



## Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Terhadap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan (*Food Handler*) di Pasar Retail Jakabaring Palembang *The Relationship between Knowledge, Attitudes and Behavior towards Personal Hygiene of Food Handlers in the Jakabaring Palembang Retail Market*

Nur Afni Maftukhah

Prodi D3 Kesehatan Lingkungan, Fak.Sains dan Teknologi, IKesT Muhammadiyah  
Palembang Korespodensi Korespodensi Email: [maftukhahafni@gmail.com](mailto:maftukhahafni@gmail.com)

### Abstract

**Background:** *Personal Hygiene* is a health effort by maintaining and protecting individual cleanliness to realize proper *Personal Hygiene* in food handling. **Objective:** To determine the relationship between knowledge, attitudes and behavior towards *Personal Hygiene* of food handlers at the Jakabaring Palembang Retail Market. **Research Method:** This research uses descriptive analysis with a cross sectional approach with a sample of 30 respondents. This research was carried out at the Jakabaring Palembang Retail Market. **Results:** The results of the study concluded that based on statistical tests with the chi square test, the  $p$  value was  $0.201 (\geq 0.05)$ , meaning there was no relationship between Knowledge and *Personal Hygiene*. The  $p$  value was  $0.001 (p \text{ value} \leq 0.05)$ , meaning there was a relationship Attitudes towards *Personal Hygiene*. The results of the chi square statistical test obtained a  $p \text{ value} \geq 0.05$ , namely  $0.113$ , meaning that there is no relationship between behavior and personal hygiene. **Conclusion:** There is a significant relationship between attitudes towards *Personal Hygiene*. There is no relationship between knowledge and behavior towards *Personal Hygiene*

**Keywords:** Knowledge, Attitudes, Behavior, *Personal Hygiene*, Food Handlers.

### Abstrak

**Latar Belakang :** *Personal Hygiene* adalah Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melinudngi kebersihan individu untuk mewujudkan *Hygiene* Perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan. **Tujuan Penelitian :** Untuk mengetahui hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku terhadap *Personal Hygiene* penjamah makanan (*Food Handler*) di Pasar Retail Jakabaring Palembang. **Metode Penelitian :** Penelitian ini menggunakan Deskriptif Analitik dengan Pendekatan *Cross Sectional* dengan sampel berjumlah 30 responden. Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Retail Jakabaring Palembang. **Hasil :** Hasil penelitian menyimpulkan bahwa berdasarkan uji statistik dengan uji *chi square* nilai  $p \text{ value}$   $0,201 (\geq 0,05)$ , artinya tidak ada hubungan Pengetahuan terhadap *Personal Hygiene*, didapatkan nilai  $p \text{ value}$   $0,001 (p \text{ value} \leq 0,05)$ , artinya ada hubungan Sikap terhadap *Personal Hygiene*. Hasil uji statistik uji *chi square* diperoleh nilai  $p \text{ value} \geq 0,05$  yaitu  $0,113$ , artinya tidak ada hubungan Perilaku Terhadap *Personal Hygiene*. **Simpulan :** Terdapat hubungan yang signifikan antara sikap terhadap *Personal Hygiene*. Tidak ada hubungan antara pengetahuan dan perilaku terhadap *Personal Hygiene*

**Kata Kunci :** Pengetahuan, Sikap, Perilaku, *Personal Hygiene*, Penjamah Makanan

### 1. Pendahuluan

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok manusia untuk kelangsungan hidupnya. Makanan sangat penting bagi kehidupan manusia, untuk itu makanan yang dikonsumsi harus terpenuhi kebutuhan zat gizinya (Karbohidrat, protein, lemak, air, vitamin dan mineral) selain terpenuhi kebutuhan zat gizinya juga harus *Hygiene* dan aman agar terhindar dari penyakit. Makanan merupakan salah satu media yang

biasanya tempat untuk perkembangan biaknya mikroba. Makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung bakteri, kadar air, serta nilai protein yang rendah. Serta masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida dan bahan lainnya seperti debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia.<sup>[1]</sup>

Makanan yang sehat dan aman merupakan faktor yang sangat penting untuk meningkatkan derajat kesehatan oleh sebab itu kualitas makanan yang baik secara bakteriologi, kimiawi, fisik harus selalu diperhatikan karena dapat menyebabkan terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan.<sup>[2]</sup> Makanan yang tidak memenuhi syarat disebabkan oleh Perilaku Penjamah makanan yang tidak memperhatikan kebersihan diri di waktu mengolah makanan, yaitu tidak memakai celemek, tidak memakai penutup kepala serta tidak memakai sarung tangan, sehingga bisa terkontaminasi makanan.<sup>[3]</sup>

Beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan antara lain *Hygiene Perorangan (Personal Hygiene)* yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat serta perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebabnya adalah karena kurangnya perilaku dan pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Para penjual makanan yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang Pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal *Hygiene* dan Sanitasi pengolahan makanan serta pengetahuan penjual makanan tentang *Hygiene* dan sanitasi Pengolahan Makanan yang disajikan kepada Masyarakat konsumen.<sup>[4]</sup>

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan dan penyajian. Penanganan sanitasi dan *Hygiene* yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan (*Food Poisoning*) maupun penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar (*Food Borne Disease*).<sup>[5]</sup>

Penjamah makanan mempunyai peran utama pada pencegahan penyakit bawaan makanan sebab mereka dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Penyebaran penyakit yang ditularkan melalui makanan dari penjamah makanan adalah merupakan masalah yang umum. Banyak penyakit yang ditularkan serta disebabkan oleh mikroorganisme yang masuk kedalam tubuh melalui makanan. Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan *Hygiene* Sanitasi Penjamah makanan, tujuannya untuk

menghindari terjadinya penularan penyakit dari tenaga pengolahan makanan.<sup>[6]</sup>

Menurut penelitian Oktaviany Olopiah Siburian mengenai tentang perilaku *Personal Hygiene* penjamah makanan (Food Handler) di pusat Pendidikan dan olahraga pelajar Jawa Tengah ditemukan bahwa pengolah makanan masih ada yang belum menggunakan celemek saat bekerja diantaranya sebanyak 4 orang (66,7%), kuku dalam keadaan Panjang dan kotorsebanyak 2 orang (33,3%), berbicara saat mengolah dan tidak memakai Sepatu sebanyak 6 orang (100%). Di Indonesia masalah *Hygiene* dan Sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang dan mengancam jutaan orang. Jumlah kasus keracunan makanan di Indonesia dalam kurun waktu sepuluh tahun (2010-2015), kejadian keracunan pangan di Indonesia rata-rata pertahun 124 kasus. Sebagian besar kasus keracunan bersumber dari makanan olahan jajanan.<sup>[7]</sup>

Berdasarkan data profil kesehatan Kabupaten Samosir Tahun 2018, telah terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) yaitu kasus keracunan makanan di Kecamatan Pangururan yang terjadi setelah menyantap makanan siap saji dengan jumlah penderita 4 orang laki - laki dan 5 orang Perempuan sehingga total penderita sebanyak 9 orang. Dari pengamatan langsung yang dilakukan penulis di Pasar Retail Jakabaring Palembang ternyata pedagang khususnya pedagang makanan jajanan umumnya masih ada yang belum memperhatikan syarat-syarat *Hygiene* Sanitasi Makanan. Hal ini dapat dilihat dari cara pedagang tersebut menyajikan makanan dan minuman masih melakukan kebiasaan yang tidak baik, peneliti menemukan masih kurangnya perhatian tentang *Hygiene* dan Sanitasi Makanan serta *Hygiene* Personal saat mengolah makanan. Misalnya tidak menutup kepala/tidak memakai topi, tidak memakai sarung tangan yang sekalian pakai dan tidak memakai celemek saat mengolah makanan.<sup>[8]</sup>

## 2. Metode Penelitian

Penelitian yang dilakukan adalah Penelitian secara pengamatan langsung yang bersifat observasional dengan menggunakan Metode Deskriptif Analitik dengan rancangan *Cross Sectional* yaitu mempelajari hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku terhadap *Personal Hygiene* Penjamah makanan (*Food Handler*) di Pasar Retail Jakabaring Palembang. Sampel dalam penelitian

ini berjumlah 30 responden. Analisis data menggunakan uji *chi square*. Uji statistik dilakukan menggunakan SPSS versi 22.

### 3. Hasil dan Pembahasan Hasil

#### 1. Analisis Univariat

Berdasarkan Tabel 3.1 bahwa dari total jumlah responden sebanyak 30 responden, Umur responden memiliki umur Sebagian besar penjamah makanan berumur 15-34 tahun dengan kategori umur sebanyak 10 responden (33,3%), umur 35-44 tahun sebanyak 5 responden (16,7%), umur 45-54 tahun dan umur 55-64 tahun sebanyak 7 responden (23,3%), sedangkan umur 65-74 tahun sebanyak 1 responden (3,3%).

Berdasarkan Tabel 3.2 bahwa dari total jumlah responden sebanyak 30 responden. Sebagian besar penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki sebanyak 16 responden (53,3%), sedangkan Perempuan sebanyak 14 responden (46,7%).

**Tabel 3.1**  
**Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden berdasarkan Umur**

No	Umur	Frekuensi	Persentase (%)
1	15-34 Tahun	10	33.3
2	35-44 Tahun	5	16.7
3	45-54 Tahun	7	23.3
4	55-64 Tahun	7	23.3
5	65-74 Tahun	1	3.3
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100.0</b>

**Tabel 3.2**  
**Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin**

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
1	Laki-Laki	16	53.3
2	Perempuan	14	46.7
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100.0</b>

Dari Tabel 3.3 bahwa Pendidikan responden yang tidak sekolah sebanyak 1 responden (3,3%), Tingkat Pendidikan SD sebanyak 10 responden (33,3%), tingkat pendidikan SMP sebanyak 6 responden (20,0%), sedangkan tingkat pendidikan SMA sebanyak 11 responden (36,7%) dan Tingkat Perguruan tinggi sebanyak 2 responden (6,7%).

**Tabel 3.3**

**Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden berdasarkan Pendidikan**

No	Pendidikan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Tidak Sekolah	1	3.3
2	SD	10	33.3
3	SMP	6	20.0
4	SMA	11	36.7
5	Perguruan Tinggi	2	6.7
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100.0</b>

**Tabel 3.4**  
**Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden berdasarkan Lama Bekerja**

No	Lama Bekerja	Frekuensi	Persentase (%)
1	≤ 1 Tahun	2	6.7
2	1-12 Tahun	22	73.3
3	13-24 Tahun	4	13.3
4	25-36 Tahun	1	3.3
5	37-50 Tahun	1	3.3
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100.0</b>

Dari tabel 3.4 bahwa lama bekerja responden memiliki ma bekerja Sebagian besar Penjamah Makanan mulai dari ≤ 1 tahun sebanyak 2 responden (6,7%), 1-12 tahun sebanyak 22 responden (73,3%), 13-24 tahun sebanyak 4 responden (13,3%), 25-36 tahun dan 37-50 tahun sebanyak 1 responden (3,3%)

**Tabel 3.5**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan**

No	Pengetahuan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Buruk	18	60.0
2	Baik	12	40.0
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100.0</b>

Berdasarkan Tabel 3.5 hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti bahwa pengetahuan penjamah makanan berdasarkan Pendidikan dapat diketahui bahwa Pengetahuan Penjamah Makanan tidak ada yang termasuk Baik, Sebagian besar dalam kategori buruk dengan pengetahuan buruk sebanyak 18 responden (60,0%), pengetahuan baik sebanyak 12 responden (40,0%). Hasil penelitian mengungkapkan rata-rata skor Tingkat pengetahuan penjamah adalah 40,0% baik dan skor Tingkat pengetahuan buruk 60,0%

**Tabel 3.6**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Sikap**

No	Sikap	Frekuensi	Persentase (%)
1	Buruk	14	46.7
2	Baik	16	53.3
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100.0</b>

Berdasarkan Tabel 3.6 bahwa sikap seluruh Penjamah makanan termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 16 responden (53,3%), Sikap buruk sebanyak 14 responden (46,7%), yang berarti sikap penjamah makanan di pasar retail Jakabaring yang dilihat dari jawaban kuesioner yang diberikan peneliti menunjukkan sikap yang baik.

**Tabel 3.7**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Perilaku**

No	Perilaku	Frekuensi	Persentase (%)
1	Buruk	17	56.7
2	Baik	13	43.3
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100.0</b>

Berdasarkan Tabel 3.7 hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat bahwa perilaku penjamah makanan sebanyak 30 responden dengan kategori baik sebanyak 13 responden (43,3%), kategori buruk sebanyak 17 responden (56,7%). Hal ini dapat dikatakan perilaku tersebut terdapat kategori buruk.

**Tabel 3.8**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Personal Hygiene**

No	Personal Hygiene	Frekuensi	Persentase (%)
1	Buruk	13	43.3
2	Baik	17	56.7
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100.0</b>

Berdasarkan Tabel 3.8 bahwa pada *Personal Hygiene* penjamah makanan di Pasar Retail Jakabaring Palembang menunjukkan bahwa *Personal Hygiene* baik terdapat 17 responden (56,7%), *Personal Hygiene* buruk sebanyak 13

responden (43,3%). Hal ini dapat dikatakan *Personal Hygiene* tersebut terdapat kategori baik.

2. Analisis Bivariat

a. Hubungan Pengetahuan terhadap Personal Hygiene

Berdasarkan tabel 3.9 hasil analisis Hubungan antara Pengetahuan terhadap *Personal Hygiene* diperoleh bahwa terdapat 18 responden dengan pengetahuan buruk, 12 responden dengan pengetahuan baik. Berdasarkan Uji Statistik dengan Uji Chi Square diperoleh nilai p value  $\geq 0,05$  dengan nilai OR sebesar 3,750 yaitu 0,201 sehingga Ha ditolak, maka dapat disimpulkan dari hasil tersebut menunjukkan bahwa tidak ada hubungan signifikan yang bermakna antara Pengetahuan terhadap Personal Hygiene

**Tabel 3.9**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Hubungan Pengetahuan terhadap Personal Hygiene**

Pengetahuan Penjamah	Personal Hygiene dan Sanitasi				Total	P Value	OR (95%)
	Tidak		Ya				
	F	%	F	%			
Buruk	10	55.6%	8	44.4%	18	100.0%	0.201 3.750
Baik	3	25.0%	9	75.0%	12	100.0%	

b. Hubungan Sikap dengan Personal Hygiene  
 Hasil Analisis Bivariat antara Pengetahuan terhadap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Pasar retail Jakabaring Palembang dapat disajikan pada tabel berikut :

**Tabel 3.10**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Hubungan Sikap terhadap Personal Hygiene**

Sikap Penjamah	Personal Hygiene dan Sanitasi				Total	P Value	OR (95%)
	Tidak		Ya				
	F	%	F	%			
Buruk	11	78.6%	3	21.4%	14	100.0%	0.001 25.667
Baik	2	12.5%	14	97.7%	16	100.0%	

Berdasarkan Tabel 3.10 Hasil Analisis Hubungan antara Sikap terhadap *Personal Hygiene* diperoleh bahwa terdapat 14 responden dengan pengetahuan buruk, sedangkan 16 responden dengan pengetahuan baik. Hasil Uji Statistik dengan Uji Bivariat didapatkan nilai p value kecil

dari 0,001 dengan nilai OR 25,667 ( $p$  value  $\leq$  0,05), sehingga  $H_0$  diterima. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara sikap terhadap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Pasar Retail Jakabaring Palembang.

**c. Hubungan Perilaku terhadap Personal Hygiene**

Hasil Analisis Bivariat antara Perilaku terhadap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Pasar Retail Jakabaring Palembang dapat disajikan berikut :

**Tabel 3.11**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Hubungan Perilaku terhadap Personal Hygiene**

Perilaku Penjamah	<i>Personal Hygiene</i> dan Sanitasi				Total	P Value	OR (95%)
	Tidak		Ya				
	F	%	F	%			
Buruk	10	58.8%	7	21.4%	17	100.0%	0.113 4.762
Baik	3	23.1%	10	97.7%	13	100.0%	

Berdasarkan Tabel 3.11 Hasil Analisis Hubungan antara Perilaku terhadap *Personal Hygiene* diperoleh bahwa ada 17 responden dengan Pengetahuan Buruk, sedangkan 13 responden dengan Pengetahuan Baik. Hasil Uji Statistik dengan Uji Chi Square diperoleh nilai  $p$  value  $\geq$  0,05 dengan nilai OR 4,762 yaitu 0,113 sehingga  $H_0$  ditolak, dari hasil tersebut menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara Perilaku terhadap *Personal Hygiene*

**Pembahasan**

a. Pengetahuan Penjamah Makanan  
 Pengetahuan Penajaman Makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tingkat pengetahuan penjamah makanan di Pasar Retail Jakabaring dengan kategori “Baik” 12 responden (40,0%), kategori “Buruk” 6 responden (60%). Hasil tersebut dikatakan buruk karena berdasarkan hasil analisis paling banyak penjamah termasuk kedalam kategori pengetahuan buruk. Hal ini didukung hasil Uji Chi Square  $p$  value  $\geq$  0,201 dan nilai OR 3,750 yang membuktikan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan terhadap *Personal Hygiene* Penjamah makanan (*Food*

*Handler*) di Pasar Retail Jakabaring Palembang. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Nayla dkk 2016 yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan terhadap *Personal Hygiene*, hal ini di pengaruhi faktor lingkungan dan kebiasaan seseorang. Tingkat pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor pengetahuan yaitu umur, jenis kelamin, Tingkat Pendidikan dan lama bekerja. <sup>[19]</sup>

1) Umur

Usia penjamah makanan masa dewasa adalah umur 15-34 sampai umur 35-44 tahun dan usia yang termasuk kategori lansia adalah umur 55-64 tahun sampai 65-74 tahun. Hal ini serupa diungkapkan oleh Robi dkk bahwa kategori umur tertinggi yaitu dengan kategori umur dewasa 10 orang (33,3%) dari 30 orang penjamah makanan di Pasar Retail Jakabaring. Menurut Robi umur mendapatkan perhatian karena akan mempengaruhi kondisi fisik, mental, kemauan kerja dan tanggung jawab seseorang. Umur dapat digolongkan menjadi umur dewasa dan lansia. Umur Penjamah dengan umur dewasa dapat membangun kesehatannya dengan cara mencegah suatu penyakit / menanggulangi gangguan penyakit dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Untuk melakukan kegiatan tersebut, penjamah akan lebih disiplin menjaga kesehatannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam kehidupan bersosialisasi, kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap kehidupan Bersama. Semakin bertambah umur seseorang maka dalam hal kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan. <sup>[20]</sup>

2) Jenis Kelamin

Jenis kelamin penjamah makanan lebih banyak laki-laki dari pada Perempuan, laki-laki 16 responden dan Perempuan 14 responden. Dalam hal menjaga kebersihan pribadi dan dalam pengetahuan terkadang Perempuan memiliki kelebihan di dalamnya seperti diungkapkan oleh Robi dkk dalam pengaturan menjaga kebersihan lebih baik dibandingkan laki-laki sebab Perempuan lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungan dibandingkan dengan laki-laki. <sup>[20]</sup>

3) Pendidikan

Tingkat Pendidikan penjamah makanan yang ada di Pasar retail Jakabaring Palembang paling banyak tamatan SMA. Hasil distribusi frekuensi Pendidikan penjamah makanan ini sejalan dengan

penelitian Rodi dkk yang menyatakan bahwa Pendidikan tertinggi berpendidikan SMA dengan jumlah 11 responden (36,7%) dari jumlah 30 responden penjamah makanan. Hal ini dipengaruhi oleh Tingkat Pendidikan SMA sehingga pemahaman yang kurang dan belum ada sosialisasi tentang kesehatan di Pasar Retail Jakabaring Palembang. Selain itu tempat penyediaan air mengalir tidak banyak disediakan dari pihak pasar.<sup>[20]</sup>

#### 4) Lama Bekerja

Lama bekerja penjamah makanan lebih lama. Lama bekerja pada 1-12 tahun dengan jumlah 22 responden (73,3%). Pengalaman kerja yang dimiliki oleh penjamah makanan pada penelitian ini lebih dominan dari 12 tahun sehingga pengalaman kerja tersebut dapat mempengaruhi Penerapan *Hygiene* Sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan.

#### 5) Sikap Penjamah Makana

Sikap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Pasar retail Jakabaring Palembang memiliki nilai 1 dengan kriteria “Baik” yang berjumlah 16 responden (53,3%) dan nilai 0 dengan kriteria “Buruk” 14 responden (46,7%). Hal ini didukung hasil Uji Chi Square nilai p value  $\leq 0,001$  serta nilai OR sebesar 25,667 yang membuktikan bahwa ada hubungan antara pengetahuan terhadap *Personal Hygiene* penjamah makanan (*Food Handler*) di Pasar retail Jakabaring Palembang.

Memakai celemek, menutup kepala, mencuci tangan sebelum mengolah makanan namun jika ditinjau dari setiap pertanyaan pada kuesioner sikap terdapat pertanyaan negative yang disetujui oleh penjamah makanan pada pertanyaan tersebut seperti pertanyaan pengolah makanan diperbolehkan mengobrol, memakai perhiasan saat menangani makanan, menggaruk kepala rambut, merokok sambil mengolah makanan dan tidak menggunakan sarung tangan/penjepit makanan dan pada saat batuk/bersin tidak menggunakan tissue, hal tersebut masih ada penjamah yang mengabaikannya karena kebiasaan sehari-hari mereka serta lingkungan sekitar. Hal ini tidak sejalan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga, disebutkan bahwa setiap penjamah makanan tidak boleh berbicara saat melakukan persiapan bahan baku makanan, proses pengolahan maupun

penyajian makanan.

#### 6) Perilaku Penjamah Makanan

Perilaku *Personal Hygiene* Penjamah makanan merupakan salah satu faktor yang paling penting yang harus dimiliki oleh tenaga pengolahan makanan, perilaku penjamah yang memiliki skor 17 dengan kategori “Baik”. Hal ini didukung dari hasil Uji Chi Square nilai p value  $\geq 0,113$  dan OR 4.762, yang membuktikan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan terhadap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan (*Food Handler*) di Pasar Retail Jakabaring. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/PER/IV/2011, keadaan perorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan dalam hal ini tenaga pengolah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan kontaminasi mikroba pathogen melalui makanan adalah tidak merokok, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan setelah bekerja dan keluar toilet, selalu memakai pakaian kerja, dan tidak berbicara serta menggunakan penutup kepala dan masker. Berdasarkan hasil observasi perilaku penjamah makanan di Pasar retail Jakabaring Palembang menunjukkan berperilaku baik, tetapi dalam mengolah makanan, dilihat dari penjamah makanan masih ada penjamah tidak menggunakan menutup makanan, berbicara saat mengolah makanan serta tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan.

#### 7) Personal Hygiene

*Personal Hygiene* Penjamah Makanan yang memiliki skor ya 17 dengan kategori “Baik: dan memiliki skor tidak 13 dengan kategori “Buruk” *Personal Hygiene*. Kebersihan diri dan kesehatan Penjamah Makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat karena penjamah makanan merupakan vector yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Dalam penelitian didapatkan hasil yang tidak baik dalam penerapan *Hygiene* / perilaku *Hygiene* antara lain yaitu pada saat melakukan pengolahan makanan penjamah makanan masih ada yang tidak mencuci tangan sebelum melakukan pengolahan makanan, berbicara pada saat mengolah makanan, penjamah makanan yang tidak menggunakan masker, celemek dan tidak menutup luka saat mengolah makanan. Hal tersebut dapat terkontaminasi melalui makanan meskipun secara persentase *Personal Hygiene* penjamah yang baik lebih

banyak dibandingkan dengan yang tidak baik, akan tetapi jika dilihat dari *Personal Hygiene* masih banyak yang belum berperilaku baik, hal ini dapat disimpulkan bahwa *Personal Hygiene* penjamah makanan belum memenuhi syarat yang telah ditentukan oleh Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang *Hygiene Sanitasi* Jasaboga.

#### 4. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan bahwa Terdapat hubungan yang signifikan antara sikap terhadap *Personal Hygiene* dengan *p value* 0,001. Tidak ada hubungan antara pengetahuan (*p value* 0,201) dan perilaku (*p value* 0,113) terhadap *Personal Hygiene*

#### Daftar Pustaka

1. Oktaviani Olopiyah Siburian (2019). Perilaku *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dalam Sanitasi Makanan Jajanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Kecamatan Panguruan, Kabupaten Samosir. Doi:10.31227/osf.io/gskvz.
2. Nildawati, N., Ibrahim, H, Mallapiang, F, Afifah M,K & Bujawati, E (2020). Penerapan *Personal Hygiene* pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *J. Kesehatan Lingkungan*, 10, 68-75.
3. Kusumaningtiar, D.A (2019). *Personal Hygiene* Penjamah Makanan pada pedagang kaki lima di lingkungan Universitas Esa Unggul. Pengaruh Pengungkapan Corporate social Responsibility (CSR) terhadap Cost of Capital (COC) dengan kepemilikan institusional sebagai vol. 19, 109-119.
4. Iis Sari Nurhayati, Elis Endang, Nikmawati, T.S (2000). Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di salah satu catering di kota Bandng. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner* 9, 35-43.
5. Sinaga, G (2019). Perilaku *Personal Hygiene* Penjamah Makanan (Food Handler) di Panti Asuhan Sitinoraiti Kecamatan Pangururan Kabupaten Samosir Tahun 2019.
6. Pontorondo, M. M (2019). Perubahan Perilaku Berbelanja di Pasar Tradisional ke Pasar Modern di Kota Manado dipandang dari aspek sosiologi. *J. Ilmu Al-Syir'ah* 14, 5-24.
7. Al-Hafiz, M (2019). Perkembangan Pasar Induk Jakabaring Tahun 2015-2020 (Sumbangan Menteri pada Mata Pelajaran IPS Terpadu Kelas VIII di SMP PUSRI Palembang).
8. Widyawati, A (2019). Faktor-faktor yang mempengaruhi *Personal Hygiene* Penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun Oleh : Astrilia Widyawati.
9. Sri Mulyani (2019). Pengetahuan dan Sikap tentang makanan serta pola makan pada siswa kelas XI SMKN 4 Yogyakarta. SKripsi 1-167.
10. Puspitaningsihthyas, R (2020). Upaya Penjamah makanan dalam menjaga kualitas ditinjau dari aspek Food Safety pada warung makan disekitar Universitas Negeri Semarang. SKripsi 26.
11. Darwis, D.Y (2021). Komposisi Gizi. Univ. Islam Negeri Alauddin Makassar.
12. Sitepu, E.L (2019). Analisis *Personal Hygiene* pada penjual makanan tradisional Gado-gado di kelurahan pisang, cempaka putih dan cireundeu ciputat timur tahun 2019. Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah jakarta.
13. Arrazy, S (2020). Analisis *Hygiene* dan Sanitasi Pengolahan Makanan pada pedagang makanan di Pasar Tradisional Kota Medan. *Endocrine* Vol.9.
14. Nasution, B.P (2019). Tinjauan Enam Prinsip Sanitasi Makanan dan Minuman di rumah Sakit Umum Darah Panyabungan, Mandailing Natal.
15. Setya Ari Wibowo (2019). Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan di rumah Makan Kabupaten Magetan. *Ayan* 8, 55.
16. Catur Puspawati, Kuart Prabowo,&P (2019). Kesehatan Lingkungan Teori dan Aplikasi (Buku Kedokteran EGC, 2019).
17. Frista, M. Y (2019). Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang. *Politek. Kesehat. Kemenkes Padang Jur. Gizi* 86.
18. Selviana (2019). Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Juanda.
19. Fithi, N.K (2019). Laporan penelitian hibah internal *Hygiene* dan sanitasi pada penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul.