

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1.1 Keadaan Geografi

Kelurahan Kwala Begmit merupakan sebuah Kelurahan yang terletak di Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat Provinsi Sumatera Utara. Secara geografis, Kelurahan Kwala Begmit memiliki luas wilayah ± 2.33 ha/m².

Dimana di Kelurahan Kwala Begmit terdapat 20 Rumah Makan yang merupakan tempat untuk persinggahan makan, selain itu rumah makan tersebut ada 2 jenis yaitu rumah makan padang dan rumah makan biasa, dimana 16 rumah makan padang dan 4 rumah makan biasa tersebut sudah berdiri sekitar 1 sampai 15 tahun, dan di setiap rumah makan tersebut memiliki 2 sampai 3 karyawannya.

Kelurahan Kwala Begmit memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara : Desa Perdamaian Kec. Stabat
2. Sebelah Timur : Desa Suka Makmur Kec. Binjai
3. Sebelah Selatan : Desa Sambirejo Kec. Binjai
4. Sebelah Barat : Desa Kwala Air Hitam Kec. Selesai

1.4.1.1 Keadaan Demografi

Jumlah penduduk Kelurahan Kwala Begmit pada tahun 2024 ialah sebanyak 5.187 jiwa dengan jumlah Kepala Keluarga (KK) sebanyak 1.500 KK. Jumlah penyebaran penduduk berdasarkan jenis kelamin ialah laki-laki sebanyak 2.587 jiwa dan penduduk yang berjenis kelamin perempuan sebanyak

2.600 jiwa. Persebaran penduduk Kelurahan Kwala Begumit berdasarkan data mata pencaharian dimana masyarakat lebih dominan bekerja sebagai petani dengan jumlah 650 orang, wiraswasta/pedagang sebanyak 100 orang, pertukangan sebanyak 50 orang, dan buruh tani sebanyak 300 orang.

4.2 Hasil Analisis Univariat Dan Bivariat

4.2.1 Karakteristik Responden

Karakteristik responden yang dimaksud oleh peneliti di dalam penelitian ini adalah persebaran responden yang didasarkan pada Umur, Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan, dan Lama Kerja. Uji karakteristik responden yang digunakan oleh peneliti di dalam penelitian ini adalah uji statistik frekuensi distributif. Berikut adalah karakteristik responden di dalam penelitian ini:

1. Karakteristik responden berdasarkan Umur

Berdasarkan hasil penelitian umur pada penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4. 1 Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Umur

Umur	n	Persentase %
15-25 Tahun	20	40
26-36 Tahun	10	20
37-47 Tahun	13	26
48-58 Tahun	7	14
Total	50	100%

Sumber: Data Primer, Tahun 2024

Dari tabel 11 di atas menunjukkan bahwa dari 50 responden sebagian besar penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit paling banyak termasuk (15-25) tahun sebanyak 20 responden (40%) sedangkan yang paling sedikit adalah (48-58) tahun dengan jumlah 7 orang (14%).

2. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Tabel 4. 2 Distribusi responden berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	n	Persentase (%)
Laki laki	14	28
Perempuan	36	72
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa sebagian besar responden di dalam penelitian terdiri atas responden dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 36 orang (72%). Hal ini dikarenakan karakteristik pekerja di rumah makan Kelurahan Kwala Begumit yang sebagian besar adalah perempuan.

3. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Berikut adalah karakteristik responden berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tabel 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan	n	Persentase (%)
SD/SMP	38	76
SMA/D3/S1	12	24
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel 13 di atas menunjukkan bahwa sebagian besar responden terdiri atas responden dengan tingkat pendidikan SD/SMP sebanyak 38 orang (76%).

4. Karakteristik Responden Berdasarkan Masa Kerja

Berikut adalah karakteristik responden berdasarkan masa kerja

Tabel 4. 4 Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Masa Kerja

Masa Kerja	n	Persentase (%)
< 6 Tahun	45	90
>10 Tahun	5	10
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel 14 di atas menunjukkan bahwa sebagian besar responden terdiri atas responden dengan lama kerja selama <6 tahun sebanyak 45. Sedangkan untuk masa kerja >10 tahun yaitu sebanyak 5 responden.

4.2.2 Uji Univariat

Uji univariat adalah analisis statistik yang dilakukan untuk mengevaluasi satu variabel pada satu waktu. Uji ini bertujuan untuk memberikan gambaran atau deskripsi mengenai karakteristik data dari variabel yang diteliti, termasuk ukuran pusat (seperti mean atau median), ukuran penyebaran (seperti standar deviasi atau rentang interkuartil), dan distribusi data (seperti simetri atau kemiringan). Dalam konteks penelitian, uji univariat sering digunakan sebagai langkah awal untuk memahami distribusi data sebelum melanjutkan ke analisis yang lebih kompleks, seperti uji bivariat, atau multivariat. Teknik ini sangat penting karena membantu peneliti mengidentifikasi pola dasar dalam data, mendeteksi adanya outlier, dan memastikan bahwa data memenuhi asumsi-asumsi dasar yang diperlukan untuk analisis statistik lebih lanjut. Berikut adalah hasil uji univariat yang dilakukan oleh peneliti di dalam penelitian ini:

1. Pengetahuan Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Pengetahuan yang dimaksud dalam hal ini adalah pengetahuan responden terkait dengan penerapan *hygiene* sanitasi dan cara menjaga kebersihan diri dengan baik dan benar. Berikut adalah tingkat pengetahuan responden terkait dengan *hygiene* sanitasi:

Tabel 4. 5 Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Pengetahuan	n	Persentase %
Kurang baik	18	36
Baik	32	64
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 15 di atas dapat dilihat bahwa responden yang memiliki pengetahuan mengenai *hygiene* sanitasi yang baik adalah sebanyak 32 orang (64%) dan responden yang memiliki pengetahuan yang kurang baik adalah sebanyak 18 orang (36%)

2. Sikap Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Sikap yang dimaksud di dalam penelitian ini adalah sikap dari responden terkait dengan *hygiene* sanitasi. Berikut adalah respon dari para responden terpilih terkait dengan sikap dalam menjaga kebersihan:

Sikap yang dimaksud di dalam penelitian ini adalah sikap dari responden terkait dengan *hygiene sanitasi*. Berikut adalah respon dari para responden terpilih terkait dengan sikap dalam menjaga kebersihan:

Tabel 4. 6 Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Sikap Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begunit

Sikap	n	Persentase %
Sikap Kurang	17	34
Sikap Baik	33	66
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 16 di atas dapat dilihat bahwa responden yang memiliki sikap *hygiene* sanitasi yang Sikap baik adalah sebanyak 33 orang (66%) dan responden yang memiliki sikap yang kurang adalah sebanyak 17 orang (34%).

3. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begunit

Pemilihan dan penyimpanan bahan baku yang dimaksud di dalam penelitian ini adalah pemilihan bahan baku dengan kualitas terbaik dan bersih serta penyimpanan bahan baku tersebut yang bebas dari bakteri dan kotoran. Berikut adalah tanggapan yang disampaikan oleh responden terkait dengan pemilihan dan penyimpanan bahan baku:

Tabel 4. 7 Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begunit

Bahan Baku	n	Persentase %
Kurang baik	22	44
Baik	28	56
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah responden yang memahami tentang pemilihan dan penyimpanan bahan baku yang baik adalah 28 orang (56%) sedangkan 22 orang responden (44%) memiliki pemahaman yang kurang baik terkait dengan pemilihan dan penyimpanan bahan baku

4. Pengolahan Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Pengolahan makanan yang dimaksud dalam hal ini ialah pengolahan makanan yang memenuhi standar hygiene sanitasi seperti kebersihan alat masak serta kebersihan tubuh pada saat mengolah makanan. berikut adalah tanggapan yang disampaikan oleh responden terkait dengan pengolahan makanan di rumah makan yang berada di kelurahan kwala begumit:

Tabel 4. 8 Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Pengolahan Makanan Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Pengolahan	n	Persentase %
Kurang baik	22	44
Baik	28	56
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah responden yang memahami tentang pengolahan makanan yang baik adalah 28 orang (56%) sedangkan 22 orang responden (44%) memiliki pemahaman yang kurang baik terkait dengan pengolahan makanan.

5. Peralatan Pengolahan Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Peralatan Pengolahan Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit merujuk pada semua alat dan perangkat yang digunakan dalam proses memasak dan mempersiapkan makanan di rumah makan yang berlokasi di Kelurahan Kwala Begumit. Peralatan ini meliputi kompor, oven, panci, penggorengan, pisau, talenan, serta alat-alat lainnya yang berperan penting dalam memastikan makanan diolah dengan higienis dan

sesuai standar keamanan pangan. Kondisi, kebersihan, dan pemeliharaan peralatan ini sangat penting untuk mencegah kontaminasi makanan dan menjaga kualitas hidangan yang disajikan kepada konsumen. berikut adalah distribusi frekuensi dari tanggapan responden terkait dengan peralatan pengolahan makanan:

Tabel 4. 9Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Peralatan Pengolahan	n	Persentase %
Kurang baik	23	46
Baik	27	54
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah responden yang memahami tentang peralatan pengolahan makanan yang baik adalah 27 orang (54%) sedangkan 23 orang responden (46%) memiliki pemahaman yang kurang baik terkait dengan peralatan pengolahan makanan.

6. Pengangkutan Makanan Jadi Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Pengangkutan Makanan Jadi Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit mengacu pada proses pemindahan makanan yang telah selesai diolah dari area dapur atau tempat penyajian ke meja pelanggan di rumah makan yang terletak di Kelurahan Kwala Begumit. Pengangkutan ini harus dilakukan dengan cara yang higienis untuk menghindari kontaminasi, baik dengan menggunakan alat khusus seperti troli makanan, atau secara manual oleh pelayan. Selain itu, suhu makanan harus dipertahankan agar tetap sesuai standar selama proses pengangkutan, untuk memastikan

makanan tetap aman dan layak dikonsumsi oleh pelanggan. berikut adalah distribusi frekuensi dari tanggapan responden terkait dengan pengangkutan makanan:

Tabel 4. 10 Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Pengangkutan Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Pengangkutan Makanan	n	Persentase %
Kurang baik	11	22
Baik	39	78
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah responden yang memahami tentang pengangkutan makanan yang baik adalah 39 orang (78%) sedangkan 11 orang responden (22%) memiliki pemahaman yang kurang baik terkait dengan pengangkutan makanan.

7. Penyimpanan Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Penyimpanan Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit meliputi semua tindakan dan prosedur yang dilakukan untuk menyimpan bahan makanan mentah, setengah jadi, maupun makanan jadi di rumah makan yang berada di Kelurahan Kwala Begumit. Penyimpanan ini harus dilakukan sesuai dengan jenis bahan makanan, seperti bahan kering yang disimpan di tempat yang sejuk dan kering, atau makanan yang mudah rusak yang harus disimpan dalam suhu dingin atau beku. Penataan yang tepat dan rotasi stok yang teratur juga diperlukan untuk mencegah pemborosan dan memastikan bahwa bahan makanan tetap segar serta aman untuk digunakan dalam proses pengolahan makanan. berikut adalah

distribusi frekuensi dari tanggapan responden terkait dengan penyimpanan makanan:

Tabel 4. 11 Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Penyimpanan Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Penyimpanan Makanan	n	Persentase %
Kurang baik	19	38
Baik	31	62
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah responden yang memahami tentang penyimpanan makanan yang baik adalah 31 orang (62%) sedangkan 19 orang responden (38%) memiliki pemahaman yang kurang baik terkait dengan penyimpanan makanan.

8. Penyajian Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Penyajian makanan yang dimaksud di dalam penelitian ini adalah penyajian makanan yang telah memenuhi konsep hygiene sanitasi seperti kebersihan piring, sendok, dan berbagai peralatan lainnya. Berikut adalah tanggapan yang diberikan oleh para responden terpilih terkait dengan hygiene sanitasi pada penyajian makanan di rumah makan yang terletak di kelurahan kwala begumit:

Tabel 4. 12 Distribusi frekuensi Responden Berdasarkan Penyajian Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit

Penyajian	N	Persentase %
Kurang baik	11	22
Baik	39	78
Total	50	100%

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah responden yang memahami tentang penyajian makanan yang baik adalah 11 orang (22%) sedangkan 39 orang responden (78%) memiliki pemahaman yang kurang baik terkait dengan penyajian makanan.

4.2.3 Hasil Analisis Bivariat

Uji bivariat adalah metode statistik yang digunakan untuk menganalisis hubungan antara dua variabel. Tujuan utama dari uji bivariat adalah untuk menentukan apakah ada asosiasi atau korelasi antara kedua variabel tersebut, serta untuk mengukur kekuatan dan arah hubungan tersebut. Dalam konteks penelitian, uji bivariat sering digunakan untuk menguji hipotesis tentang keterkaitan antara dua variabel yang berbeda, seperti antara variabel independen dan variabel dependen. Berikut adalah hasil uji bivariat yang dilakukan oleh peneliti di dalam penelitian ini:

1. Hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi pada Rumah Makan di Kwala Begumit

Uji bivariat yang digunakan oleh peneliti untuk menguji hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi pada Rumah Makan di Kwala Begumit ialah Uji *chi square* dengan menggunakan tabel silang atau *cross tab*. Berikut adalah hasil uji bivariat yang dilakukan peneliti terkait dengan hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi pada Rumah Makan di Kwala Begumit:

Tabel 4. 13 Hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi pada Rumah Makan di Kwala Begumit

	Penerapan <i>Hygiene Sanitasi</i>				jumlah		Persentase		P value	PORI
	Kurang baik	%	Baik	%	N	%				
Pengetahuan	Kurang baik	14	28%	3	6%	17	34%	0.000	21.667 (4.717)	
	Baik	7	14%	26	52%	33	66%			
	Total	21	42%	29	58%	50	100%		99.527	

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari jumlah 17 orang (34%) responden yang memiliki pengetahuan yang kurang baik, sebanyak 14 orang (28%) responden yang menerapkan *hygiene sanitasi* dengan kurang baik sedangkan 3 orang responden (6%) telah menerapkan *hygiene sanitasi* dengan baik. di sisi lain, dari total 33 orang responden (66%) yang memiliki pengetahuan yang baik tentang *hygiene sanitasi*, terdapat 7 orang responden (14%) yang menerapkan *hygiene sanitasi* dengan kurang baik dan 26 orang responden (52%) telah menerapkan *hygiene sanitasi* dengan baik. nilai *p value* adalah 0.000 ($p\text{ value} < 0.05$) serta nilai PORI adalah 21.667 yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dan penerapan *hygiene sanitasi* pada penjamah makanan di rumah makan wilayah Kelurahan Kwala Begumit

2. Hubungan Sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi pada Rumah Makan di Kwala Begumit:

Uji bivariat yang digunakan oleh peneliti untuk menguji hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi pada Rumah Makan di Kwala Begumit ialah Uji *chi square* dengan menggunakan tabel silang atau

cross tab. Berikut adalah hasil uji bivariat yang dilakukan peneliti terkait dengan hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi pada Rumah Makan di Kwala Begumit:

Tabel 24. Hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi pada Rumah Makan di Kwala Begumit

	Penerapan <i>Hygiene Sanitasi</i>				jumlah n	Persentase %	P value	PORI
	Kurang baik	%	Baik	%				
Sikap	Sikap Kurang	15	30%	3	6%	18	36%	17.33
	Sikap Baik	6	12%	26	52%	32	64%	3 (3.866
	Total	21	42%	29	58%	50	100%	- 77.71 9)

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari jumlah 18 orang (36%) responden yang memiliki sikap yang kurang tentang *hygiene sanitasi*, sebanyak 15 orang (28%) responden yang menerapkan *hygiene sanitasi* dengan kurang baik sedangkan 3 orang responden (6%) telah menerapkan *hygiene sanitasi* dengan baik. di sisi lain, dari total 33 orang responden (66%) yang memiliki sikap yang baik tentang *hygiene sanitasi*, terdapat 6 orang responden (12%) yang menerapkan *hygiene sanitasi* dengan kurang baik dan 26 orang responden (52%) telah menerapkan *hygiene sanitasi* dengan baik. nilai *p value* adalah 0.000 (*p value* < 0.05) serta nilai PORI adalah 17.333 yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara sikap dan penerapan *hygiene sanitasi* pada penjamah makanan di rumah makan wilayah Kelurahan Kwala Begumit

4.3. Pembahasan

4.3.1. Pengetahuan Penjamah Makanan tentang *Hygiene Sanitasi* Pada Rumah Makan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.

Pengetahuan penjamah makanan tentang konsep hygiene sanitasi merujuk pada sejauh mana individu yang terlibat langsung dalam proses penanganan makanan memahami prinsip-prinsip dasar kebersihan dan sanitasi dalam lingkungan kerja. Ini mencakup pemahaman tentang pentingnya menjaga kebersihan diri, peralatan, dan area kerja untuk mencegah kontaminasi silang serta penyakit yang ditularkan melalui makanan. Pengetahuan ini meliputi berbagai aspek seperti cara mencuci tangan yang benar, prosedur penyimpanan makanan yang aman, penggunaan alat pelindung diri, serta pemahaman mengenai bahaya dan risiko yang terkait dengan praktik kebersihan yang tidak memadai.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti bahwa 32 orang (64%) penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit memiliki pengetahuan yang baik tentang penerapan *hygiene sanitasi* sedangkan sisanya sebanyak 18 orang (36%) memiliki pengetahuan yang kurang baik tentang penerapan *hygiene sanitasi*.

4.3.2. Sikap Penjamah Makanan tentang *Hygiene Sanitasi* Pada Rumah Makan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.

Sikap penjamah makanan tentang penerapan *hygiene sanitasi* mengacu pada kecenderungan perilaku, keyakinan, dan nilai-nilai yang dimiliki oleh penjamah makanan terkait dengan pentingnya penerapan kebersihan dan sanitasi dalam aktivitas penanganan makanan. Sikap ini mencerminkan bagaimana penjamah makanan menghargai dan menanggapi kebijakan serta prosedur yang berkaitan dengan kebersihan dan sanitasi. Sikap yang baik terhadap hygiene sanitasi akan tercermin dalam kepatuhan penjamah makanan terhadap praktik-praktik kebersihan yang dianjurkan, seperti menjaga kebersihan diri, memastikan

peralatan dan area kerja tetap steril, serta secara konsisten mengikuti prosedur sanitasi yang telah ditetapkan untuk menjaga keamanan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti bahwa 33 orang (66%) penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit memiliki sikap yang baik tentang penerapan *hygiene sanitasi* sedangkan sisanya sebanyak 17 orang (34%) memiliki sikap yang kurang baik tentang penerapan *hygiene sanitasi*.

2.2.1. Hubungan Antara Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi* Makanan Pada Rumah di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.

Pengetahuan adalah hasil dari proses kognitif yang melibatkan pengumpulan, pengolahan, penyimpanan, dan penerapan informasi yang diperoleh melalui berbagai sumber seperti pengalaman, observasi, pembelajaran, dan penelitian. Pengetahuan mencakup pemahaman tentang fakta, konsep, prinsip, dan teori yang diintegrasikan untuk memberikan wawasan dan pemahaman mendalam mengenai suatu subjek tertentu. Dalam konteks akademis, pengetahuan tidak hanya merujuk pada akumulasi informasi semata, tetapi juga mencakup kemampuan kritis dan analitis untuk mengevaluasi, menginterpretasi, dan menerapkan informasi tersebut dalam berbagai situasi yang relevan. Dengan demikian, pengetahuan merupakan fondasi penting bagi pengembangan intelektual dan profesional yang memungkinkan individu untuk membuat keputusan yang berdasarkan pada pemahaman yang komprehensif dan terinformasi.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit. Pengetahuan tentang penjamah makanan memainkan peran krusial dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan di rumah makan, khususnya di Kelurahan Kwala Begumit. Penjamah makanan, yang mencakup koki, pelayan, dan staf dapur, memiliki tanggung jawab penting dalam menjaga standar kebersihan dan sanitasi untuk memastikan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen. Pengetahuan yang memadai mengenai prinsip-prinsip dasar hygiene dan sanitasi, seperti teknik pencucian tangan yang benar, penggunaan alat masak yang higienis, serta pengelolaan penyimpanan bahan makanan, sangat mempengaruhi efektivitas penerapan standar sanitasi di rumah makan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Ayu, dkk (2020) yang dalam penelitiannya menyimpulkan bahwa terdapat pengaruh antara pengetahuan dengan penerapan hygiene sanitasi. Pengetahuan yang memadai memiliki pengaruh *p value* terhadap penerapan hygiene sanitasi seseorang. Pengetahuan mengenai hygiene sanitasi mencakup pemahaman tentang pentingnya menjaga kebersihan diri, serta langkah-langkah praktis yang harus diambil untuk mencegah penularan penyakit. Ketika individu memiliki pengetahuan yang baik tentang hygiene sanitasi, mereka lebih cenderung untuk menerapkan praktik-praktik kebersihan yang tepat, seperti mencuci tangan dengan benar, menjaga kebersihan tubuh, dan menghindari perilaku yang berisiko. Pengetahuan ini berperan sebagai dasar yang mendorong individu untuk bertindak secara proaktif dalam menjaga kesehatan diri dan lingkungan sekitarnya. Oleh

karena itu, peningkatan pengetahuan tentang hygiene sanitasi sangat penting untuk memastikan bahwa individu tidak hanya memahami pentingnya kebersihan, tetapi juga menerapkannya secara konsisten dalam kehidupan sehari-hari, yang pada akhirnya akan mengurangi risiko penularan penyakit dan meningkatkan kualitas hidup.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Aprivia dan Yulianty (2021) yang dalam penelitiannya memberikan kesimpulan bahwa pengetahuan merupakan salah satu faktor yang kurang baik penting dalam kaitannya dengan penerapan *hygiene sanitasi*. Seseorang yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik tentang pentingnya menerapkan hygiene sanitasi tentunya akan berusaha semaksimal mungkin untuk menerapkan hal tersebut dikarenakan ia mengetahui dampak apa saja yang akan terjadi apabila tidak menerapkan *hygiene sanitasi* dengan baik.

Namun hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian sebelumnya yang pernah dilakukan oleh Amalia, dkk (2015) yang dalam penelitiannya menjelaskan bahwa pengetahuan tidak memiliki hubungan dengan penerapan *hygiene sanitasi* oleh individu. Menurut penelitian ini, motivasi serta lingkungan sosial merupakan faktor yang berhubungan signifikan dengan penerapan *hygiene sanitasi*. Hal ini dikarenakan lingkungan sosial yang memiliki kesadaran yang baik tentang pentingnya penerapan *hygiene sanitasi* tentunya akan mendorong orang-orang di sekitarnya untuk menerapkan hal yang sama.

Di bawah ini merupakan ayat yang menyatakan tentang pentingnya menambah ilmu pengetahuan :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِذَا قِيلَ لَكُمْ تَفَسَّحُوا فِي الْمَجَالِسِ فَأْفْسُحُوا يَفْسَحِ اللَّهُ لَكُمْ ۗ
وَإِذَا قِيلَ أَنْشُرُوا فَأَنْشُرُوا يَرْفَعِ اللَّهُ الَّذِينَ ءَامَنُوا مِنْكُمْ وَالَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ دَرَجَاتٍ ۗ
وَاللَّهُ بِمَا تَعْمَلُونَ خَبِيرٌ ۝

Artinya : dan apabila dikatakan: "Berdirilah kamu", Maka berdirilah, niscaya Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman di antaramu dan orang-orang yang diberi ilmu pengetahuan beberapa derajat. dan Allah Maha mengetahui apa yang kamu kerjakan. (QS. Al-Mujadalah : 11).

Tafsir Pentingnya Ilmu Pengetahuan: Ayat ini menegaskan bahwa Allah akan meninggikan derajat orang-orang yang beriman dan memiliki ilmu. Ini menunjukkan bahwa dalam pandangan Islam, ilmu pengetahuan memiliki kedudukan yang sangat tinggi. Mereka yang berilmu dihormati dan dimuliakan di sisi Allah. Derajat yang Berbeda: Allah tidak hanya meninggikan derajat orang-orang beriman, tetapi menambahkan beberapa derajat lagi bagi mereka yang diberi ilmu. Ini menandakan bahwa ilmu membawa seseorang ke tingkat yang lebih tinggi, baik dalam hal spiritual maupun sosial. Kewajiban Mencari Ilmu: Ayat ini juga bisa dipahami sebagai dorongan bagi umat Islam untuk terus belajar dan mencari ilmu, karena dengan ilmu, seseorang tidak hanya memperbaiki kehidupannya di dunia, tetapi juga mengangkat derajatnya di hadapan Allah.

Dari ayat ini dipahami bahwa orang-orang yang mempunyai derajat yang paling tinggi di sisi Allah adalah orang yang beriman dan berilmu. Ilmunya itu diamalkan sesuai dengan yang diperintahkan Allah dan Rasul-Nya.

Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan :

Dalam Al-Qur'an, Allah telah memerintahkan agar manusia mengkonsumsi makanan dan minuman yang sifatnya halalan dan thayiban. Allah berfirman dalam (Q.S.An-Nahl/16: 114)



فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنْتُمْ لِيَاءَهُ تَعْبُدُونَ

Artinya : “Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepadaNya” (Q.S. An-Nahl/16 : 114).

"Makanlah yang halal lagi baik" menunjukkan bahwa Allah memerintahkan umat-Nya untuk mengonsumsi makanan yang tidak hanya halal (diperbolehkan menurut hukum syariat) tetapi juga thayyib (baik, bersih, dan bermanfaat).

Halal mengacu pada status hukum makanan, sedangkan thayyib mencakup aspek kualitas, kebersihan, dan keamanan makanan yang dikonsumsi. Islam tidak hanya mengatur apa yang boleh dimakan, tetapi juga memperhatikan kualitas dan kebersihan makanan, yang berarti makanan yang dikonsumsi haruslah bermanfaat bagi kesehatan dan tidak mengandung hal-hal yang merusak tubuh.

Pengakuan atas Rezeki dari Allah: "...dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu..." mengingatkan bahwa semua rezeki, termasuk makanan yang

kita konsumsi, berasal dari Allah. Ini mengajarkan kita untuk menyadari bahwa segala yang kita miliki, termasuk makanan, adalah anugerah dari Allah.

Dengan menyadari bahwa makanan tersebut adalah rezeki dari Allah, seorang Muslim diharapkan untuk mensyukuri nikmat tersebut dengan mengonsumsi makanan yang baik dan dalam jumlah yang tidak berlebihan.

Pentingnya Bersyukur: "...dan syukurilah nikmat Allah..." adalah perintah untuk bersyukur atas segala nikmat yang Allah berikan, termasuk makanan. Rasa syukur ini diwujudkan dalam perilaku yang baik, seperti tidak membuang-buang makanan, berbagi dengan yang membutuhkan, dan menjaga kualitas makanan yang kita konsumsi. Bersyukur juga berarti memanfaatkan nikmat Allah sesuai dengan ketentuan-Nya, yakni dengan cara yang halal dan baik.

4.3.4. Hubungan Antara Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Rumah di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.

Sikap merupakan suatu bentuk evaluasi atau penilaian yang relatif stabil terhadap objek, individu, kelompok, atau konsep tertentu, yang mencerminkan kecenderungan seseorang dalam bertindak atau merespons terhadap hal tersebut.

Dalam konteks psikologi sosial, sikap terdiri dari tiga komponen utama, yaitu komponen afektif yang berkaitan dengan perasaan atau emosi, komponen kognitif yang mencakup keyakinan atau pandangan, serta komponen konatif yang berhubungan dengan kecenderungan perilaku. Sikap terbentuk melalui proses belajar dan pengalaman individu, serta dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti lingkungan sosial, nilai-nilai pribadi, dan interaksi dengan orang lain. Dengan

demikian, sikap memainkan peran penting dalam mempengaruhi bagaimana seseorang berperilaku dan berinteraksi dalam berbagai situasi sosial.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begunit. Hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begunit sangatlah signifikan dan berdampak langsung pada kualitas kebersihan serta kesehatan pangan yang disajikan kepada konsumen. Sikap penjamah makanan, yang mencakup pemahaman, kesadaran, serta perilaku dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi, menjadi salah satu faktor kunci dalam menjaga keamanan pangan. Penjamah makanan yang memiliki sikap positif dan pemahaman yang baik tentang pentingnya hygiene sanitasi akan cenderung lebih disiplin dalam mengikuti prosedur kebersihan, seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan, menggunakan perlengkapan pelindung diri, serta memastikan peralatan dapur selalu dalam kondisi bersih dan bebas dari kontaminasi.

Hasil penelitian ini mendukung penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Andriyani (2019) yang dalam penelitiannya menyimpulkan bahwa terdapat pengaruh antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi. Sikap kurang baik terhadap hygiene sanitasi mencerminkan kesadaran akan pentingnya menjaga kebersihan diri untuk mencegah penyakit dan meningkatkan kesehatan secara keseluruhan. Sikap ini biasanya dibangun melalui pendidikan kesehatan yang efektif, pemahaman tentang risiko kesehatan yang dihadapi, serta pengalaman pribadi atau lingkungan sekitar yang mendukung praktik kebersihan yang baik.

Orang yang memiliki sikap kurang baik cenderung lebih konsisten dalam melakukan praktik kebersihan seperti mencuci tangan dengan sabun, menjaga kebersihan mulut, serta memelihara kebersihan lingkungan tempat tinggal. Sebaliknya, sikap negatif atau kurangnya kesadaran mengenai pentingnya hygiene sanitasi dapat menghambat penerapan kebiasaan-kebiasaan tersebut, yang pada akhirnya dapat meningkatkan risiko penyebaran penyakit dan menurunkan kualitas hidup. Oleh karena itu, intervensi yang bertujuan mengubah sikap terhadap hygiene sanitasi menjadi lebih positif sangat penting dalam upaya promosi kesehatan dan pencegahan penyakit.

Penelitian ini juga menyimpulkan hal yang sama dengan penelitian yang sebelumnya pernah dilakukan oleh Nuraini (2019) yang dalam penelitiannya menyimpulkan bahwa sikap individu memiliki hubungan yang kuat dengan penerapan *hygiene* sanitasi dalam kehidupan sehari-hari, individu yang memiliki kesadaran yang tinggi terhadap pentingnya penerapan prinsip itu tentunya akan menerapkannya sebaik mungkin dalam berbagai bidang kehidupan.

Namun hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Putri (2022) yang di dalam penelitiannya memberikan kesimpulan bahwa sikap tidak memiliki hubungan terhadap penerapan *hygiene* sanitasi. Faktor pengetahuan merupakan faktor utama yang mempengaruhi penerapan *hygiene* sanitasi. Hal ini dikarenakan dengan pemahaman yang dimiliki tentang pentingnya penerapan prinsip tersebut, seseorang tentunya akan berusaha sebaik mungkin untuk menerapkan dalam berbagai bidang kehidupan.

Berikut ini merupakan surat tentang sikap sebagai acuan hidup seseorang makhluk Allah :

Pada ayat 159, terdapat anjuran untuk senantiasa berkata baik dan bersikap lemah lembut. Bunyi surat Ali Imran ayat 159.

فَبِمَا رَحْمَةٍ مِنَ اللَّهِ لِنْتَ لَهُمْ وَلَوْ كُنْتَ فَظًّا غَلِيظَ الْقَلْبِ لَانْفَضُّوا مِنْ حَوْلِكَ
فَاعْفُ عَنْهُمْ وَاسْتَغْفِرْ لَهُمْ وَشَاوِرْهُمْ فِي الْأَمْرِ فَإِذَا عَزَمْتَ فَتَوَكَّلْ عَلَى اللَّهِ إِنَّ
اللَّهَ يُحِبُّ الْمُتَوَكِّلِينَ

Artinya: "Maka disebabkan rahmat dari rabb-lah kamu berlaku lemah lembut terhadap mereka. Jika kamu bersikap keras lagi berhati kasar, tentulah mereka menjauhkan diri dari sekelilingmu. Oleh karena itu maafkanlah mereka, mohonkanlah ampun bagi mereka, dan bermusyawarahlah dengan mereka dalam urusan tersebut. Kemudian apabila kamu telah membulatkan tekad, maka bertawakallah kepada Allah. Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertawakal kepadaNya."

Berisi peristiwa setelah perang Badar. Rasulullah mengadakan musyawarah untuk memutuskan perkara nasib tawanan perang. Musyawarah pun tak berlangsung dengan lancar karena adanya perbedaan pendapat antara Abu Bakar dan Umar Bin Khattab.

Dalam tafsir Setelah memberi kaum mukmin tuntunan secara umum, Allah lalu memberi tuntunan secara khusus dengan menyebutkan karuniaNya kepada Nabi Muhammad. Maka berkat rahmat yang besar dari Allah, engkau berlaku lemah lembut terhadap mereka yang melakukan pelanggaran dalam Perang Uhud. Sekiranya engkau bersikap keras, buruk perangai, dan berhati kasar, tidak toleran dan tidak peka terhadap kondisi dan situasi orang lain, tentulah mereka menjauhkan diri dari sekitarmu. Karena itu maafkanlah, hapuslah kesalahan-kesalahan mereka dan mohonkanlah ampunan kepada Allah untuk mereka, dan

bermusyawarahlah dengan mereka dalam urusan itu, yakni urusan peperangan dan hal-hal duniawi lainnya, seperti urusan politik, ekonomi, dan kemasyarakatan. Kemudian, apabila engkau telah membulatkan tekad untuk melaksanakan hasil musyawarah, maka bertawakallah kepada Allah, dan akuilah kelemahan dirimu di hadapan Allah setelah melakukan usaha secara maksimal. Sungguh, Allah mencintai orang yang bertawakal.



Hygiene Sanitasi Makanan : Surat Al-Ma'idah ayat 88

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezeikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.

Tafsir ini mengajarkan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal, yaitu yang diizinkan oleh syariat Islam, dan thayyib, yang artinya baik, bersih, dan bermanfaat bagi tubuh. Allah memerintahkan umat Islam untuk menjaga kualitas makanan yang dikonsumsi, baik dari segi kehalalan maupun kebersihannya. Hal ini mengindikasikan bahwa Islam sangat memperhatikan aspek kesehatan dan kebersihan dalam kehidupan sehari-hari.

Setelah perintah untuk mengonsumsi makanan halal dan baik, Allah mengingatkan untuk bertakwa. Ini menunjukkan bahwa makan makanan halal dan baik adalah bagian dari ketakwaan dan ketaatan kepada Allah. Dengan menjaga

apa yang kita konsumsi, kita menunjukkan rasa syukur atas rezeki yang diberikan dan mengikuti perintah-Nya

Ayat ini menghubungkan tindakan mengonsumsi makanan halal dan baik dengan keimanan kepada Allah. Orang yang beriman diharapkan akan selalu memilih yang terbaik dan sesuai dengan perintah-Nya, baik dalam hal makanan maupun dalam aspek lain kehidupan. Keimanan seseorang tercermin dalam pilihan hidupnya, termasuk dalam memilih makanan yang dikonsumsi.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN