

## HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DENGAN PERILAKU PENGELOLA KANTIN SEKOLAH DASAR

Hersah Purbasari<sup>1</sup> I Wayan Sudiadnyana<sup>2</sup> Nengah Notes<sup>3</sup>

Email : [sudiadnyana67@gmail.com](mailto:sudiadnyana67@gmail.com)

**Abstract.** *Food handler is a person who directly manages food and can be an intermediary for the entry of a disease into food. From the training done in the elementary school canteen in South Kuta Subdistrict, traders still found lacking in hygiene, such as not using aprons, hair coverings, and work clothes. The purpose of this study was to determine the relationship of the level of knowledge of food sanitation hygiene with the behavior of elementary school canteen managers in the District of South Kuta, Badung with a cross sectional approach and data analysis with Spearman correlation statistical analysis techniques. There is a relationship between the level of knowledge of food hygiene sanitation canteen manager with behavior (r of 0.574 and p = 0.000). Then it can be concluded that there is a relationship between the level of knowledge and the behavior of elementary school canteen managers in South Kuta Subdistrict with moderate relationship strength. It is recommended for South Kuta Health Center elementary schools to carry out routine supervision at least once a month for hygiene food management and canteen sanitation. Further research is needed that influences behaviors such as attitudes, sanitation facilities, equipment, locations and buildings.*

**Keywords:** *knowledge, behavior, sanitation hygiene, school canteen.*

Menurut WHO (2006), Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan, jadi akan sangat memungkinkan jika seorang penjamah makanan menjadi perantara masuknya suatu penyakit ke dalam makanan. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Personal hygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Menurut Profil Dinas Kesehatan Provinsi Bali (2017) terdapat 12 kasus KLB Keracunan Pangan,

sumber penyebab diduga berasal dari jasa boga/ catering (25%), kantin dan warung sekolah (41,67%), rumah tangga (33,33%).

Menurut Notoadmodjo,(2007) pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan. Faktor paling penting yang menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah atau konsumen makanan dan ketidak pedulian (sekali pun mereka tahu) terhadap pengelolaan makanan yang aman. Pengetahuan atau kognitif merupakan

---

1. Mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar

2,3 Dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar

domain yang sangat penting untuk

### Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bertujuan untuk memberikan gambaran hubungan pengetahuan hygiene sanitasi makanan dengan perilaku pengelola kantin sekolah dasar. Dalam penelitian ini yang dilakukan hanya mengobservasi kondisi dilapangan tanpa memberikan intervensi pada variabel yang diteliti. Tempat atau lokasi penelitian adalah pengelola kantin sekolah dasar di Wilayah Kecamatan Kuta Selatan. Populasi dari penelitian ini adalah seluruh pengelola kantin sekolah dasar yang ada di wilayah Kecamatan Kuta Selatan sebanyak 61 orang. Penelitian ini menggunakan model pendekatan *cross sectional* dengan menggunakan analisis data dengan teknik analisis statistik korelasi Spearman . Pengambilan sampel tidak menggunakan teknik pengambilan sampel, karena sampel yang diambil sesuai dengan jumlah populasi yaitu 61 orang pengelola kantin sekolah dasar di wilayah Kecamatan Kuta Selatan.

terbentuknya tindakan (perilaku) seseorang.

### Hasil

#### 1. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Pengelola Kantin

Kategori	Frekuensi	Prosentase(%)
Kurang	6	9,84
Cukup	16	26,23
Baik	39	63,93
Jumlah	61	100

#### 2. Distribusi Frekuensi Perilaku

Distribusi Frekuensi Perilaku Pengelola kantin

Kategori	Frekuensi	Prosentase(%)
Kurang	5	8,20
Cukup	21	34,43
Baik	35	57,37
Jumlah	61	100

#### 3. Analisis Data

Tabel 12  
Hasil Uji Crosstabs Variabel Pengetahuan dan Perilaku Pengelola Kantin Sekolah  
Dasar di Kecamatan Kuta Selatan Tahun 2020

Pengetahuan	Perilaku			Jumlah	P	CC
	Kurang	Cukup	Baik			
Kurang	2 (33,3%)	2 (33,3%)	2 (33,3%)	6	0,000	0,574
Cukup	2 (12,5%)	12 (75,0%)	2 (12,5%)	16		
Baik	1 (2,6%)	7 (17,9%)	31 (79,5%)	39		
Jumlah	5	21	35	61		

Berdasarkan tabel 12, dari 6 responden pengetahuan perilaku kurang

sebanyak 2 orang (33,3%). Dari 16 responden pengetahuan cukup perilaku cukup sebanyak 12 orang (75,0%). Dari 39 responden pengetahuan baik perilaku baik sebanyak 31 orang (79,5%). Untuk mencari tingkat hubungan antara Pengetahuan dengan Perilaku, peneliti menggunakan uji korelasi Spearman. Dari hasil uji diperoleh hasil  $r$  sebesar 0,574 dengan signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari 0,05 berarti ada hubungan pengetahuan dengan perilaku pengelola kantin Sekolah Dasar.

## **Pembahasan**

### **Pengetahuan Pengelola Kantin.**

Tingkat pengetahuan pengelola kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Kuta Selatan dengan kategori ‘kurang’ berjumlah 6 orang (9,84%). Kategori “cukup” berjumlah 16 orang (26,23%). Kategori “baik” 39 orang (63,93%). Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, penciuman, pendengaran, rasa dan raba. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang

Secara prosentase pengelola kantin yang mempunyai tingkat pengetahuan

kategori “baik” paling tinggi, akan tetapi masih ada yang berpengetahuan ‘kurang’. Ada beberapa indikator pengetahuan yang masih kurang, dalam perlakuan bersin pada saat mengolah makanan, sebanyak 49 orang (80,33%) mengatakan bila bersin pada saat mengolah makanan, hidung ditutup dengan tisu/saputangan dan sejumlah 12 orang (19,67%) mengatakan menutup hidung dengan pangkal lengan. Dari jawaban keduanya memang benar, akan tetapi disini peneliti memfokuskan pernyataan tersebut dalam keadaan mengolah makanan misalnya menggoreng atau meracik bumbu, yang mana kedua tangan sedang memegang alat dan bahan makanan. Daerah sekitar mulut hidung, tenggorokan pada tubuh yang normal mengandung mikroba salah satunya *staphylococcus aureus* yang berada dalam saluran pernafasan manusia. Seperti dinyatakan (1), bakteri patogen yang berasal dari pencernaan mempunyai kesempatan yang baik untuk mengkontaminasi makanan bila terkena tangan yang terkontaminasi. Pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan hygiene pengolahan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran yang melekat pada pakaian yang secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran makanan (2).

### **Perilaku Pengelola Kantin**

Perilaku pengelola kantin sekolah dasar dengan kategori kurang : 8,20%, kategori cukup : 34,43% dan kategori baik : 57,37%. Hasil ini dikaitkan dengan pendidikan dari pengelola kantin yang paling banyak adalah tamat SMA, tentu saja hal ini sangat terkait karena dengan pendidikan yang lebih tinggi menjadi dasar seseorang. Hal ini sejalan dengan (3), perilaku merupakan hasil daripada segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap dan tindakan. Sejalan dengan Oktaviana (2015), perilaku adalah segenap manifestasi hayati individu dalam berinteraksi dengan lingkungan, mulai dari perilaku yang paling nampak sampai yang tidak tampak, dari yang dirasakan sampai paling yang tidak dirasakan. Pada tabel 10 indikator perilaku yang kurang antara lain penggunaan perhiasan saat bekerja 52,46%. Tidak menggunakan tutup kepala 50,82%, dan kerja dalam kondisi flu/batuk 32,79%.

Keadaan ini tentu saja tidak sesuai dengan Kepmenkes Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 karena seorang penjamah makanan dalam melakukan kegiatan penanganan makanan tidak menderita penyakit menular seperti batuk,

flu, diare (5). Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, memakai celemek, tutup kepala, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias, tidak merokok, tidak makan atau mengunyah saat bekerja.

### **Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku pengelola kantin sekolah dasar di Kecamatan Kuta Selatan. Hasil ini didasarkan pada uji korelasi Spearman diperoleh hasil  $r$  sebesar 0,574 dengan signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari 0,05 dimana nilai  $r$  sebesar 0,574 menunjukkan kekuatan hubungan dengan kategori sedang.

Pada penelitian ini responden yang memiliki pengetahuan baik perilaku baik sebanyak 31 orang (79,5%). Yang memiliki pengetahuan cukup perilaku cukup sebanyak 12 orang (75,0%). Ada juga yang memiliki pengetahuan dan perilaku kurang sebanyak 2 orang (33,3%). Pengetahuan pengelola kantin berpengaruh secara langsung terhadap perilaku hygiene sanitasinya, dilihat dari faktor pendidikan sebanyak 43 orang (70,5%) berpendidikan tamat SMA, faktor pengalaman kerja sebanyak 30 orang (49,2%) dengan pengalaman kerja 1-5

tahun, dengan rata-rata lama kerja 8,3 tahun. Umur pengelola kantin sebanyak 28 orang (45,9%) berumur 41-50 tahun dengan rata-rata umur 44,2 tahun.

Hal ini sesuai dengan Notoadmojo bahwasanya umur adalah faktor internal yang mempengaruhi pengetahuan, semakin tinggi umur seseorang maka semakin bertambah pula ilmu yang dimiliki karena pengetahuan seseorang diperoleh dari pengalaman sendiri maupun pengalaman yang diperoleh dari orang lain (6). Tingkat pendidikan juga merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi persepsi seseorang atau lebih mudah menerima ide-ide dan teknologi Penelitian Marsaulina (2004) pada Agustina F (2010), ada hubungan antara kebersihan dengan pendidikan, terutama setelah mencapai tingkat SMP. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Avrilinda (2016) yang menyatakan pengetahuan berpengaruh terhadap perilaku hygiene penjamah makanan. Demikian juga hasil penelitian Erruliyah (2008), pada Miranti (2016) yang menyatakan bahwa terdapat korelasi yang positif antara pengetahuan dengan perilaku.

### **Simpulan**

Tingkat pengetahuan dan perilaku pengelola kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Kuta Selatan dengan kategori baik, dan Ada hubungan tingkat

pengetahuan dengan perilaku pengelola kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Kuta Selatan dengan kekuatan hubungan sedang.

Adapun saran yang diberikan bagi Puskesmas Kuta Selatan dengan Sekolah Dasar di Kecamatan Kuta Selatan agar melakukan pengawasan rutin minimal sebulan sekali terhadap hygiene pengelola makanan dan sanitasi kantin Sekolah Dasar dan selanjutnya perlu adanya penelitian lebih lanjut.

### **DAFTAR PUSTAKA**

1. BPOM. Higienitas dan Sanitasi Pengolahan Pangan. Jakarta; 2003.
2. Moehyi S. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bhrata; 1992.
3. Notoatmodjo S. Faktor-faktor yang mempengaruhi Pengetahuan. Jakarta: Rineka Cipta; 2010.
4. Oktaviana I. Pengaruh Lingkungan Sekolah terhadap motivasi belajar siswa kelas V Sekolah Dasar di daerah Binaan I Kecamatan Limpung Kabupaten Batang. Univ Negeri Semarang. 2015;
5. RI D. Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Permenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003. Jakarta; 2003.
6. Notoatmodjo S. Promosi Kesehatan

- dan Ilmu Perilaku. Jakarta: Rineka Cipta; 2014.
7. Marsaulina I. Study Tentang Pengetahuan Perilaku Dan Kebersihan Penjamah Makanan Pada Tempat Umum Pariwisata Di DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR). Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara; 2004.
  8. Avrilinda K. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. e-journal Boga. 2016;5(2).
  9. Erruliya. Faktor yang mempengaruhi praktek hygiene dan sanitasi penjamah makanan pada usaha jasaboga Dharma Wanita RSUD Dr. Soedono Madiun. Surabaya: Universitas Airlangga; 2008.
  10. Miranti. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. Fak Kesehat Masy. 2016;11(2):120–6.