

FAKTOR – FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENERAPAN HIGIENE SANITASI DI KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL TAHUN 2016

Prita Dhyani Swamilaksita,¹Santi Rumintang Pakpahan²

^{1,2}Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul
Jl. Arjuna Utara No. 9, Kebon Jeruk, Jakarta 11510
prita.dhyani@esaunggul.ac.id

Abstract

Issues examined in this study resulted from the initial observation showed that the implementation of canteen sanitation hygiene at Esa Unggul University has not fulfilled the requirements contained in the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 1096 / Menkes / PER / VI / 2011 on Foodservices Sanitation Hygiene Requirements . The purpose of this study to determine the factors that affect the application of hygiene and sanitation in the cafeteria Esa Unggul University in 2016. This study was descriptive analytic cross-sectional approach. Samples are cafeteria at Esa Unggul University totaling 15 cafeteria. The instruments used were questionnaires, data analysis univariate, bivariate, and multivariate analyzes. The results of this research that there is a relationship between the education of food handlers ($p = 0.000$), environment ($p = 0.001$), and knowledge of food handlers ($p = 0.012$) with the implementation of hygiene and sanitation in the cafeteria Esa Unggul University. Logistic regression analysis showed that the results that each cafeteria food handlers who have completed high school education will have a propensity score hygiene sanitation applied 2,269 times greater than the uneducated food handlers graduated from high school (95% CI = 1.496 to 62.473; OR = 2.269).

Keywords: Hygiene, sanitation, food handlers

Abstrak

Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini berasal dari hasil observasi awal yang menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi kantin di Universitas Esa Unggul belum memenuhi persyaratan yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/ MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016. Jenis penelitian ini deskriptif analitik dengan pendekatan *cross-sectional*. Sampel dalam penelitian adalah kantin di Universitas Esa Unggul yang berjumlah 15 kantin. Instrumen yang digunakan yaitu kuesioner, analisis data dilakukan secara univariat, bivariat, dan multivariat. Hasil penelitian ini yaitu terdapat hubungan antara pendidikan penjamah makanan ($p=0,000$), lingkungan ($p=0,001$), dan pengetahuan penjamah makanan ($p=0,012$) dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul. Analisis regresi logistik menunjukkan hasil bahwa bahwa setiap kantin yang memiliki penjamah makanan yang berpendidikan tamat SMA akan memiliki kecenderungan nilai penerapan higiene sanitasi lebih besar 2,269 kali dari penjamah makanan yang tidak berpendidikan tamat SMA (95% CI= 1,496-62,473; OR= 2,269).

Kata kunci: Higiene, sanitasi, penjamah makanan

Pendahuluan

Makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi seimbang tetapi harus juga aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia. Pengelolaan makanan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola berdasarkan

kaidah-kaidah dan prinsip higiene dan sanitasi makanan (Meikawati 2010). Prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi 4 faktor: faktor tempat/bangunan, peralatan, orang/penjamah makanan dan bahan makanan. Empat aspek *higiene* dan sanitasi makanan yang mempengaruhi keamanan makanan yaitu

kontaminasi, keracunan, pembusukan dan pemalsuan (Djaja, 2003).

Makanan tidak saja bermanfaat bagi manusia, tetapi juga menjadi media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba patogen oleh karenanya untuk mendapatkan keuntungan maksimal dari makanan perlu menjaga sanitasi makanan. Gangguan kesehatan akibat sanitasi makanan yang kurang baik dikelompokkan menjadi keracunan karena kandungan mikroorganisme seperti *Staphylococcus*, *Clostridium botulinum*, dan *Clostridium welchii* serta penyakit seperti diare dan gastroenteritis (Chusna2013).

Indonesia saat ini sedang berupaya mencapai tujuan *Sustainable Development Goals* (SDGs) yaitu mengurangi hingga 50% dari jumlah penduduk tanpa akses sanitasi pada tahun 2015. Membaiknya sarana sanitasi di suatu wilayah berarti juga mengurangi penyakit-penyakit akibat buruknya sarana sanitasi di masyarakat yang disebabkan oleh bakteri patogen, jamur, maupun cacing. Menurut penelitian Handayani (2015) yang berjudul faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik di industri rumah tangga pangan di Kabupaten Karangasem menunjukkan bahwa perilaku tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat berisiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan salah satunya yaitu bakteri *E.coli*. Hasil studi di Semarang menunjukkan sebanyak 96,7% penjamah makanan tidak mencuci tangan dan mengakibatkan 83,3% makanan yang diolah tercemar bakteri *E.coli*.

Faktor yang paling penting dalam menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan penjamah makanan atau konsumen dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Sejumlah survei terhadap KLB penyakit bawaan makanan memperlihatkan bahwa sebagian besar penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin, rumah

sakit, atau saat jamuan makan atau pesta (Chusna2013).

Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan di kantin Universitas Esa Unggul, masih dijumpai proses penyelenggaraan makanan yang tidak baik seperti meletakkan makanan matang tanpa diberipenutup, tidak mempunyai tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan dan penjamah makanan juga tidak memakai alat pelindung diri. Sarana sanitasi yang kurang memenuhi syarat kesehatan seperti pembuangan limbah, pembuangan sampah, dan tempat makan yang masih kotor. Pengelolaan makanan dalam proses sanitasi makanan menyangkut banyak faktor mulai dari asal/ sumber bahan makanan, proses hingga menjadi makanan, penyajian kepada konsumen, dan faktor lingkungan. Pengamatan pada kantin Universitas Esa Unggul yang terdiri dari 38 orang responden menunjukkan bahwa tenaga penjamah makanan tidak menerapkan prinsip higiene dan sanitasi, diantaranya tidak memakai penutup mulut, tidak memakai penutup kepala, menggaruk anggota badan selama proses penyajian dan pengolahan makanan, memakai perhiasan (cincin) saat menangani makanan, merokok selama pengolahan makanan, dan tidak pakai celemek.

Pemenuhan *higiene* sanitasi jasa boga yang tidak sesuai standar banyak disampaikan oleh para mahasiswa maupun warga sekitar kampus, antara lain bau yang diakibatkan karena sampah kurang dikelola dengan baik, banyaknya lalat akibat penyediaan tempat sampah yang kurang tepat yaitu di kantin hanya disediakan tempat sampah seadanya (tidak dilengkapi tutup), maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di kantin Universitas Esa Unggul pada bulan Maret-Juni 2016. Jenis penelitian ini bersifat penelitian deskriptif analitik dengan desain *cross sectional*. Variabel yang diteliti antara lain umur, jenis kelamin,

pendidikan, pengetahuan, lingkungan, dan pelatihan sebagai variabel independen, serta penerapan *higiene* sanitasi sebagai variabel dependen. Sampel pada penelitian ini adalah seluruh kantin yang memiliki bangunan tetap yang berada di Universitas Esa Unggul tahun 2016 yang berjumlah 15 kantin dan seluruh penjamah yakni 38 orang. Kriteria untuk pemilihan sampel yaitu penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul, penjamah makanan yang dapat berkomunikasi dengan baik, berfikir sehat dan berbadan sehat.

Data pengetahuan, pendidikan, pelatihan dan umur dikumpulkan dengan teknik wawancara menggunakan metode kuesioner. Data jenis kelamin, lingkungan dan penerapan *higiene* sanitasi dikumpulkan dengan cara observasi langsung. Pengolahan dan analisis data dilakukan dengan program SPSS. Analisis univariat dilakukan untuk mendeskripsikan kategori semua variabel yang diambil. Analisis bivariat dilakukan untuk menganalisis hubungan karakteristik responden (umur, jenis kelamin, pendidikan) pengetahuan, lingkungan dan pelatihan dengan penerapan *higiene* sanitasi. Adapun analisis *bivariat* yang digunakan adalah uji *Chi Square* untuk melihat hubungan antara variabel dan analisis multivariat yang digunakan adalah *Uji Regresi Linier Logistik* untuk melihat pengaruh tiap variabel.

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Karakteristik Responden

Berdasarkan variabel yang diteliti frekuensi responden dibagi menjadi umur, jenis kelamin, pendidikan, pengetahuan, lingkungan, pelatihan dan penerapan *higiene* sanitasi.

Tabel 1
Distribusi frekuensi responden

Variabel	n	%
Umur		
< 40 tahun	32	84,2
≥ 40 tahun	6	15,8
Jenis Kelamin		
Laki-laki	24	63,2
Perempuan	14	36,8
Pendidikan		
Tidak SMA	21	55,3
SMA	17	44,7
Pengetahuan		
Kurang	5	13,2
Baik	33	86,8
Lingkungan		
Kurang baik	32	84,2
Baik	6	15,8
Pelatihan		
Belum	26	68,4
Pernah	12	31,6
Penerapan HS		
Kurang	26	68,4
Baik	12	31,6

Umur

Distribusi frekuensi umur responden di kantin Universitas Esa Unggul dapat dilihat dari 38 responden sebanyak 32 orang (84,2%) berusia < 40 tahun, 6 orang (15,8%) berusia ≥ 40 tahun. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Handayani (2015) dalam penelitiannya yang berjudul faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Karangasem menyatakan bahwa untuk karakteristik proporsi responden banyak terdapat kelompok umur <35 (51,9%) dan umur ≥35 (48,1%). Kelompok umur ini biasanya adalah kelompok umur yang mempunyai semangat tinggi dan produktifitas.

Menurut *World Health Organization* (WHO), usia tenaga kerja digolongkan menjadi tiga golongan yaitu golongan usia muda (<24 tahun), golongan usia prima (24-45 tahun) dan golongan usia tua (>45 tahun), dari hasil penelitian Handayani, 2015 yang berjudul faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara

pengolahan yang baik pada industri rumah tangga di kabupaten Karangasem memberikan kesimpulan tentang umur tidak berhubungan dalam pengolahan yang baik. Sedangkan menurut peneliti bahwa tenaga kerja yang ada di kantin memprioritaskan tenaga kerja yang ada masih muda dari yang sudah tua.

Jenis Kelamin

Distribusi frekuensi jenis kelamin responden di kantin Universitas Esa Unggul dapat dilihat dari 38 responden sebanyak 24 orang (63,2%) berjenis kelamin laki-laki dan 14 orang (36,8%) berjenis kelamin perempuan. Kantin Universitas Esa Unggul ini merupakan kantin yang buka dari pagi sampai dengan malam. Penjamah makanan di kantin ini harus siap sedia setiap ada pesanan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa dari 38 responden penjamah makanan di kantin UEU terdapat lebih banyak penjamah makanan yang berjenis kelamin laki-laki. Hal ini sejalan dengan penelitian Erna (2012) yang mengatakan bahwa penjamah makanan dapat dilakukan oleh semua jenis kelamin, tidak hanya terbatas pada perempuan yang biasanya berprofesi sebagai ibu rumah tangga, namun juga dapat dilakukan oleh laki-laki. Hasil uji statistik menunjukkan tidak ada hubungan antara penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki maupun perempuan dengan kontaminasi *e-coli* pada makanan jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok.

Tingkat Pendidikan

Hasil penelitian diketahui bahwa dari 38 responden sebanyak 21 orang (55,3%) tidak tamat SMA dan 17 orang (44,7%) tamat SMA. Sebaran pendidikan responden yakni 3 responden (7,9%) berpendidikan SD, 18 responden (47,4%) berpendidikan SMP, 13 responden (34,2%) berpendidikan SMA, dan 4 responden (10,5%) berpendidikan Perguruan Tinggi.

Menurut penelitian Wulansari (2013) tentang penyelenggaraan makanan dan tingkat kepuasan konsumen di kantin *Zea Mays* Institut Pertanian Bogor menyebutkan bahwa pendidikan merupakan faktor yang sangat penting dalam bekerja. Hal ini disebabkan karena latar belakang pendidikan mencerminkan

kecerdasan dan keterampilan tertentu sehingga kesuksesan seseorang yang akan berpengaruh pada penampilan kerja. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka akan semakin cenderung sukses dalam bekerja bahkan menurut peneliti karena banyak diantara penjamah makanan di kantin yang berpendidikan tidak tamat SMA karena faktor ekonomi yang mengharuskan mereka untuk bekerja dan tanpa memikirkan sekolah.

Notoatmodjo (2007) mengatakan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka semakin mudah untuk menerima dan menangkap informasi yang dibutuhkan serta akan meningkatkan pula pengetahuannya. Dari teori tersebut, dapat ditarik kesimpulan bahwa pendidikan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi seseorang untuk berperilaku positif. Semakin tinggi pendidikan yang dimiliki maka semakin baik perilaku kepatuhannya. Begitu pula sebaliknya, jika pendidikan rendah maka kecenderungan untuk berperilaku negatif juga semakin besar.

Pengetahuan

Dapat dilihat dari 38 responden sebanyak 5 orang (13,2%) mempunyai pengetahuan kurang, dan 33 orang (86,8%) mempunyai pengetahuan baik. Pengetahuan yang baik sangat diperlukan dalam kegiatan *higiene* dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. Pengetahuan dari penjamah makanan juga akan mempengaruhi kualitas makanan tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa sudah banyak dari penjamah makanan yang ada di kantin Universitas Esa Unggul berpengetahuan baik. Tetapi dari beberapa kuesioner yang di ajukan kepada responden hampir 50% responden tidak mengetahui bahwa seorang penjamah makanan wajib menggunakan tutup kepala dan celemek saat pengolahan makanan.

Menurut Meikawati (2010), hubungan pengetahuan dan sikap petugas penjamah makanan dengan praktek *higiene* dan sanitasi makanan di unit gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang mengatakan bahwa bahwa responden mempunyai pengetahuan baik mempunyai jumlah yang paling banyak

yaitu 10 orang (50,0%), dan yang paling sedikit mempunyai pengetahuan sedang sebanyak 2 orang (10,0%). Hal ini menunjukkan bahwa hanya sebagian responden yang sudah berpengetahuan baik, sedangkan sebagian lagi belum baik.

Penjamah makanan harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan. Penyelenggaraan makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan dapat menyebabkan timbulnya penyakit. Pengolahan makanan yang baik dan benar dasarnya adalah yang mempunyai pengetahuan baik tentang mengolah makanan berdasarkan kaidah dan prinsip *higiene* dan sanitasi makanan meliputi, pengetahuan, sikap dan perilaku manusia salam menaati azas kesehatan, azas kebersihan, azas keamanan dalam menangani makanan sehingga menghasilkan makanan yang bersih, sehat, aman bermanfaat serta tahan lama. Usaha pengolahan makanan yang tidak diimbangi dengan peningkatan *higiene* dan sanitasi pengolahan makanan akan mengakibatkan risiko terjadinya gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan makanan dan kejadian luar biasa atau keracunan makanan (Djaja,2003).

Lingkungan

Dapat dilihat bahwa dari 38 responden yang mempunyai kondisi lingkungan yang buruk sebanyak 32 orang (84,2%), sedangkan responden yang mempunyai kondisi lingkungan baik sebanyak 6 orang (15,8%). Lingkungan yang baik juga dapat berperan penting dalam penerapan *higiene* sanitasi. Hasil yang diperoleh dari lingkungan yang ada di kantin UEU yaitu masih ada beberapa kantin yang ruangan dapur nya masih kotor dan pencahayaan yang kurang.

Idealnya, lingkungan sekitar penyelenggaraan makanan harus memiliki kondisi lingkungan yang bersih dan sehat. Menurut Djaja (2003), sanitasi alat yang baik justru menjadi pencegah untuk menghasilkan kualitas bakteriologis makanan yang memenuhi syarat. Hal ini dapat terjadi dikarenakan kualitas bakteriologis makanan yang memenuhi syarat dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor lain di samping sanitasi alat, seperti tangan penjamah makanan, kualitas air bersih yang digunakan, lingkungan

pengolahan makanan, dan penyajian makanan. Salah satu syarat fasilitas sanitasi menurut Depkes RI yang digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia, diantaranya adalah tersedianya sarana pembuangan sampah.

Pelatihan

Dapat dilihat dari 38 responden, sebanyak 26 orang (68,4%) belum pernah mengikuti pelatihan dan 12 orang (31,6%) pernah mengikuti pelatihan. Kebanyakan dari responden tersebut mengikuti pelatihan mengenai peningkatan *higiene* sanitasi makanan dan lingkungan (sumber air bersih, pembuangan limbah, dll), dan juga mengenai *higiene* sanitasi penjamah makanan (pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahana makanan, dll).

Dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang berkerja di jasaboga dapat dilakukan pelatihan/kursus *higiene* sanitasi makanan. Pelatihan/kursus *higiene* sanitasi makanan sebagaimana dimaksud dapat diselenggarakan oleh kementerian kesehatan, dinas kesehatan provinsi, dinas kesehatan kabupaten/kota atau lembaga/institusi lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan(Permenkes,2011)

Penerapan Higiene Sanitasi

Dapat dilihat bahwa dari 38 responden yang mempunyai kualitas sarana sanitasi yang buruk sebanyak 26 orang (68,4%), sedangkan responden yang mempunyai kualitas sarana sanitasi baik sebanyak 12 orang (31,6%). Pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi tersedianya air bersih, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi/siap disajikan, penyimpanan peralatan, tempat cuci tangan/ peralatan, tempat sampah, pembuangan limbah, jamban dan fasilitas pengendalian lalat dan tikus (Permenkes, 2011).

Menurut Erna (2012), makanan harus dilindungi dari sumber kontaminasi lain seperti tanah serangga, binatang pengerat, dan binatang lain. Makanan

tidak boleh diletakkan di atas atau di dekat tanah dalam keadaan terbuka. Bangunan harus terlindungi untuk mencegah masuknya hama. Penyimpanan makanan dalam wadah yang tertutup rapat merupakan garis pertahanan kedua yang efektif.

Hubungan Umur dengan Penerapan Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-Square*, untuk melihat hubungan antara umur dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016 didapatkan nilai p (sig) = 0.778 (sig > 0.05), yang berarti tidak ada hubunganyang signifikan antara umur dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Nurtika (2014) menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara umur dengan perilaku keamanan pangan penjamah makanan di kantin Universitas Gajah Mada.

Beberapa penelitian mengaitkan berbagai kategori umur penjamah makanan dengan perilaku dan pengetahuan penjamah makanan. Sebuah survei di Inggris menunjukkan bahwa 81% penduduk usia 55 tahun atau lebih selalu memastikan agar makanannya disajikan dalam keadaan panas dan memakannya segera setelah disajikan, sementara pemuda usia kurang dari 24 tahun tidak memperhatikan hal tersebut.

Hubungan Jenis Kelamin dengan Penerapan Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-Square*, untuk melihat hubungan antara jenis kelamin dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016 didapatkan nilai p (sig) = 0.859 (sig > 0.05), yang berarti tidak ada hubunganyang signifikan antara jenis kelamin dengan penerapan *higiene* sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Nurtika (2014) menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan perilaku keamanan pangan

penjamah makanan di kantin Universitas Gajah Mada.

Hubungan Pendidikan dengan Penerapan Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan uji *Chi Square*, untuk melihat hubungan antara pendidikan dengan penerapan *higiene* sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016 didapatkan nilai p (sig) = 0.000 (sig < 0.05), yang berarti ada hubunganyang signifikan antara pendidikan dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Wulansari (2013) dengan judul penyenggaraan makanan dan tingkat kepuasan konsumen di kantin *Zea Mays* Institut Pertanian Bogor menyatakan bahwa terdapat hubungan antara karakteristik responden subjek yaitu pekerjaan dan tingkat pendidikan dengan penilaian mutu produk. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka konsumen semakin mengerti akan pentingnya mutu produk dari suatu produk yang akan dibeli atau dikonsumsi. Pendidikan berhubungan dengan pekerjaan. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka semakin besar kesempatan untuk mendapatkan perkerjaan

Tanggung jawab pokok untuk melaksanakan pendidikan tersebut terletak pada manajer atau pemilik bisnis makanan. Manajer harus memastikan bahwa hanya penjamah makanan yang terlatih yang dibebankan tanggung jawab untuk menyiapkan makanan. Jika perlu pemilik harus mengatur program pendidikan yang tepat bagi karyawan sebelum mereka ditugaskan untuk menyiapkan makanan bagi orang lain atau menyajikannya.

Hubungan Pengetahuan dengan Penerapan Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan uji *Chi Square*, untuk melihat hubungan antara umur dengan penerapan *higiene* sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016 didapatkan nilai p (sig) = 0.012 (sig < 0.05), yang berarti ada hubunganyang signifikan antara pengetahuan dengan penerapan *higiene* sanitasi di kantin

Universitas Esa Unggul tahun 2016. Hal ini sesuai dengan teori Lawrence Green. Menurut Green perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama yaitu faktor *predisposing* meliputi pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, sistem nilai yang dianut masyarakat, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi. Faktor *enabling* yaitu tersedianya sumber-sumber yang diperlukan khususnya untuk mendukung terjadinya perubahan perilaku tersebut seperti adanya fasilitas bagi petugas, terjangkaunya fasilitas tersebut dari pemukiman masyarakat dan faktor *reinforcing* yaitu sikap dan perilaku dari petugas yang bertanggung jawab terhadap perubahan perilaku masyarakat yang menjadi sasaran. Selain itu, perilaku kesehatan individu cenderung dipengaruhi oleh kepercayaan orang yang bersangkutan terhadap kondisi kesehatan yang diinginkan, dan kurang berdasarkan pada pengetahuan biologi.

Hubungan Lingkungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan uji *Chi Square*, untuk melihat hubungan antara lingkungan dengan penerapan *higiene* sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016 didapatkan nilai p (sig) = 0.001 ($\text{sig} < 0.05$), yang berarti ada hubungannya yang signifikan antara pengetahuan dengan penerapan *higiene* sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Ningsih (2014) yang menyatakan bahwa ada hubungan antara sanitasi lingkungan terhadap kualitas keamanan makanan pada kantin di SMP Negeri Wilayah kota Pekalongan. Hal ini pun sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Soekidjo Notoatmodjo (2007), yang menyatakan bahwa syarat terpenting untuk lantai adalah tidak berdebu pada musim kemarau dan tidak basah pada musim hujan, karena lantai yang basah atau kering dapat menimbulkan sarang penyakit. Kondisi lingkungan dapat dilihat dari beberapa hal yaitu halaman kantin yang bersih, tidak ditemukan lalat dan tikus, permukaan lantai yang tidak licin dan mudah dibersihkan, dinding terbuat dari bahan

yang kuat, langit-langit berwarna terang dan pencahayaan cukup. Di beberapa kantin dapat dilihat bahwa kondisi lingkungannya kurang memadai, misalnya dari dinding-dinding kantin yang tidak terbuat dari bahan yang kuat, dinding hanya terbuat dari papan tipis dan berwarna gelap. Tempat pembuangan sampah yang tidak dilengkapi dengan tutup juga mengakibatkan timbunan sampah sampai keluar kemana-mana. Sampah yang berceceran mengakibatkan lingkungan kantin terlihat kurang bersih. Semakin baik kondisi sanitasi lingkungan, maka semakin baik pula kualitas sarana sanitasinya.

Hubungan Pelatihan dengan Penerapan Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan uji *Chi Square*, untuk melihat hubungan antara pelatihan dengan penerapan *higiene* sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016 didapatkan nilai p (sig) = 0.096 ($\text{sig} < 0.05$), yang berarti tidak ada hubungannya yang signifikan antara pelatihan dengan penerapan *higiene* sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Chusna (2012) mengenai faktor yang mempengaruhi kualitas sarana sanitasi kantin. Berdasarkan penelitian tersebut tidak ada hubungan antara pelatihan pekerjaan tentang *higiene* sanitasi makanan dengan praktik *higiene* sanitasi makanan. Hal ini tidak sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa pelatihan bagi pekerja penting untuk melatih pekerja dalam melaksanakan sanitasi dasar karena tidak ada yang terjadi dalam pembuatan makanan sampai fasilitas dalam keadaan bersih. Pekerja harus serius, profesional dan berdedikasi dalam memahami kebijakan perusahaan dan peran mereka dalam organisasi. Pelatihan harus berkesinambungan fokus pada sanitasi dasar dan peran pekerja dalam menjaga keamanan dan kebersihan makanan.

Dari 38 responden yang pernah mengikuti pelatihan hanya 12 orang dan 26 belum pernah mengikuti pelatihan. Dapat dilihat perbedaan antara penjamah makanan yang mengikuti pelatihan

dengan penjamah makanan yang tidak mengikuti pelatihan. Penjamah makanan yang mengikuti pelatihan mendapatkan pengetahuan yang lebih tentang kualitas sarana sanitasi dibandingkan penjamah makanan yang tidak mengikuti pelatihan. Dapat dilihat dari kondisi lingkungan kantin yang terlihat bersih. Berikut ini adalah data hubungan antara variabel independen (umur, jenis kelamin, pendidikan, pengetahuan, lingkungan, pelatihan) dengan variabel dependent (penerapan *higiene* sanitasi):

Tabel2
Hasil Uji bivariat menggunakan Uji Chi Square

Variable	<i>p</i> value
Umur	0.778
Jenis kelamin	0.859
Pendidikan	0.000
Pengetahuan	0.012
Lingkungan	0.001
Pelatihan	0.096

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi

Analisis *multivariat* dengan uji regresi linier Logistik digunakan untuk mengetahui faktor yang paling berpengaruh. Berdasarkan hasil akhir analisis *multivariat* menunjukkan pendidikan mempengaruhi nilai dari penerapan *higiene* sanitasi. Persamaan garis linier yang diperoleh dari hasil uji regresi linier logistik yaitu:

$$\text{Penerapan HS} = -21,203 + (2,269 \times \text{Pendidikan})$$

Dari model yang ada dapat diinterpretasikan bahwa pendidikan 95% CI= 1,496-62,473; OR= 2,269 yang berarti bahwa setiap kantin yang memiliki penjamah makanan yang berpendidikan tamat SMA akan memiliki kecenderungan nilai penerapan *higiene* sanitasi lebih besar 2,269 kali dari penjamah makanan yang tidak berpendidikan tamat SMA. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Nurtika (2014) mengenai hubungan karakteristik individu dengan perilaku keamanan pangan penjamah makanan di kantin Universitas Gadjah Mada yang menyatakan bahwa pendidikan berhubungan dengan perilaku

keamanan pangan penjamah makanan termasuk dalam faktor yang mempengaruhi penerapan *higiene* sanitasi.

Kesimpulan

Karakteristik responden penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul yang didominasi oleh umur <40 tahun, berjenis kelamin laki-laki, dan berpendidikan tidak tamat SMA. Responden terbanyak berpengetahuan baik, belum pernah mengikuti pelatihan, lingkungan kantin yang kurang baik, dan penerapan *higiene* sanitasi yang kurang baik. Setelah di uji maka dapat variabel hasil yang berhubungan adalah pendidikan (*p* value =0,000), pengetahuan (*p* value 0,012) dan lingkungan (*p*value=0,002). Variabel yang paling berpengaruh yaitu Pendidikan (95% CI= 1,496-62,473; OR= 2,269). Berdasarkan hasil tersebut, dapat disarankan kepada Departemen Sarana dan Prasarana Universitas Esa Unggul untuk melakukan pengawasan terhadap kebersihan lingkungan maupun *higiene* sanitasi penjamah makanan di kantin dan bagi peneliti selanjutnya perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan jenis desain variabel penelitian yang berbeda untuk mengetahui faktor lain yang berhubungan dengan penerapan *higiene* sanitasi.

Daftar Pustaka

Chusna. (2012). Faktor yang mempengaruhi kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(1).

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta: Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan.

Djaja, M. (2003). Kontaminasi *e.coli* pada makanan dari tiga jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan. *Jurnal Kesehatan*, 12(5).

Erna. (2012). Hubungan *higiene* dan sanitasi dengan kontaminasi *e.coli* pada jajanan di Sekolah Dasar

- Kecamatan Tapos Depok Tahun 2012. [Skripsi]. Universitas Indonesia. Depok
- Giyarto. (2004). Sanitasi industri dan keamanan pangan. *Jurnal Pangan*, 1(2).
- Handayani, dkk. (2015). Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Karangasem. *Jurnal Kesehatan*, 3(2).
- Luwihari. (2011). Hubungan antara sanitasi lingkungan dan higiene personal dengan kualitas keamanan makanan pada kantin sekolah di SMP Negeri Wilayah Kota Pekalongan. *Jurnal Pangan*, 2(1).
- Meikawati. (2010). The correlation between knowledge and attitude of food taster officer with hygiene practice and food sanitation in nutrition unit Dr. Amino Gondohutomo Mental Hospital Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1).
- Muinde. (2005). Hygienic and sanitary practices of vendors of street food in Nairobi, Kenya. *Jurnal African Food Agriculture Nutrition and Development*, 1(2).
- Ningsih. (2014). Penyuluhan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang diujakan pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64-72.
- Notoatmodjo. (2007). *Kesehatan masyarakat ilmu dan seni*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurtika. (2014). Hubungan karakteristik individu dengan perilaku keamanan pangan penjamah makanan di kantin Universitas Gadjah Mada. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(2).
- Saputra. (2015). Hubungan pengetahuan dengan perilaku *higiene* tenaga pengolahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Dr. Moewardi. *J. Kesehatan*, 2(2).
- Wulansari, dkk. (2013). Penyelenggaraan makanan dan tingkat kepuasan konsumen di kantin Zea Mays Institute Pertanian Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8 (2): 151-158.
- Yudhastuti, dkk. (2014). Kondisi *higiene* penjamah makanan dan sanitasi kantin Di SMAN 15 Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7(2): 166-170.