



Pengaruh Edukasi Personal Hygiene Dan Sanitasi Makanan Terhadap Perilaku Pedagang Sate Bulayak

Luh Suranadi¹, Gita Amni Putri Lestari², Made Darawati³, AASP Chandradewi⁴, Retno Wahyuningsih⁵✉

¹⁻⁵Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mataram, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:
Diterima: 15 September
2022 Disetujui: 25
September 2022 Di
Publikasi: 30 September
2022

Kata Kunci:
Edukasi; Personal
Hygiene; Sanitasi
Makanan; Perilaku.

Abstrak

Salah satu cara menjaga kesehatan tubuh ialah mengonsumsi makanan yang aman dan memastikan makanan dalam keadaan baik atau aman. Makanan yang telah terkontaminasi dapat menjadi wadah berkembangnya pathogen yang biasa dikenal dengan *food borne diseases*. Upaya keamanan makanan diantaranya dengan menerapkan hygiene dan sanitasi makanan. Hal tersebut dapat didukung apabila pedagang memiliki pengetahuan yang baik dalam menerapkan perilaku positif dalam melakukan pengolahan hingga penyajian makanan. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh edukasi personal hygiene dan sanitasi terhadap perilaku pedagang sate bulayak. Penelitian ini menggunakan 30 orang pedagang Sate Bulayak yang akan diberikan edukasi untuk melihat perubahan perilaku tentang personal hygiene dan sanitasi makanan. Sampel dalam penelitian menggunakan metode sampel jenuh, yaitu seluruh populasi dijadikan sampel. Jenis penelitian ini adalah pra-eksperimen dengan metode *one group pre-test post-test*. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh edukasi personal hygiene dan sanitasi makanan yang ditunjukkan dengan perubahan perilaku pedagang dengan menerapkan kegiatan personal hygiene dengan baik mulai dari persiapan hingga penyajian. Hasil uji statistik perilaku menggunakan *paired t test* menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0.015 ($p < 0,05$).

Article Info

Keywords:
*Education; Personal
Hygiene; Food
Sanitation; Behavior.*

Abstract

One way to maintain a healthy body is to eat safe food and make sure the food is in good or safe condition. Contaminated food is a common source of *food borne diseases*. Food safety efforts include implementing food hygiene and sanitation. This can be supported if traders have good knowledge in applying positive behavior in processing to serving food. The aim of the study was to determine the effect of personal hygiene and sanitation education on the behavior of Bulayak satay traders. This study used 30 Bulayak Sate traders who would be given education to see changes in behavior regarding personal hygiene and food sanitation. The sample in this study used the saturated sample method, that is, the entire population was sampled. This type of research is pre-experimental with the one group pre-test post-test method. The results showed that there was an effect of personal hygiene education and food sanitation as indicated by changes in the behavior of traders by implementing good personal hygiene activities from preparation to serving. The results of behavioral statistical tests using the paired t test showed a significance value of 0.015 ($p < 0.05$).

✉ Alamat korespondensi:
Poltekkes Kemenkes Mataram, Mataram – Nusa Tenggara Barat, Indonesia
Email: retnogiana@gmail.com

Pendahuluan

Sebagai salah satu kebutuhan manusia, makanan merupakan kebutuhan dasar untuk bertahan hidup. Selain menjadi kebutuhan yang mendasar, makanan dapat menjadi sumber gangguan dalam tubuh sehingga seseorang bisa menjadi konsumen yang mengalami sakit. Salah satu cara menjaga kesehatan tubuh ialah mengonsumsi makanan yang aman dan memastikan makanan dalam keadaan baik atau aman, dimana makanan yang telah terkontaminasi dapat menjadi wadah berkembangnya patogen, sehingga penyakit yang ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi disebut *food borne diseases* (Permatasari et al., 2021). Upaya meningkatkan keamanan makanan diantaranya adalah dengan menerapkan hygiene dan sanitasi. Hygiene dan sanitasi dapat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan pedagang dalam penyajian makanan, pengetahuan seseorang yang diwujudkan dalam sebuah tindakan, faktor kebersihan penjamah makanan. Penjamah atau petugas makanan memiliki peran dalam mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan yang ditangani, yaitu dengan cara mencuci tangan, dan menjaga kebersihan dan kesehatan diri (Maywati et al., 2019).

Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/MENKES/SK/V/2003, hygiene merupakan upaya yang dapat dilakukan untuk meminimalisir terjadinya penyakit yang disebabkan penjamah makanan dalam menyiapkan makan hingga lingkungan atau tempat serta perlengkapannya yang berpotensi sebagai perantara didalam penyebaran penyakit melalui makanan (Permatasari et al., 2021). Tidak terkecuali para pedagang yang menyediakan makanan khas tradisional daerah di tempat keramaian seperti dekat pasar, lapangan, hingga tempat wisata, oleh karena itu keamanan makanan untuk kenyamanan masyarakat luas terjamin dengan makanan yang dikonsumsi, serta dapat menjaga nama baik dari makanan khas daerah itu sendiri, selain memberikan rasa yang enak dan juga dapat memberikan konsumen rasa keamanan untuk makanan yang dikonsumsi.

Penelitian yang dilakukan oleh Maywati pada tahun 2019 di Kota Tasikmalaya, diketahui masih kurangnya praktek hygiene yang dilakukan oleh para pedagang dipinggir jalan, dimana sebanyak 89,2% pedagang tidak menggunakan celemek, 64,6% tidak menggunakan penutup kepala, 18,5% batuk dan bersin saat menangani makanan, 16,9% pedagang menggaruk bagian tubuh, 78,5% pedagang tidak mencuci tangan setelah memegang uang atau sebelum menangani makanan, 16,9% pedagang masih menggunakan perhiasan pada tangan seperti cincin, 32,3% masih memiliki kuku panjang, dan 24,6% memiliki kuku yang kotor.

(Maywati et al., 2019). Untuk menjaga keamanan makanan yang disajikan seluruh pedagang warung makan, dalam menyiapkan makanan harus memperhatikan aspek hygiene, karena hygiene merupakan salah satu jaminan untuk keamanan yang ditawarkan kepada konsumen (Moh. Taufik, Angga Dwi Prasetyo, 2021).

Pengetahuan tentang keamanan pangan diperlukan untuk mengenali bahaya-bahaya dan pencegahannya, salah satunya peningkatan pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan diperlukan untuk mencegah masuknya bakteri dalam makanan yang disiapkan. Menurut Kementerian Kesehatan Dirjen PPPL (2013), bahwa salah satu faktor untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat adalah pengelolaan makanan harus memenuhi syarat demi terciptanya kualitas makanan yang dikonsumsi aman dan terhindar penyakit, dapat diwujudkan dengan mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar makanan yang disajikan aman dikonsumsi oleh konsumen (Apriliani et al., 2021).

Hasil observasi awal pada 20 pedagang di di Desa Narmada, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, menunjukkan bahwa masih kurangnya kesadaran pedagang sate bulayak terhadap personal hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini ditunjukkan pada saat melayani konsumen atau pembeli, 75% pedagang tidak mencuci tangan kembali sesudah memegang uang, 45% tidak menutup mulut saat bersin, 70% masih sering memegang lubang hidung tanpa sadar, 50% memegang rambut pada saat melayani konsumen, kemudian pada saat pedagang melakukan pencucian tangan, terlihat masih kurangnya pengetahuan untuk melakukannya dengan baik dan benar pada pedagang seperti tidak menggunakan gayung untuk mengambil air dari satu wadah, melainkan dengan memasukkan tangan ke satu wadah air yang tersedia pada gerobak pedagang.

Penjamah harus memiliki pengetahuan tentang personal hygiene dan sanitasi makanan sehingga dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Sehingga semua resiko berasal dari kurangnya pengetahuan, dapat dicegah dengan meningkatkan pengetahuan dan perilaku melalui edukasi agar dapat meningkat dengan baik. (Teknik et al., 2020)

Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk memberikan edukasi dengan baik pada tenaga penjamah makanan sehingga dapat meminimalkan wabah bawaan makanan. Dengan mendapatkan pengetahuan yang benar, maka hal ini akan dapat melindungi masyarakat dan diri mereka sendiri dari penyakit bawaan makanan.

Metode

Penelitian dilakukan di Desa Lembuak, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. Adapun jenis penelitian ini adalah pra-eksperimen dengan metode *one group pretest posttest*. Teknik pengambilan sampel yaitu menggunakan sampling jenuh. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 30 orang. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah: kuisisioner perilaku tentang personal hiegene dan sanitasi makanan, video edukasi tentang personal hiegene dan sanitasi makanan dan poster tentang personal hiegene dan sanitasi makanan.

Data yang dikumpulkan meliputi data karakteristik responden meliputi umur, jenis kelamin, dan pendidikan dengan menggunakan kuisisioner. Data perilaku responden tentang personal hiegene dan sanitasi pedagang yang dikumpulkan menggunakan lembar checklist.

Data karakteristik responden meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan dianalisis secara univariat (deskriptif). Data tentang perilaku pedagang dianalisis dengan menggunakan paired t test, yang sebelumnya telah dilakukan uji normalitas.

Hasil dan Pembahasan

1. Karakteristik sampel

Adapun karakteristik sampel dalam penelitian disajikan pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Sampel

Variabel	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	7	23.3
Perempuan	23	76.7
Umur		
25-35 tahun	12	40
36-46 tahun	18	60
Pendidikan		
Pendidikan Tinggi	16	53,3
Pendidikan Rendah	14	46,7

Dari hasil penelitian, sampel berjenis kelamin perempuan diketahui jumlah 23 orang, dan sampel dengan jenis kelamin laki-laki dengan jumlah 7 orang. Sampel dalam penelitian ini berusia 25-46 tahun, kelompok usia 25-35 tahun dengan jumlah 12 orang, dan sampel dengan kelompok usia 36-46 tahun dengan jumlah 18 orang. Menurut Ellisabet BH yang dikutip Nursalam (2003), umur setiap individu dihitung mulai saat dilahirkan, kemudian menurut pendapat Huclok (1998) semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja.

Berdasarkan hasil penelitian sampel memiliki tingkat pendidikan SD (Sekolah Dasar) sebanyak 2 orang, SMP (Sekolah Menengah Pertama) sebanyak 14 orang dan SMA (Sekolah Menengah Atas) sebanyak 14 orang. Ketiga tingkat

pendidikan tersebut akan diklasifikasikan menjadi dua kategori yaitu pendidikan rendah untuk SD dan SMP dengan jumlah 16 orang dan pendidikan tinggi untuk SMA dengan jumlah 14 orang Menurut YB.Mantra yang dikutip oleh Notoatmojo (2003) pada umumnya makin tinggi pendidikan seseorang maka semakin mudah untuk menerima informasi.

2. Perilaku Responden

Berikut disajikan Tabel 2 tentang Perilaku personal hiegene dan sanitasi makanan responden.

Tabel 2. Perilaku Personal Hiegene dan Sanitasi Makanan Responden

No	Perilaku personal hiegene dan Sanitasi makanan	Skor (sebelum edukasi)	Ket	Skor (setelah edukasi)	Ket
1	Tidak sedang menderita penyakit menular	4	Selalu	4	Selalu
2	Mandi dengan teratur, menggosok gigi, keramas, memotong kuku, serta tidak mengecat kuku	4	Selalu	4	Selalu
3	Mencuci tangan sebelum memegang bahan mentah, meracik bumbu, dan setelah memegang uang	2	Jarang	4	Selalu
4	Tidak memegang anggota tubuh, menutup mulut jika bersin dan batuk pada saat kegiatan mengolah hingga menyajikan makanan	2	Jarang	4	Selalu
5	Tidak mencicipi langsung dengan menggunakan tangan pada saat mengolah makanan	4	Selalu	4	Selalu
6	Menggunakan pakaian bersih dan rapi, memakai celemek, dan sarung tangan	4	Selalu	4	Selalu
7	Memilih bahan makanan (daging ayam, daging sapi, daging usus) warnanya mengkilap, tidak pucat, dan tidak busuk	4	Selalu	4	Selalu
8	Mencuci bahan dengan air mengalir pada saat sebelum mengolah bahan makanan mentah	3	Sering	4	Selalu
9	Mengolah makanan tidak berdekatan dengan tempat pembuangan sampah	3	Sering	4	Selalu
10	Menyimpan bahan makanan (daging sate sudah ditusuk) sebelum dibakar dalam tempat penyimpanan tertutup agar terhindar dari pencemaran	1	Tidak pernah	4	Selalu
11	Menyimpan bahan makanan dengan memberi jarak dengan lantai	3	Sering	4	Selalu
12	Alat pengolahan	3	Sering	4	Selalu

No	Perilaku personal hiegene dan Sanitasi makanan	Skor (sebelum edukasi)	Ket	Skor (setelah edukasi)	Ket
	memiliki jarak dengan alat pengolahan pedagang yang lain				mencuci tangan kembali setelah memegang uang atau transaksi dengan pelanggan, sehingga peneliti memfasilitasi sebuah media yang dapat mendukung kegiatan tersebut, kemudian pedagang masih jarang untuk melakukan kegiatan tidak memegang anggota tubuh, menutup mulut pada saat bersin saat mengolah hingga menyajikan makanan, serta ada beberapa pedagang yang masih menggunakan satu wadah untuk meletakkan bahan mentah dan bahan matang.
13	Membedakan wadah atau tempat untuk meletakkan bahan mentah dan bahan masak	2	Jarang	4	Selalu
14	Menyajikan makanan dengan menggunakan wadah yang kuat, dan tidak berkarat	3	Sering	3	Sering
15	Menyediakan fasilitas berupa wadah untuk mencuci tangan dengan air mengalir	1	Tidak pernah	3	Sering

3. Pengaruh edukasi terhadap personal hygiene dan sanitasi makanan terhadap perilaku

Pengaruh edukasi terhadap personal hygiene dan sanitasi makanan terhadap perilaku disajikan pada Tabel 3 sebagai berikut :

Tabel 3. Rata-rata skor Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah sebelum dan sesudah perlakuan

Variabel	Rata-rata	SD	p-value
Perilaku	-14.867	20.767	0.015

Hasil penelitian menunjukkan bahwa edukasi personal hiegene dan sanitasi makanan menggunakan media audiovisual yaitu video animasi dan poster dapat meningkatkan perilaku sampel, dilihat hasil uji *paired sample* statistik menunjukkan hasil 0,015 ($p < 0,05$) yang berarti terjadi perubahan perilaku responden sebelum dan sesudah diberikan edukasi personal hiegene dan sanitasi makanan.

Pada saat penelitian berlangsung diketahui nilai atau skor perilaku yang terendah yaitu tentang perilaku pedagang dalam menyimpan bahan makanan yang sebelum diolah seperti daging sapi, daging ayam, daging usus yang sudah dipotong dadu kemudian ditusuk tidak diletakkan dalam wadah tertutup sehingga kontaminasi dari luar dapat mempengaruhi kualitas bahan makanan yang akan disajikan kepada konsumen, dikarenakan kurangnya pemahaman responden mengenai cara penyimpanan bahan makanan dengan baik, selanjutnya perilaku penyediaan fasilitas untuk mencuci tangan pedagang, untuk mencuci bahan mentah pada saat persiapan di tempat berdagang masih belum dapat merealisasikan karena fasilitas yang belum memadai. Menurut Notoadmojo 2014 seseorang melakukan tindakan atau perilaku selain diperoleh dari informasi yang didapatkan, terdapat juga faktor pendukung, faktor tersebut dapat berupa fasilitas untuk mendukung kegiatan yang ditunjukkan, seperti mencuci bahan mentah,

mencuci tangan kembali setelah memegang uang atau transaksi dengan pelanggan, sehingga peneliti memfasilitasi sebuah media yang dapat mendukung kegiatan tersebut, kemudian pedagang masih jarang untuk melakukan kegiatan tidak memegang anggota tubuh, menutup mulut pada saat bersin saat mengolah hingga menyajikan makanan, serta ada beberapa pedagang yang masih menggunakan satu wadah untuk meletakkan bahan mentah dan bahan matang. Kegiatan edukasi kepada pedagang ini berlangsung dengan dilengkapi media audiovisual berupa video animasi tentang personal hiegene dan sanitasi makan untuk memudahkan dalam penyampaian edukasi tersebut kepada responden. Penyampaian edukasi ini bertujuan untuk mengubah perilaku negatif responden untuk menjadi perilaku positif. Perilaku pedagang mengarah ke positif dengan hasil menyimpan bahan makanan pada wadah yang tertutup, mencuci tangan sebelum memegang bahan mentah, tidak memegang anggota tubuh pada saat mengolah hingga menyajikan bahan makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang sebelumnya yakni penelitian yang dilakukan Urrahmah (2019) tentang pengaruh edukasi menggunakan media audiovisual animasi terhadap perilaku responden, memperoleh hasil yang menunjukkan nilai p-value 0,000 ($p < 0,05$) pada uji statistik (*paired t test*) yang berarti ada pengaruh pemberian informasi kesehatan dengan menggunakan media audiovisual animasi, karena video animasi merupakan sebuah media pembelajaran yang menarik dan informatif, dengan dilengkapi gambar serta tulisan yang mudah dipahami . (Urrahmah et al., 2019).

Media audiovisual merupakan sarana edukasi yang dapat mempermudah penyampaian informasi atau pengetahuan, dibuktikan pada saat proses penyuluhan semua pedagang fokus memperhatikan informasi yang ada pada video edukasi yang ditampilkan sebagai media penelitian, kemudian pada saat sesi akhir yaitu sesi tanya jawab pedagang aktif bertanya mengenai bagian materi yang masih belum dipahami.

Penutup

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh edukasi personal hiegene dan sanitasi makanan yang ditunjukkan dengan perubahan perilaku pedagang dengan menerapkan kegiatan personal hiegene dengan baik mulai dari persiapan hingga penyajian. Hasil uji statistik perilaku menggunakan *paired t test* menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0.015 ($p < 0,05$).

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada semua pihak yang mendukung atau terlibat dalam penelitian,

terutama pada responden penelitian yaitu para pedagang sate bulayak di Narmada.

Daftar Pustaka

- A.Wawan. (2010). *Teori & Pengukuran PENGETAHUAN, SIKAP, DAN PERILAKU MANUSIA*.
- Afifaturohma, E., & Purnasari, G. (2020). Pengaruh Media Video terhadap Tingkat Pengetahuan Pelajar mengenai Jajanan Sehat di SDN Pancakarya 01 Jember. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 1(2), 34. <https://doi.org/10.52742/jgkp.v1i2.9403>
- Amri, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Apriliani, I. M., Purba, N. P., Dewanti, L. P., Herawati, H., & Faizal, I. (2021). Open access Open access. *Citizen-Based Marine Debris Collection Training: Study Case in Pangandaran*, 2(1), 56–61.
- BR TARIGAN, C. S. (2019). *Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati*. 1–49.
- Hermi, & Prihatini, S. (2016). Pengembangan media poster sebagai alat bantu edukasi gizi pada remaja terkait keluarga sadar gizi (kadarzi). *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 39(1), 15–26. <https://media.neliti.com/media/publications/223583-pengembangan-media-poster-sebagai-alat-b.pdf>
- Ifroh, R. H., Susanti, R., Permana, L., & Noviasy, R. (2019). Peran Petugas Promosi Kesehatan Dalam Penggunaan Audiovisual Sebagai Media Komunikasi Informasi Dan Edukasi. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 7(2), 281–289.
- Junaedi, H., & Wahyuningsih, T. (2009). Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*, 4(1), 50-60–60. <https://doi.org/10.14710/jpki.4.1.50-60>
- Kusniyati, H. (2016). Culture is a way of life that developed and shared by a group of people , and inherited from one technology as a competitive sector that can added value to the business processes that run . The development of information and communication technology make. *APLIKASI EDUKASI BUDAYA TOBA SAMOSIR BERBASIS ANDROID Harni*, 9(1), 9–18.
- Maywati, S., Hidayanti, L., & Lina, N. (2019). Pengetahuan Dan Praktek Hygiene Penjamah Pada Pedagang Makanan Jajanan Di Sekitar Sekolah Dasar Kota Tasikmalaya. *Journal Health & Science : Gorontalo Journal Health and Science Community*, 1(1), 8–16. <https://doi.org/10.35971/gojhes.v1i1.2283>
- Moh. Taufik, Angga Dwi Prasetyo, I. Y. (2021). Sosialisasi Hygiene Sanitasi pada Pedagang Warung Makan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1), 32–36.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.
- Rofiah, N. H. (2018). Penerapan Etika Jual Beli Pedagang Pasar Wage Tulungagung dalam Pandangan Islam. *Skripsi*, 11, 14–58.
- Studi, R., Klien, K., Pkbi, P., & Tengah, J. (2020). *Jurnal kesehatan kusuma husada*. 2(1), 60–69.
- Taufan, N. (2012). *JALAN-JALAN KULINER KHAS SASAK SAMAWA MBOJO*.
- Teknik, F., Surabaya, U. N., Teknik, F., Surabaya, U. N., Teknik, F., Negeri, U., & Makanan, P. (2020). *DI BANYU URIP LOR KOTA SURABAYA*. 9(2), 728–735.
- Wahyunanto. (2018). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas *Food And Beverage* (Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 58(2), 146–154.
- Yuwono, S. R. (2013). *Pedoman Gizi Rumah Sakit*.