
Studi Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dalam Pengolahan Makanan di Rumah Makan Pogaian Beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong

Study of Knowledge and Attitudes of Food Handlers in Food Processing at the Beach Pogaian Diner, Tomini Village, Tomini District of Parigi Moutong

¹Dela*, ²Budiman, ³Eka

^{1,2,3}Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Palu

(*Email Korespondensi: delafebriasarila04@gmail.com)

Abstrak

Pengolahan makanan adalah metode atau teknik untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau bentuk lain yang siap untuk dikonsumsi oleh manusia. mulai dari persiapan pengolahan makanan seperti mempersiapkan peralatan memasak, bahan yang akan dimasak hingga proses pembuatan dan makanan siap untuk disajikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui studi pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah makan pogaian beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Dimana, data diperoleh melalui proses wawancara mendalam (*indepth interview*) kepada orang-orang yang dipandang tahu tentang situasi lapangan yang akan diteliti, semua data yang sudah terkumpul menjadi kunci terhadap apa yang diteliti. Hasil penelitian dari penjelasan informan dapat ditarik kesimpulan bahwa pengetahuan penjamah makanan masih rendah, mengenai *hygiene* sanitasi pengolahan makanan. Begitupun dengan perilaku penjamah makanan masih kurang memperhatikan *hygiene* sanitasi pengolahan makanan. Hasil penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan *hygiene* sanitasi pada rumah makan terutama pada sanitasi pengolahan makanan.

Kata Kunci: Pengetahuan; Sikap; Penjamah Makanan; Pengolahan makanan

Abstract

Food processing is a method or technique to change raw material becomes food or another form that is readily consumed by human being, begun from preparation of food processing like making and ready food to serve. The objective of this research is to find out study of knowledge and attitude off food touchers inprocessing food pogain beach diner, tomini village, tomini district of parigi moutong. This research used qualitative method descriptive approach. Data obtained through process of in the indepeneth interview to the people who are considered to know about field situation that was searched. All data that have been collected become the key toward what is searched. Research finding according to informant's description can be concluded that knowledge of food touchers is still low concerning with hygine, sanitation of food processing and as well as attitude of food touchers still lack of paying attention to hygiene, sanitation of food processing. The research finding is expected to increase hygine sanitation of food processing.

Keywords: Knowlage; Attitude; Food Touchers; Food Processing

PENDAHULUAN

Jutaan orang diseluruh dunia terkena penyakit setiap hari akibat mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi secara mikrobiologis dan kimiawi. Keamanan makanan telah dinyatakan sebagai masalah kesehatan masyarakat global dan meningkat oleh badan-badan internasional seperti organisasi pangan dan pertanian (FAO) dan World Health Organisation (WHO) (1).

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2017, didapatkan laporan keracunan pangan dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5.293 orang, sedangkan kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang dilaporkan sebanyak 2.014 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Timbulnya gejala diare merupakan indikasi timbulnya penyakit bawaan makanan. Berdasarkan profil kesehatan Indonesia tahun 2018 terjadi peningkatan penyakit diare pada semua umur menjadi 4.504.524 atau 62,93%.

Berdasarkan data Kementerian kesehatan RI tahun 2019, terdapat 45.026 jumlah rumah makan/restoran yang ada di Indonesia. Dari 45.026 rumah makan hanya 13.830 atau 30,72% rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan. Di Provinsi Sulawesi Tengah terdapat 798 rumah makan yang ada, dan hanya 310 atau 38,85% rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan. Khususnya di Kabupaten Parigi Moutong yang paling rendah dibandingkan kabupaten-kabupaten yang ada di Sulawesi Tengah yaitu 25,4%.

Rumah makan Pogaian Beach adalah rumah makan yang pengunjungnya relative lebih banyak di bandingkan dengan rumah makan lainnya di wilayah Kecamatan Tomini. Kunjungan rata-rata pengunjung di rumah makan pogaian beach sekitar 40 orang dalam satu hari. oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengetahui sejauh mana proses pengolahan makanan di rumah makan tersebut.

Berdasarkan data yang di dapat dari 4 rumah makan yang berada di Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong masih banyak terdapat rumah makan yang tidak memenuhi syarat, sebagai contoh rumah makan yang berada di Desa Tomini sebagian besar belum memenuhi syarat seperti lokasi dan bangunan rumah makan, serta tidak memiliki gudang peralatan dan gudang bahan makanan. Penjamah makanan saat menangani makanan tidak menggunakan celemek, penutup kepala, masker, dan hanya menggunakan pakaian seperti biasa, yang tidak sesuai dengan prinsip *hygiene* sanitasi makanan (HSM) sehingga kotoran dapat masuk ke makanan saat menangani makanan.

Dirumah makan pogaian *beach* sendiri, pada observasi awal Penelitian ditemukan bahwa karyawan rumah makan, dalam mengolah makanan karyawan tidak menggunakan celemek, penutup kepala, masker, dan *hanscoon*. Karyawan rumah makan juga tidak memiliki sertifikat *hygiene* sanitasi, surat keterangan sehat dari dokter, tidak memiliki buku pemeriksaan kesehatan, serta tidak melakukan pemeriksaan kesehatan 2 kali dalam setahun.

Persyaratan *Hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran berdasarkan Kemenkes RI Nomor 1098 tahun 2003, dalam menjalankan usahanya harus memenuhi 8 persyaratan *hygiene* sanitasi, salah satunya adalah persyaratan dapur. Tempat pengolahan makanan atau dapur menjadi bagian penting dalam pengamanan makanan, maka dari itu dapur harus selalu dijaga kebersihannya dan memenuhi persyaratan agar makanan yang diolah tidak tercemar bibit penyakit (2).

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Kontaminasi yang terjadi pada makanan dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*). Faktor yang paling penting dalam menentukan prevalensi penyakit bawan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah makanan atau konsmen dan ketidak pedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman (3).

Menurut *World Health Organisation* (WHO), setiap tahun kurang lebih 600.000 jiwa jatuh sakit setelah mengkonsumsi makanan yang tercemar. Diperkirakan 420.000 orang meninggal, termasuk 125.000 anak dibawah usia 5 tahun. Pengolahan makanan yang tidak baik menyebabkan kontaminasi makanan dan akibatnya mengganggu kesehatan konsumen (4).

Berdasarkan undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa dalam penyelenggaraan upaya kesehatan melalui 17 macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Pengamanan makanan dan minuman diperlukan untuk menjamin agar aman untuk dikonsumsi oleh manusia, yaitu didasarkan pada standar dan persyaratan kesehatan. Pengolahan makanan yang tepat diperlukan dalam menjaga keamanan makanan dalam menghasilkan makanan yang berkualitas dan terjamin mutunya (5).

Salah satu unsur perilaku kesehatan adalah perilaku terhadap makanan, yang meliputi pengetahuan, sikap dan praktik terhadap makanan. Unsur-unsur yang terdapat didalamnya dan pengolahan makanan yang baik dan benar yang sesuai dengan dengan Standar Oprasional Prosedur (SOP) (6).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari makanan sebelum diproduksi, selama proses pengolahan, pengangkutan, sampai saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari

penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan/pemborosan makanan dalam pengelolaan (7).

Praktik yang tidak higienis selama pengolahan makanan, menciptakan kondisi kemungkinan perkembangbiakan dan penularan organisme penyebab penyakit seperti bakteri, virus, dan patogen bawaan makanan. Selain itu, banyak kasus penyakit virus yang ditularkan melalui makanan yang dilaporkan telah dikaitkan dengan penjamah makanan yang terinfeksi virus (8).

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Dimana, data diperoleh melalui proses wawancara mendalam (*indepth interview*) kepada orang-orang yang dipandang tahu tentang situasi lapangan yang akan diteliti, semua data yang sudah terkumpul menjadi kunci terhadap apa yang diteliti. Informan dalam penelitian ini adalah pemilik dan karyawan rumah makan pogaian beach di Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong.

HASIL

Pengetahuan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan yakni wawancara dengan informan didapatkan hasil bahwa pengetahuan penjamah makanan masih kurang mengenai *hygiene* sanitasi pengolahan makanan, masih ada sebagian syarat pengolahan makanan yang baik dan benar yang belum diketahui oleh penjamah makanan. Misalnya cara mencuci tangan yang belum sesuai dengan peraturan-peraturan yang benar, dan pengetahuan penjamah makanan tentang penggunaan celemek, sarung tangan, dan masker.

Sikap

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan yakni wawancara dengan informan didapatkan hasil bahwa sikap penjamah makanan masih kurang memperhatikan *hygiene* sanitasi pengolahan makanan seperti penggunaan celemek, *handscoon*, dan masker. Meskipun Pemilik rumah makan paham betul bagaimana *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan yang baik dan telah menyediakan celemek, *handscoon*, dan masker namun penjamah makanan tidak mau menggunakannya dengan alasan tidak terbiasa dan tidak nyaman menggunakannya saat mengolah makanan.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan masih kurang mengenai *hygiene* sanitasi makanan, masih ada sebagian syarat pengolahan makanan yang baik dan benar yang belum diketahui oleh penjamah makanan. Misalnya cara mencuci tangan yang belum sesuai dengan peraturan-peraturan yang benar, dan pengetahuan penjamah makanan tentang penggunaan celemek, sarung tangan dan masker masih kurang, Begitupun dengan sikap penjamah makanan masih kurang memperhatikan *hygiene* sanitasi pengolahan makanan seperti penggunaan celemek, *handscoon*, dan masker tidak mereka gunakan saat proses pengolahan makanan.

Meskipun Pemilik rumah makan paham betul bagaimana *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan yang baik dan telah menyediakan celemek, *handscoon*, dan masker namun penjamah makanan tidak mau menggunakannya dengan alasan tidak terbiasa dan tidak nyaman menggunakannya saat mengolah makanan. Hal ini menunjukkan bahwa disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap sikap penjamah makanan dalam mengolah makanan seperti kebiasaan dari penjamah makanan yang belum memperhatikan *hygiene* dalam mengolah makanan.

Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya bahwa pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan. Hal ini mungkin disebabkan sejak awal sudah menjadi kebiasaan penjamah makanan yang kurang memperhatikan *hygiene*, kurang mengetahui benar tentang *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan. Mereka sekedar tahu perlengkapan apa yang seharusnya digunakan saat mengolah makanan tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga mereka tidak memakainya karena alasan tidak nyaman dan mengganggu saat bekerja.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa hasil pengetahuan pemilik rumah makan pogaian beach tentang sanitasi makanan khususnya pada pengolahan makanan sangat baik, dan sudah memberikan peraturan-peraturan yang sesuai dengan *hygiene* sanitasi makanan yang baik dan benar kepada karyawan. Untuk pengetahuan penjamah makanan, belum sepenuhnya mengetahui bagaimana sanitasi pengolahan makanan yang baik dan benar. Begitupun dengan sikap penjamah makanan masih kurang memperhatikan *hygiene* sanitasi pengolahan makanan.

SARAN

Rekomendasi saran bagi rumah makan diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dari penjamah makanan serta memperbaiki sikap penjamah makanan tentang hygiene sanitasi rumah makan terutama pada sanitasi pengolahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Islam F, Priastomo Y, Mahawati E, Utami N, Budiastutik I, Hairuddin MC, et al. Dasar-Dasar Kesehatan Lingkungan. Yayasan Kita Menulis; 2021.
2. Kepmenkes RI. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta; 2003.
3. Fithri NK. Hygiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul. *Indones Heal Inf Manag J*. 2016;4(2):43–8.
4. Zanin LM, da Cunha DT, de Rosso VV, Capriles VD, Stedefeldt E. Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: An integrative review. *Food Res Int*. 2017;100:53–62.
5. Wulansari DT dan SL. Sanitasi Dapur Dan Hygiene Penjamah Makanan Rumah Makan Café Lina Banyuwangi. *J Kesmas Untika Luwuk*. 2018;53(9):1689–99.
6. Amalia IS, Rohaeni E, Mariawati D. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. *J ilmu-ilmu Kesehat Bhakti Husada Kuningan*. 2015;04(02):52–7.
7. Assa YM, Boky H, Umboh JML. Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa Tahun 2019. *eBiomedik*. 2019;7(2).
8. Akabanda F, Hlortsi EH, Owusu-kwarteng J. Food safety knowledge , attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC Public Health*. 2017;1–9.