



**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI PRAKTIK KEAMANAN PANGAN PADA  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI SEKOLAH**

*Factors Affecting Food Safety Practices in School Food Service*

**Putri Nurhasanah Yahya<sup>1</sup>, Putri Ronitawati<sup>2</sup>, Laras Sitoayu<sup>2</sup>, Mertien Sa'pang<sup>2</sup>,  
Rachmanida Nuzrina<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul Jakarta

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan,  
Universitas Esa Unggul Jakarta

E-mail: putri.ronitawati@esaunggul.ac.id

Diterima: 13-11-2020

Direvisi: 12-03-2022

Disetujui terbit: 15-03-2022

**ABSTRACT**

Extraordinary Events in Indonesia in 2019 recorded the second-highest food poisoning case, namely 97 cases of food poisoning processed by catering services. School food service is a mass food service that needs special attention because it's handled by many people and can increase food contamination. Food safety practices can be influenced by predisposing factors were characteristics of food handlers, knowledge and attitudes of food handlers and the reinforcing factor is food safety training participation. The purpose of this study was to determine factors that effecting food safety practices in school food service. This study was descriptive with cross-sectional. The study was conducted in August 2020 with a sample of 33 food handlers with a total sampling technique. The data analysis used the Chi-Square test. The inclusion criteria were being in the kitchen area of the Asy-Syukriyyah Foundation and the Al-Muslim Foundation, willing to be interviewed, and healthy. Exclusion criteria were outside the kitchen area of the Asy-Syukriyyah Foundation and the Al-Muslim Foundation, unwilling to be interviewed, and sick. There was no relationship between age (p 1,000), education level (p 0,550), length of work (p 1,000), knowledge (p 0,121), attitudes (p 0,330), food safety training (p 1,000) with food safety practices and there was a relationship between gender and food safety practices ( $p\text{-value}\leq 0,05$ ). Kitchen managers need to standardize in recruiting food handlers and give food safety training for food handlers.

**Keywords:** food handlers, food safety practices, school food service

**ABSTRAK**

Kejadian Luar Biasa di Indonesia tahun 2019 mencatat kasus keracunan makanan tertinggi kedua yaitu 97 kasus keracunan makanan olahan jasaboga. Penyelenggaraan makanan sekolah merupakan penyelenggaraan makanan massal yang perlu mendapat perhatian khusus karena ditangani oleh banyak orang dan bisa meningkatkan kontaminasi makanan. Praktik keamanan pangan bisa dipengaruhi oleh faktor presdiposisi karakteristik penjamah makanan, pengetahuan dan sikap penjamah makanan dan faktor pendorong yaitu keikutsertaan pelatihan keamanan pangan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor-faktor yang memengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makan di Sekolah. Penelitian ini deskriptif dengan desain *Cross-sectional*. Penelitian ini dilakukan selama bulan Agustus 2020. Sampel penelitian ini berjumlah 33 penjamah makanan dengan teknik *total sampling*. Analisis data menggunakan Uji *Chi-Square*. Kriteria inklusi penelitian ini yaitu berada di dalam wilayah dapur Yayasan Asy-Syukriyyah dan Yayasan Al-Muslim, bersedia diwawancarai dan sehat. Kriteria eksklusi yaitu berada di luar wilayah dapur Yayasan Asy-Syukriyyah dan Yayasan Al-Muslim, tidak bersedia diwawancarai dan sakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara usia (p 1.000), tingkat pendidikan (p 0.550), lama bekerja (p 1,000), pengetahuan (p 0,121), sikap (p 0,330), keikutsertaan pelatihan keamanan pangan (p 1,000) dengan praktik keamanan pangan dan ada hubungan antara jenis kelamin dengan praktik keamanan pangan ( $p\text{-value}\leq 0,05$ ). Pengelola dapur perlu mengadakan standarisasi dalam melakukan perekrutan penjamah makanan dan memberikan pelatihan keamanan pangan pada penjamah makanan.

**Kata kunci:** penjamah makanan, praktik keamanan pangan, penyelenggaraan makanan sekolah

Doi: 10.36457/gizindo.v45i1.543

[www.persagi.org/ejournal/index.php/Gizi\\_Indon](http://www.persagi.org/ejournal/index.php/Gizi_Indon)

## PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan massal merupakan penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar untuk menghasilkan makanan yang aman dan bermutu serta pelayanan yang cepat dengan harga yang layak dan fasilitas yang memadai.<sup>1</sup> Salah satu penyelenggaraan makanan massal yaitu penyelenggaraan makanan di sekolah. Penyelenggaraan makanan di sekolah dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dan energi anak-anak.<sup>2</sup> Penyelenggaraan makanan di sekolah juga bertujuan untuk meningkatkan promosi kesehatan anak-anak dengan anak-anak jadi bisa mempraktikkan konsumsi makanan yang sehat dan kebiasaan makanan yang baik di dalam keluarga melalui pemberian makanan di sekolah dan pendidikan gizi.<sup>3</sup>

Keamanan pangan merupakan bagian dari penyelenggaraan makanan dimana pangan yang dihasilkan harus aman dan bermutu. Makanan yang tidak aman akan menimbulkan penyakit bawaan makanan terutama memengaruhi kelompok rentan konsumen yaitu anak-anak. Akses terhadap makanan aman yang bergizi dan aman merupakan kunci penting untuk mendukung kesehatan yang baik sehingga keamanan pangan, gizi dan ketahanan pangan mempunyai hubungan yang tak terpisahkan.<sup>4</sup>

Kejadian Luar Biasa (KLB) dilaporkan oleh BPOM tahun 2019 bahwa kelompok penyebab keracunan makanan paling banyak pada urutan kedua setelah makanan olahan rumah tangga yaitu Makanan Olahan Jasaboga sebanyak 97 kasus.<sup>5</sup> Penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2017 ditinjau dari jenis pangan yaitu pada pangan jasa boga sebanyak 7 kejadian (13.21%). Berdasarkan tempat KLB Keracunan Pangan di Lembaga Pendidikan sebanyak 15 kejadian yaitu terjadi di SD/MI (9 kejadian) dan SMP/MTs (6 kejadian).<sup>6</sup>

Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang dan Yayasan Al-Muslim Tambun memiliki dapur pengolahan makanan. Praktik keamanan pangan dalam pengolahan makanan berjumlah besar perlu mendapat perhatian khusus karena ditangani oleh banyak orang dan bisa meningkatkan kontaminasi pada makanan. Proses terjadinya kontaminasi makanan terutama disebabkan oleh penjamah makanan.

Berdasarkan survey pendahuluan ada kelalaian penjamah makanan terkait dengan praktik keamanan pangan selama mengolah makanan seperti tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan.

Praktik keamanan pangan bisa berjalan dengan baik dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor presdiposisi yaitu karakteristik penjamah makanan seperti usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan lama bekerja.<sup>7</sup> Faktor presdiposisi lainnya yaitu pengetahuan penjamah makanan memengaruhi praktik keamanan pangan karena semakin baik pengetahuan keamanan pangan maka semakin kecil terjadinya kontaminasi makanan.<sup>8</sup> Sikap penjamah makanan yang baik cenderung dibarengi dengan perilaku higiene sanitasi yang baik pula.<sup>9</sup> Faktor pendorong lainnya yaitu keikutsertaan pelatihan keamanan pangan. Pemberian kesempatan kepada penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan dapat mendorong perubahan perilaku penjamah makanan agar mengolah pangan dengan baik.<sup>10</sup>

Berdasarkan uraian masalah di atas, peneliti tertarik untuk menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di sekolah.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode deskriptif dan desain *Cross Sectional*. Penelitian ini dilakukan di dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang dan dapur Yayasan Al-Muslim Tambun selama bulan Agustus 2020. Populasi penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah yang berjumlah 21 orang dan seluruh penjamah makanan di dapur Yayasan Al-Muslim yang berjumlah 12 orang. Sampel penelitian ini berjumlah 33 orang dengan rentang umur antara 15-69 tahun dan sebagian besar penjamah makanan berjenis kelamin perempuan dan sampel diambil secara *total sampling*. Analisis data secara kuantitatif menggunakan uji *Chi-Square test* atau *Fisher's exact test* jika terdapat sel yang memiliki nilai ekspektasi kurang dari lima.

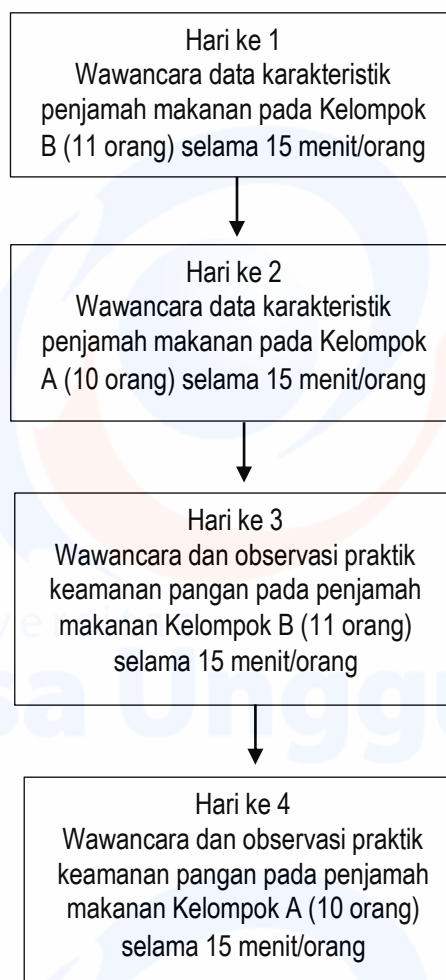
Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, data primer di dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah diperoleh dengan pengamatan dan wawancara langsung. Alat ukur yang digunakan dalam

penelitian ini adalah kuesioner yang terdiri dari data karakteristik penjamah makanan yaitu usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja, kuesioner yang berisi tentang pertanyaan untuk mengukur pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang keamanan pangan dan observasi untuk mengukur praktik keamanan pangan. Adapun teknis wawancara di dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah dilihat dalam *flowchart* penelitian pada Gambar 1.

Data primer di Yayasan Al-Muslim diperoleh dengan wawancara melalui *whatsapp* *video call* karena kondisi *pandemic Covid-19*.

Data sekunder diperoleh dari kepala dapur dan koordinator lapangan dapur Yayasan AsySyukriyyah dan koordinator dapur Yayasan AlMuslim meliputi profil kedua Yayasan, data jumlah pekerja dan video dapur.

Data pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan dan praktik penjamah makanan tentang keamanan pangan sebelumnya telah dilakukan uji validitas sebanyak tiga kali. Hasil uji validitas menunjukkan nilai  $r$  hitung  $>$   $r$  tabel = 0,3673 dan hasil uji realibilitas menunjukkan nilai *Cronbach's Alpha* 0,701.



Gambar 1

*Flow chart* Teknis Wawancara dan Observasi Yayasan Islam Asy-Syukriyyah

Data pengetahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan berjumlah 21 pertanyaan dengan pilihan jawaban “benar”, “salah” dan “tidak tahu”, untuk penilaian jika menjawab “benar” diberi nilai 1, jika menjawab “salah” dan “tidak tahu” diberi nilai 0 lalu diukur berdasarkan jawaban kuesioner dengan menjumlah skor yang benar dibagi nilai maksimal dikalikan dengan 100 persen kemudian dikategorikan menjadi dua kategori yaitu kategori kurang <60%-80% dan kategori baik >80%.<sup>11</sup>

Data sikap penjamah makanan tentang keamanan pangan berjumlah 21 pernyataan dengan pilihan jawaban setuju dan tidak setuju, penilaian untuk pernyataan positif jika setuju diberi nilai 1 dan jika tidak setuju diberi nilai 0. Untuk pernyataan negatif jika setuju diberi nilai 0 dan jika tidak setuju diberi nilai 1 lalu diukur berdasarkan jawaban kuesioner dengan menjumlah skor yang didapat dibagi nilai maksimal dikalikan dengan 100% kemudian dikategorikan menjadi dua yaitu kategori cukup 60%-80% dan kategori baik >80%.<sup>11</sup>

Data praktik keamanan pangan berjumlah 15 pertanyaan dengan pilihan jawaban “ya” dan “tidak”, apabila jawaban “ya” diberi nilai 1 dan jawaban “tidak” diberi nilai 0 lalu diukur berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan. Jumlah nilai yang didapat dibagi nilai maksimal dikalikan dengan 100% kemudian dikategorikan menjadi dua kategori yaitu kategori kurang <60%-80% dan kategori baik >80%.<sup>11</sup>

Penelitian ini juga telah memperoleh penerimaan kaji etik dari Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dengan nomor 010419.570/DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/1/2020. Penelitian ini telah mendapat persetujuan dari para responden dengan mengisi pernyataan persetujuan mengikuti penelitian (*informed consent*).

## HASIL

Karakteristik responden terdapat pada Tabel 1. Sebagian besar penjamah makanan berusia 15-59 tahun atau usia produktif (97%), perempuan (81,8%), memiliki tingkat pendidikan dasar SD-SMP (75,8%), dan bekerja  $\leq 5$  tahun (63,6%).

Data pengetahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan, sikap penjamah makanan tentang keamanan pangan, keikutsertaan pelatihan keamanan pangan dan praktik penjamah makanan tentang keamanan pangan terdapat pada Tabel 2. Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan sudah baik dimana 97 persen penjamah makanan berpengetahuan baik.

Sebagian besar sikap penjamah makanan sudah baik yaitu 90,9 persen. Sebagian besar penjamah makanan di sekolah tidak pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan yaitu 97 persen. Praktik penjamah makanan tentang keamanan pangan di sekolah sebagian besar sudah baik yaitu 90,9 persen.

Tabel 1  
Karakteristik Responden

Karakteristik	N	%
Usia		
Produktif lansia (60-64 tahun)	1	3
Produktif sebelum lansia (15-59 tahun)	32	97
Jenis Kelamin		
Laki-laki	6	18,2
Perempuan	27	81,8
Tingkat Pendidikan		
Dasar (SD-SMP)	25	75,8
Tinggi (SMA-PT)	8	24,2
Lama Bekerja		
Baru ( $\leq 5$ tahun)	21	63,6
Lama ( $> 5$ tahun)	12	36,4

Tabel 2  
Pengetahuan Penjamah Makanan tentang Keamanan Pangan, Sikap Penjamah Makanan tentang Keamanan Pangan, Keikutsertaan Pelatihan Keamanan Pangan, dan Praktik Penjamah Makanan tentang Keamanan Pangan

Karakteristik	N	%
Pengetahuan		
- Kurang	1	3
- Baik	32	97
Sikap		
- Cukup	3	9,1
- Baik	30	90,9
Pelatihan		
- Tidak pernah	32	97
- Pernah (<3 kali)	1	3
Praktik		
- Kurang	4	12,1
- Baik	29	36,4

Tabel 3  
Hubungan Karakteristik Penjamah Makanan, Pengetahuan Penjamah Makanan, Sikap Penjamah Makanan, Keikutsertaan Pelatihan Keamanan Pangan dengan Praktik Keamanan Pangan

Kategori	Praktik Keamanan Pangan				Total		p-value
	Kurang		Baik		n	%	
	n	%	n	%	n	%	
Usia							1,000
- Produktif Lansia (60-64 th)	0	0	1	100	1	100	
- Produktif sebelum lansia (15-59 th)	4	12,5	28	87,5	32	100	
Jenis Kelamin							0,002*
- Laki-laki	3	60	2	40	5	100	
- Perempuan	1	3,6	27	96,4	28	100	
Tingkat pendidikan							0,550
- Dasar (SD-SMP)	4	16	21	84	25	100	
- Tinggi (SMA-PT)	0	0	8	100	8	100	
Lama bekerja							1,000
- Baru (≤5 tahun)	3	14,3	18	85,7	21	100	
- Lama (>5 tahun)	1	8,3	11	91,7	12	100	
Pengetahuan							0,121
- Kurang	1	100	0	0	1	100	
- Baik	3	9,4	29	90,6	32	100	
Sikap							0,330
- Cukup	1	33,3	2	66,7	3	100	
- Baik	3	10	27	90	30	100	
Pelatihan							1,000
- Tidak pernah	4	12,5	28	87,5	32	100	
- Pernah (<3 kali)	0	0	1	100	1	100	

\*p-value≤0,05 artinya ada hubungan bermakna



Hasil analisis hubungan karakteristik penjamah makanan, pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan dan keikutsertaan pelatihan keamanan pangan disajikan dalam Tabel 3. Tidak ada hubungan usia dan tingkat pendidikan dengan praktik keamanan pangan. Namun ada hubungan antara jenis kelamin dengan praktik keamanan pangan ( $p = 0,002$ ). Pada Tabel 3 juga diketahui bahwa tidak ada hubungan antara lama bekerja dengan praktik keamanan pangan ( $p = 1,000$ ). Tidak terdapat pula hubungan antara pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan dan keikutsertaan pelatihan keamanan pangan dengan praktik keamanan pangan ( $p = 0,121$ ,  $p = 0,330$  dan  $p = 1,000$ ).

## BAHASAN

Sebagian besar penjamah makanan di Sekolah berusia 15-59 tahun. Dalam penelitian Miranti (2018) sebagian besar penjamah makanan masuk dalam usia produktif sebelum lansia (<45 tahun). Usia produktif sebelum pralansia (15-44 tahun) dan produktif pralansia (45-59 tahun).<sup>12</sup> Penjamah makanan di sekolah ini termasuk penduduk usia produktif karena berada rentang usia 15-64 tahun. Penduduk usia produktif dianggap sudah mampu menghasilkan jasa dalam proses produksi.<sup>13</sup> Hasil observasi dan wawancara dengan Koordinator Dapur juga menyatakan bahwa tidak ada kualifikasi usia untuk penjamah makanan yang bekerja di dapur Sekolah dan mereka juga direkrut dari sekitar wilayah sekolah dimana usia 15-59 tahun yang paling banyak karena mereka mau bekerja dan sedang membutuhkan pekerjaan. Penjamah makanan di sekolah sebagian besar adalah perempuan. Jumlah penjamah makanan perempuan lebih banyak karena perempuan identik dengan pekerjaan di dapur seperti memasak dan lebih mengetahui informasi mengenai makanan.<sup>14</sup> Perempuan lebih cocok sebagai pekerja dapur karena memang pekerjaan dapur adalah pekerjaan perempuan. Hal ini sama dengan hasil observasi penjamah makanan perempuan lebih mengerti dan peduli dengan cara mengolah dan menyajikan makanan dengan baik dan juga lebih teliti untuk memesan bahan-bahan makanan yang akan

diolah dibandingkan penjamah makanan laki-laki.<sup>15</sup> Sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan dasar (SD-SMP). Hal ini sama dengan penelitian Sari (2016) bahwa pendidikan penjamah makanan pada warung makan di Terminal Terboyo Semarang paling banyak adalah tamat SD dan tamat SLTP 11 orang (34.1%).<sup>16</sup> Pendidikan diperlukan oleh semua orang dan dapat dialami oleh semua golongan.<sup>17</sup> Faktor-faktor yang dapat memengaruhi gagalnya mempertahankan kualitas pendidikan tinggi adalah faktor-faktor baik internal maupun eksternal dari sistem pendidikan itu sendiri. Penyebab eksternal yang menonjol termasuk faktor sosial ekonomi, budaya dan demografi dan iklim geografis yang merugikan.<sup>18</sup> Dari hasil wawancara, sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan formal dasar SD-SMP karena tidak ada syarat khusus untuk riwayat pendidikan sebagai penjamah makanan di sekolah sehingga penjamah makanan dengan tingkat pendidikan apapun dapat bekerja. Menurut Peraturan BPOM tahun 2018 aspek keamanan pangan menjadi persyaratan utama yang harus dipenuhi oleh setiap produk pangan yang akan diedarkan atau dikonsumsi masyarakat, sehingga setiap pemilik/penanggung jawab industri rumah tangga pangan harus memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan dengan mengikuti penyuluhan keamanan pangan.<sup>19</sup> Pendidikan memengaruhi proses belajar, dan semakin tinggi jenjang pendidikan maka semakin mudah menerima informasi. Semakin banyak informasi yang diberikan, semakin banyak informasi yang akan diterima dalam hal ini informasi higiene dan sanitasi ketika mengolah makanan yang akan meningkatkan pemahaman penjamah makanan hingga jaminan keamanan pangan menjadi meningkat.<sup>20,21</sup> Lama kerja sebagian besar penjamah makanan di sekolah masih tergolong baru ( $\leq 5$  tahun) yang berarti pengalaman kerja yang dimiliki masih kurang dari penjamah makanan yang sudah lama bekerja. Lama kerja penjamah makanan sebagai sumber pengetahuan untuk memperoleh kebenaran dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah mengolah dan menyiapkan makanan yang dihadapi di masa lalu.<sup>7</sup>

Sebagian besar penjamah makanan sudah memiliki pengetahuan keamanan pangan yang baik. Penelitian ini sama dengan penelitian Suryani (2019) sebagian besar penjamah makanan di kantin sekolah dasar memiliki pengetahuan keamanan pangan yang baik yaitu 83,9 persen.<sup>22</sup> Dapat dilihat juga dari jawaban kuesioner pengetahuan bahwa seluruh penjamah makanan 100 persen menjawab "benar" pada pertanyaan penjamah makanan yang sakit harus ke dokter; tangan adalah tempat terjadinya pencemaran kuman dan pertanyaan mengangkut makanan yang sudah matang menggunakan kereta dorong dan makanan yang matang ditutup. Ini berarti penjamah makanan sudah memahami keamanan pangan. Semakin tinggi pengetahuan seseorang, maka semakin tinggi pula kesadaran dan terbentuknya sikap yang mendorong tindakan. Pengetahuan dan sikap kesehatan akan memengaruhi sikap dan perilaku sebagai hasil jangka panjang dari pendidikan kesehatan.<sup>23</sup> Pengetahuan penjamah makanan sudah baik karena penjamah makanan selama bekerja mendapat informasi langsung dari Kepala Dapur tentang pengolahan makanan yang benar. Dari hasil wawancara, para penjamah mengerti menggunakan media massa pada alat komunikasi mereka, dan juga seringnya dibagikan informasi tentang kesehatan makanan melalui grup chat. Media massa sebagai media komunikasi yang bisa memudahkan seseorang untuk mendapatkan informasi-informasi baru tentang sugestif yang bisa meningkatkan pengetahuan seseorang.<sup>24</sup>

Sikap sebagian besar penjamah makanan di sekolah dalam penelitian ini sudah baik. Dalam Azwar (2010) menyatakan faktor yang memengaruhi sikap adalah pengalaman pribadi, pengalaman orang lain yang dianggap penting, pengaruh budaya, media, lembaga pendidikan dan keagamaan dan faktor emosional.<sup>25</sup> Penelitian ini sama dengan penelitian Karo (2016), sebagian besar penjamah makanan memiliki sikap keamanan pangan yang baik.<sup>26</sup> Hal ini juga terlihat dari hasil jawaban kuesioner penjamah makanan yaitu 33 orang (100%) setuju pada pernyataan positif seperti belajar lebih banyak tentang keamanan makanan lewat kursus pelatihan

penting bagi penjamah makanan, penting untuk memperhatikan informasi label gizi dan tanggal kadaluarsa pada produk makanan, pengangkutan makanan jadi harus pakai kendaraan khusus dan harus selalu higienis, memakai sarung tangan dapat menghindari makanan dari cemaran. Sikap penjamah makanan merupakan respons tertutup seseorang terhadap pernyataan mengenai keamanan pangan yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan yaitu setuju dan tidak setuju.<sup>10</sup>

Sebagian besar penjamah makanan di sekolah tidak pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan. Belum pernah dilaksanakan pelatihan keamanan pangan karena menurut peneliti keterbatasan waktu dan ketersediaan narasumber pada penyelenggaraan makanan di sekolah untuk mengadakan pelatihan keamanan pangan. Berdasarkan PERMENKES RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, salah satu syarat tenaga penjamah makanan, yaitu memiliki sertifikat kursus higiene dan sanitasi makanan.<sup>27</sup> Pelatihan keamanan pangan sangat penting dilakukan untuk penjamah makanan yang bekerja di jasa boga. Pelatihan keamanan pangan dapat berkontribusi untuk meningkatkan pengetahuan keamanan pangan.<sup>28</sup>

Dari hasil jawaban kuesioner praktik penjamah makanan di sekolah sebagian besar sudah baik. Hasil penelitian ini sama dengan penelitian Suryani (2019) bahwa sebagian besar atau 81,7% penjamah makanan di kantin sekolah dasar wilayah kota Yogyakarta mempunyai praktik keamanan pangan yang sudah baik.<sup>22</sup> Namun hasil observasi praktik penjamah makanan belum baik karena masih ada beberapa penjamah makanan yang tidak memakai sarung tangan, masih memakai perhiasan gelang dan jam tangan. Beberapa penjamah makanan juga masih memakai sepatu tinggi dan sandal jepit, belum memakai penutup kepala. Perilaku ini dapat meningkatkan kemungkinan kontaminasi makanan yang diproduksi.<sup>12</sup> Standar penjamah makanan menurut Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, penjamah makanan harus memastikan untuk melindungi dari kontaminasi makanan dengan tidak memakai perhiasan, memakai sepatu kedap air dan menutup rambut.<sup>27</sup> Penjamah makanan

juga harus memperhatikan Alat Pelindung Diri (APD) yang dipakai seperti baju kerja bersih, celemek bersih, memakai alas kaki, rambut tertutup rapi menggunakan penutup kepala, menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan dan tidak memakai perhiasan.<sup>29</sup>

Tidak ada hubungan antara usia dengan praktik keamanan pangan. Penelitian ini sesuai dengan penelitian Suryani yang dilakukan pada tahun 2019 bahwa usia tidak berhubungan dengan praktik keamanan pangan. Usia tidak berhubungan dengan praktik keamanan pangan karena terkait dengan pengetahuan, sikap, sarana dan prasarana yang tersedia serta adanya dukungan dari pemilik industri pangan.<sup>10</sup> Hasil penelitian juga terdapat penjamah makanan yang berusia 15-59 tahun masih memiliki praktik keamanan pangan yang kurang. Penjamah makanan dengan usia muda memiliki risiko praktik keamanan pangan yang buruk dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan penjamah makanan yang berusia lebih tua.<sup>22</sup> Namun, hasil penelitian juga terdapat penjamah makanan yang berusia 60-64 tahun dan yang berusia 15-59 tahun memiliki praktik keamanan pangan baik. Usia ini tergolong usia produktif. Penjamah makanan dalam usia produktif dianggap sudah mampu menghasilkan jasa dalam kegiatan ketenagakerjaan. Faktor usia juga merupakan variabel individu, seseorang bertambah usianya akan bertambah kedewasaannya dan semakin banyak pula informasi yang akan memengaruhi perilakunya.<sup>30</sup>

Ada hubungan antara jenis kelamin dengan praktik keamanan pangan. Berdasarkan penelitian Yap (2019) juga menyatakan bahwa ada hubungan jenis kelamin penjamah makanan dengan praktik keamanan.<sup>31</sup> Hal ini dikarenakan perempuan lebih baik dalam menjaga kebersihan. Selain itu perempuan lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungan dibandingkan dengan laki-laki.<sup>32</sup> Saat observasi juga terlihat penjamah makanan laki-laki belum memakai celemek dan penutup kepala saat berada di ruang pengolahan makanan. Pada saat distribusi, penjamah makanan laki-laki juga tidak menggunakan sarung tangan. Berbeda dengan penelitian Abdul Mutalib (2012) bahwa usia tidak berhubungan dengan praktik higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan di

Kuala Pilah, Malaysia. Penelitian ini menyatakan bahwa praktik keamanan pangan yang baik dapat dilakukan oleh penjamah makanan laki-laki maupun perempuan<sup>33</sup>.

Tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan praktik keamanan pangan. Menurut penelitian Amaami (2017) tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan kesadaran akan keamanan dan kontaminasi pangan.<sup>34</sup> Tidak ada hubungan tingkat pendidikan dengan praktik keamanan pangan karena pendidikan yang didapatkan penjamah makanan berupa pendidikan formal yang tidak berfokus terkait keamanan pangan. Hal ini berarti antara penjamah makanan yang memiliki tingkat pendidikan tinggi dan dasar mempunyai kesempatan yang sama untuk berperilaku keamanan pangan yang tidak baik.<sup>35</sup>

Lama bekerja tidak berhubungan dengan praktik keamanan pangan. Tidak adanya hubungan antara lama bekerja dengan praktik keamanan pangan karena penjamah makanan yang sudah lama bekerja >5 tahun (8,3%) masih memiliki praktik keamanan pangan yang kurang. Hal ini sesuai dengan Purwaningsih (2019) bahwa tidak ada hubungan antara lama kerja dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.<sup>20</sup> Orang yang memiliki masa kerja yang lebih lama produktivitasnya kadang mulai menurun.<sup>30</sup> Hal ini dikarenakan biasanya terkait dengan pekerjaan yang monoton dan berulang.<sup>8</sup> Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa penjamah makanan sebanyak 3 orang (14,3%) yang baru bekerja ≤5 tahun mempunyai praktik keamanan pangan yang kurang. Hal ini disebabkan karena pengalaman kerja yang dimiliki oleh penjamah makanan pada penelitian ini masih kurang yaitu ≤5 tahun, sehingga pengalaman tersebut memengaruhi praktik keamanan pangan tersebut.<sup>9</sup> Hal ini juga disebabkan berdasarkan hasil observasi karena kurangnya kesadaran penjamah makanan terhadap keamanan pangan dengan tidak memakai celemek saat memasak. Penelitian ini juga menunjukkan penjamah makanan yang sudah lama bekerja >5 tahun yaitu 11 orang (91,7%) memiliki praktik keamanan pangan baik. Hal ini sesuai dengan teori Lawrence Green bahwa lama kerja termasuk faktor predisposisi yang dapat memengaruhi seseorang memiliki wawasan,



pengalaman yang luas dan perilaku. Semakin lama bekerja dapat memengaruhi praktik keamanan pangan karena semakin banyak pengalaman kerja yang didapat dibandingkan penjamah makanan yang baru bekerja.<sup>36</sup>

Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik keamanan pangan. Hasil penelitian ini sesuai dengan Maghafirah (2017) bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguharjo Yogyakarta.<sup>9</sup> Hasil penelitian juga menunjukkan penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik masih memiliki praktik keamanan pangan yang kurang. Dapat disimpulkan bahwa pengetahuan keamanan pangan yang baik belum tentu diikuti praktik keamanan pangan yang baik pula. Tingkat pengetahuan penjamah makanan di tingkat „tahu“ yang diartikan hanya sebagai memanggil memori yang telah ada sebelumnya setelah mengamati sesuatu.<sup>36</sup>

Sikap tidak berhubungan dengan praktik keamanan pangan. Sama dengan penelitian yang dilakukan Halim (2014) tidak ada hubungan antara skor sikap dan status higiene penjamah makanan dan tempat makan di kafetaria publik universitas di Malaysia.<sup>37</sup> Sikap tidak berhubungan dengan praktik keamanan pangan disebabkan karena hasil penelitian masih terdapat sikap penjamah makanan yang baik mempunyai praktik keamanan pangan yang kurang. Sikap tidak harus diekspresikan dalam tindakan atau praktik. Sikap adalah kesediaan atau kemauan untuk bertindak belum pada tahap pelaksanaan. Fungsi sikap yaitu kecenderungan praktik, belum pada tahap praktik.<sup>36</sup> Penjamah makanan setuju memakai masker dan sarung tangan bisa menghindari makanan dari cemaran tanpa diterapi melalui sikap atau kesadarannya, sehingga bisa memengaruhi dalam praktik keamanan pangan.<sup>9</sup> Berbeda dengan penelitian Maghafirah (2017) bahwa sikap terhadap higiene sanitasi berhubungan dengan praktik higiene sanitasi. Sikap secara langsung memengaruhi praktik higiene penjamah makanan. Sikap yang baik meningkatkan praktik higiene sanitasi.<sup>9</sup>

Tidak ada hubungan antara keikutsertaan pelatihan keamanan pangan dengan praktik keamanan pangan. Penelitian lain yang mendukung penelitian ini adalah penelitian Swamilaksita dan Pakpahan (2016) bahwa tidak ada hubungan antara pelatihan dengan penerapan higiene sanitasi pangan.<sup>38</sup> Penjamah makanan di sekolah yang belum pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan masih memiliki praktik keamanan pangan yang kurang. Pelatihan keamanan pangan harus tetap diadakan karena menjadi faktor pendorong dan berperan sangat penting dalam menentukan tindakan atau praktik penjamah makanan.<sup>39</sup> Faktor pendorong tersebut adalah Lembaga yang mengadakan pelatihan keamanan pangan. Faktor pendorong memengaruhi praktik atau tindakan seseorang.<sup>40</sup> Pelatihan keamanan pangan yang dihadiri oleh penjamah makanan harus serius dan profesional dan didedikasikan untuk memahami kebijakan perusahaan dan peran mereka dalam organisasi. Pelatihan keamanan pangan harus terus fokus pada kebersihan dasar dan peran penjamah makanan dalam menjaga keamanan dan sanitasi makanan untuk memproduksi makanan yang aman secara massal.<sup>38</sup>

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah tidak ada hubungan usia, tingkat pendidikan, lama bekerja, faktor predisposisi lainnya yaitu pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan dan faktor pendorong yaitu keikutsertaan pelatihan keamanan pangan dengan praktik keamanan pangan sedangkan faktor predisposisi karakteristik penjamah makanan yaitu jenis kelamin berhubungan dengan praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di sekolah.

### Saran

Bagi Penyelenggara Makanan di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah dan Yayasan Al-Muslim Tambun untuk meningkatkan pengawasan dan pengarahan kepada penjamah makanan, mengadakan pelatihan atau penyuluhan keamanan pangan, meningkatkan ketegasan

kepada penjamah makanan dalam penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yang baik dan benar, memberi *reward* kepada penjamah makanan yang berperilaku baik agar meningkatkan pembentukan sikap dan motivasi kerja penjamah makanan, melakukan proses rekrutmen penjamah makanan dengan menggunakan standarisasi yang tepat untuk meningkatkan produktifitas kerja penjamah makanan.

Bagi penjamah makanan diharapkan meningkatkan kesadaran dan kebiasaan terhadap praktik keamanan pangan dengan mengikuti pelatihan atau penyuluhan agar dapat memperbaiki kinerja khususnya dalam menerapkan praktik keamanan pangan.

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat meneliti dengan menggunakan media informasi seperti poster berisi lima kunci keamanan pangan untuk meningkatkan kesadaran penjamah makanan tentang keamanan pangan, mengingat semua penjamah makanan belum mendapat pelatihan khusus mengenai keamanan pangan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti berterima kasih kepada Lembaga Bisnis Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang dan dapur Yayasan Al-Muslim Tambun yang telah mengizinkan sehingga penelitian ini dapat terlaksana.

#### RUJUKAN

- Bakri B. Prinsip Manajemen Penyelenggaraan Makanan Massal. In: Hardinsyah, Supriasa IDN, editors. ILMU GIZI Teori dan Aplikasi. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2016. p. 374.
- Nurhidayati VA, Martianto D, Sinaga T. Energi dan Zat Gizi dalam Penyelenggaraan Makanan di Taman Kanak-Kanak dan Perbandingannya terhadap Subjek Tanpa Penyelenggaraan Makanan. *J Gizi dan Pangan*. 2017;12(1):69–78.
- Ronitawati P, Setiawan B, Sinaga T. Analisis Konsumsi Buah dan Sayur pada Model Sistem Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Analysis Consumption Fruits and Vegetables in the Model of Food Service System in Elementary School. *Media Kesehat Masy Indones*. 2016;12(1):35–40.
- Sari MH. Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *J Heal Educ*. 2017;2(2):163–70.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019 [Internet]. Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan. Jakarta; 2019. Available from: [https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan\\_Tahunan\\_2019\\_Pusat\\_Data\\_dan\\_Informasi\\_Obat\\_dan\\_Makanan.pdf](https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Pusat_Data_dan_Informasi_Obat_dan_Makanan.pdf)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Laporan Tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Tahun 2017 [Internet]. Jakarta; 2017. Available from: [https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180710/Laporan\\_Tahunan\\_BPOM\\_2017.pdf](https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180710/Laporan_Tahunan_BPOM_2017.pdf)
- Gizaw. Food Safety Practice and Associated Factors of Food Handlers Working in Establishments in Gondar Town, Northwest Ethiopia. 2016;3:1–11.
- Agoestin C, Wati I. Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Unnes J Public Heal*. 2014;2(4):1–10.
- Maghafirah M, Sukismanto, Rahmuniyati ME. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *J Formil (Forum Ilmiah) Kesehat Masy Respati*. 2018;3(1):15–22.
- Handayani NMA, Adhi KT, Duarsa DP. Faktor yang memengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Heal Present Med*. 2015;3:194–202.
- Khomsan A. Teknik Pengukuran Pengetahuan Gizi. IPB Press; 2000.
- Miranti EA, Adi AC. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan

- Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indones*. 2018;11(2):120.
13. Sukmaningrum A. Memanfaatkan Usia Produktif dengan Usaha Kreatif Industri Pembuatan Kaos Pada Remaja di Gresik. *J Paradig*. 2017;5(3).
  14. Akonor P. Food Safety Knowledge: The Case of Domestic Food Handlers in Accra. *Eur J Nutr Food Saf*. 2013;3(3):99–111.
  15. Nildawati N, Ibrahim H, Mallapiang F, Afifah M K, Bujawati E. Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *J Kesehat Lingkungan*. 2020;10(2):68–75.
  16. Sari MA, Sulistiyani, Dewanti NAY. Perbedaan Perilaku Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Mendapatkan Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Terminal Terboyo Semarang. *J Kesehat Masy*. 2016;4:11–7.
  17. Hasanah YM, Safruddin C, Jabar A, Pauh T, Yogyakarta UN, Hasanah YM, et al. Evaluasi Program Wajib Belajar 12 Tahun Pemerintah Daerah Kota Yogyakarta. *J Akuntabilitas Manaj Pendidik Online*. 2017;5(2):228–39.
  18. Sugardha IA. Upaya ke Arah Wajib Belajar 12 Tahun di Kabupaten Majalengka; Pendekatan Kebijakan. *J Adm Pendidik*. 2018;25(2):252–63.
  19. BPOM. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. 2012.
  20. Purwaningsih S, Widiyaningsih EN. Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *Profesi (Profesional Islam Media Publ Penelit*. 2019;16(2):1.
  21. Pasanda A. Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah diberikan Penyuluhan Personal Hygiene di Hotel Patra Jasa Semarang [Internet]. 2016. Available from: [http://repository.unimus.ac.id/93/1/SKRI\\_PSI\\_FULL\\_TEXT.1.pdf](http://repository.unimus.ac.id/93/1/SKRI_PSI_FULL_TEXT.1.pdf)
  22. Suryani D, Sutomo AH, Aman AT. Factors Associated with Food Safety Practices on Food Handlers in Primary School Canteens. *Unnes J Public Heal*. 2019;8(1):1–9.
  23. Notoatmodjo S. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2003.
  24. Inayah. Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas TanjungPura. 2015;151:10–7.
  25. Azwar S. Sikap manusia: Teori dan pengukurannya. Yogyakarta: Pustaka Pelajar; 2010.
  26. Karo A. Gambaran Sikap Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar. kesehatan [Internet]. 2016; Available from: <https://core.ac.uk/download/pdf/148613431.pdf>
  27. Permenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. 2011.
  28. Akabanda F, Hlortsi EH, OwusuKwarteng J. Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC Public Health* [Internet]. 2017;17(1):1–9. Available from: <http://dx.doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>
  29. Sitoayu L, Ronitawati P, Melani V, Gifari N, Kesehatan FI, Unggul UE, et al. Coaching for Campus Canteen through Hygiene Personal. 2019;35–41.
  30. Wibowo AS, Suryani M, Sayono. Hubungan Karakteristik Perawat Dengan Penggunaan Sarung Tangan Pada Tindakan Ivasif Di Ruang Rawat Inap RSUD Dr. H. Soewondo Kendal. 2013;
  31. Yap LL, Francis SL, Shelley MC, Montgomery D, Lillehoj CJ. Gaps in safe food handling practices of older adults. *J Ext*. 2019;57(1):1–11.
  32. Islam SM. Hubungan Karakteristik Individu dengan Peilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Mutu Makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo. 2017;1–13.
  33. Abdul-mutalib N, Abdul-rashid M, Mustafa S. Knowledge , attitude and practices regarding food hygiene and sanitation of food handlers in Kuala Pilah , Malaysia. *Food Control*. 2012;27:290–3.
  34. Amaami AJ, Dominic D, Collins D. Factors associated with poor food safety compliance among street food vendors in the Techiman Municipality of Ghana. *African J Food Sci*. 2017;11(March):50–7.
  35. Nurfikrizd A, Rustiawan A. Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Di Rumah Makan Kawasan

- Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. 2019;1-13.
36. Notoatmodjo. Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2018.
37. Halim MHA, Nagaretnam L, Azman, Shafiqah Amirah Noor Saliluddin S, Mahmud A. Association between knowledge, attitude and practice (KAP) and hygiene status of food handlers and premises in cafeterias of a public university in Malaysia. *Int J Public Heal Clin Sci.* 2014;1(1):180-8.
38. Swamilaksita PD, Pakpahan SR. Faktor-Faktor yang memengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *J Nutr Diaita.* 2016;8(2):71-9.
39. Al-Shabib NA, Mosilhey SH, Husain FM. Cross-sectional study on food safety knowledge, attitude and practices of male food handlers employed in restaurants of King Saud University, Saudi Arabia. *Food Control [Internet].* 2016;59:212-7. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.05.002>
40. Ferdian Y. Analisis Praktik Manajemen Keamanan Pangan Pada IPB Kitchen dan Prospeknya untuk Sertifikasi HACCP. 2018;