

**STUDY TENTANG PENGETAHUAN PERILAKU DAN KEBERSIHAN PENJAMAH
MAKANAN PADA TEMPAT UMUM PARIWISATA
DI DKI JAKARTA (TMII, TIJA, TMR)**

IRNAWATI MARSAULINA

**Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sumatera Utara**

ABSTRAK

Survei pengetahuan, perilaku, dan kebersihan penjamah makanan ini dilaksanakan di 3 objek wisata di DKI Jakarta, yaitu Taman Impian Jaya Ancol (TIJA), Taman Mini Indonesia Indah (TMII), dan Taman Margasatwa Ragunan. Di tempat-tempat itu banyak terdapat usaha makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh para pengunjung. Survei ini dilaksanakan pada tanggal 4-15 Mei 1996.

Tujuan umum dari survei ialah diperolehnya gambaran tentang pengetahuan, perilaku, dan kebersihan penjamah makanan di ketiga lokasi dimaksud. Sedangkan tujuan khususnya ialah diperolehnya gambaran karakteristik penjamah makanan menurut umur, pendidikan, dan pengalaman kerja, serta karakteristik pengetahuan, perilaku, dan kebersihan penjamah makanan menurut umur, pendidikan dan pengalaman kerja.

Disain studi ialah potong lintang (cross sectional), menggunakan instrumen kuesioner untuk mengukur variabel umur, pendidikan, pengalaman kerja, pengetahuan, dan kebersihan. Sedangkan untuk variabel kebersihan penjamah makanan diukur dengan instrumen daftar cek (check list).

Hasil studi yang diperoleh antara lain hubungan pengetahuan dan umur tidak konsisten sampai umur 20 tahun, ada hubungan antara pengetahuan dengan tingkat pendidikan, tidak ada konsistensi hubungan antara pengetahuan dan pengalaman kerja pada kelompok pengalaman kerja dibawah 1 tahun dan hubungan menjadi nyata. Setelah pengalaman kerjanya mencapai 1 tahun atau lebih, tidak ada konsisten hubungan antara perilaku dengan umur penjamah makanan, tidak ada hubungan antara perilaku dengan pendidikan, tidak ada konsistensi hubungan antara perilaku dengan pengalaman kerja penjamah makanan (hubungan yang bermakna diperlihatkan pada pengalaman kerja antara 1-2 tahun), ada hubungan antara kebersihan dengan umur, ada hubungan antara kebersihan dengan pendidikan terutama setelah mencapai tingkat SMP), serta tidak ada hubungan konsisten antara kebersihan dengan pengalaman kerja sampai 1 tahun, hubungan tersebut mejadi nyata. Setelah penjamah makanan berpengalaman kerja 1 -2 tahun.

Sebagai asupan dari studi ini maka disarankan: perlunya dilakukan penyuluhan tentang higene dan sanitasi makanan dengan sasaran diutamakan pada mereka yang berusia muda (10 -20 th), berpendidikan rendah (SD) dan pengalaman kerja < 1 tahun, agar pengetahuan, perilaku dan kebersihan penjamah makanan semakin baik, maka perlu diupayakan retensi tenaga penjamah makanan yang bekerja disuatu tempat pengolahan makanan, antara 1-2 tahun. Bagi pejamah makanan yang telah berpengalaman kerja diatas 2 tahun perlu diberikan perhatian pembinaan khusus untuk menghindarkan kejenuhan, agar mereka tidak berperilaku dan berpenampilan (kebersihan) kurang baik. Hendaknya tenaga penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan minimal SMP dan berusia diatas 20 tahun.

LATAR BELAKANG

Makanan adalah semua substansi yang diperlukan tubuh kecuali air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan. 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.

Dari kedua faktor tersebut, faktor penjamah makanan dipandang lebih penting karena ia sebagai manusia, bersifat aktif yang mampu merubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya.

Undang-undang No. 23 tahun 1992 pasal 22 menyatakan bahwa kesehatan lingkungan diselenggarakan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat yaitu keadaan lingkungan yang bebas dari resiko yang membahayakan kesehatan dan keselamatan manusia.

Mengingat semakin pesatnya pertumbuhan rumah makan sejalan dengan pesatnya pembangunan khususnya dibidang pariwisata dipandang perlu adanya pengetahuan dan perilaku sehat bagi penjamah makanan karena hal ini berkaitan langsung dengan konsumen.

Beberapa tempat pariwisata di Jakarta yang banyak dikunjungi oleh wisatawan baik dalam maupun manca negara antara lain yaitu Taman Mini Indonesia Indah, Taman Impian Jaya Ancol dan Taman Margasatwa Ragunan. Usaha rumah makan maupun pedagang kaki lima yang berada di tempat pariwisata tersebut berkembang dengan luas dan memberi kesan murah meriah dan mengundang selera, telah menyuburkan tumbuhnya pedagang makanan dimana-mana. Karena keterbatasannya pendidikan dan pengetahuan para pedagang perlu perhatian pemerintah sebab umumnya mereka lebih memperhatikan aspek keuntungan dari aspek keamanan makanan tersebut.

Survei yang diadakan terhadap TPM didaerah tujuan wisata (Depkes 1991) memperlihatkan 13,5 % pedagang makanan ternyata buta huruf dan 18,8 % tidak tamat SD.

Hasil analisa situasi kerawanan penyehatan rumah makan, monitoring yang dilakukan Direktorat PLP Ditjen PPM & PLP tahun 1993 di 8 propinsi menunjukkan, makanan yang disajikan tercemar E. Coli 32,9 % dari rumah makan yang diperiksa. Tahun 1991 penelitian yang dilakukan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan DEPKES di kodya Bandung bahwa tangan penjamah makanan di rumah makan dan restoran tercemar Staphylococcus aerus 8,5 % dan Coli patogen 14 %.

Mengingat hal tersebut diatas dan juga seiring dengan pergeseran kebiasaan makan masyarakat di rumah menjadi di tempat kerja atau diperjalanan termasuk di tempat- tempat pariwisata makan perlu dilakukan studi tentang pengetahuan, perilaku dan kebersihan penjamah makanan pada tempat-tempat umum pariwisata di DKI Jakarta khususnya di TMII, TIJA dan TMR, agar dari sana dapat di rekomendasikan pilihan- pilihan kebijaksanaan dalam upaya peningkatan kualitas hygiene dan sanitasi makanan.

PERMASALAHAN

Rendahnya kualitas makanan jajanan mungkin berkaitan dengan rendahnya tingkat pendidikan maupun pengetahuan dari penjamah makanan yang mananganinya. Oleh sebab itu rumah makan sebagai sarana tempat umum harus memerlukan standar kesehatan yang memenuhi syarat agar tidak terlihat bahwa kualitas makanan yang disajikan 32,90 % makanan mengandung E. Coli dan tangan penjamah makanan tercemar Staphylococcus aerus 8,5 % dan Coli patogen 14 %.

Adanya masalah tersebut diatas dirasa perlu jawaban dari survei yang dilakukan di TMII, TIJA, TMR untuk mengetahui gambaran pengetahuan , perilaku dan kebersihan perseorangan penjamah makanan di ketiga tempat tersebut.

TUJUAN UMUM

Untuk mengetahui gambaran tentang pengetahuan, perilaku dan kebersihan perseorangan penjamah makanan di tempat umum pariwisata DKI Jakarta khususnya di TMII, TIJA dan TMR.

TUJUAN KHUSUS

Untuk memperoleh gambaran tentang :

1. Karakteristik penjamah makan menurut urnur, pendidikan dan pengalaman kerja di TMII, TIJA dan TMR.
2. Karakteristik pengetahuan penjamah makanan menurut umur, pendidikan dan pengalaman kerja di TMII, TIJA dan TMR.
3. Karakteristik perilaku penjamah makanan menurut umur, pendidikan dan pengalaman kerja di TMII, TIJA dan TMR.
4. Karakteristik kebersihan penjamah makanan menurut urnur, pendidikan dan pengalaman kerja TMII, TIJA dan TMR.

TINJAUAN PUSTAKA

A. RUMAH MAKAN

Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan.

Rumah makan adalah sebagai salah satu tempat umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut (Reksosoebroto, 1971)

Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersil yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya (Depkes 1990)

B. SANITASI MAKANAN

Makanan merupakan kebutuhan manusia dan semua makhluk hidup untuk dapat melangsungkan hidupnya secara sehat dan melakukan berbagai kegiatan. Dalam pengelolaan makanan ada 6 prinsip yang harus di perhatikan yaitu:

1. Keadaan bahan makanan
2. Cara penyimpanan bahan makanan
3. Cara pengolahan
4. Cara pengangkutan makanan yang telah masak
5. Cara penyimpanan makanan masak
6. Cara penyajian makanan masak

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau memasak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi. selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampel pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat / konsumen (Depkes, 1975)

C. TUJUAN SANITASI MAKANAN

Tujuannya adalah :

- a. Menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit.
- b. Mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli.
- c. Mengurangi kerusakan / pemborosan makanan.

D. PROSES PENGOLAHAN MAKANAN

1. Penyiapan pengolahan / pemasakan makanan.
Kegiatan penyiapan / pengolahan / pemasakan makanan akan melibatkan penjamah makanan, bahan makanan dan peralatan yang digunakan.
2. Penjamah makanan.
Memiliki peranan sangat besar dalam menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain Staphylococcus aureus ditularkan melalui hidung, tenggorokan, kuman Clostridium perfringens, Faecul streptococcus, Salmonella dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

E. KEBERSIHAN PERSEORANGAN

Semua penjamah makanan harus selalu memelihara kebersihan perseorangan dan terbiasa untuk berperilaku sehat selama bekerja. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam kebersihan perseorangan adalah :

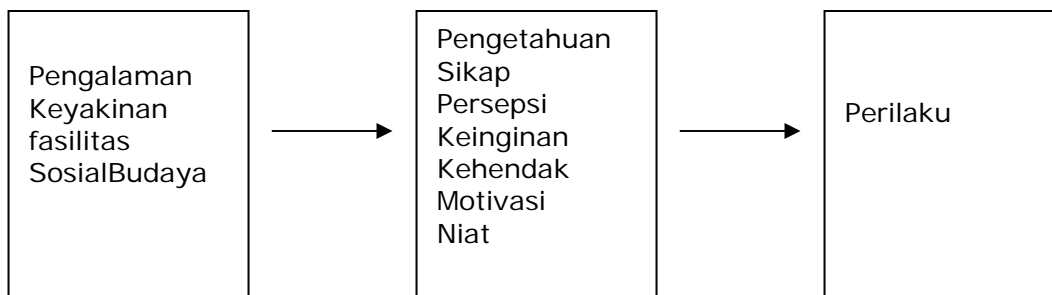
- Mencuci tangan
- Pakaian
- Kuku dan tangan
- Topi penutup rambut
- Merokok dll, misal batuk-batuk ketangan, garuk-garuk.

F. PENGETAHUAN

Pengetahuan dan sikap merupakan respon seseorang terhadap Stimulus (Covert behavior), tindakan nyata (perilaku) seseorang sebagai respon terhadap stimulus adalah merupakan overt behavior tindakan (practia) seseorang tidak didasari oleh pengetahuan dan sikap. Pengetahuan adalah merupakan hasil tabu, terjadi setelah melalui panca indra yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman raba dan rasa. Pengetahuan atau kognitif merupakan dominan yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (covert behavior)

G. PERILAKU

Perilaku manusia merupakan refleksi dari berbagai gejala kejiwaan seperti pengetahuan, keinginan, kehendak, minat motivasi, persepsi sikap dan sebagainya. Proses terbentuknya perilaku dapat dilihat pada skema dibawah ini :



Kesehatan seseorang / masyarakat dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor perilaku dan faktor non perilaku (L Green 1980) Perilaku seseorang terbentuk dari 3 faktor yaitu :

1. Faktor pemudah (predisposisi) atau predisposing factors yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan, nilai-nilai yang ada pada seseorang.

2. Faktor pendukung / pemungkin (enabling factors) yang terwujud dalam bentuk lingkungan fisik, tersedia atau tidak fasilitas maupun sarana
3. Faktor pendorong / penguat (reinforcing factors) yang terwujud dalam bentuk sikap dan perilaku petugas lain (majikan rumah makan) atau petugas kesehatan yang merupakan kelompok referensi (reference group) an perilaku seseorang atau masyarakat.

METODOLOGI

1. JENIS DATA

Data studi ini ialah data primer yang dikumpulkan dari wawancara dan observasi terhadap responden

2. SUBJEK

Subjek studi adalah para penjamah makanan yang bekerja di warung-warung makanan di lingkungan TMII, TIJA, TMR yang terpilih sebagai sampel

3. DISAIN STUDI

Studi dilaksanakan dengan disain potong lintang (cross sectional) dimana pada saat yang bersamaan dilakukan pengukuran terhadap variabel independen (dalam hal ini umur, pendidikan, dan pengalaman kerja) dan variabel dependen (dalam hal ini pengetahuan dan kebersihan perseorangan) pada masing-masing subjek.

4. POPULASI DAN SAMPEL

Program studi adalah selama penjamah makanan yang bekerja di warung-warung makan dalam lingkungan TMII, TIJA, TMR. Pada umumnya karakteristik penjamah makanan dari masing-masing warung makan di TMII pada umumnya relatif sama dan berhubung lokasinya yang berpecah dalam suatu kelompok-kelompok yang saling berjauhan, maka pengambilan sampel dilakukan secara cluster. Dengan cara ini dipilih satu kelompok warung-warung makanan dan dari padanya diambil sejumlah penjamah makanan disita sebagai sampel studi. Sedangkan untuk Taman Impian Jaya Ancol dan Taman Margasatwa Ragunan teknik pengambilan sampel random sampling, karena warung-warung makanan tersebar secara merata pada seluruh lokasi. Jumlah sampel yang diambil adalah 100 orang.

5. PENGUKURAN

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan instrumen berupa daftar pertanyaan (kuesioner) untuk variabel pengetahuan dan perilaku dan daftar cek (check list) untuk mengukur variabel kebersihan persorangan (kuesioner terlampir).

6. LOKASI, WAKTU, DAN PELAKSANAAN

Studi ini dilaksanakan di Taman Mini Indonesia Indah (TMII), pada tanggal 15 Mei 1996, Taman Margasatwa Ragunan, pada tanggal 7 Mei 1996 dan Taman Impian Jaya Ancol, pada tanggal 4 Mei 1996.

7. ANALISIS DATA

Pengolahan data dilakukan secara manual dan dianalisis secara deskriptif, baik univariat maupun bivariat dengan tabel persentase dan tabel silang.

1. Pengukuran terhadap pengetahuan dilakukan cara :
 - a. Terhadap setiap item pertanyaan diberikan skor secara absolut. Bila benar diberikan skor 1, dan untuk jawaban salah diberikan skor 0.

- b. Selanjutnya dilakukan skorong untuk mengetahui total skor setiap subjek.
 - c. Kemudian dilakukan pengukuran tingkat pengetahuan masing – masing subjek secara kategorik dengan standar sebagai berikut :
 - Baik, bila total skor 4 – 5
 - Cukup, bila total skor 3
 - Kurang, bila total skor 1 - 2
2. Pengukuran terhadap perilaku dilakukan dengan cara :
- a. Terhadap item pertanyaan diberikan skor secara absolut. Bila jawaban benar diberi skor 1 dan untuk jawaban salah diberikan skor 0
 - b. Selanjutnya dilakukan skoring untuk mengetahui total skor setiap subjek.
 - c. Kemudian dilakukan pengukuran tingkat perilaku masing – masing subjek secara kategori, dengna standar sebagai berikut:
 - Baik, bila total skor 4 – 6
 - Cukup, bila total skor 3 – 4
 - Kurang, bila total skor 1 –2
3. Pengukuran terhadap kebersihan dilakukan dengan cara :
- a. Terhadap setiap item pertanyaan diberikan skor antara 1- 5 standar pemberian skor adalah sebagai berikut :
 - Jawaban sangat baik, skor 5
 - Jawaban baik, skor 4
 - Jawaban cukup baik, skor 3
 - Jawaban kurang baik, skor 2
 - Jawaban sangat kurang baik, skor 1
 - b. Selanjutnya dilakukan skoring untuk mengetahui total setiap subjek
 - c. kemudian dilakukan pengukuran tingkat perilaku masing – masing subjek secara kategorik, dengan standar sebagai berikut :
 - Baik, bila total skor 20 – 25
 - Cukup, bila total 15 – 19
 - Kurang, bila total skor 0 – 14

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. DESKRIPSI LOKASI STUDI

1) Taman Impian Jaya Ancol (TIJA)

Kawasan TUA seluas 552 hektar terletak diantara pelabuhan internasional Tanjung Priok dan pelabuhan antar pulau Sunda Kelapa. Sebelumnya daerah ini merupakan tanah rawa-rawa yang penuh semak belukar. Pada saat itu Ancol dikenal sebagai hunian kera dan para pelanggar hukum yang bersembunyi di lokasi tersebut. Areal itu kemudian ditentukan peruntukannya serta penggunaannya oleh pemerintah pusat melalui PP Nomor 51/1960. Pematangan tanah mulai dikerjakan tahun 1962 untuk dijadikan daerah yang siap dibangun. Pembangunannya diselesaikan oleh PT. Citra Engineering pada tahun 1966.

Dalam pembangunan selanjutnya, pemerintah melalui Keputusan Presiden Nomor 338/1960 membentuk panitia sekaligus menunjuk Gubernur DKI Jakarta sebagai penanggung jawab. Sedangkan pelaksanaan sehari-hari dilaksanakan oleh Proyek Pembangunan Lingkungan Ancol dan Badan Pelaksana Pembangunan Proyek Ancol adalah PT Pernbangunan Jaya berdasarkan SK Gubernur Nomor: 369/1979.

Pada tanggal 25 Juni 1967 TIJA mulai dibuka untuk umum dan menyediakan sarana hiburan dan rekreasi yang sehat, sarana pendidikan dalam arti luas dan menunjang pariwisata nasional.

TIJA merupakan daerah pantai sehingga udaranya panas. Suhu tertinggi rata-rata 32,3°C dan suhu terendah rata-rata 23,7°C. Suhu rata-rata harian 27,5°C. Curah hujan rata-rata sepanjang tahun 1.733 mm. Kelembaban nisbi udara rata-rata harian 76%. Laju kecepatan angin rata-rata harian 14,04 km/jam dan laju angin maksimum 38,88 km/jam.

Berbagai fasilitas hiburan dan rekreasi telah selesai dibangun dalam rangka menampung kebutuhan masyarakat. Sesuai rencana induk, pada tahun-tahun mendatang TIJA diharapkan dapat terus menambah dan menyempurnakan fasilitas maupun pelayanannya sesuai dengan kebutuhan seluruh lapisan masyarakat.

2) Taman Mini Indonesia Indah (TMII)

Gagasan membangun TMII bermula dari pemikiran bagaimana caranya memperkenalkan Indonesia yang luas ini menjadi mudah untuk difahami melalui visualisasi dalam wujud yang kecil dari wujud aslinya yang besar. Ibu Tien Soeharto selaku Ketua Yayasan Harapan Kita, dalam rapat tanggal 13 Maret 1970 mencetuskan ide dibangunnya proyek miniatur Indonesia Indah, yaitu suatu bangunan yang akan menggambarkan keadaan dan keanekaragaman budaya bangsa Indonesia yang mempunyai ciri khas kedaerahan dan dalam wujud yang mini.

Setelah melalui proses pematangan selama 2 tahun, pada tanggal 4 Maret 1972 akhirnya keluarlah Memorandum DPR RI No. 1076/p.Ch.M.H. /1972 yang berisi persyaratan, status, dan bentuk penyelenggaraan proyek dan kemudian Yayasan Harapan Kita mewujudkan penyelenggaraan pembangunan proyek tersebut.

Pada tanggal 20 April 1975 sebagian dari pembangunan proyek taman miniatur Indonesia Indah selesai dan diresmikan pemakaiannya. Untuk selanjutnya Taman Mini diberikan nama Taman Mini Indonesia Indah (TMII), dengan status sebagai tempat-tempat umum taman rekreasi yang terbuka untuk umum.

TMII berada di wilayah DKI Jakarta yang secara administratif termasuk wilayah kewalikotaan Jakarta Timur, yaitu di Kecamatan Pasar Rebo. Luas areal TMII seluruhnya adalah 164 hektar.

Seluruh fasilitas yang ada di TMII terbuka untuk umum. Adapun fasilitas yang ada di TMII dapat dikelompokkan sebagai berikut :

Bangunan anjungan daerah sebanyak 27 unit, yang mewakili bangunan khas daerah dari setiap propinsi.

Bangunan non daerah, yang dikelola unit-unit usaha antara lain:

1. Museum, antara lain museum penerangan, museum Indonesia, museum perangko, museum komodo, dan lain-lain.
2. Taman, taman anggrek, taman burung, taman kaktus, taman buah-buahan, dan lain-lain.
3. Kolam renang (yaitu Ambar Tirta).
4. Taman parkir.
5. Bangunan warung-warung makan.
6. Bangunan WC umum.
7. Bangunan klinik kesehatan.
8. Bangunan penginapan untuk turis (yaitu desa wisata).
9. Bangunan kantor (yaitu gedung pengelola).
10. Teater Keong Mas.
11. Bangunan pertokoan.
12. Bangunan peribadatan.
13. Archiple, dan lain-lain.

3) Taman Margasatwa Ragunan

Kawasan Taman Margasatwa Ragunan adalah suatu kawasan yang sejuk. Para pengunjung yang kebanyakan berasal dari golongan ekonomi menengah bawah banyak memanfaatkan rumah makan kaki lima yang terletak disekitar areal kebun binatang maupun di dalam lokasi kebun binatang. Kebanyakan bangunan rumah makan kaki lima tersebut memang hanya terbuat dari kayu dan luasnya tidak lebih dari 10 meter persegi, tetapi keadaannya tampak cukup bersih dan rapi, dimana dindingnya dicat menarik, lantai semen biasa tetapi cukup bersih. Mengenai pengadaan air untuk cuci tidak menggunakan kran tetapi ditaruh dalam ember-ember. Proses pencucian alat-alat makan pundenan air yang tidak mengalir dan digunakan berkali-kali.

2. DESKRIPSI RESPONDEN

Karakteristik responden menurut umur, pendidikan, dan pengalaman kerja disajikan pada tabel-tabel berikut.

Tabel 4.1 : Distribusi Penjamah Makanan Menurut Umur

Umur	Jumlah	%
10 – 15 Tahun	10	10
16 – 20 Tahun	30	30
> 20 Tahun	60	60
Total	100	100

Dari tabel 4.1 terlihat sebagian besar penjamah makanan berusia diatas 20 tahun, tetapi juga ditemukan adanya penjamah makanan yang berusia muda atau dibawah umur sebesar 10%. Hal ini perlu mendapatkan perhatian karena dengan mempekerjakan anak dibawah umur selain melanggar ketentuan ketenaga kerjaan, juga akan berdampak kurang baik terhadap higene dan sanitasi yang berkaitan dengan pengolahan dan penyajian makanan sebagai pekerjaan yang digelutinya.

Tabel 4.2 : Distribusi Penjamah Makanan Menurut Pendidikan

Pendidikan	Jumlah	%
SD	28	28
SMP	45	45
SMA	27	27
Total	100	100

Dari tabel diatas terlihat sebagian besar penjamah makanan berpendidikan SMP. Mereka yang berpendidikan SMA hampir sama proporsinya dengan yang berpendidikan SD. Keadaan ini dapat dimengerti, karena mereka yang berpendidikan mungkin enggan bekerja sebagai penjamah makanan atau pelayan rumah makan. Yang lebih perlu mendapat perhatian ialah mereka yang berpendidikan SD karena akan mempengaruhi pengetahuan dan perilaku mereka, serta terhadap kebersihan makanan dan kebersihan perorangan.

Tabel 4.3 : Distribusi penjamah Makanan Menurut Pengalaman Kerja

Pengalaman Kerja	Jumlah	%
0 bulan – 6 bulan	18	18
7 bulan – 1 tahun	13	13
> 1 tahun – 2 tahun	25	25
> 2 tahun	44	44
Total	100	100

Terlihat sebagian besar penjamah makanan telah memiliki pengalaman kerja diatas 2 tahun. Keadaan ini seharusnya mendukung perilaku yang positif terhadap higene dan sanitasi makanan, asalkan selama bekerja diberikan pembinaan yang baik.

3. PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN

1). Pengetahuan penjamah makanan menurut umur

Distribusi pengetahuan penjamah makanan menurut dapat dilihat pada tabel berikut :

Umur	Pengetahuan						Total	%
	Baik		Cukup		Kurang			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%		
10 th – 15 th	1	1	2	2	7	7	10	10
16 th – 20 th	13	13	6	6	11	11	30	30
> 20 th	28	28	20	20	12	12	60	60
Total	42	42	28	28	30	30	100	100

Pada kelompok umur 10-15 tahun, pengetahuan kurang memiliki proporsi terbesar. Sedangkan untuk kelompok umur 16-20 tahun proporsi pengetahuan baik merupakan yang terbesar, tetapi proporsi pengetahuan cukup lebih kecil daripada kurang. Pada kelompok umur diatas 20 tahun, Secara meyakinkan data memperlihatkan proporsi kearah pengetahuan baik meningkat dengan cukup berarti. Hal ini dimungkinkan, dengan bertambahnya umur mereka makin banyak pengetahuan/informasi yang diperoleh. Dapat disimpulkan, data tidak menunjukkan konsistensi hubungan pengetahuan dengan umur antara kelompok umur 10-15 tahun dan 16-20 tahun, tetapi hubungan nyata terlihat pada perbandingan pengetahuan antara kelompok umur 10-15 tahun dengan kelompok umur diatas 20 tahun.

2) Pengetahuan penjamah makanan menurut pendidikan

Data pengetahuan penjamah makanan berdasarkan pendidikan tersaji pada tabel 4.5 berikut.

Umur	Pengetahuan						Total	%
	Baik		Cukup		Kurang			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%		
SD	7	7	4	4	17	17	28	28
SMP	21	21	15	15	9	9	45	45
SMA	12	12	11	11	4	4	27	27
Total	40	40	30	30	30	30	100	100

Tabel 4.5 memperlihatkan adanya trend proporsi yang membesar kearah pengetahuan kurang. Hal yang sebaliknya terlihat pada tingkat pendidikan diatasnya (SMP dan SMA), dimana trend kearah pengetahuan cukup dan baik yang rneningkat proporsinya. Disini terlihat adanya hubungan antara pengetahuan dengan tingkat pendidikan penjarnah makanan, dimana makin tinggi pendidikan makin baik pengetahuannya.

3) Pengetahuan penjamah makanan menurut pengalaman kerja
Distribusi pengetahuan penjamah rnakanan menurut pengajaman kerjanya disajikan dalam tabel 4.6 dibawah ini.

Tabel 4.6 : Distribusi Pengetahuan Penjamah Makanan Menuru
Pengalaman Kerja

Umur	Pengetahuan						Total	%
	Baik		Cukup		Kurang			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%		
0 bl – 6 bl	5	5	8	8	5	5	18	18
7 bl – 1 th	6	6	2	2	5	5	13	13
> 1 th – 2 th	13	13	6	6	6	6	25	25
> 2 th	20	20	14	14	10	10	44	44
Total	44	44	30	30	26	26	100	100

Pada kelompok pengalaman kerja 0-6 bulan, proporsi pengetahuan cukup lebih besar daripada kurang. Sebaliknya pada pengalaman kerja 7 bulan -1 tahun, proporsi pengetahuan kurang lebih besar daripada cukup. Dari hal itu dapat ditarik simpulan bahwa hubungan antara pengetahuan dan pengalaman kerja tidak konsisten pada kedua kelompok pengalaman kerja tersebut.

Mulai pengalaman kerja 1 tahun keatas, proporsi pengetahuan kearah baik makin meningkat, terlebih lagi pada pengalaman kerja diatas 2 tahun. Dengan demikian dapat disimpulkan, hubungan pengetahuan dan pengalaman kerja bermakna setelah mencapai 1 tahun atau lebih.

4. PERILAKU PENJAMAH MAKANAN

1). Perilaku penjamah makanan menurut umur

Distribusi perilaku penjamah makanan menurut kelompok umur dapat dilihat pada tabel 4.5 berikut ini.

Tabel 4. 7 : Distribusi Perilaku penjamah Makanan Menurut Umur

Umur	Pengetahuan						Total	%
	Baik		Cukup		Kurang			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%		
10 th – 15 th	1	1	4	4	5	5	10	10
16 th – 20 th	13	13	9	9	8	8	30	30
> 20 th	17	17	26	26	17	17	60	60
Total	31	31	39	39	30	30	100	100

Pada kelompok umur 10-15 tahun, proporsi perilaku kurang lebih besar daripada perilaku cukup dan baik. Hal sebaliknya terlihat pada kelornpok umur 16-20 tahun. Dari hal ini sementara dapat disimpulkan adanya hubungan antara perilaku dan umur. Namun pada kelompok umur diatas 20 tahun hubungan ini menjadi tidak

konsisten, karena proporsi perilaku cukup ternyata jauh lebih besar daripada perilaku baik dan proporsi perilaku baik tersebut sama dengan perilaku kurang. Dengan demikian dapat disimpulkan tidak adanya hubungan antara perilaku dengan umur. Makin bertambah umur tidak berarti makin baik perilakunya.

2) Perilaku Penjamah Makanan Menurut Pendidikan

Data distribusi perilaku penjamah makanan berdasar pendidikan terlihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.8 : Distribusi Perilaku Penjamah Makanan Menurut Pendidikan

Umur	Pengetahuan						Total	%
	Baik		Cukup		Kurang			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%		
SD	6	6	12	12	10	10	28	28
SMP	13	13	17	17	15	15	45	45
SMA	10	10	12	12	5	5	27	27
Total	29	29	41	41	30	30	100	100

Dari tabel di atas terlihat tidak adanya hubungan antara perilaku dengan pendidikan. Pada tingkat SD perilaku cukup proporsinya lebih banyak daripada perilaku kurang. Pada pendidikan SMP dan SMA, meskipun proporsi perilaku cukup lebih besar daripada perilaku kurang, tetapi ternyata masih lebih kecil proporsinya dibandingkan perilaku baik. Hal ini menunjukkan bahwa pendidikan yang meningkat tidak selalu diiringi peningkatan perilaku yang lebih baik.

3) Perilaku penjamah makanan menurut pengalaman kerja

Distribusi perilaku penjamah makanan berdasarkan pengalaman kerjanya disajikan pada tabel 4.9 berikut ini.

Tabel 4.9 : Distribusi Perilaku penjamah Makanan Menurut Pengalaman kerja

Umur	Pengetahuan						Total	%
	Baik		Cukup		Kurang			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%		
0 bl – 6 bl	4	4	8	8	6	6	18	18
7 bl – 1 th	4	4	6	6	3	3	13	13
> 1 th – 2 th	13	13	9	9	3	3	25	25
> 2 th	15	15	16	16	13	13	44	44
Total	36	36	39	39	25	25	100	100

Pada kelompok pengalaman kerja 0-6 bulan dan 7 bulan -1 tahun terlihat tidak ada konsistensi hubungan antara perilaku dan pengalaman kerja. Pada kelompok pengamatan kerja pertama proporsi perilaku kurang lebih kecil daripada cukup, dan pada kelompok kedua proporsi perilaku baik lebih kecil daripada cukup.

Untuk pengalaman kerja 1-2 tahun terlihat hubungan itu cukup kuat, yang diperlihatkan oleh adanya peningkatan proporsi kearah perilaku yang baik. Sebaliknya, keadaan ini tidak cukup kuat terlihat pada kelompok pengalaman kerja diatas 2 tahun, dimana tampak ternyata proporsi perilaku baik lebih kecil daripada perilaku cukup. Dengan demikian dapat disimpulkan, hubungan antara perilaku dan

pengalaman kerja hanya bermakna pada pengalaman kerja 1-2 tahun. Hubungan yang lebih rendah tingkatannya diperlihatkan pada pengalaman diatas 2 tahun.

Hal ini barangkali disebabkan adanya kejenuhan setelah penjamah makanan memiliki pengalaman kerja yang panjang. 4.5 Kebersihan Penjamah Makanan

1) Kebersihan penjamah makanan menurut umur

Distribusi kebersihan penjamah makanan berdasarkan kelompok umur diperlihatkan dalam tabel dibawah ini.

Tabel 4.10 : Distribusi Kebersihan Penjamah Makanan Menurut Umur

Umur	Pengetahuan						Total	%
	Baik		Cukup		Kurang			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%		
10 th – 15 th	2	2	7	7	1	1	10	10
16 th – 20 th	15	15	11	11	4	4	30	30
> 20 th	30	30	28	28	2	2	60	60
Total	47	47	46	46	7	7	100	100

Pada kelompok umur 10-15 tahun, proporsi kebersihan cukup lebih besar daripada kebersihan kurang dan baik. Sebaliknya pada kelompok umur 16-20 tahun proporsi kebersihan baik hampir mencapai 4 kali kebersihan kurang, lebih-lebih pada kelompok umur diatas 20 tahun proporsi yang sama mencapai 15 kali lipat. Hal ini menunjukkan adanya hubungan yang kuat antara kebersihan dengan umur penjamah makanan.

2) Kebersihan penjamah makanan menurut pendidikan

Distribusi kebersihan penjamah makanan berdasarkan tingkat pendidikan diperlihatkan pada tabel 4.11 berikut.

Tabel 14. 11 : Distribusi Kebersihan Penjamah Makanan Menurut Pendidikan

Umur	Pengetahuan						Total	%
	Baik		Cukup		Kurang			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%		
SD	9	9	14	14	5	5	28	28
SMP	23	23	18	18	4	4	45	45
SMA	13	13	12	12	2	2	27	27
Total	45	45	44	44	11	11	100	100

Pada tingkat pendidikan SD, kebersihan cukup menempati proporsi terbesar, disusul kemudian dengan kebersihan cukup dan terakhir kebersihan kurang. Disini tidak terlihat adanya arah tingkat kebersihan perorangan dari penjamah makanan berpendidikan SD. Pada tingkat SMP dan SMA, terlihat dengan jelas adanya kaitan antara kebersihan dan tingkat pendidikan. Dengan demikian dapat disimpulkan, pengaruh pendidikan terhadap kebersihan penjamah makanan bermakna mulai tingkat SMP.

3) Kebersihan penjamah makanan menurut pengalaman kerja

Data kebersihan penjamah makanan berdasarkan pengalaman kerjanya disajikan dalam tabel berikut.

Tab14.12 : Distribusi Kebersihan Penjamah Makanan Menurut Pengalaman Kerja

Umur	Pengetahuan						Total	%
	Baik		Cukup		Kurang			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%		
0 bl – 6 bl	8	8	7	7	3	3	18	18
7 bl – 1 th	1	1	11	11	1	1	13	13
> 1 th – 2 th	15	15	7	7	3	3	25	25
> 2 th	20	20	23	23	1	1	44	44
Total	44	44	48	48	8	8	100	100

Pada kelompok pengalaman kerja 0-6 bulan, proporsi kebersihan baik ternyata lebih besar pada kebersihan cukup dan kurang. Demikian pula pada pengalaman 7 bulan - 1 tahun, kebersihan baik ternyata lebih kecil dibandingkan kebersihan cukup. Dari sini dapat ditarik kesimpulan sementara tidak adanya hubungan antara kebersihan dan pengalaman kerja sampai 1 tahun. Sebaliknya pada kelompok pengalaman kerja > 1-2 tahun proporsi kebersihan baik mencapai 2 kali kebersihan cukup dan 5 kali kebersihan kurang. Tetapi pada pengalaman diatas 2 tahun proporsi kebersihan baik menurun dibandingkan kebersihan cukup. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengalaman kerja yang paling bermakna hubungannya dengan kebersihan adalah antara 1 -2 tahun.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian pembahasan dimuka, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Karakteristik umur penjamah makanan adalah 10% umur 10-15 tahun, 30% umur 16-20 tahun, dan 60% umur diatas 20 tahun.
2. Karakteristik pendidikan penjamah makanan adalah 28% SD, 45% SMP, dan 27% SMA.
3. Karakteristik pengalaman kerja penjamah makanan adalah 18% 0-6 bulan, 13% 7 bulan -1 tahun, 25% > 1 tahun -2 tahun, dan 44% diatas 2 tahun.
4. Hubungan pengetahuan dan umur tidak konsisten sampai umur 20 tahun. Hubungan ini bermakna pada penjamah makanan berumur diatas 20 tahun.
5. Ada hubungan antara pengetahuan dengan tingkat pendidikan. Makin tinggi pendidikan makin baik pengetahuannya.
6. Tidak ada konsistensi hubungan antara pengetahuan dan pengalaman kerja pada kelompok pengalaman kerja dibawah 1 tahun. Hubungan menjadi nyata setelah pengalaman kerjanya mencapai 1 tahun atau lebih.
7. Tidak ada konsistensi hubungan antara perilaku dengan umur penjamah makanan.
8. Tidak ada hubungan antara perilaku dengan pendidikan. Pendidikan yang meningkat tidak selalu diiringi perilaku yang lebih baik.
9. Tidak ada konsistensi hubungan antara perilaku dengan pengalaman kerja penjamah makanan. Hubungan yang bermakna diperlihatkan pada pengalaman kerja antara 1 2 tahun.
10. Ada hubungan antara kebersihan dengan umur. Makin tinggi umur penjamah makanan, makin baik kebersihannya.
11. Ada hubungan antara kebersihan dengan pendidikan, terutama setelah mencapai tingkat SMP

12. Tidak ada hubungan konsisten antara kebersihan dengan pengalaman kerja sampai 1 tahun. Hubungan tersebut menjadi nyata setelah penjamah makanan berpengalaman kerja 1-2 tahun.

2. SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penyuluhan tentang Higiene dan Sanitasi makanan untuk meningkatkan pengetahuan, perilaku, dan kebersihan perorangan penjamah makanan dengan sasaran diutamakan pada mereka yang berusia muda (10 - 20 th), berpendidikan rendah (SD) dan pengalaman kerja < 1 tahun.
2. Agar pengetahuan, perilaku dan kebersihan penjamah makanan semakin baik, maka perlu diupayakan retensi tenaga penjamah makanan yang bekerja disuatu Tempat Pengelolaan Makanan, antara 1-2 tahun. Bagi penjamah makanan yang telah berpengalaman kerja diatas 2 tahun perlu diberikan perhatian/pembinaan khusus untuk menghindarkan kejenuhan, agar mereka tidak berperilaku dan berpenampilan (kebersihan) kurang baik.
3. Hendaknya tenaga penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan minimal SMP dan berusia diatas 20 tahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Hs ; Milk and Food Sanitation Practice ; The Commonwealth Fund ; Newyork, 1947
- Anwar, H [et.al]; Sanitasi makanan dan minuman pada institusi pendidikan tenaga sanitasi : proyek pengembangan tenaga sanitasi pusat. Jakarta : Pusdinakes Depkes R.I, 1989.
- Departemen Kesehatan ; Buku pedoman kerja Puskesmas jilid.IV, 1991
- Departemen Kesehatan R.I No. 304 /menkes/PenIV/1989 tgl. 22 April 1989; tentang persyaratan kesehatan rumah makan dan restoran. Jakarta : Departemen R.I, 1990
- Depkes R.I, Program penyehatan lingkungan pemukiman , sub program tempat umum dan industri, 1994
- Longree k, Qunatity food sanitation, Wiley interscine, third edition, 1980
- Rencana induk pengembangan dan pembangunan Kebun Binatang Rangunan (KBR) tahun 2005, Pemda DKI, Jakarta, 1989