

**PENGARUH PROMOSI KESEHATAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN
TERHADAP PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN SEKOLAH
TINGKAT SLTA KABUPATEN BELITUNG TAHUN 2020**

Monita Hermatuti

Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan,
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta
Kampus I Jl RS Fatmawati No.1 Pondok Labu Jakarta Selatan 12450
Kampus II Jl Raya Limo Depok 16515, Indonesia
Email: Upnvj@upn.ac.id

Abstract

The school canteen is an important infrastructure to fulfill the needs of the school residents. The fulfillment the hygienic food needs is influenced by several factors, these are ingredients, equipment, the food processing and the food handlers. unhygienic food will endanger health and cause diseases such as diarrhea. Research on food handlers in the school canteen shows that food handlers do not yet know how to properly process food. Food handlers in the school canteen still lack knowledge of the application of hygiene and food sanitation. This research purpose for giving health promotion to improve the knowledge about hygiene and food sanitation of food handlers in the senior high school canteen of Belitung Regency on 2020. This research uses a pre-experimental research design with research samples. Data analysis used univariate and bivariate analysis with the Wilcoxon Test at a 95% confidence level ($\alpha = 0,05$). Bivariate test results obtained on individual hygiene knowledge and food sanitation knowledge that is obtained P-value of 0,000 which means there is an influence of health promotion on knowledge about food handlers food hygiene and sanitation. Suggestions need to follow up in the form of application in food management practices.

Keywords: school canteen, hygiene, sanitation, food

PENDAHULUAN

Kantin sekolah adalah salah satu prasarana krusial yang wajib dimiliki

instansi pendidikan sesuai Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional

Pendidikan. Menurut Joewono (2013) dalam (Avrilianda, 2016), di Indonesia terdapat dua puluh Provinsi dan enam ratus empat puluh kantin sekolah yang belum memenuhi mutu kantin sehat yang mencakup mutu kebersihan, kesehatan serta keamanan.

Laporan (BPOM RI, 2018) pada tahun 2018 di Indonesia kejadian keracunan makanan akibat kontaminasi dari makanan terbanyak di rumah tangga dengan 42,86% kejadian dan makanan siap saji sebesar 33,93%. Pada institusi pendidikan kejadian keracunan makanan sebesar 30,35%.

Kantin sekolah akan menjadi penunjang kegiatan pendidikan dan masuk kedalam upaya kesehatan masyarakat jika dapat berfungsi dengan memperhatikan aspek hygiene dan sanitasi dan menyediakan makanan yang sehat dan bergizi, serta.

Pertimbangan sanitasi makanan mempengaruhi pemenuhan kebutuhan akan makanan higienis dan tempat serta kebersihan pedagang (penjamah makanan) harus dilakukan. Menurut Prabu (2018) dalam Rohmah at al. (2018) hygiene dan sanitasi makanan adalah pengontrol 4 faktor, yaitu faktor tempat, bahan makanan, peralatan, dan manusia (penjamah makanan / pedagang) (Rohmah, Cholifah and Rezania, 2019). Sanitasi adalah upaya untuk mencegah makanan dari semua jenis

bahaya yang dapat mengganggu kesehatan yang dapat menyebabkan penyakit dan keracunan makanan, dengan fokus pada kegiatan dan tindakan yang perlu membebaskan makanan dan minuman dari semua bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, dimulai dengan produksi makanan, selama pemrosesan, penyimpanan, transportasi, hingga dikonsumsi oleh konsumen (Indasah, 2017).

Proses pengolahan makanan adalah perubahan bahan makanan yang mentah menjadi makanan yang bisa dimakan, dan orang yang menangani atau terlibat langsung dalam proses persiapan untuk menyajikan makanan disebut penjamah makanan (Rejeki, 2015b).

Kriteria hygiene bagi penjamah makanan agar dapat menjaga kesehatan selama kegiatan, yaitu penjamah makanan harus bebas dari penyakit menular seperti diare, tifus, kolera dan Tuberkulosis. Penjamah makanan yang menderita gangguan pernapasan, pencernaan, dan gangguan kulit tidak dapat melakukan kegiatan pengolahan makanan. Penjamah makanan sebaiknya menjalani pemeriksaan medis rutin setiap enam bulan, termasuk tes darah dan rontgen (Agustina, Permatasari and Setiyawati, 2017). Hygiene sendiri suatu upaya untuk meningkatkan derajat kesehatan dengan mempertahankan dan meningkatkan kebersihan seseorang

melalui penggunaan celemek, tutup kepala, sarung tangan atau penjepit makanan yang dapat mempengaruhi itu, sehingga setiap orang bebas dari penyakit(Rejeki, 2015b).

Kurangnya pengetahuan dapat terjadi karena kurangnya pengetahuan tentang sumber makanan yang digunakan, atau karena mereka tidak mengerti aturan untuk mengolahnya. Untuk mengubah pola pikir dan perilaku penjamah makanan, informasi tentang hygiene sanitasi makanan perlu diberikan melalui promosi kesehatan (Herningtyas, 2017). Promosi kesehatan bertujuan mengetahui pengaruh promosi kesehatan hygiene dan sanitasi makanan dengan peningkatan pengetahuan pada penjamah makanan di kantin sekolah Kabupaten Belitung tahun 2020. Serta bisa menambah wawasan dan informasi mengenai seberapa jauh pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan di kantin sekolah.

Hasil observasi peneliti, tempat penyimpanan makanan jadi tidak didalam etalase kaca dan tidak tertutup, tidak terdapat penerangan yang cukup di tempat memasak dan untuk pembuangan sampah, ada beberapa kantin yang langsung membuang di samping kantin dengan cara dibakar. Terdapat sampah yang berserakan di daerah dalam kantin dan di dekat tempat pencucian piring, tempat pencucian piring kurang layak, Beberapa masih ada yang belum menggunakan air yang mengalir.

Peralatan makan setelah dicuci tidak diletakkan rak dan lap yang digunakan untuk membersihkan peralatan makan dan peralatan masak dijadikan satu dan digunakan berulang. Dari hasil studi pendahuluan ini peneliti menyimpulkan bahwa masih kurangnya pengetahuan dan implementasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan di kantin sekolah di Kabupaten Belitung.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, desain Pre Experimental dengan rancangan one-group pre-test post-test design dimana tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan diukur sebelum dan sesudah diberikan promosi kesehatan. Dalam penelitian ini yang menjadi sampel adalah seluruh penjamah makanan di MAN 1 Belitung, SMKN 1 Selat Nasik, SMKN 1 Tanjungpandan, dan SMA PGRI Tanjungpandan yang memiliki total 18 kantin dan memiliki total penjamah makanan berjumlah 36 orang. Penelitian ini dilakukan pada bulan April tahun 2020. Pengambilan sampel dengan total sampel.

Teknik pengumpulan data dengan kuesioner tentang hygiene dan sanitasi makanan. Kuesioner dibuat dalam bentuk multiple choice. Analisis data secara univariat dan bivariat dengan menggunakan

uji *Wilcoxon* untuk data yang terdistribusi tidak normal dengan α 0,05.

HASIL

Karakteristik usia dari penjamah makanan berada pada rentang usia 26 sd 65 tahun, hampir seluruhnya penjamahnya berjenis kelamin perempuan, tingkat pendidikan didominasi SLTA. Sebanyak 63,9% penjamah makanan berpenghasilan empat juta rupiah sampai dengan enam juta rupiah perbulannya, Lebih jelas dapat dilihat pada tabel 1

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden di Kantin Sekolah Kabupaten Belitung Tahun 2020 (n =36)

Variabel	Jumlah	Persentase (%)
Usia		
46-65 tahun	18	50,0
26-45 tahun	18	50,0
Jenis Kelamin		
Laki-laki	3	8,3
Perempuan	33	91,7
Pendidikan		
SD	5	13,9
SMP	7	19,4
SMA	23	63,9
Sarjana	1	2,8
Pengasilan Perbulan		
Satu Juta Rupiah - Tiga Juta Rupiah	7	19,4
Empat Juta Rupiah – Enam Juta Rupiah	23	63,9
>Enam Juta Rupiah	6	16,7

Tabel 2 menunjukkan pengetahuan responden sebelum dilakukan promosi kesehatan *personal hygiene*, kategori kurang yaitu (58,3%), dan kategori baik 5,6%, setelah diberi penyuluhan pengetahuan responden kategori baik meningkat menjadi 66.7%, sedangkan kategori kurang menurun menjadi 2.8%. Begitu juga pengetahuan pengetahuan sanitasi makanan kategori kurang (69,4 %), yang berpengetahuan baik hanya 8,3%. Setelah diberi penyuluhan terjadi peningkatan pengetahuan menjadi 63,9%, sedangkan kategori kurang menurun menjadi 2,8%.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi penjamah makanan berdasarkan Pengetahuan

Variabel	<i>Pre Test</i>	(%)	<i>Post Test</i>	(%)
Pengetahuan				
Pengetahuan Hygiene perorangan				
Baik	2	5,6	24	66,7
Cukup	13	36,1	11	30,6
Kurang	21	58,3	1	2,8
Pengetahuan Sanitasi Makanan				
Baik	3	8,3	23	63,9
Cukup	8	22,2	12	33,3
Kurang	25	69,4	1	2,8

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata nilai tingkat pengetahuan hygiene perorangan sebelum dilakukan dilakukan promosi kesehatan dengan media

powerpoint dan poster sebesar 12,31 dengan standar deviasi 2,266 dan sesudah dilakukan promosi kesehatan sebesar 18,39 dengan standar deviasi 2,499. Dan pada pengetahuan sanitasi makanan nilai rata-rata sebelum dilakukan promosi kesehatan dengan media *powerpoint* dan poster sebesar 8,03 dengan standar deviasi 1,859, sedangkan sesudah dilakukan promosi kesehatan rata-rata sebesar 12,00 dengan standar deviasi 1,586. Kemudian nilai minimum dan maksimum total skor pada saat sebelum dan sesudah intervensi terdapat peningkatan. Dari tabel 9 dapat kita ketahui nilai signifikan dari *pre-test* dan *post-test* pengetahuan hygiene perorangan yang didapat adalah sebesar 0,000, nilai $P < 0,05$ menjelaskan bahwa terdapat perbedaan bermakna antara nilai pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan promosi kesehatan. Serta pada *pre-test* dan *post-test* pengetahuan sanitasi makanan yang didapat adalah sebesar 0,000, nilai $P < 0,05$ menjelaskan bahwa terdapat perbedaan bermakna antara nilai pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan promosi kesehatan.

PEMBAHASAN

Pengetahuan adalah hasil dari proses pembelajaran dengan melibatkan indra penglihatan, pendengaran, penciuman, dan pengecap (Setiawati, 2008). Dalam penelitian ini melibatkan indra penglihatan

dan pendengaran yang diperoleh dari penyampaian materi menggunakan media power point dan poster. Perbedaan nilai pengetahuan responden sebelum dan sesudah diberikan promosi kesehatan diukur menggunakan kuesioner. Kuesioner berisi 23 soal tentang pengetahuan hygiene perorangan dan 15 soal tentang pengetahuan sanitasi makanan.

Tabel 3 Pengetahuan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Promosi Kesehatan

Variabel	Mean	SD	Min	Mak	P-value
Pengetahuan Hygiene perorangan					
Sebelum	12,31	2,266	9	19	0,000
Sesudah	18,39	2,499	12	23	
Pengetahuan Sanitasi Makanan					
Sebelum	8,03	1,859	5	12	0,000
Sesudah	12,00	1,586	8	15	

Perbedaan Pengetahuan Hygiene Perorangan Sebelum dan Sesudah Diberikan Promosi Kesehatan

Sebanyak 21 penjamah makanan (58,3%) pada *pre test* berpengetahuan dalam kategori kurang dan pada saat *post test*

makin meningkat jumlah penjamah makanan yang berpengetahuan baik sebanyak 24 penjamah makanan (66,7%) (tabel 8). Secara umum terjadi peningkatan jawaban yang benar setelah dilakukannya promosi kesehatan. Serta juga terdapat peningkatan rata-rata pengetahuan dari sebelum dan sesudah diberikan promosi kesehatan yaitu sebesar 18,39%. Peningkatan jumlah soal benar pada kuesioner sejalan dengan penelitian (Kusuma *et al.*, 2017) yang menunjukkan 94% pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene perorangan meningkat setelah diberikan promosi kesehatan. Hygiene perorangan penting bagi penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi dari penjamah makanan ke makanan (Nasrolahei M, Mirshafiee S, Kholdi S, Salehian M, 2017). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan tingkat pengetahuan maupun rata-rata hygiene perorangan antara sebelum dan sesudah diberikan promosi kesehatan. Promosi kesehatan ini penting dilakukan dengan tujuan mengendalikan penyebaran penularan penyakit lewat makanan

Perbedaan Pengetahuan Sanitasi Makanan Sebelum dan Sesudah Diberikan Promosi Kesehatan

Dalam penelitian ini melibatkan indra penglihatan dan pendengaran yang diperoleh dari penyampaian materi

menggunakan media power point dan poster. Perbedaan nilai pengetahuan responden sebelum dan sesudah diberikan promosi kesehatan diukur menggunakan kuesioner. Kuesioner berisi 23 soal tentang pengetahuan hygiene perorangan dan 15 soal tentang pengetahuan sanitasi makanan.

Sebelum dilakukannya promosi kesehatan, terdapat 3 (8,3%) penjamah makanan memiliki pengetahuan baik tentang sanitasi makanan, setelah dilakukan promosi kesehatan meningkat menjadi 23 (63,9%) penjamah makanan. Ada perbedaan pengetahuan menjadi lebih baik setelah dilakukannya promosi kesehatan dengan nilai pengetahuan sanitasi makanan yang didapat adalah sebesar 0,000, nilai ($P < 0,05$). Serta juga terdapat peningkatan rata-rata pengetahuan dari sebelum dan sesudah diberikan promosi kesehatan yaitu sebesar 12,00%. Hasil ini sejalan dengan penelitian (Ningsih, 2014) yang menyatakan terdapat perbedaan pengetahuan penjamah makanan di SD Samarinda sebelum dan sesudah diberikan promosi kesehatan dengan nilai $p\text{-value} = 0,001$. Serta didapatkan rata-rata pengetahuan penjamah makanan setelah dilakukannya promosi kesehatan meningkat menjadi 54,2%.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik

kesimpulan sebagai berikut :

- a. Pengetahuan responden sebelum dilakukan promosi kesehatan *personal hygiene*, kategori kurang yaitu (58,3%), dan kategori baik 5,6%, setelah diberi penyuluhan pengetahuan responden kategori baik meningkat menjadi 66.7%, sedangkan kategori kurang menurun menjadi 2.8%.
- b. Pengetahuan pengetahuan sanitasi makanan kategori kurang (69,4 %), yang berpengetahuan baik hanya 8,3%. Setelah diberi penyuluhan terjadi peningkatan pengetahuan menjadi 63,9%, sedangkan kategori kurang menurun menjadi 2,8%.
- c. Terdapat pengaruh yang bermakna antara *pre test* dan *post test* pengetahuan hygiene perorangan setelah diberikan promosi kesehatan. Perbedaan tersebut bermakna secara signifikan dengan didapatkan nilai *p value* = 0,000 (<0,05)
- d. Terdapat pengaruh yang bermakna dari pengetahuan sanitasi makanan pada *pre test* dan *post test* setelah diberikan promosi kesehatan. Perbedaan tersebut bermakna secara signifikan dengan didapatkan nilai *p value* = 0,000 (<0,05).

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti bermaksud memberikan saran yang mungkin dapat bermanfaat, yaitu:

a. Bagi Sekolah

Kerjasama sekolah dengan pihak pemerintah terkhusus pihak Puskesmas bisa menggencarkan upaya promosi kesehatan di institusi pendidikan khususnya sekolah tingkat SLTA terkait dengan hygiene dan sanitasi makanan pada pihak kantin, agar meningkatnya derajat kesehatan warga di sekolah khususnya di tingkat SLTA. Serta untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Serta perlunya observasi secara rutin oleh pihak puskesmas dibantu oleh pihak sekolah untuk menjaga agar penjamah makanan bisa tertib dalam melakukan kegiatan di kantin sesuai dengan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Keterbatasan dalam promosi kesehatan pada penelitian ini diharapkan ada penelitian yang lebih lanjut dengan sasaran penjamah makanan terkait sikap dan perilaku pada penjamah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Azwar, S. (2005) *Sikap Manusia : Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
2. Kusuma, H. S. *et al.* (2017) 'Perubahan pengetahuan penjamah makanan hotel setelah penyuluhan hygiene perorangan', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), pp. 71–75.

doi: 10.14710/jgi.6.1.71-75.

3. Nasrolahei M, Mirshafiee S, Kholdi S, Salehian M, N. M. (2017) 'Bacterial assessment of food handlers in Sari City, Mazandaran Province, north of Iran', *Journal Infect Public Health*.
4. Ningsih, R. (2014) 'Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda', *Jurnal Kesmas*.
5. Setiawati (2008) 'Pendidikan Kesehatan', in. Jakarta: Tim.