

BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Keadaan Geografi

Kecamatan Medan Tembung merupakan bagian dari Wilayah Pemerintahan Kota Medan, luas Wilayah Kecamatan Medan Tembung $\pm 785,80$ Ha terdiri dari 7 (tujuh) Kelurahan yaitu:

1. Kelurahan Indra Kasih
2. Kelurahan Sidorejo Hilir
3. Kelurahan Sidorejo
4. Kelurahan Bandar Selamat
5. Kelurahan Bantan Timur
6. Kelurahan Bantan
7. Kelurahan Tembung

Kecamatan Medan Tembung terletak dibagian paling Timur Kota Medan dan jarak Kantor Camat Medan Tembung ke Kantor Walikota Medan adalah ± 8 Km. Adapun Wilayah Kecamatan Medan Tembung mempunyai batas-batas Wilayah sebagai berikut:

1. Berbatasan dengan Kecamatan Percut Sei Tuan dan Kabupaten Deli Serdang di utara.
2. Kabupaten Medan Perjuangan berbatasan dengan sebelah barat.
3. Timur: berbatasan dengan Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang.
4. Selatan: Berbatasan dengan Denai dan Kereta Api Kabupaten.

2. Keadaan Demografi

Jumlah penduduk di Kecamatan Medan Tembung Tahun 2023 sebanyak 153.559 Jiwa dengan jumlah lingkungan 95 lingkungan dan jumlah KK (Kepala Keluarga) sebanyak \pm 45.832 KK. Distribusi penduduk berdasarkan gender adalah sebagai berikut: 76.206 laki-laki dan 77.353 perempuan merupakan penduduk laki-laki.

4.1.2 Analisis Univariat

1. Karakteristik Responden

Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi dan Persentase Karakteristik Responden

Usia	Frekuensi	Persentase (%)
12-16 (Remaja Awal)	1	2,1
17-25 (Remaja Akhir)	11	22,9
26-35 (Dewasa Awal)	7	14,6
36-45 (Dewasa Akhir)	13	27,1
46-55 (Lansia Awal)	10	20,8
56-65 (Lansia Akhir)	6	12,5
Total	48	100,0
Pendidikan Terakhir	Frekuensi	Persentase (%)
SD	4	8,3
SMP	15	31,3
SMA	29	60,4
Total	48	100,0
Lama Kerja	Frekuensi	Persentase (%)
Baru (<5 tahun)	33	68,8
Lama (>5 tahun)	15	31,3
Total	48	100,0
Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
Laki-laki	26	54,2
Perempuan	22	45,8
Total	48	100,0

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel 4.1 menjelaskan bahwa usia dari 48 orang penjamah makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung paling banyak termasuk kategori dewasa akhir (36-45) sebanyak 13 responden (27,1%). Sedangkan yang paling sedikit adalah kategori remaja awal (12-16) sebanyak 1

responden (2,1%). Tabel diatas juga menjelaskan mengenai tingkat pendidikan penjamah makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung yang paling banyak ialah berpendidikan SMA sebanyak 25 responden (52,1%). Sedangkan yang paling sedikit ialah responden dengan tingkat pendidikan SD sebanyak 4 responden (8,3 %). Dapat dilihat juga pada tabel diatas mengenai masa kerja penjamah makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung yang paling banyak ialah penjamah makanan dengan masa kerja baru yaitu sebanyak 33 responden (68,8%) dan masa kerja lama yaitu 15 responden (31,3%). Pada tabel jenis kelamin diatas bahwasannya dari 48 responden sebagian besar penjamah makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung adalah laki-laki sebanyak 26 responden (54,2%).

2. Pengetahuan Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung

Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung

Pengetahuan Makanan	Penjamah	Frekuensi	Persentase (%)
Kurang Baik		15	31,3
Baik		33	68,8
Total		48	100,0

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel 4.2 diatas dapat dilihat berdasarkan 48 responden penjamah makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung terdapat 33 responden yang memiliki pengetahuan baik (68,8%).

No.	Item Pertanyaan	Benar		Salah	
		n	%	n	%
1.	Apa yang dimaksud dengan konsep kebersihan makanan (<i>hygiene sanitasi makanan</i>)?	32	67	16	33,3
2.	Apa yang seharusnya dilakukan sebelum bahan makanan diolah?	30	63	18	38
3.	Penggunaan celemek pada penjamah makanan dilakukan pada saat?	32	67	16	33,3
4.	Dibawah ini alasan penjamah makanan harus memakai tutup kepala, kecuali...	25	52	23	48
5.	Alat pelindung diri untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah?	30	63	18	38
6.	Apakah resiko yang akan ditimbulkan bila petugas penjamah makanan mengobrol pada saat melakukan pengolahan makanan?	32	67	16	33,3
7.	Apakah resiko bila petugas penjamah makanan merokok pada saat melakukan pengolahan makanan?	30	63	18	38
8.	Apa yang seharusnya dilakukan terhadap bahan makanan yang akan diolah?	31	65	17	35,4
9.	Kuku penjamah makanan seharusnya?	33	68,8	15	31,3
10.	Bagaimana seharusnya cara mencuci peralatan yang digunakan untuk pengolahan makanan	25	52	23	48
11.	Dalam proses pengangkutan makanan yang sudah jadi, sebaiknya makanan diangkut dengan cara?	26	54	22	46
12.	Bagaimana penyajian makanan yang baik dan benar?	26	54	22	46
13.	Menurut anda, tindakan apa yang sebaiknya dilakukan terhadap makanan yang akan disajikan dalam keadaan hangat?	20	42	28	58,3
14.	Menurut anda, bagaimana cara penyajian makanan berkuah yang baik?	25	52	23	48

15. Bagaimana seharusnya memilah (penyusunan) bahan makanan yang baik?	27	56,2	21	44
--	----	------	----	----

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel item pertanyaan diatas terdapat pertanyaan dengan skor terendah yaitu pertanyaan tentang tindakan yang dilakukan terhadap makanan dengan kondisi hangat. Dari 48 orang, hanya 20 orang (42%) yang menjawab benar. Sedangkan pada pertanyaan mengenai pengertian *hygiene* sanitasi makanan, hanya 32 orang (67%) menjawab benar.

C. Sikap Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan

Tembung

Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sikap Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung

Sikap Penjamah Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
Kurang Baik	15	31,3
Baik	33	68,8
Total	48	100,0

Sumber: Data Primer, 2024

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Seperti terlihat pada Tabel 4.3, terdapat 48 jawaban terhadap pertanyaan tentang makanan di makan di Kecamatan Medan Tembung, dengan 33 diantaranya mempunyai nilai tinggi (68,8%).

No.	Item Pertanyaan	Setuju		Tidak Setuju	
		n	%	n	%
1.	Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan	42	88	6	12,5
2.	Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban	33	68,8	13	33,3
3.	Perilaku kerja yang baik dan aman dalam mengolah makanan merupakan hasil dari penerapan <i>hygiene</i> yang baik	24	50	24	50
4.	Dalam proses penyimpanan, bahan makanan dipisah antara makanan basah dan makanan kering	24	50	24	50
5.	Wadah makanan yang digunakan harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan	34	71	14	29
6.	Peralatan yang masih bersih setelah digunakan tidak perlu dicuci lagi	35	73	13	27
7.	Pada saat bekerja sebaiknya tidak perlu menggunakan alas kaki/ sandal karena akan menyebabkan licin	27	56,2	21	44
8.	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan	32	67	16	34
9.	Penjamah makanan tidak boleh bersin, batuk dan bekerja dalam keadaan sakit	28	58,3	20	42
10.	Pada saat melakukan pengolahan makanan, diperbolehkan mengobrol karena tidak akan beresiko terhadap makanan yang diolah	35	73	13	27
11.	Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi (pencemaran) baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan	28	58,3	20	42

	lainnya maupun bahan berbahaya lainnya				
12.	Meludah disembarang tempat sebaiknya tidak dilakukan oleh seorang penjamah makanan	36	75	12	25
13.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	31	65	17	35,4
14.	Tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja	21	44	27	56,2
15.	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas	32	67	16	34

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel item pertanyaan sikap diatas terdapat pertanyaan dengan skor terendah yaitu pertanyaan mengenai tidak makan/mengunyah pada waktu bekerja. Dari 48 orang, yang menjawab setuju hanya 21 orang (44%).

D. Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan

Tembung

Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung

Penerapan <i>Hygiene Sanitasi</i>	Frekuensi	Persentase (%)
Kurang Baik	15	31,3
Baik	33	68,8
Total	48	100,0

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel 4.4 di atas terlihat bahwa dari 48 responden pengawas makanan di rumah makan di Daerah Medan Tembung, sebanyak 33 responden (68,8%) pernah melakukan praktik kebersihan sterilisasi dengan baik. Sementara itu, 31,3% responden menyebutkan praktik sanitasi dan kebersihan yang tidak memadai, dan 15 di antaranya menjawab.

No.	Objek	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Mencuci tangan sebelum kontak langsung dengan bahan baku makanan	23	48	25	52
2.	Tidak berbicara pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan	37	77	11	23
3.	Menggunakan penutup rambut	30	63	18	38
4.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air	31	65	17	35
5.	Menggunakan celemek	21	44	27	56,2
6.	Menggunakan penutup mulut (masker)	20	42	28	58,3
7.	Menggunakan sarung tangan pelastik sekali pakai pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan	28	58,3	20	42
8.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	34	71	14	29,1
9.	Petugas tidak merokok pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan	32	67	16	33,3
Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan					
10.	Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan	37	77	11	23
11.	Melakukan pemilahan bahan baku makanan antara bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering	29	60,4	19	40
12.	Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering dan basah) sesuai dengan tempatnya.	31	65	17	35,4
13.	Melakukan penyimpanan daging, ikan, udang dan olahannya dengan suhu -5 derajat C s/d 0 derajat C	36	75	12	25
14.	Melakukan penyimpanan telur, susu dan olahannya dengan suhu 5 derajat C s/d 7 derajat C	34	71	14	29,1
15.		29	60,4	19	40

16.	Melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengan suhu 10 derajat C	33	69	15	31,2
	Melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25 derajat C atau suhu ruangan				

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel item pertanyaan penerapan *hygiene* sanitasi makanan diatas terdapat pertanyaan mengenai personal *hygiene* penjamah makanan yang mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan, dari 48 orang ada 23 responden (48%) yang mencuci tangan sebelum kegiatan. Sedangkan pada pertanyaan menggunakan celemek hanya 21 responden (44%) yang menggunakan celemek. Untuk pemilahan bahan baku makanan terdapat 29 responden (60,4%) yang menjawab Ya pada pertanyaan melakukan pemilahan bahan baku makanan antara bahan baku makanan yang basah dan bahan baku makanan yang kering. Sedangkan pada pertanyaan mengenai penyimpanan bahan baku makanan hanya 29 responden (60,4%) yang menjawab Ya pada pertanyaan melakukan penyimpanan sayur, buah, dan minuman dengan suhu 10 derajat C.

No.	Objek	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	25	52	23	48
2.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan	21	44	27	56,2
3.	Menggunakan penutup rambut pada saat mengolah makanan	24	50	24	50
4.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air	26	54,1	22	46
5.	Menggunakan celemek	27	56,2	21	44
6.	Menggunakan penutup mulut pada saat mengolah makanan	24	50	24	50
7.	Menggunakan sarung tangan pelastik sekali pakai pada saat kontak langsung dengan makanan	21	44	27	56,2

8.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	25	52	23	48
9.	Petugas tidak merokok pada saat menangani	27	56,2	21	44
Pengolahan Makanan					
10.	Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk	21	44	27	56,2
11.	Mencuci bahan makanan yang akan diolah	35	73	13	27
12.	Mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan	24	50	24	50
Peralatan Pengolahan Makanan					
13.	Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat	24	50	24	50
14.	Menggunakan alat dalam keadaan bersih	28	58,3	20	42
15.	Menggunakan alat yang tidak rusak atau cacat	23	48	25	52
16.	Mencuci alat di bak pencucian alat dengan air mengalir dan bahan pembersih	33	69	15	31,2
17.	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya	27	56,2	21	44

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel di atas responden yang menjawab Ya pada item pertanyaan mencuci tangan sebelum mengolah makanan, dari 48 orang ada 25 responden (52%). Pada pertanyaan tidak berbicara pada saat mengolah makanan ada 21 responden (44%). Menggunakan penutup rambut pada saat mengolah makanan ada 24 responden (50%). Menggunakan penutup mulut pada saat mengolah makanan terdapat 24 responden (50%). Dan pada pertanyaan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai pada saat kontak langsung dengan makanan responden yang menjawab Ya hanya 21 responden (44%). Pada item pertanyaan pengolahan makanan terdapat 21 responden (44%) yang menjawab Ya pada pertanyaan tidak menggunakan bahan makanan yang rusak

/busuk. Pada pertanyaan mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan hanya 24 responden (50%) yang melakukan pencucian bahan makanan di bak pencucian. Menggunakan alat yang tidak rusak atau cacat ada 23 responden(48%) yang menjawab Ya.

4.1.3 Analisis Bivariat

Uji Chi-Square digunakan dalam pemeriksaan bivariat untuk menentukan hubungan antara faktor independen (informasi dan perspektif pengawas makanan) dengan variabel dependen (pelaksanaan kebersihan sterilisasi makanan). Uji silang antara variabel independen dan variabel dependen memberikan hasil sebagai berikut:

1. Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung

Temuan mengenai hubungan penerapan higiene sanitasi makanan dengan pengetahuan penjamah makanan diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan:

Tabel 4. 5 Tabulasi Silang Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung

Pengetahuan Penjamah Makanan	Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan				P Value	PR (95% CI)
	Kurang Baik		Baik			
	n	%	n	%		
Kurang Baik	4	26,7	11	73,3	100	0,798
Baik	11	33,3	22	66,7	100	(0.304
						0,746
						-
						2.106)
Total	15	31,3	33	68,8	100	

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel 4.5 diatas, dapat dilihat bahwa responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan dalam kategori kurang baik sebanyak 4 orang

(26,7%) dibandingkan dengan penjamah makanan pengetahuan baik sebanyak 11 orang (73,3%).

Berdasarkan hasil uji *Chi-Square* diketahui bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung dengan nilai $p\text{-value}=0,746 > (\alpha = 0,05)$. Hasil perhitungan prevalensi menunjukkan pengetahuan penjamah makanan yang kurang baik lebih tinggi 0,798 kali memiliki penerapan *hygiene* sanitasi makanan dibandingkan dengan pengetahuan penjamah makanan yang baik (95% CI, 0.304-2.106).

2. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene*

Sanitasi Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung

Dari penelitian yang dilakukan hasil dari tabulasi silang tentang hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan, sebagai berikut:

Tabel 4. 6 Tabulasi Silang Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung

Sikap Penjamah Makanan	Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan					P Value	PR (95% CI)
	Kurang Baik		Baik		Jumlah		
	n	%	n	%			
Kurang Baik	8	53,3	7	46,7	100	0,043	2,514 (1.118 - 5.653)
Baik	7	21,2	26	78,8	100		
Total	15	31,3	33	68,8	100		

Berdasarkan tabel 4.6 diatas, dapat dilihat bahwa responden dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan dalam kategori kurang baik sebanyak 8 orang

(53,3%) dibandingkan dengan penjamah makanan sikap baik sebanyak 7 orang (46,7%).

Berdasarkan hasil uji *Chi-Square* diketahui bahwa terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung dengan nilai $p\text{-value} = 0,043 < (\alpha = 0,05)$. Hasil perhitungan prevalensi menunjukkan sikap penjamah makanan yang kurang baik lebih tinggi 2,514 kali memiliki penerapan *hygiene* sanitasi makanan dibandingkan dengan sikap penjamah makanan yang baik (95% CI, 1.118-5.653).

4.2 Pembahasan

4.2.1 Pengetahuan Penjamah Makanan

Pengetahuan penjamah makanan sangat penting dalam mengelola makanan khususnya di restoran. Berdasarkan temuan penelitian, 33 orang (atau 68,8 persen) di restoran di Kecamatan Medan Tembung memiliki pengetahuan yang baik dalam penanganan makanan. Sedangkan pengetahuan rendah sebanyak 15 orang (31,3%). Mayoritas penjamah makanan menurut hasil analisis mempunyai pengetahuan yang baik, sehingga hasil tersebut dapat dikatakan positif. Hal ini disebabkan karena mayoritas pengelola restoran adalah lulusan SMA. Selain itu, lamanya waktu kerja penjamah makanan juga dapat mempengaruhi seberapa besar pengetahuan mereka mengenai sanitasi dan higiene makanan (Dewi, 2017).

Semua penjamah makanan yang terlibat dalam kebersihan makanan harus menyadari tugas dan tanggung jawab mereka, termasuk kebersihan pribadi, praktik pengolahan makanan, dan metode pengolahan makanan yang sehat, untuk menjamin kualitas makanan. Pengetahuan pekerja tentang kebersihan dan sanitasi dapat berdampak pada bagaimana kebersihan dan sanitasi digunakan dalam

pengolahan makanan untuk memastikan keamanan makanan. Kebersihan dan sanitasi produksi yang tidak memadai dapat menyebabkan pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme spora dan patogen bawaan makanan (Maru, 2018).

Berdasarkan hasil ini, beberapa pertanyaan mendapat skor terendah, khususnya yang berkaitan dengan cara penanganan makanan saat masih panas. Hanya 20 (atau 42% dari 48 responden) yang memberikan tanggapan terhadap pertanyaan mengenai penanganan makanan panas yang benar. Sementara itu, untuk pertanyaan mengenai pentingnya kebersihan desinfeksi makanan, hanya 32 orang (67%) yang menjawab dengan tepat. Hal ini karena banyak petugas yang masih belum familiar dengan konsep "*higiene* sanitasi makanan". Inspektur makanan berasumsi bahwa konsep higiene makanan adalah penyajian makanan yang sehat, menarik, dan memikat. Terbukti dari banyaknya petugas yang masih tidak mencuci tangan setelah menangani makanan, tidak memakai masker, tidak menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, dan sering berbicara saat bekerja, hal ini dapat memengaruhi higiene pribadi petugas. Akibatnya, kualitas makanan yang disajikan akan menurun.

4.2.2 Sikap Penjamah Makanan

Hasil penelitian di atas menunjukkan bahwa para penjamah makanan rumah makan di Kecamatan Medan Tembung bersikap optimis. Hal ini terlihat dari hasil penelitian yang menunjukkan bahwa sebanyak 15 orang (atau 31,3 persen) bersikap negatif dan sebanyak 33 orang (atau 68,8%) bersikap positif. Ketika para penjamah makanan mencermati setiap pertanyaan pada kuesioner sikap, mereka semua sepakat bahwa terdapat pertanyaan yang bersifat negatif, seperti pertanyaan yang menyatakan bahwa berbicara saat mengolah makanan tidak apa-apa karena tidak

akan merusak makanan. Hal ini bertentangan dengan Pedoman Kepala Badan Kesehatan Republik Indonesia No. 1096 Tahun 2011 tentang Kebersihan dan Sterilisasi Sarana Boga yang menyebutkan bahwa penjamah makanan harus menghindari berbicara saat menyiapkan makanan, mengolah makanan, atau menyajikan makanan. Selain pertanyaan yang bersifat negatif, terdapat pertanyaan dengan skor paling rendah, yaitu pertanyaan tentang tidak makan/mengunyah makanan saat bekerja. Hanya 21 orang dari 48 orang (43,75 persen) yang menjawab setuju. Kebersihan pribadi para penjamah makanan harus diperhatikan karena mereka adalah pekerja yang terlibat langsung dengan makanan mulai dari proses pembuatan hingga produk akhir.

Sikap mencerminkan kesukaan dan ketidaksukaan seseorang terhadap objek, orang, atau situasi tertentu. Sikap sering kali muncul dari pengalaman kita sendiri dan pengalaman orang lain yang dekat dengan kita. Tergantung pada sikap kita, kita dapat tertarik atau tidak tertarik pada hal-hal yang berbeda. Beberapa pengolah makanan mungkin tidak suka diberi tahu cara mengolah makanan secara *hygienis*.

4.2.3 Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Di Kecamatan Medan Tembung, ditemukan 33 orang (68,8%) yang melanggar standar hygiene makanan di restoran, dan 15 orang di antaranya (31,3%) dinilai telah melakukannya dengan cara yang buruk. Berdasarkan temuan tersebut, hygiene penjamah makanan telah diterapkan dengan baik. Namun, jika mencermati persyaratan lembar persepsi, diperoleh hasil sebagai berikut:

- a. Pemilihan Bahan dan Penyimpanan Bahan Baku Menurut temuan ini, sebagai bagian dari kebersihan pribadi, 48 dari 48 responden, atau 48% dari

semua responden, mencuci tangan dan berbicara saat bekerja. Sesuai dengan Peraturan Penasihat Bantuan Pemerintah Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Kebersihan Sanitasi Katering, pengawas makanan harus membersihkan diri sebelum bekerja, berhenti berbicara saat bekerja, menggunakan sarung tangan medis sekali pakai, dan menutup mulut saat bekerja. Bekerja. Pilih makanan yang tampak bagus dan tidak rusak atau rusak. Makanan yang dibeli harus disimpan dengan benar jika tidak segera ditangani jadi tidak rusak. Jika Anda berencana untuk menggunakan telur, susu, dan makanan olahan lainnya dalam waktu satu minggu atau kurang, makanan tersebut harus disimpan antara -5°C dan 0°C .

b. Pengolahan Makanan

Berdasarkan temuan, kurangnya kebersihan diri penjamah makanan antara lain tidak membersihkan diri sebelum bekerja, tidak menutup mulut, tidak berbicara saat bekerja, dan tidak menggunakan sarung tangan lateks sekali pakai. Makanan yang diproduksi akan terkena dampaknya, terutama oleh kontaminasi makanan oleh patogen. Penjamah yang tidak mencuci tangan sebelum bekerja juga dapat memasukkan mikroba ke dalam makanan dengan menyentuh makanan dan memercikkan air liur saat ngobrol.. Suhu dan kelembapan ruangan, yang memungkinkan mikroba berkembang biak, merupakan faktor lain yang berkontribusi terhadap kontaminasi makanan. Selain itu, pengolah makanan tidak memakai sepatu yang tertutup dan kedap air. Hal ini akan berdampak pada keselamatan pekerja pengolah pangan karena sepatu tertutup yang kedap air dapat mencegah terjadinya kecelakaan

kerja seperti terjatuh dari lantai licin dan tumpahan air pada saat mencuci peralatan.

Penjamah makanan wajib mencuci tangan sebelum bekerja, usahakan untuk tidak berbicara saat bekerja, memakai sepatu yang tertutup dan kedap air, menutup mulut saat bekerja, memakai sarung tangan lateks yang dapat dibuang, dan menggunakan peralatan sesuai dengan kemampuannya, seperti yang ditunjukkan oleh Pedoman Kesehatan Kerja Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011. Dalam menggunakan alat makan, sendok, dan garpu, semua kegiatan penanganan makanan harus dilakukan dengan cara yang mencegah kontak langsung dengan makanan jadi dan lain sebagainya (Irawan, 2016).

c. Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah metode yang melibatkan pengiriman makanan yang sudah jadi, menyimpan makanan yang sudah jadi, dan menyajikan makanan yang sudah jadi. Kualitas makanan jadi yang akan disajikan kepada pelanggan dipengaruhi oleh kebersihan diri penjamah makanan. Berdasarkan hasil yang diperoleh, kebersihan individu pengawas pangan adalah tidak membersihkan diri sebelum bekerja, berbicara sambil mengurus bisnis dan tidak menggunakan penutup mulut. Untuk menyimpan makanan yang telah selesai dan disajikan semalaman. Untuk mencegah kerusakan makanan, sebaiknya jangan menyimpan makanan jadi semalaman. Jika makanan dirusak, hal ini akan menyebabkan makanan ternoda oleh organisme patogen dan dapat memicu penyakit bawaan makanan.

4.2.4 Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Pengetahuan seorang penangan makanan dapat diartikan sebagai sesuatu yang menjelaskan semua yang mereka ketahui, juga sebagai sesuatu yang menjelaskan sejauh mana seseorang dapat memahami atau menerapkan apa yang mereka ketahui. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan sebagian besar sudah memiliki pengetahuan yang baik (66,7%).

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan chi-square didapatkan nilai p -value 0,746 (sig >0,05) yang artinya tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung. Hasil analisis tersebut sejalan dengan penelitian (Maghafirah & Eka Rahmuniyati, 2018) disebutkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dengan p -value 0,095 (sig > 0,05). Penelitian (Zulpikar et al., 2017) disebutkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada penjamah makanan dengan p -value 1,000 (sig > 0,05). Penelitian (Rindjani, 2016) disebutkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktek *hygiene* sanitasi dengan p -value 0.147 (sig > 0,05).

Menurut asumsi peneliti, dari hasil penelitian pengetahuan penjamah makanan tidak berpengaruh secara langsung dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan dikarenakan adanya faktor lain yang dapat mempengaruhi penerapan *hygiene* sanitasi seperti pengalaman kerja (Saputra, 2023). Pengalaman kerja yang dimiliki penjamah makanan pada penelitian ini lebih dominan kurang dari 5 tahun,

sehingga pengalaman kerja tersebut dapat mempengaruhi penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang dimiliki penjamah makanan.

Lama kerja juga dapat dilihat dari usia penjamah makanan. Dalam penelitian ini kategori usia penjamah makanan yang lebih banyak yaitu usia 36-45 tahun. Semakin tua usia seseorang maka semakin banyak pengalaman kerja yang dimiliki dan pengetahuan yang diperoleh akan semakin baik, sehingga penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang dimiliki penjamah makanan akan semakin baik juga (Saputra, 2023). Adapun faktor lainnya yaitu kebiasaan penjamah makanan. Pada saat melakukan penelitian, peneliti mendapatkan alasan bahwa responden tidak menerapkan pengetahuan yang mereka miliki ke dalam penerapan *hygiene* sanitasi dikarenakan tindakan penjamah makanan tersebut sudah menjadi kebiasaan. Dimana penjamah makanan sudah menerapkan tetapi untuk suatu kondisi yang sesuai kebutuhan responden bukan sesuai karena pengetahuan responden tersebut.

Penelitian ini diperkuat oleh penelitian (Yogyakarta, 2018), bahwa disamping pengetahuan terdapat faktor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap perilaku *hygiene* pengolahan makanan seperti kebiasaan dari tenaga kerja pengelola makanan yang belum memperhatikan *hygiene* dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri bagi tenaga pengelola makanan (Saputra, 2023). Pengetahuan penjamah makanan yang baik akan menghasilkan sikap yang baik pula, sehingga diharapkan penerapan *hygiene* sanitasi yang dimiliki juga baik. Pada penelitian ini pengetahuan tidak berpengaruh secara langsung terhadap penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dikarenakan adanya faktor lain yang mempengaruhi penerapan *hygiene* sanitasi tersebut.

4.2.5 Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Penelitian ini menemukan bahwa responden yang memiliki perilaku hygiene sanitasi makanan baik 78,8% lebih banyak berada pada kelompok perilaku baik dibandingkan dengan responden yang memiliki perilaku kurang baik (46,7%). Uji statistik *chi-square* menghasilkan nilai p sebesar 0,043 ($\text{sig} < 0,05$) yang menunjukkan adanya hubungan antara sikap petugas pengawas makanan dengan pelaksanaan *higiene* sanitasi makanan di rumah makan di Kecamatan Medan Tembung. Penelitian Brutu (2021) yang menemukan nilai p sebesar 0,041 antara sikap dengan pelaksanaan *higiene* sanitasi makanan di rumah makan di Kelurahan Sukasari sejalan dengan penelitian ini. Pada penelitian selanjutnya ditemukan korelasi sebesar $p = 0,048$ antara sikap dengan perilaku *higiene* sanitasi makanan (Rahmah & Kamal, 2022). Selain itu, hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Harahap (2022) yang menemukan hubungan signifikan dengan nilai p sebesar 0,000 antara sikap terhadap pelaksanaan hygiene sanitasi makanan. Di tempat makan di Kota Bakaran Batu.

Sesuai dengan bentuk yang dibuat oleh para peneliti, penelitian ini menunjukkan bahwa banyak responden yang memiliki pola pikir yang baik benar-benar mengalami praktik kebersihan dan sanitasi yang tidak menguntungkan. Selama wawancara dan penelitian dengan para penjamah makanan, ditemukan bahwa banyak dari mereka tidak menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, mengenakan masker, memiliki kuku panjang, atau mengenakan celemek saat mengolah makanan. Hal ini ditegaskan oleh penemuan-penemuan ini. Sikap adalah kecenderungan untuk suatu perilaku daripada tindakan atau aktivitas tertentu.

Notoatmodjo (2018) menegaskan bahwa sikap terus menjadi reaksi tertutup dibandingkan dengan reaksi terbuka. Berdasarkan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa responden hanya memiliki pemahaman dasar tentang kebersihan dan sanitasi untuk penjamah makanan tetapi tidak menerapkannya untuk memengaruhi praktik kebersihan dan sanitasi makanan melalui sikap dan kesadaran.

Berdasarkan temuan penelitian, mentalitas Di Kecamatan Medan Tembung, penjamah makanan menjadi ancaman bagi penerapan sanitasi dan higiene makanan. Hal ini dikarenakan penjamah makanan sendiri memiliki kecenderungan untuk berbicara saat mengolah makanan, menutup rambut dengan celemek, dan tidak mencuci tangan sebelum mengolah hidangan.

4.3 Kajian Integrasi Keislaman

Untuk dapat hidup sehat dan berkecukupan, Upaya masyarakat untuk menjaga kebersihan diri dan lingkungannya disebut kebersihan. Kebahagiaan saat ini merupakan jaminan kesejahteraan. Namun, lingkungan yang kotor tidak hanya mengurangi keindahan tetapi juga membantu penyebaran berbagai penyakit, dan penyakit adalah salah satu penyebab penderitaan. Kembangkan kebiasaan bersih, dari yang terkecil hingga yang terbesar. Biasakan untuk selalu memperhatikan seberapa bersih tubuh, pakaian, makanan, dan lingkungan sekitar di luar (Hasanah et al., 2021).

Keberhasilan sosial dan ekonomi dapat terwujud melalui kesejahteraan fisik, mental, dan sosial seseorang. Tidak hanya terbatas pada keterbatasan fisik, mental, dan sosial, kesejahteraan juga dipandang sebagai cara untuk menjalani kehidupan yang berharga. Oleh karena itu, program kesejahteraan difokuskan pada

upaya membimbing masyarakat menuju kesejahteraan yang memadai untuk kehidupan yang produktif (Puspitasari, 2022).

Islam sangat menganjurkan para penganutnya untuk lebih memperhatikan kesehatan mereka karena kebahagiaan di dunia dan akhirat tergantung pada kesehatan pribadi. Dari sudut pandang Islam, kesehatan mencakup kesejahteraan fisik, mental, sosial, dan spiritual.

Tujuan khusus restoran adalah menyajikan makanan yang aman, bersih, dan dibuat dengan bahan-bahan Halal dan Thayyib (baik). Dalam Q.S. 168 dalam Al-Baqarah yang berbunyi:

يٰۤاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِ ۗ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ

Artinya: Hai manusia, makanlah apa yang halal dan baik yang terdapat di muka bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah setan; sesungguhnya ia adalah musuh yang nyata bagi kamu.

Dengan kasih sayang-Nya yang tak terbatas, Allah telah memberikan manusia keterampilan, kecerdasan, penalaran, dan bakat untuk menaklukkan alam semesta sehingga segala sesuatu di alam dapat digunakan secara halal. Baik kegembiraan yang sesungguhnya berupa makanan yang berlimpah maupun kepuasan batin berupa kehidupan yang mendalam, keteguhan iman, dan keharmonisan batin merupakan tanda-tanda keindahan dan kasih sayang Allah yang abadi. Dalam Q.S. 24 Abasa Suara:

فَلْيَنْظُرِ الْاِنْسَانُ اِلَى طَعَامِهٖ

Artinya: Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya.

Dalam ayat tersebut Allah SWT berpesan kepada manusia untuk berhati-hati dalam makan dan menjadikan makanan bergizi yang memenuhi kebutuhan harian Anda akan protein, karbohidrat, dan nutrisi lainnya. Makanan dan minuman lezat tersedia untuk dikonsumsi, yang berkontribusi pada kesehatan secara keseluruhan. dan mampu melakukan tugasnya. Misalnya, memilih makanan yang layak untuk dimasak atau dikonsumsi langsung serta menangani dan mengolah makanan dengan air bersih dan tidak tercemar. Makanan yang diantar tidak lepas dari kerapian seorang pengawas makanan yang seharusnya menjaga kerapian, khususnya kerapian pribadi.

Setiap penjamah makanan diharapkan mampu menjaga kebersihan diri untuk terjaminnya mutu dan kualitas makanan yang disajikan. Kebersihan seseorang mencerminkan kualitasnya. Oleh karena itu, islam menganjurkan setiap orang untuk memperhatikan kebersihan, karena kebersihan tercermin dari keimanan seseorang.

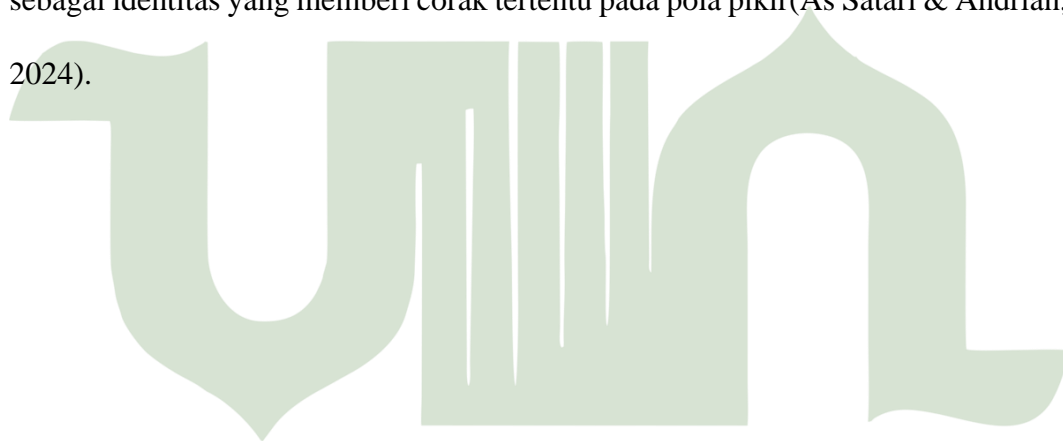
Ilmu pengetahuan merupakan salah satu cara proses pendidikan menghubungkan siswa dengan nilai-nilai keberlanjutan melalui kegiatan pendidikan pendidikan. Demi keberlangsungan hidup manusia, perlu adanya penataan dan pemeliharaan kelestarian lingkungan hidup. Dalam Al-Qur'an Q.S., Allah menjelaskan anjuran mencari ilmu. Al-Mujjadi (11) berbunyi:

أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِذَا قِيلَ لَكُمْ تَفَسَّحُوا فِي الْمَجَالِسِ فَافْسَحُوا يَفْسَحِ اللَّهُ لَكُمْ وَإِذَا قِيلَ انشُرُوا فَانشُرُوا يَرْفَعِ اللَّهُ الَّذِينَ آمَنُوا مِنْكُمْ وَالَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ دَرَجَاتٍ وَاللَّهُ بِمَا تَعْمَلُونَ خَبِيرٌ

Artinya: “Jika dikatakan kepadamu, “Majelis luaslah”, maka Allah akan memberikan tempat bagimu jika kamu seorang yang beriman. Dan jika seseorang berkata, "Berdiri," bangunlah; Sesungguhnya Allah akan meninggikan orang-orang

yang beriman di antara kamu dan orang-orang yang diberi ilmu pengetahuan beberapa derajat. Dan Allah mengetahui segala sesuatu tentang apa yang kamu kerjakan.”

Berdasarkan penelitian ini, sikap penjamah makanan memiliki hubungan yang signifikan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Dimana penjamah makanan dengan kategori sikap yang baik masih banyak yang termasuk kedalam penerapan *hygiene* sanitasi yang kurang baik yaitu sebanyak 26 orang. Hal ini tidak mencerminkan perilaku yang baik dalam penanganan makanan. Dalam istilah tingkah laku atau dalam bahasa arab disebut akhlak atau khalaq merupakan suatu sifat yang tertanam dalam jiwa manusia, maka itu adalah seperangkat keyakinan sebagai identitas yang memberi corak tertentu pada pola pikir (As Satari & Andrian, 2024).



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN