

PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DALAM PROSES PENGOLAHAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN ROUDLOTUN NASYIIN-MOJOKERTO TAHUN 2016

Oktafia Purnama Lailiyah, Rusmiati, Sri Mardoyo

ABSTRACT

Boarding school is a religious educational institution that has its own peculiarities and different from other institutions. Kitchen of a boarding school is a spot of food service for students. Cooking services has not been managed and handled well by the food handlers that can cause foodborne illness. This study aims to determine the behavior of food handlers on food processing in Roudlotun Nasyiin boarding school Mojokerto regency.

This is a descriptive study. Data collection techniques used questionnaires to food handlers in Roudlotun Nasyiin boarding school.

The results of the study on 20 food handlers showed that 55% food handlers in Roudlotun Nasyiin boarding school had good manner, 70% had good knowledge, 50% had good attitude and 55% had a good action.

Some suggestions taken from the result include the use of apron, mask, gloves, and food clamps in food processing to protect the food from contamination. The boarding school managers should send the food handlers to training in food hygiene sanitation conducted by the health department. The health of food handlers must be supervised with periodic examination of food handlers at least twice a year.

Keywords: The Behavior, Food Handler, Food Processing

PENDAHULUAN

Menurut Undang-Undang No 18 Tahun 2012, Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Pemenuhan kebutuhan makanan yang higienis merupakan salah satu persyaratan untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Kualitas hygiene dan sanitasi yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia (Depkes RI 2002 dalam Trika Yunita dan Ririh Yudhastuti, 2009).

Kebersihan penjamah makanan atau higienis penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Penjamah makanan adalah orang yang bekerja pada suatu usaha atau kegiatan dibidang makanan tanpa melihat apakah ia benar-benar bekerja menyiapkan makanan ataupun menghidangkan makanan. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Jilfer, 2011).

Pondok pesantren adalah lembaga pendidikan keagamaan yang mempunyai kekhasan tersendiri dan berbeda dengan pendidikan lainnya. Pendidikan dipesantren meliputi pendidikan islam, dakwa, pengembangan kemasyarakatan, dan pendidikan lainnya yang sejenis. Para peserta didik pada pesantren di sebut "santri" yang umumnya menetap dipesantren, disebut istilah "pondok". Dari

sinilah timbul istilah "Pondok Pesantren" (Depag 2003 dalam Alifah Kurniati dan Fatimah, 2013).

Dapur pondok pesantren merupakan tempat pelayanan makanan untuk para santri. Pelayanan memasak selama ini, tidak dikelola dan ditangani dengan baik oleh penjamah makanan sehingga dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. Penyakit bawaan makanan di Pondok Pesantren, salah satunya karena terjadi kontaminasi bakteri pada makanan yang disebabkan karena kurangnya pengetahuan, perilaku penjamah makanan dan kualitas sarana sanitasi.

Berdasarkan survey awal yang dilakukan penulis pada hari minggu tanggal 22 November 2015, didapatkan bahwa semua Penjamah makanan di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin berjenis kelamin perempuan. Perilaku penjamah makanan yang ada di pondok Roudlotun Nasyiin tidak baik karena sebagian besar tidak menerapkan hygiene sanitasi makanan dengan benar seperti pada saat proses pengolahan makanan tidak menggunakan apron/celemek, saat mengolah makanan memelihara kuku yang panjang, pada saat akan mengolah makanan tidak mencuci tangan terlebih dahulu dan pada waktu mengambil makanan (gorengan) yang telah dimasak tidak menggunakan sendok/penjepit. Karena sebagian besar penjamah makanan adalah santri di pondok pesantren tersebut yang kurang mempunyai pengetahuan tentang cara pengolahan makanan yang baik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu penelitian penelitian yang digunakan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu fenomena yang terjadi didalam masyarakat (Notoatmodjo, 2010). Pada penelitian ini akan mendeskripsikan perilaku penjamah makanan terhadap proses pengolahan makanan di Pondok

Pesantren Roudlotun Nasyiin Kabupaten Mojokerto pada tahun 2016. Besar sampel dalam penelitian ini yaitu 20 responden, total sampel penjamah makanan di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin Kabupaten Mojokerto. Data yang telah terkumpul

diolah, selanjutnya disusun dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

TUJUAN

Mengetahui perilaku penjamah makanan terhadap proses pengolahan makanan di pondok pesantren roudlotun nasyiin kabupaten mojokerto tahun 2016.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tabel 1
Jumlah Santri dan Pendidikan Di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin

No	Jenis kelamin	Jumlah	Persen (%)
1.	Perempuan	20	100
Total		20	100

Dari tabel 1 didapatkan hasil bahwa seluruh orang (100%).
penjamah makanan berjenis kelamin perempuan 20

Tabel 2
Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Umur Di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin

No	Umur	Jumlah	Prosentase (%)
1.	≤ 15 tahun	7	35
2.	16-20 tahun	13	65
Total		20	100

Dari tabel 2 di dapatkan hasil bahwa penjamah makanan terbanyak adalah berumur 16-20 tahun yaitu 13 orang (65%) dan paling sedikit berumur ≤15 tahun yaitu 7 orang (35%).

Tabel 3
Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Tingkat Pendidikan Di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin

No	Pendidikan	Jumlah	Prosentase (%)
1.	Tamat SD	4	20
2.	Tamat SMP	14	70
3.	Tamat SMA keatas	2	10
Total		20	100

Dari tabel 3 diatas didapatkan hasil bahwa tingkat pendidikan penjamah makanan terbanyak adalah tamat SMP yaitu 14 orang (70%) dan paling sedikit adalah 2 orang (10%) yang tamat SMA keatas.

Tabel 4
Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Lama Bekerja Di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin

No	Lama Bekerja	Jumlah	Prosentase (%)
1	≤ 1 tahun	6	30
2	1 tahun	3	15
3	2 tahun	2	10
4	3 tahun	7	35
5	4 tahun	1	5
6	5 tahun	1	5
Total		20	100

Dari hasil 4 didapatkan hasil bahwa lama bekerja penjamah makanan terbanyak selama 3 tahun yaitu 7 orang (35%) dan yang paling sedikit dengan lama kerja 4 tahun sebanyak 1 orang (5%).

Tabel 5
Pengetahuan Penjamah Makanan Terhadap Proses Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin

No.	Kategori	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Baik	14	70
2.	Cukup	2	10
3.	Kurang	4	20
Total		20	100

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 20 penjamah makanan yaitu terdapat pada tabel 5

dapat di ketahui bahwa pengetahuan penjamah makanan pada umumnya termasuk kategori baik,

sebanyak 14 orang atau 70% termasuk kategori baik, penjamah makanan yang memperoleh kategori cukup yaitu 2 orang atau 10%, dan 4 orang atau 20% penjamah makanan memperoleh kategori kurang.

Penjamah makanan yang sudah memiliki pengetahuan baik karena berhasil menjawab pertanyaan dengan benar tentang beberapa hal seperti : penyebab kontaminasi pada makanan, mengetahui cara mencuci peralatan makan/masak yang benar, kriteria tempat pengolahan makanan, cara mengatasi jika penjamah makanan mempunyai luka pada tangan, cara mengambil makanan yang benar, cara mengatasi jika batuk didepan makanan yang sedang diolah, ciri makanan yang baik, hal yang dilakukan penjamah makanan sebelum

mengolah makanan, yang dilakukan penjamah makanan agar makanan tidak terkontaminasi, dan cara mengatasi penjamah makanan yang sakit.

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yaitu penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang, sebab dari pengalaman dan hasil penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih baik daripada perilaku yang tidak didasari dengan pengetahuan (Notoatmodjo, 2007).

Tabel 6

Sikap Penjamah Makanan Terhadap Proses Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin

No.	Kategori	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Baik	10	50
2.	Cukup	5	25
3.	Kurang	5	25
	Total	20	100

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 20 penjamah makanan yaitu terdapat pada tabel 6 dapat di ketahui bahwa sikap penjamah makanan pada umumnya termasuk kategori baik, sebanyak 10 orang atau 50% termasuk kategori baik, penjamah makanan yang memperoleh kategori cukup yaitu 5 orang atau 25%, dan 5 orang atau 25% penjamah makanan memperoleh kategori kurang.

Sebagian penjamah makanan tidak setuju dengan pertanyaan seperti: menggunakan penutup kepala, masker, dan sarung tangan pada saat mengolah makanan, menggunakan APD pada saat mengolah makanan, tidak mengobrol pada saat mengolah makanan, mencuci tangan terlebih dahulu bila hendak mengolah makanan kembali, dan mengeringkan peralatan makan/masak dengan menggunakan lap yang sering diganti.

Penggunaan alat pelindung diri sangat penting pada saat proses pengolahan makanan, karena sebagian besar sumber pencemaran bagi makanan adalah ada pada manusia. Sumber cemaran yang penting untuk diketahui yaitu hidung, mulut, telinga, kulit. Semua yang menjadi sumber cemaran dari tubuh harus selalu dijaga kebersihannya agar tidak menambah potensi pencemaran. Maka dari itu penggunaan APD sangat diperlukan pada saat proses pengolahan makanan (Depkes RI, 2001).

Beberapa penjamah makanan tidak setuju jika tidak mengobrol pada saat mengolah makanan, hal ini berarti penjamah makanan tidak mengetahui tentang pentingnya menjaga agar makanan tidak tercemar oleh percikan ludah. Oleh karena itu tidak dibenarkan bergurau didepan makanan atau berkata-kata selagi bekerja sebab jika mengunyah

makanan maupun mengobrol pada saat proses pengolahan makanan akan ada percikan ludah yang keluar dan percikan ludah tersebut merupakan sumber cemaran yang akan tersebar (Depkes RI, 2001).

Sebesar 35% penjamah makanan menjawab tidak setuju jika mencuci tangan pada saat akan mengolah makanan kembali. Padahal kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama bagi penjamah makanan. Kebiasaan mencuci tangan yang setiap saat harus dibiasakan. Dengan kebiasaan mencuci tangan sangat membantu dalam mencegah penularan bakteri dari tangan ke makanan (Depkes RI, 2001). Pencucian tangan petugas penjamah makanan sebelum melakukan pekerjaan adalah mutlak dilaksanakan. Seperti diketahui tangan tidak pernah terbebas dari berbagai macam kuman, baik yang berasal dari benda atau alat, maupun yang tinggal secara menetap pada tangan (Bennet dalam Chairini, et al, 2009). Tangan yang kotor atau terkontaminasi pada penjamah makanan dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses atau sumber lainnya ke makanan. Oleh karena itu pencucian tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam penanganan makanan (Purnawijayanti, 2001).

Hal hal ini sesuai dengan pendapat notoatmodjo (2007) bahwa selain pengetahuan, sikap juga merupakan salah satu komponen dalam pembentukan perilaku. Pengetahuan penjamah makanan sejalan dengan sikap artinya apabila pengetahuan penjamah makanan dalam kategori baik maka sikap juga akan berada dalam kategori baik dan sebaliknya jika pengetahuan kurang maka sikap juga akan kurang.

Tabel 7

Tindakan Penjamah Makanan Terhadap Proses Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin			
No.	Kategori	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Baik	6	30
2.	Cukup	8	40
3.	Kurang	6	30
Total		20	100

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 20 penjamah makanan seperti terdapat pada tabel 7 dapat di ketahui bahwa tindakan penjamah makanan 8 orang (40%) pada umumnya termasuk kategori cukup.

Hal ini dikarenakan sebagian besar penjamah makanan pada waktu mengolah makanan tidak menggunakan sarung tangan, masker, dan pada waktu mengambil makanan tidak menggunakan alat makan/masak, tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, pada saat bersin atau batuk tidak mengalihkan kearah lain dan tidak menutup mulut, beberapa penjamah makanan tidak suka memelihara kuku yang pendek, penjamah makanan memakai perhiasan, dan pada waktu mencuci bahan makanan penjamah makanan tidak menggunakan air yang mengalir.

Sebagian besar penjamah makanan pada waktu batuk/bersin tidak mengalihkan makanan kearah lain dan menutup mulut. Hal ini sangat disayangkan karena kurangnya tingkat pengetahuan penjamah tentang menjaga agar percikan ludah tidak sampai menjadi sumber kontaminasi pada makanan. Bersin dan batuk biasanya datang tanpa disadari, bila penjamah makanan ada yang bersin/batuk sebaiknya segera menjauhi makanan, menutup mulut dan hidung dengan tisu dan memalingkan muka kearah yang berlawanan dengan makanan, agar makanan yang diolah tidak tercemar oleh bakteri baik secara langsung maupun tidak langsung (Depkes RI, 2001).

Dalam hal penggunaan perhiasan sebanyak 7 orang (45%) penjamah makanan menjawab memakai perhiasan pada waktu mengolah makanan. Hal ini menyebabkan menjadi sarang kototran yang hinggap akibat debu, kotoran melalui keringat, dan sebagainya. Seperti yang diungkapkan oleh Depkes RI (2001) bahwa perhiasan akan menjadi sumber pencemaran sehingga tidak boleh dipakai pada waktu mengolah makanan. Tangan yang dilengkapi dengan perhiasan akan sulit dicuci sampai bersih karena lekukan perhiasan dan permukaan kulit disekitar perhiasan tidak akan sempurna pembersihannya.

Beberapa penjamah makanan kadang-kadang memelihara kuku yang panjang. Memelihara kuku panjang sangat tidak diperbolehkan untuk penjamah makanan sebab dalam kuku terkumpul kotoran yang menjadi sumber kuman penyakit yang akan mencemari makanan. Hal tersebut sesuai dengan Depkes RI (2001) bahwa dengan kuku panjang sulit untuk

dibersihkan dengan sempurna walaupun tangan sudah dicuci dengan baik, karena pada sela-sela kuku yang panjang kotoran masih tertinggal didalamnya.

Seluruh 20 penjamah makanan (100%) tidak pernah memakai celemek/apron, tidak memakai masker, dan 12 penjamah makanan (65%) tidak pernah memakai alat makan/masak pada saat mengambil makanan. Karena menurut responden merasa pakaian dan tangan mereka sudah bersih. Dan apabila memakai celemek, dan masker rasanya tidak nyaman dan ada yang terganggu ketika memasak. Hal ini menunjukkan kesadaran penjamah makanan untuk menggunakan celemek/apron masih rendah. Hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Karena celemek sangat di perlukan sebagai kain penutup baju dari dada atau pinggang sampai lutut yang berfungsi untuk menjaga kebersihan pakaian. Diharapkan penjamah makanan memakai celemek untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi. Hal ini sesuai yang dikemukakan oleh Depkes RI (2001) bahwa selama melakukan pengolahan makanan harus dilakukan terlindung dari kontaminasi langsung dengan tubuh yaitu menggunakan sarung tangan plastik, masker, celemek/apron, dan penjepit makanan. Pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan higiene pengolahan makanan karena terdapat debu/kotoran yang melekat pada pakaian secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran makanan (Moehy, 1992).

Pada tahap pengolahan makanan 35% penjamah makanan tidak pernah mencuci tangan. padahal pencucian tangan merupakan upaya untuk mencegah kontaminasi pada makanan. Hal tersebut tidak sesuai dengan teori dari Depkes RI (2001) bahwa dengan kebiasaan mencuci tangan angkat membantu dalam mencegah penularan bakteri dari tangan ke makanan.

Maka seharusnya pada waktu selesai melakukan setiap kegiatan harus selalu mencuci tangan. Seperti teori yang dikemukakan oleh Fischler dalam Chairini (2007) bahwa Pencucian sebaiknya dilakukan memakai sabun yang mengandung anti bakteri karena lebih efektif membunuh kuman dibanding sabun biasa. Depkes RI (2001) juga menyatakan membersihkan tangan, dapat dilakukan dengan air bersih yang cukup, sabun dan sikat kuku. Bila tersedia akan lebih baik dengan menggunakan air panas atau jeruk nipis. Air panas yang digunakan untuk mencuci tangan cukup pada suhu 40-50°C saja sebab kalau lebih panas akan melepuh (air suam-suam kuku).

Tabel 8
Penilaian Perilaku Penjamah Makanan Di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin

No.	Kategori	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Baik	11	55
2.	Cukup	6	30
3.	Kurang	3	15
Total		20	100

Perilaku mempunyai pengaruh yang besar dalam peningkatan derajat kesehatan manusia. Perilaku manusia adalah refleksi dari pada berbagai gejala kejiwaan seperti keinginan, minat, kehendak, pengetahuan, emosi, berfikir, sikap motivasi, reaksi.

Dari tabel 8 diketahui bahwa perilaku penjamah makanan terhadap proses pengolahan makanan termasuk kategori baik yaitu 55%. Terdapat 6 (30%) orang mempunyai perilaku cukup dan sebanyak 3 (15%) orang mempunyai perilaku kurang.

Dari konsep green dalam budiyono (2009) dijelaskan bahwa perilaku penjamah makanan dipengaruhi oleh faktor predisposisi (predisposing factor), faktor pendukung (enabling factors) dan faktor pendorong (reinforcing factor). Dalam faktor predisposisi untuk mengetahui dan melaksanakan upaya hygiene dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh umur, jenis kelamin, lama kerja, tingkat pengetahuan, sikap dan tindakan. Seperti diketahui bahwa karakteristik penjamah makanan bervariasi dari segi sosial.

KESIMPULAN

1. Sebesar 14 orang (70%) penjamah makanan di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin memiliki tingkat pengetahuan yang baik
2. Sebesar 10 orang (50%) penjamah makanan Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin memiliki sikap yang baik

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyono, Junaedi, Hasrah, Isnawati dan Wahyuningsih, Tri. 2009. *Tingkat Pengetahuan Dan Praktrik Penjamah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008*. Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia Vol 4 Departemen Kesehatan. 2001. *Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan Dan Minuman*. Jakarta: Yayasan Pesan.
- Kurniati, Alifah dan Fatimah. 2013. *Gambaran Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan Santri Putri di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar*. Makassar.

3. Sebesar 8 orang (40%) penjamah makanan Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin memiliki tindakan yang cukup

4. Sebesar 11 orang (55%) penjamah makanan Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin memiliki perilaku yang baik

SARAN

1. Bagi Penjamah Makanan dan Pengelola Pondok Pesantren
 - a. Penjamah makanan pada waktu mengolah makanan harus memakai APD seperti apron/celemek, masker, sarung tangan dan penjepit makanan agar penanganan makanan lebih terjaga.
 - b. Sebelum mengolah makanan penjamah harus melakukan cuci tangan pakai sabun terlebih dahulu
 - c. Pengelola pondok pesantren sebaiknya mengikut sertakan penjamah makanan pada pelatihan hygiene sanitasi makanan yang diadakan oleh dinas kesehatan.
 - d. Kesehatan penjamah makanan harus selalu diperhatikan dengan pemeriksaan secara berkala bagi penjamah makanan minimal 2 kali dalam setahun.
2. Bagi Peneliti Lain
Melanjutkan penelitian tentang faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi perilaku penjamah makanan seperti kualitas makanan jadi.

- Notoatmodjo, Soekidjo. 2005. *Promosi Kesehatan, Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2007. *Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Republik Indonesia. 2012. Undang-undang No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Lembaran Negara RI Tahun 2012
- Poli, Jilfer, Palandeng, Henry dan Sinolungan, J. 2011. *Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Warung Makan Kawasan Pantai Malalayang Kota Manado*. Manado.