

**PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN  
TRADISIONAL DI PASAR PAKANDANGAN  
KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

Oleh :

Darwel

**Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang**

Email : wel\_piero@yahoo.com

**ABSTRAK**

Peran penjamah makanan terkait dengan hal-hal yang diketahui dan dilaksanakan merupakan faktor yang mempengaruhi dalam penyediaan makanan atau minuman. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman tahun 2016. Jenis penelitian ini deskriptif, dilaksanakan pada bulan Desember 2015 sampai Mei 2016 di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman. Sampel pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan tradisional yang berjumlah 22 penjamah. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dan observasi menggunakan kuesioner dan *checklist* dan dianalisis berdasarkan persentase. Hasil penelitian dari 22 penjamah tentang personal hygiene diperoleh pengetahuan yang rendah sebanyak 6 penjamah (27,23%), sikap yang tidak baik sebanyak 6 penjamah (27,23%), dan tindakan yang tidak baik sebanyak 8 penjamah (36,6%). Sebaiknya, penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan meningkatkan pengetahuan tentang pemahaman dan pelaksanaan personal hygiene dalam pengelolaan makanan sehingga tercipta sikap dan tindakan yang baik yang akan diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari.

**Kata Kunci: Pengetahuan, Sikap, Tindakan, Penjamah Makanan**

**ABSTRACT**

The role of food handlers associated with things that are known and implemented are factors affecting the provision of food or beverages. The purpose of this research is to obtain knowledge, attitude and practice of traditional food handlers in Pakandangan markets Padang Pariaman 2016. This research was descriptive, conducted in December 2015 through May 2016 in the Pakandangan Market Padang Pariaman. Samples in this research are all traditional food handlers amounted to 22 handlers. The primary data obtained from direct interviews and observation using a questionnaire and checklist and analyzed by percentage. The results of the 22 handlers on personal hygiene low knowledge gained as much as 6 handlers (27.23%), which is not a good attitude as much as 6 handlers (27.23%), and the practice that is not good as much as 8 handlers (36.6%). Preferably, traditional food handlers in the Pakandangan market increase knowledge about understanding and execution of personal of hygiene in management of food is so that created by practice and attitude which both for application will in everyday life.

**Keywords: Knowledge, Attitude, Practice, Food Handlers**

**PENDAHULUAN**

Perilaku adalah perbuatan atau tindakan dan perkataan seseorang yang sifatnya dapat diamati, digambarkan dan dicatat oleh orang lain ataupun orang yang melakukannya. Perilaku kesehatan merupakan urutan kedua terbesar dari faktor yang mempengaruhi status kesehatan masyarakat setelah lingkungan. Di Indonesia diduga faktor perilaku justru menjadi faktor utama masalah kesehatan sebagai akibat masih rendahnya pengetahuan kesehatan dan faktor kemiskinan. Kondisi tersebut mungkin terkait tingkat pendidikan yang mempengaruhi pengetahuan masyarakat untuk berperilaku sehat.

Aspek perilaku sehat merupakan hal-hal yang berkaitan dengan tindakan seseorang dalam memelihara dan meningkatkan kesehatan. Hal tersebut termasuk tindakan-tindakan

untuk mencegah penyakit, menjaga kebersihan tubuh perorangan, dan menjaga sanitasi makanan.

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, tentang pedoman persyaratan sanitasi makanan jajanan, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.

Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi.

Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kebersihan makanan, mencegah penularan wabah penyakit, mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat dan mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.

Upaya yang paling utama untuk menghindari kontaminasi pada makanan adalah dengan menerapkan standar tinggi terhadap personal hygiene. Personal hygiene mengacu pada kebersihan tubuh seseorang. Kesehatan pekerja atau penjamah makanan memegang peranan penting dalam sanitasi makanan.

Peran penjamah makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi dalam penyediaan makanan atau minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Penjamah makanan mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam penyiapan dan penyajian makanan kepada orang lain. Penjamah makanan dalam suatu pengolahan makanan merupakan sumber kontaminasi yang penting, karena kandungan mikroba patogen pada manusia dapat menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Hal ini sangat diperkuat bila hygiene perorangan tidak bersih dan tidak berperilaku yang baik dalam mengolah makanan maupun dalam pencucian alat dapat menimbulkan kontaminasi terhadap makanan maupun alat makan. Jadi penjamah makanan harus berbadan sehat, mempunyai perilaku hidup bersih dan sehat.

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

Berdasarkan survei yang dilakukan di Puskesmas Enam Lingsung, didapat data penyakit akibat makanan tahun 2015 yaitu diare sebanyak 102 orang dan alergi sebanyak 223 orang serta dari hasil wawancara kepada petugas sanitarian didapatkan bahwa baru satu kali (50%) diadakan inspeksi hygiene sanitasi penjamah makanan yang ada di Pasar Pakandangan. Hasil yang didapatkan adalah 50% penjamah di pasar tersebut memiliki hygiene sanitasi yang tidak baik dalam mengelola makanan.

Di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman ada 11 tempat penjamah makanan tradisional yaitu ketupat pical, ketupat gulai, lotek, bubur campur, sate dan bakso. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada penjamah makanan tradisional ketupat pical, lotek dan bubur campur, mereka masih mencuci tangan menggunakan air yang sama secara berulang-ulang, kuku tangan yang panjang, makanan tidak ditutup sehingga banyak lalat yang hinggap, berbicara ketika mengelola makanan dan menggunakan celemek yang tidak bersih. Pada penjamah makanan ketupat gulai, ditemukan penjamah memakai perhiasan ketika mengolah makanan, tidak memakai penutup kepala, mengelap tangan menggunakan lap yang tidak bersih, dan makanan tidak ditutup.

Pada penjamah makanan sate, ditemukan penjamah tidak menggunakan celemek, membersihkan tangan menggunakan lap yang tidak bersih dan pada penjamah yang laki-laki ditemukan tidak memakai penutup kepala dan merokok ketika mengolah makanan. Pada penjamah makanan bakso, ditemukan penjamah tidak menutup makanan, mencuci peralatan menggunakan air yang sama secara berulang-ulang, tidak menggunakan celemek dan berbicara ketika mengolah makanan.

Akibat personal hygiene penjamah makanan yang tidak sehat itu memungkinkan makanan tersebut menjadi tercemar dan tidak higienis.

Dari latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2016”.

Dari latar belakang diatas, dapat dirumuskan masalah yang ada dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman tahun 2016.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman tahun 2016.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman tahun 2016 yang dilaksanakan pada bulan Desember 2015 sampai Mei 2016. Populasi pada penelitian ini adalah semua penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman terdiri dari pedangang ketupat pical, ketupat gulai, lotek, bubur campur, sate dan bakso dengan jumlah penjamah sebanyak 22 orang dan sampel diambil dari total populasi yang berjumlah 22 orang. Data primer yang dikumpulkan adalah pengetahuan, sikap dan tindakan tenaga penjamah makanan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara menggunakan kuesioner dan observasi menggunakan *checklist*. Analisis data dilakukan secara univariat yaitu untuk mendapatkan gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman tahun 2016 dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Pengetahuan Penjamah terhadap Personal Higiene

Setelah dilakukan wawancara pada penjamah makanan tradisional di pasar Pakandangan, didapatkan frekuensi pengetahuan penjamah dibawah ini:

**Tabel 1**

### Pengetahuan Penjamah Makanan terhadap Personal Higiene

No	Pengetahuan Penjamah	Frekuensi	Presentase
1	Tinggi	16 orang	72,7 %
2	Rendah	6 orang	27,3 %
	<b>Total</b>	<b>22 orang</b>	<b>100 %</b>

Dari tabel 1 dapat diketahui bahwa dari 22 tenaga penjamah makanan di pasar Pakandangan didapat hasil sebanyak 6 orang memiliki pengetahuan rendah terhadap personal hygiene dengan persentase 27,3%.

### Sikap Penjamah terhadap Personal Higiene

Setelah dilakukan wawancara pada penjamah makanan tradisional di pasar Pakandangan pada tanggal, didapatkan hasil sikap penjamah dibawah ini:

**Tabel 2**

### Sikap Penjamah Makanan terhadap Personal Higiene

No	Sikap Penjamah	Frekuensi	Presentase
1	Positif	16 orang	72,7 %
2	Negatif	6 orang	27,3 %
	<b>Total</b>	<b>22 orang</b>	<b>100 %</b>

Dari tabel 2 dapat diketahui bahwa dari 22 tenaga penjamah makanan di pasar Pakandangan didapat hasil sebanyak 6 orang memiliki sikap negatif terhadap personal hygiene dengan persentase 27,3%.

### Tindakan Penjamah Makanan terhadap Personal Hygiene

Berdasarkan hasil observasi terhadap *personal hygiene* penjamah makanan menggunakan checklist, diperoleh hasil sebagai berikut:

**Tabel 3**

#### Kondisi Gambaran Tindakan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan

No	Tindakan Penjamah	Frekuensi	Presentase
1	Baik	14 orang	63,6 %
2	Buruk	8 orang	36,4 %
	<b>Total</b>	<b>22 orang</b>	<b>100 %</b>

Dari tabel 3 dapat diketahui bahwa dari 22 tenaga penjamah makanan di pasar Pakandangan didapat hasil sebanyak 8 orang memiliki tindakan personal hygiene yang buruk dengan persentase 36,4%.

## PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian, dapat dilihat 16 penjamah (72,7%) memiliki pengetahuan tinggi terhadap personal hygiene dan 6 penjamah (27,3%) memiliki pengetahuan rendah. Setelah dilakukan wawancara dengan penjamah didapatkan bahwa masih ada penjamah yang belum tau pengertian personal hygiene, tujuan personal hygiene, cara mencuci tangan yang baik, kegunaan mencuci tangan, dan dampak yang ditimbulkan jika kuku tangan panjang dan kotor. Hal ini berbeda dengan penelitian Budiyo (2008) tentang tingkat pengetahuan dan praktik penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada warung makan di Tembalang Kota Semarang, didapatkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah yang tinggi sebanyak 36,1% dan yang rendah sebanyak 63,9%. Dari hasil wawancara yang dilakukan terhadap 22 orang penjamah tentang pengertian personal hygiene, 18% penjamah menjawab memelihara kesehatan dan 27% penjamah dengan menjawab memelihara kesehatan seseorang. Dari jawaban diatas dapat diketahui bahwa pengetahuan penjamah masih rendah tentang pengertian personal hygiene. Pertanyaan tentang tujuan personal hygiene, 55% penjamah menjawab untuk pencegahan penyakit. Dari jawaban diatas berarti penjamah masih memiliki pengetahuan yang kurang terhadap tujuan personal hygiene. Dari hasil wawancara terhadap cara mencuci tangan yang baik, 14% penjamah menjawab membasuh dengan air bersih dan mencucinya dengan sabun dan 27% penjamah menjawab dicuci dengan air saja. Hal ini menunjukkan bahwa penjamah memiliki pengetahuan rendah tentang cara mencuci tangan yang baik dan benar. Hasil wawancara tentang kegunaan mencuci tangan, 9% penjamah menjawab agar tangan tetap bersih dan 27% penjamah menjawab agar tidak menimbulkan suatu penyakit. Hal ini menunjukkan 36% penjamah memiliki pengetahuan rendah tentang kegunaan mencuci tangan. Untuk pertanyaan tentang dampak yang ditimbulkan jika kuku tangan panjang dan kotor, 18% penjamah menjawab kuku menjadi tidak sehat dan 9% penjamah menjawab tidak menimbulkan apa-apa. Dari jawaban diatas, 27% penjamah pengetahuannya kurang karena dampak yang ditimbulkan tidak ada jika kuku tangan panjang dan kotor. Menurut Soekidjo Notoadmodjo pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya). Dengan sendirinya pada waktu penginderaan sehingga menghasilkan pengetahuan tersebut sangat

dipengaruhi oleh intensitas perhatian terhadap objek. Pengetahuan berasal dari hasil tahu atau informasi yang diketahui dan didapat oleh seseorang terhadap suatu objek. Apabila informasi terhadap suatu objek kurang, maka akan mengakibatkan kurangnya pengetahuan seseorang tersebut. Dalam hal ini responden hanya mendapatkan sedikit informasi tentang personal hygiene, hal itu yang menjadi penyebab kurangnya pengetahuan responden tentang personal hygiene. Dari kondisi tersebut akan mempengaruhi terhadap pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan, karena mereka akan mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari. Maka dari itu para penjamah harus meningkatkan pengetahuan tentang personal hygiene agar tercapai derajat kesehatan yang diinginkan.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat 16 penjamah yang bersikap positif (72,7%) terhadap personal hygiene dan 6 penjamah (27,3%) yang bersikap negatif. Beberapa penjamah tidak setuju dengan pernyataan seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, memakai celemek, dan memakai sarung tangan. Para penjamah juga setuju dengan pernyataan seperti tetap bekerja walaupun dalam keadaan sakit, berbicara saat mengambil makanan, memakai kosmetik dan perhiasan saat bekerja. Mereka menganggap semua sikap itu dilakukan karena mereka sudah sudah biasa melakukan hal tersebut. Hal ini sejalan dengan penelitian Lynda (2010) tentang gambaran pengetahuan, sikap, praktik serta identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada penjamah dan makanan di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi), didapatkan bahwa penjamah dengan sikap baik sebanyak 68% dan yang sikap tidak baik sebanyak 31%. Dari hasil wawancara terhadap 22 penjamah, 36% penjamah tidak setuju dengan pernyataan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja karena mereka mengatakan sangat merepotkan kalau harus selalu mencuci tangan setiap sebelum dan sesudah bekerja, 55% penjamah juga tidak setuju dengan pernyataan memakai sarung tangan saat bekerja karena mereka tidak biasa memakai sarung tangan dan akan mengganggu mereka dalam bekerja. Para penjamah juga mengatakan, tidak perlu memakai sarung tangan karena sebelum bekerja mereka sudah melakukan cuci tangan dengan bersih. Berdasarkan hasil wawancara, 32% penjamah tidak setuju dengan pernyataan memakai celemek saat bekerja. Mereka mengatakan tidak perlu memakai celemek karena pakaian yang mereka gunakan sudah bersih untuk dipakai dalam bekerja. Dari 22 penjamah yang diwawancara, 41% penjamah yang tidak setuju dengan pernyataan tidak bekerja saat menderita sakit seperti flu dan batuk. Alasannya adalah kalau hanya sakit flu dan batuk sedikit tidak akan mempengaruhi makanan yang diolah. Berdasarkan wawancara yang dilakukan, 41% penjamah setuju kalau boleh berbicara saat mengambil makanan. Alasannya karena para penjamah tersebut sudah biasa melakukan hal tersebut dalam mengolah dan menjual makanan. Dari hasil wawancara, 64% penjamah setuju kalau boleh memakai kosmetik dan 82% penjamah juga setuju kalau menggunakan perhiasan saat menjamah makanan. Para penjamah mengatakan hal tersebut boleh dan sudah biasa dilakukan untuk menunjang penampilan mereka dalam pengolahan makanan dan saat menjual makanan agar lebih bagus untuk dipandang. Menurut Notoadmojo, sikap seseorang pada perilaku berawal dari pengetahuan individu sebelumnya, karena individu mengetahui dan memberi tanggapan disebabkan oleh kebiasaan yang dia lakukan, atau pernah ada informasi sebelumnya yang dia dapat. Adanya dorongan diri dalam melakukan perilaku personal hygiene dan dari luar seperti pengaruh dari orang lain akan membuat mereka memahami perilaku yang mereka lakukan bermanfaat bagi dirinya, kemudian pemahaman akan pentingnya perilaku personal hygiene membuat motivasi dirinya tubuh untuk melakukan perilaku personal hygiene bagian dari dirinya atau menjadikannya sebagai kebiasaan rutin yang dilakukan setiap hari agar kehidupannya tetap sehat dan terhindar dari penyakit. Diharapkan kepada penjamah agar mempunyai sikap yang lebih baik terhadap personal hygiene karena sikap tersebut akan berpengaruh terhadap tindakan yang akan dilakukan.

Berdasarkan hasil penelitian dari 22 penjamah, terdapat 14 orang penjamah (63,6%) yang tindakan terhadap personal hygiene sudah baik dan terdapat 8 orang penjamah (36,4%) yang tindakan terhadap personal hygiene tidak baik. Tindakan penjamah yang tidak baik itu

seperti penjamah makanan yang belum mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, tidak memakai celemek, tidak memakai sarung tangan, berkuku panjang, tidak memakai penutup kepala, masih ada yang bekerja ketika sakit seperti flu dan batuk, menggaruk-garuk anggota badan, berbicara ketika bekerja, memakai kosmetik dan perhiasan serta makanan yang dijual tidak ditutup. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Intan (2015) tentang gambaran personal hygiene tenaga penjamah dan lempeng total pada bareh randang di Kecamatan Payakumbuh Barat, didapatkan tindakan penjamah yang baik sebanyak 60% dan tindakan penjamah yang buruk sebanyak 40%. Salah satu faktor yang mempengaruhi sanitasi makanan adalah faktor manusia atau perorangan. Oleh sebab itu orang-orang yang bekerja dalam tahap pengolahan makanan juga harus memenuhi persyaratan sanitasi, seperti kesehatan dan kebersihan individu. Untuk personal hygiene penjamah makanan harus memenuhi syarat-syarat seperti kebersihan dan kerapian, memiliki penampilan yang baik, etika dan sopan santun, ketrampilan, serta ikut dalam program pemeriksaan kesehatan berkala setiap 6 bulan atau 1 tahun. Berdasarkan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/2003 terdapat beberapa persyaratan yang harus dipenuhi penjamah makanan jajanan yaitu sebagai berikut: Dari pengamatan yang dilakukan, 45% penjamah tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan. Kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja merupakan sumber kontaminasi yang cukup berpengaruh terhadap kebersihan bahan makanan. Kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama bagi penjamah makanan. Kebiasaan mencuci tangan sangat membantu dalam mencegah penularan bakteri dari tangan kepada makanan. Dari pengamatan yang dilakukan, 73% penjamah tidak memakai celemek waktu menjamah makanan. Celemek merupakan kain penutup baju yang digunakan sebagai pelindung agar pakaian tetap bersih. Berdasarkan Kepmenkes No 942 Tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, dalam melakukan kegiatan penanganan makanan jajanan penjamah makanan harus menggunakan celemek. Celemek yang digunakan harus bersih dan tidak boleh digunakan untuk lap tangan. Celemek berfungsi untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. Dari 22 penjamah yang diamati, 100% penjamah tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan dan juga 32% penjamah tidak memakai sendok atau penjepit saat mengambil makanan. Sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan akan berkembang biak dalam makanan, terutama dalam makanan jadi. Memegang makanan secara langsung selain tampak tidak etis juga akan mengurangi kepercayaan pelanggan. Jadi, selain untuk mencegah pencemaran juga tidak sesuai dengan etika jika memegang makanan dengan tangan, lebih-lebih jika hal itu terlihat oleh pelanggan. Sarung tangan bukanlah pengganti tindakan pencucian tangan. Sarung tangan juga perlu digunakan untuk menjaga kebersihan saat mengolah makan, sebelum memakai sarung tangan hendaknya juga mencuci tangan dengan benar. Sarung tangan juga berfungsi untuk menutup luka, agar tidak berpindah mikroba pada luka ke dalam makanan. Penggunaan sarung tangan dalam bekerja juga harus tepat dan sesuai, sebaiknya untuk penjamah makanan tradisional menggunakan sarung tangan dari plastik dan sekali pakai (*disposable*). Penggunaan sarung tangan yang tidak tepat sering menimbulkan alergi serta dapat mengganggu kenyamanan dalam bekerja. Berdasarkan pada pengamatan, ternyata 14% penjamah sedang menderita penyakit mudah menular pada saat penelitian, yaitu menderita batuk, pilek, dan influenza. Penjamah makanan dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan, terutama apabila penjamah makanan sedang menderita suatu penyakit atau karier. Dari pengamatan yang dilakukan, 55% penjamah makanan tradisional memiliki kuku panjang dan kotor dan 18% penjamah juga menggaruk anggota badan sewaktu bekerja. Kulit terutama di daerah kuku, merupakan tempat berkumpulnya jasad renik. Dengan kuku yang panjang sulit untuk dibersihkan dengan sempurna, walaupun tangan dicuci dengan baik, karena pada sela-sela kuku yang panjang kotoran masih tertinggal didalamnya. Menggaruk anggota badan dengan kuku yang kotor akan mencemari makanan yang diolah dan juga tidak sesuai dengan etika dalam pengolahan makanan. Dari 22 orang penjamah yang diamati, 100%

penjamah berbicara saat mengambil makanan. Kebiasaan seperti ini sangat tidak baik karena berbicara di depan makanan yang diolah dapat mencemari makanan. Bakteri atau kuman yang ada di dalam mulut penjamah dapat masuk ke dalam makanan dan membuat makanan tersebut menjadi tidak higienis. Dari hasil pengamatan yang dilakukan 73% penjamah masih menggunakan perhiasan dan 41% penjamah memakai kosmetik. Perhiasan yang dipakai akan menjadi sarang kotoran yang hinggap akibat debu, dan kotoran melalui keringat. Perhiasan akan menjadi sumber pencemaran, maka sebaiknya tidak usah digunakan saat mengolah makanan. tangan yang dilengkapi dengan perhiasan akan sulit dicuci sampai bersih karena lekukan perhiasan dan permukaan kulit disekitar perhiasan tidak akan sempurna dalam pembersihannya. Kosmetik selain merupakan cemaran akibat luntur karena keringat juga dapat merupakan bahan beracun bila masuk ke dalam makanan. Dari hasil pengamatan, 73% orang penjamah makanan masih menjual makanannya dengan keadaan terbuka. Keadaan tersebut dapat mencemari makanan karena debu-debu yang kotor dapat masuk ke makanan yang dijual. Binatang pengganggu seperti lalat juga akan hinggap di atas makanan yang dijual dan dapat menularkan berbagai penyakit. Kebersihan perorangan merupakan langkah awal untuk tetap sehat. Untuk itu penjamah makanan harus meningkatkan personal hygiene agar makanan yang dihasilkan terhindar dari cemaran mikroba ataupun kuman penyebab penyakit.

### **SIMPULAN**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa sebagian besar penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan memiliki pengetahuan tinggi terhadap personal hygiene dengan jumlah 16 penjamah (72,7%), sebagian besar memiliki sikap baik/positif terhadap personal hygiene dengan jumlah 16 penjamah (72,7%) dan sebagian besar memiliki tindakan baik terhadap personal hygiene dengan jumlah 14 penjamah (63,6%).

### **SARAN**

Disarankan kepada penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan untuk lebih meningkatkan pengetahuan, sikap dan tindakan terhadap personal hygiene penjamah seperti memakai celemek ketika bekerja dan kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, agar makanan yang disajikan terhindar dari kuman atau bakteri penyebab penyakit. Sedangkan untuk Dinas Kesehatan Kabupaten Padang Pariaman dan Puskesmas Enam Lingkung diharapkan dapat meningkatkan sosialisasi yang lebih rutin terutama penyuluhan atau penyampaian informasi dan pelatihan guna meningkatkan pengetahuan penjamah makanan agar memperhatikan hygiene dan sanitasi perorangan sebagai langkah pencegahan kontaminasi pada makanan mengingat rendahnya pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi perorangan dan makanan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Maryunani, Anik. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS). Jakarta: CV. Trans Info Media; 2003.
- Murdiatun dan Daryanto. Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Graha Media; 2015.
- Sanitasi Makanan - Perilaku Penjamah Makanan [sumber online]. [diakses 22 Oktober 2015]. Tersedia dari URL: <http://inspeksisanitasi.blogspot.co.id/2012/01/sanitasi-makanan-perilaku-penjamah.html>
- Chandra, Budiman. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Cetakan 2012. Jakarta: EGC; 2006.
- Departemen Kesehatan RI. Keputusan Menteri Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta. 2003
- Notoatmodjo, Soekidjo. Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2010.
- Notoatmodjo, Soekidjo. Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2012.

- Budiyono. Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang [skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro; 2008
- Puspita Sugiyono, Lynda. Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik Serta Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* dan *Staphylococcus Aureus* pada Penjamah dan Makanan di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi) [skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro; 2010
- Vadini, Intan. Gambaran *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah dan Angka Lempeng Total pada Boleh Rancang di Kecamatan Payakumbuh Barat [karya tulis ilmiah]. Padang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang; 2015