga penyaji memperhatikan hygiene perorangan. Berdasarkan penelitian dari Wulandari Meikawati (2010) menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktek hygiene sanitasi makanan.

Dapat diartikan semakin baik sikap tentang hygiene dan sanitasi makanan seharusnya semakin baik pula prakteknya dalam hygiene dan sanitasi makanan. Berdasarkan hasil di atas bahwa sikap penjamah makanan dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan sudah baik, dengan menerapkan hygiene sanitasi makanan sewaktu proses pengolahan makanan menjadikan makanan aman di konsumsi, sehat dan bergizi.

Tindakan Penjamah Makanan

Tabel 4
Distribusi Tindakan Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V
Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang

Kriteria Tindakan	Jumlah Responden Perempuan	Persentase (%)
Baik	5	100
Cukup	0	0
Kurang	0	0
Total	5	100

Penjamah makanan memiliki pengetahuan baik sebanyak 5 orang (100%), Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan sudah memiliki tindakan baik, hal ini dikarenakan Penjamah makanan melakukan pemilihan bahan makanan dengan baik, Penjamah makanan dalam penyimpanan bahan makanan terhindar dari serangga dan tikus, Dalam menjalankan tugas sebagai penjamah makanan menggunakan celemek, sarung tangan, penutup kepala pada saat proses pengolahan makanan, Penjamah makanan dalam melakukan Penyimpanan makanan jadi terpisah, Penjamah makanan dalam pengangkutan bahan makanan Menggunakan alat angkut khusus, Tenaga Penyaji

Pada saat penyajian makanan tidak boleh berbicara, dan Tenaga Penyaji harus memperhatikan prinsip penyajian yang baik. Menurut penelitian Wulandari Meikawati, 2010 tindakan yang baik oleh responden dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi makanan disebabkan karena responden telah terbiasa melakukan upaya hygiene dan sanitasi makanan, akan tetapi ada responden yang kurang mengetahui dan menyadari tentang pentingnya pemakaian perlengkapan khusus seperti celemek dan penutup kepala dengan alasan tidak nyaman dalam melakukan pekerjaan.

Penilaian Higiene Sanitasi Makanan

Tabel 5
Rekapitulasi Penilaian Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V
Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang

No.	Uraian	Nilai Maks	Nilai Observasi	Persentase (%)	Kriteria
1.	Bangunan	40	30	75	TMS
2.	Fasilitas Sanitasi	32	30	93	MS
3.	Sanitasi Makanan	50	47	94	MS
4.	Higiene Penjamah Makanan	16	7	43	TMS
Total		138	114	82	TMS

Variabel bangunan termasuk dalam kriteria tidak memenuhi syarat. Menurut penelitian Arief Rakhman Hakim tahun 2012 bahwa kondisi tempat yang baik ialah adanya tempat sampah dan tidak ada sampah yang berceceran ditempat pengolahan. Sanitasi tempat dapat diartikan dengan kebersihan disekitar lingkungan tempat pengolahan makanan dengan tersedianya tempat sampah, penutup makanan sehingga alat tidak terlihat hinggap pada makanan. Variabel fasilitas sanitasi telah memenuhi syarat. Hal ini dikarenakan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang sudah terdapat tempat mencuci tangan, air bersih, toilet, tempat sampah, dan peralatan yang memadai. Variabel sanitasi makanan telah memenuhi syarat. Penjamah makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang sudah melakukan 4 prinsip hygiene sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan, penyajian makanan. Variabel Hygiene Penjamah Makanan tidak memenuhi syarat. Penjamah makanan tidak pernah memeriksakan kesehatan diri meliputi pemeriksaan kesehatan secara berkala, dan tidak memiliki sertifikat HSM. Penjamah makanan harus berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter, dan memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan..

KESIMPULAN

- Seluruh (100%) penjamah makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang berjenis kelamin

perempuan berumur ≥ 20 tahun dengan lama kerja ≥ 1 tahun

- Sebagian besar penjamah makanan mempunyai pengetahuan, sikap dan tindakan baik dengan persentase (100%)
- Higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang termasuk dalam kriteria tidak memenuhi syarat dengan skor 114 (82%).

SARAN

- Bagi Pengelola Pondok
 - Menunjuk supervisor untuk bertugas memantau dan mengawasi sanitasi di tempat pengolahan makanan.
 - Memasang poster yang berisi peringatan perilaku yang harus dihindari saat menangani makanan.
 - Bekerjasama dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Jombang untuk melakukan inspeksi sanitasi jasaboga dengan cara pengawasan pada pondok pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang dan mengadakan kursus penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan secara rutin di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang.
- Bagi Penjamah Makanan
 - Bagi penjamah makanan perlu disediakan pakaian khusus sewaktu melakukan pengolahan makanan dan memakai alat pelindung diri.
 - Meningkatkan pengawasan pada penjamah makanan saat mengelola makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Provinsi Jawa Timur Dalam Angka Kesehatan. 2012
[http://dinkes.jatimprov.go.id/userfile/dokumen/JATIM DALAM ANGKA TERKINI.pdf](http://dinkes.jatimprov.go.id/userfile/dokumen/JATIM%20DALAM%20ANGKA%20TERKINI.pdf). Di Akses 17 Maret 2014.
- Buku kerja. 2012. *Panduan Penentuan Skoring Kriteria Kuesioner (Skala Pengukuran)*.
[http://www.bukukerja.com/2012/10/panduan - penentuan - skoring -](http://www.bukukerja.com/2012/10/panduan-penentuan-skoring-)

[kriteria.html](#). 19 Januari 2014. diakses 20 maret 2014

- Depkes RI Ditjen PPM & PLP. 2001. *Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Dan Minuman Bagi Pengusaha Makanan Dan Minuman*. Jakarta: Yayasan Pusan.
- Depkes RI. 2011. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/Per/VI/20011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.

- Depkes RI Poltekkes Kemenkes Surabaya, 2013. *Pedoman Penulisan Karya Tulis Mahasiswa*. Surabaya, Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya.
- Depkes RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren*. Jakarta.
- Jafar Nurhaedar. 2011. *Aspek Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Di Penyelenggaraan Makanan Institusi Tahun 2011*. _____, *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT.RinekaCipta
- Marsaulina, 2004. di Prasetya Ekawaty, 2002. *Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Dirumah Makan Di wilayah Kota Gorontalo Tahun 2002*.
- Notoadmodjo, Soekidjo. 2010. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT.Rineka Cipta.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Retno Widyati Yuliarsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum*. Jakarta: PT Grasindo.
- Robbins,1996. di Mutmainah, 2010. *Peran Karakteristik Individu Pada Peningkatan Kinerja Karyawan Kota Malang Tahun 2010*
- Susanna Dewi. 2003. *Pemantauan Kualitas Ketoprak Dan Gado – Gado Di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis Tahun 2003*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Tri Chairini, 2009. *Tesis Hubungan Higiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makanan Di Warung Tahun 2009*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wulandari Meikawati. 2010. *Tesis Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Tahun 2010*.
- Yosvita Maria Nurmayasi Nurwyn Adam. 2011. *Tesis Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan Tahun 2011*.