

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Wilayah Stasiun dan Pelabuhan Ketapang

Desa Ketapang, Banyuwangi adalah salah satu desa yang terletak di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur, Indonesia. Berada di bagian timur Pulau Jawa, Banyuwangi merupakan daerah yang kaya akan keindahan alam dan kebudayaan. Desa Ketapang sendiri memiliki ciri khas dan potensi yang menarik. Berikut ini adalah gambaran umum mengenai Desa Ketapang, Banyuwangi:

Desa Ketapang terletak di pesisir pantai utara Banyuwangi, menjadikannya memiliki panorama alam yang menakjubkan dengan pemandangan laut yang luas dan indah. Desa ini juga dikelilingi oleh hamparan sawah dan perbukitan yang hijau.

Pelabuhan dan stasiun Ketapang merupakan salah satu transportasi yang ada di Banyuwangi. Pelabuhan Ketapang terletak di pesisir utara Banyuwangi, menghadap selat Bali yang memisahkan Pulau Jawa dengan Pulau Bali. Pelabuhan ini menjadi satu stasiun transportasi laut antara Pulau Jawa dan Pulau Bali. Kapal feri menghubungkan Ketapang dengan Pelabuhan Gilimanuk di Bali, memfasilitasi perjalanan antar dua pulau. Stasiun Ketapang terletak tidak jauh dari pelabuhan. Terletak tidak jauh dari Pelabuhan Ketapang, memudahkan penumpang yang tiba atau berangkat dari pelabuhan yang akan menggunakan transportasi kereta. Stasiun kereta api Ketapang merupakan titik terakhir dari jalur kereta api yang menghubungkan Banyuwangi dengan kota-kota lain di Pulau Jawa.

2. Karakteristik Responden

a. Umur Responden

Adapun umur responden tersaji pada tabel 2.

Tabel 2
Responden Berdasarkan Umur Pedagang Makanan Di Wilayah Pelabuhan Dan Stasiun Ketapang Tahun 2024

Umur (tahun)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
10 - 20	1	2
21 - 30	13	32
31 - 40	9	22
41 - 50	15	37
51 - 60	3	7
Jumlah	41	100%

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa jumlah responden yang paling banyak terdapat pada kisaran umur 41 – 50 tahun, yakni sebanyak 15 orang dengan persentase (37%) dan yang terendah pada kisaran umur 10 – 20 tahun yakni sebanyak 1 orang dengan persentase (2%).

b. Jenis Kelamin Responden

Adapun jenis kelamin responden tersaji pada tabel 3.

Tabel 3
Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pedagang Makanan Di Wilayah Pelabuhan Dan Stasiun Ketapang Tahun 2024

Jenis Kelamin	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Laki laki	26	63
Perempuan	15	37
Jumlah	41	100%

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa jenis kelamin responden perempuan lebih banyak dibandingkan responden laki laki, yaitu jenis kelamin perempuan sebanyak 26 orang dengan persentase (63%) sedangkan laki laki sebanyak 15 orang dengan persentase (37%).

c. Tingkat Pendidikan Responden

Adapun tingkat pendidikan responden tersaji pada tabel 4.

Tabel 4
Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan Pedagang Makanan Di Wilayah Pelabuhan Dan Stasiun Ketapang Tahun 2024

Tingkat Pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
SD	21	51
SMP	5	12
SMA	15	37
Jumlah	41	100%

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan responden yang paling banyak adalah SD yaitu sebanyak 21 orang dengan persentase (51%) dan tingkat pendidikan paling rendah adalah SMP yaitu sebanyak 5 orang dengan persentase (12%).

3. Hasil penelitian

a. Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Dalam Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Wilayah Pelabuhan dan Stasiun Ketapang Tahun 2024

Adapun hasil tingkat pengetahuan responden tersaji pada tabel 5.

Tabel 5
Responden Berdasarkan Kategori Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Di Wilayah Pelabuhan Dan Stasiun Ketapang Tahun 2024

Tingkat Pengetahuan Responden	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Kurang	4	10
Cukup	21	51
Baik	16	39
Jumlah	41	100%

Dari data dalam tabel 5, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan responden dibagi menjadi tiga tingkatan, yaitu rendah, sedang, dan tinggi. Terdapat sejumlah 4 orang responden dengan pengetahuan tingkat rendah, atau 10% dari total

responden. Sementara itu, sebanyak 21 orang responden memiliki pengetahuan tingkat sedang, atau 51% dari total responden. Dan terdapat 16 orang responden dengan pengetahuan tingkat tinggi, yang mencapai 39% dari total responden.

b. Perilaku Pedagang Makanan Dalam Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Wilayah Pelabuhan Ketapang Tahun 2024

Adapun hasil penelitian terhadap perilaku responden tersaji pada tabel 6.

Tabel 6
Responden Berdasarkan Kategori Tingkat Perilaku Pedagang Makanan Di Wilayah Pelabuhan Dan Stasiun Ketapang Tahun 2024

Tingkat Perilaku Responden	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Kurang	14	34
Cukup	18	44
Baik	9	22
Jumlah	41	100%

Dari informasi yang tertera dalam tabel, terlihat bahwa perilaku responden dapat dikelompokkan menjadi tiga kategori, yaitu rendah, sedang, dan tinggi. Berdasarkan tingkat pengetahuan responden, terdapat 14 orang responden yang menunjukkan perilaku rendah, atau 34% dari total responden. Sementara itu, sebanyak 18 orang responden menunjukkan perilaku sedang, atau 44% dari total responden. Dan terdapat 9 orang responden yang menunjukkan perilaku tinggi, yang mencapai 22% dari total responden.

B. Pembahasan

a. Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Dalam Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Wilayah Pelabuhan Dan Stasiun Ketapang 2024

Pengetahuan yang diamati dari responden mencakup penerapan *personal hygiene* dalam menangani makanan, potensi bahaya jika *personal hygiene* tidak diterapkan, dampaknya bagi penjamah makanan atau konsumen, dan upaya untuk menerapkan *personal hygiene* dengan benar.

Dalam hasil penelitian terhadap 41 responden di wilayah pelabuhan dan stasiun Ketapang tahun 2024, berdasarkan hasil akhir dari penjumlahan kuisisioner secara keseluruhan tingkat pengetahuan pedagang makanan tentang penerapan *personal hygiene* dapat dianggap baik. Dari jumlah tersebut, sebanyak 16 responden (39%) dikategorikan memiliki pengetahuan baik, 21 responden (51%) memiliki pengetahuan yang cukup, dan hanya 4 responden (10%) yang dikategorikan memiliki pengetahuan kurang.

Tingkat pengetahuan seseorang dalam hal *personal hygiene* dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain tingkat pendidikan, usia, pengalaman, dan informasi yang diterima. Data penelitian menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang paling dominan di antara responden adalah tingkat Sekolah Dasar (SD), dengan jumlah 21 responden (51%). Sedangkan dari segi usia, kelompok usia yang paling banyak adalah rentang usia 41 – 50 tahun, dengan 15 responden (37%). Faktor-faktor ini, seperti tingkat pendidikan yang terbatas, dapat membatasi pemahaman dan pengetahuan responden terkait *personal hygiene* dalam penanganan makanan. Dengan pemahaman yang mendalam mengenai faktor-faktor yang

memengaruhi pengetahuan dan praktik personal hygiene dalam penanganan makanan, langkah-langkah dapat diambil untuk meningkatkan kesadaran dan kepatuhan terhadap praktik-praktik yang lebih bersih dan aman bagi semua pihak yang terlibat.

Semakin tinggi tingkat Pendidikan seseorang maka semakin tinggi juga tingkat produktivitas atau kinerja tenaga kerja tersebut. Pada umumnya orang yang mempunyai pendidikan formal maupun informal yang lebih tinggi akan mempunyai wawasan yang lebih luas. Melalui proses pendidikan, individu disiapkan dengan pengetahuan dan keterampilan yang memungkinkannya untuk memahami, mengenali, dan mengembangkan metode berpikir yang sistematis, yang akan membantu dalam menyelesaikan tantangan kehidupan di masa depan. Pendidikan yang lebih tinggi dikaitkan dengan peningkatan produktivitas kerja, yang pada gilirannya berpotensi menghasilkan pendapatan yang lebih besar. Secara umum, individu yang memiliki tingkat pendidikan formal atau informal yang lebih tinggi cenderung memiliki wawasan yang lebih luas. Kesadaran yang tinggi akan pentingnya produktivitas mendorong tenaga kerja untuk mengambil tindakan yang produktif. Dari penjelasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa tingkat pendidikan seseorang memiliki dampak positif terhadap produktivitas, karena individu yang memiliki pendidikan lebih tinggi memiliki pengetahuan yang lebih luas untuk meningkatkan kinerjanya (Febianti et al., n.d.).

b. Perilaku Pedagang Makanan Dalam Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Di Wilayah Pelabuhan Dan Stasiun Ketapang Tahun 2024

Dalam penelitian yang melibatkan 41 responden yang telah diwawancarai dan diamati, ditemukan bahwa terdapat tiga kategori perilaku penjamah makanan berdasarkan tingkat penerapan *personal hygiene*. Kategori-kategori tersebut adalah baik, cukup, dan kurang. Dari hasil analisis data, didapatkan bahwa dari total responden, 9 orang atau (22%) menunjukkan perilaku penjamah makanan yang baik dengan penerapan *personal hygiene* yang baik pula. Sementara itu, sebanyak 18 orang atau (44%) menunjukkan perilaku penjamah makanan dengan kategori cukup, dan 14 orang atau (34%) menunjukkan perilaku penjamah makanan dengan kategori kurang.

Menurut (Hartini, 2022), perilaku penjamah makanan secara langsung mempengaruhi praktik *hygiene* dan sanitasi yang mereka lakukan. Perilaku ini mencakup kebiasaan sehari-hari dalam menangani, mengolah, dan menyajikan makanan. Ketika penjamah makanan memiliki perilaku yang baik, ini berarti mereka secara konsisten menerapkan langkah-langkah kebersihan yang diperlukan untuk menjaga makanan tetap aman dan bebas dari kontaminasi.

Semakin baik perilaku penjamah makanan, semakin baik pula praktik *hygiene* dan sanitasi yang diterapkan. Hal ini karena perilaku yang positif mencerminkan komitmen dan kesadaran akan pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan dalam proses pengolahan makanan. Penjamah makanan yang memiliki perilaku baik biasanya memahami bahwa menjaga kebersihan adalah langkah kunci untuk mencegah penyakit yang ditularkan melalui makanan dan untuk memastikan

kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen.

Perilaku positif penjamah makanan sangat erat kaitannya dengan praktik hygiene yang baik dalam pengolahan makanan. Ini menunjukkan bahwa penjamah makanan tidak hanya mengetahui langkah-langkah kebersihan yang benar, tetapi juga secara aktif menerapkannya dalam kegiatan sehari-hari. Misalnya, mereka mungkin lebih cenderung mencuci tangan dengan benar sebelum dan sesudah menangani makanan, menggunakan peralatan yang bersih, dan memastikan lingkungan kerja tetap sanitasi. Perilaku ini menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang hygiene dan sanitasi makanan serta pentingnya untuk menjaga standar kebersihan yang tinggi.

Perilaku positif ini juga bisa dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti pengalaman dan ketersediaan fasilitas yang memadai. Pengalaman adalah guru yang berharga dalam membentuk perilaku. Penjamah makanan yang telah terlatih atau yang memiliki pengalaman panjang dalam industri makanan cenderung memiliki pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya hygiene dan sanitasi. Pengalaman kerja yang luas memungkinkan mereka untuk mengenali potensi risiko kontaminasi dan bagaimana cara mengatasinya.

Selain itu, ketersediaan fasilitas yang memadai sangat mempengaruhi perilaku penjamah makanan. Fasilitas yang baik, seperti stasiun cuci tangan yang mudah diakses, peralatan pembersih yang efisien, dan area kerja yang bersih, mendukung penjamah makanan dalam menerapkan praktik hygiene yang baik. Ketika fasilitas tersebut tersedia dan dalam kondisi baik, penjamah makanan akan lebih mudah dan lebih termotivasi untuk menjaga kebersihan dalam setiap aspek pekerjaan mereka.

Secara keseluruhan, perilaku penjamah makanan yang baik dan positif adalah faktor kunci dalam memastikan praktik hygiene dan sanitasi yang efektif. Perilaku ini mencerminkan kesadaran, pemahaman, dan komitmen terhadap pentingnya menjaga kebersihan makanan. Dengan demikian, meningkatkan perilaku positif melalui pendidikan, pelatihan, dan penyediaan fasilitas yang memadai adalah langkah penting dalam upaya meningkatkan kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen.

Namun demikian, ketika melihat secara relatif, dapat disimpulkan bahwa kategori perilaku penjamah makanan yang paling dominan adalah kategori cukup baik, dengan persentase 44%. Ini menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki perilaku penjamah makanan yang cukup baik dalam hal penerapan personal hygiene.

Analisis semacam ini dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang perilaku penjamah makanan dan pentingnya penerapan personal hygiene dalam praktik mereka. Dari sini, dapat dikembangkan rekomendasi atau intervensi untuk meningkatkan kesadaran dan kepatuhan terhadap personal hygiene, sehingga dapat meningkatkan keselamatan dan kebersihan dalam proses penanganan makanan.