BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kecamatan Kuta merupakan wilayah yang memiliki salah satu tempat tujuan pariwisata di Indonesia yang terkenal hingga ke manca negara, yaitu pantai Kuta, terutama bagi penggemar olahraga selancar. Kecamatan ini mempunyai 5 kelurahan/desa: Kedonganan, Tuban, Kuta, Legian, Seminyak. Kecamatan Kuta memiliki luas wilayah 17,52 Km^2 dengan jumlah penduduk 105,27 jiwa dan kepadatan penduduk 5.87 ribu jiwa/km^2 (BPS Kabupaten Badung,2017). Sebaran warung lawar babi di Kawasan Pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali adalah 1 warung berlokasi di Desa Legian, 1 warung berlokasi di Desa Kedonganan, 2 warung berlokasi di Desa Tuban, dan 2 warung berlokasi di Desa Kuta. Selain menjual lawar babi, warung lawar babi juga menjual aneka jenis makanan lainnya yaitu, babi guling, sate lilit, urutan babi, kuah, sayur ares, babi goreng dan kerupuk kulit babi.

2. Karakteristik Objek Penelitian

a. Karakteristik Sampel

1) Jenis Kelamin

Sebaran sampel menurut jenis kelamin laki-laki dan perempuan sebanyak 47 orang (46,81%) dapat dilihat jelas pada Tabel 5.

Tabel 5

Sebaran Sampel menurut Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah	%
Laki-Laki	22	46,81
Perempuan	25	53,19
Total	47	100,00

2) Tingkat Pendidikan

Pendidikan sangat mempengaruhi pemahaman sampel mengenai *higiene* terutama kebersihan diri. Berdasarkan data yang diperoleh sebagian besar pendidikan terakhir adalah SMA/SMU sebanyak 28 orang (59,57%) dan pendidikan terakhir yang paling sedikit adalah SD sebanyak 2 orang (4,25 %). Secara lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 6 :

Tabel 6

Sebaran Sampel menurut Tingkat Pendidikan

Pendidikan Terakhir	Jumlah	%
Perguruan Tinggi	7	14,90
SMA/SMU	28	59,57
SMP	10	21,28
SD	2	4,25
Total	47	100,00

3) Usia

Sebaran sampel menurut usia dibagi menjadi 3 kelompok usia. Kelompok usia yang sebagian besar diperoleh adalah kelompok usia 18 sampai 28 tahun sebanyak 17 orang (36,18%) dan kelompok usia yangpaling sedikit adalah usia ≥ 40 tahun sebanyak 14 orang (29,78%). Secara lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7

Sebaran Sampel menurut Usia

Kelompok Usia (Tahun)	Jumlah	%
18-28	17	36,18
29-39	16	34,04
≥ 40	14	29,78
Jumlah	47	100,00

3. Hasil Pengamatan Terhadap Objek Penelitian

a. Tingkat Pengetahuan

Penjamah makanan sangat penting memahami tentang *higiene.* Tingkat pengetahuan baik dengan jumlah 30 orang (63,82%) dan tingkat pengetahuan kurang dengan jumlah 7 orang (14,90%). Secara rinci tingkat pengetahuan sampel dapat di lihat dalam Tabel 8.

Tabel 8

Sebaran Sampel menurut Tingkat Pengetahuan

Tingkat Pengetahuan	Jumlah	%
Baik	30	63,82
Cukup	10	21,28
Kurang	7	14,90
Total	47	100,00

b. Keamanan Pangan

Keamanan pangan dikelompokkan menjadi 4 kelompok. Hasil yang diperoleh yaitu keamanan pangan sedang dan rawan tapi aman dikonsumsi. Secara lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9

Kemanan Pangan

Kemanan Pangan	Jumlah	%
Baik	0	0
Sedang	20	42.55
Rawan tapi Aman Dikonsumsi	27	57,45
Rawan dan Tidak Aman Dikonsumsi	0	0
Total	47	100,00

4. Identifikasi Bakteri

Berdasarkan uji laboratorium yang telah diuji lawar, didapatkan hasil 8 lawar babi hanya mengandung bakteri *coliform*. Pengujian lawar digunakan sebagai data pendukung indikator sanitasi. Data dapat dilihat lebih jelas pada Tabel 10 :

Tabel 10

Identifikasi Bakteri pada Lawar Babi

	Choliform		*Escherichia Coli*		*Salmonella sp*		*Shigella sp*		*Vib. Cholera*	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Negatif	0	0	8	100,00	8	100,00	8	100,00	8	100,00
Positif	8	100,00	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	8	100,00	8	100,00	8	100,00	8	100,00	8	100,00

5. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Kemanan Pangan

Tingkat pengetahuan dan kemanan pangan menunjukkan bahwa dari 47 penjamah makanan yaitu 31 penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan baik terdapat 18 orang (38,29%), tingkat pengetahuan cukup 8 orang (17,02%), tingkat pengetahuan kurang sebanyak 5 orang (10,64%) yang memiliki keamanan pangan yang sedang, sedangkan 16 penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan

baik terdapat 12 orang (25,54%), tingkat pengetahuan cukup 2 orang (4,25%), tingkat pengetahuan kurang sebanyak 2 orang (14,25%) yang memiliki keamanan pangan rawan tapi aman dikonsumsi. Dari uji Korelasi *Pearson* , diperoleh nilai *ρ–value* sebesar 0,376 (> 0,05) maka Ho diterima, artinya tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Dapat dilihat secara rinci pada Tabel 11.

Tabel 11

Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Keamanan Pangan

	Keamanan Pangan				Total		Nilai ρ–value
	Sedang		Rawan Tapi Aman Dikonsumsi				
Tingkat Pengetahuan	n	%	n	%	n	%	
Baik	18	38,29	12	25,54	30	63,82	
Cukup	8	17,03	2	4,25	10	21,28	0,376
Kurang	5	10,64	2	4,25	7	14,90	
Total	31	65,96	16	34,04	47	100,00	

B. Pembahasan

1. Karakteristik Sampel

Karakteristik penjamah makanan menurut jenis kelamin terbanyak terdapat pada kelompok jenis kelamin perempuan dengan jumlah responden 25 orang (46,81%) sedangkan pada kelompok jenis kelamin laki-laki dengan jumlah responden 22 orang (53,19%).

Pendidikan terakhir penjamah makanan menunjukkan bahwa sebagian besar pendidikan yang telah ditempuh penjamah makanan adalah SMA (59,57%). Hal ini dikarenakan tidak ada kualifikasi pendidikan penjamah makanan pada warung lawar babi.

Usia penjamah makanan sebagian besar masuk dalam kategori produktif sebelum pralansia (< 45 tahun). Pada penelitian ini usia dikategorikan produktif sebelum pralansia (15–44 tahun) dan produktif pralansia (45–59 tahun). Hal tersebut berarti penjamah makanan masuk dalam umur produktif dan belum memasuki kategori umur pralansia sehingga diharapkan mampu melaksanakan tugasnya dengan optimal.

2. Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan penjamah makanan di warung lawar babi diukur dengan menggunakan kuesioner. Pengetahuan penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam penyelenggaraan *higiene* sanitasi makanan. Berdasarkan pengukuran yang dilakukan pada 47 penjamah makanan didapat hasil mempunyai tingkat pengetahuan baik sebanyak 30 orang (63,82%), tingkat pengetahuan cukup sebanyak 10 orang (21,28%) dan 7 orang mempunyai tingkat pengetahuan kurang 7 orang atau sebesar (14,90). Hasil pengukuran pengetahuan dapat dikatakan baik, karena sebagian besar atau 30 orang (63,82%) mempunyai pengetahuan baik tetapi ada juga tingkat pengetahuan kurang sebanyak 7 orang (14,90%). Hal ini dikarenakan ada beberapa pertanyaan kurang dipahami penjamah makanan seperti pertanyaan mengenai alat pelindung diri (APD) dan fungsi penggunaan APD mengenai pentingnya menggunakkan alat pelindung diri (APD) yaitu masker, tutup kepala dan alas kaki (*safety shoes)* untuk menghindari kontaminasi atau cemaran bakteri *escherichia coli*.

Pengetahuan seseorang dapat diperoleh baik secara internal maupun eksternal. Pengetahuan secara internal yaitu pengetahuan yang berasal dari dirinya sendiri berdasarkan pengalaman hidup. Pengetahuan secara eksternal yaitu pengetahuan yang diperoleh dari orang lain yang di anggap penting, atau seseorang yang berarti khusus (Sunaryo, 2004). Pengetahuan yang diperoleh secara internal maupun eksternal akan menambah pengetahuan penjamah makanan tentang *higiene* sanitasi (Djarismawati dkk, 2004).

Meskipun pengetahuan penjamah makanan sudah baik, tetapi masih terdapat penjamah makanan yang belum pernah mengikuti kursus mengenai *higiene* sanitasi makanan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan, sebagian besar penjamah makanan belum pernah mengikuti kursus mengenai *higiene* sanitasi makanan dari instansi terkait. Hal ini dapat berdampak pada ketidaktahuan penjamah makanan mengenai *higiene* sanitasi makanan. Menurut Hapsari (2017), pengetahuan tenaga pengolah mengenai *higiene* dan sanitasi dapat mempengaruhi penerapan *higiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan untuk terjaminnya keamanan pangan. *Higiene* dan sanitasi yang tidak memadai dalam tahapan produksi dapat menimbulkan tumbuh dan berkembangnya jasad renik pembusuk dan *pathogen* dalam makanan.

Menurut Febrina (2015), bahwa sebagian besar penjamah menjawab pertanyaan pengetahuan *higiene* baik (73,3%), sesuai dengan karakteristik responden bahwa sebagian besar berpendidikan lulus SMA. Menurut Budiman (2014) bahwa tingkat pengetahuan dipengaruhi oleh tingkat pendidikan. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penilitan Triandini dan Handajani (2015), yang menyatakan bahwa sebagian

besar pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene masuk dalam kategori baik (73,3%).

3. Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil perhitungan skor keamanan pangan (SKP) dari 47 sampel terdapat 20 sampel memiliki nilai SKP diantara 0,9332-0,9702 (93,3-97,2 %) yaitu kategori sedang dan 27 sampel memiliki nilai SKP diantara 0,6217-0,9331 (62,17-93,31%) yaitu kategori rawan tapi aman dikonsumsi. Nilai rata-rata skor keamanan pangan (SKP) adalah 0,8927 (89,27%) dengan kategori hasil yaitu berada di 0,6217-0,9331 (62,17-93,31%), ini menunjukkan bahwa keamanan pangan pada warung lawar babi masih aman dikonsumsi tetapi rawan terkontaminasi oleh bakteri. Hal ini disebabkan karena SKP tidak dapat dijadikan patokan dalam menentukan banyaknya cemaran pada makanan karena SKP mencakup dari 4 komponen penilaian yang berbeda dan tidak semua warung lawar babi memenuhi syarat penilaian komponen dilihat dari hasil skor keamanan pangan sebagian besar warung lawar babi kategori rawan tapi aman dikonsumsi. Dapat dilihat pada komponen *higiene* pemasak (HGP) yang masih kurang yaitu penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan baik sebelum dan sesudah memasak. Kemudian pada komponen pengolahan bahan makan (PBM) yang kurang diperhatikan pada penjamah makanan yaitu makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah namun dibiarkan terbuka dan penjamah masih memegang makanan yang telah matang menggunakan tangan langsung tanpa mengunakkan sendok, alat penjepit atau sarung tangan. Menggunakkan tangan langsung dalam mengambil makanan yang telah matang dapat memicu kontaminasi fisik.

4. Identifikasi Bakteri

Dari hasil penelitian menyatakan bahwa seluruh sampel makanan yang diteliti hanya mengandung bakteri *coliform* yaitu 16 MPN/g karena melebihi batas standar makanan olahan yang siap dikonsumsi yaitu <3 MPN/g dan seluruh lawar babi di warung pedagang lawar babi tidak mengandung bakteri *pathogen* baik *escherichia coli,, salmonella sp , shigella sp ,* serta *vib. cholera.* Adanya cemaran bakteri *coliform* karena lawar yang telah diolah hanya disimpan pada ruangan terbuka sehingga dapat menimbulkan pertumbuhan bakteri pada suhu ruang. Bakteri *escherichia coli* tersebut sering ditemukan pada berbagai tempat, seperti pada permukaan tanah, tangan penjamah yang tidak bersih dan pada tempat penyajian serta perlatan yang digunakan saat pengolahan dan pengambilan makanan. Bakteri tersebut selain ditemukan di darat juga biasa ditemukan di perairan. Makanan dikatakan memenuhi syarat layak dan aman untuk dikonsumsi adalah makanan yang tidak ditemukan bakteri *escherichia coli* atau angka kuman sebesar 0/gram makanan. Tempat penyajian yang dalam kondisi baik dan bersih, serta sarana yang digunakan untuk mengambil lawar babi juga harus dalam kondisi baik. Secara umum hal tersebut dapat dikatakan bahwa *higiene* penjamah makanan cukup baik. Penelitian Galang (2015), menyatakan faktor utama yang berpengaruh terhadap kontaminasi *escherichia coli* adalah *personal higiene* penjamah makanan.

5. Tingkat Pengetahuan dan Keamanan Pangan

Dari data hasil keamanan pangan dapat dilihat sebanyak (42,55%) sampel warung lawar babi termasuk dalam kategori sedang, dan (57,45%) sampel dalam kategori rawan tapi aman untuk dikonsumsi. Hasil analisis dengan uji korelasi *pearson*

diperoleh bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan keamanan pangan ρ–value (> 0,05). Apabila dilihat dari hasil pengukuran tingkat pengetahuan, 63,82% penjamah makanan di dapat sudah mempunyai pengetahuan baik tetapi prilaku penjamah makanan seperti tidak memakai Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek dan penutup kepala serta mengabaikan kebersihan dengan tidak mencuci tangan dengan baik dapat menimbulkan kesenjangan yang disebabkan oleh sebagian besar penjamah makanan merasa tidak nyaman dan malas. Padahal hal ini secara tidak langsung akan mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan. Apabila penjamah makanan tidak memakai alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala serta tidak menjaga kebersihan kuku, makanan yang disajikan dapat terkontaminasi oleh bakteri, kotoran yang terdapat pada baju, rambut dan kuku. Pada penelitian ini hasil pengetahuan yang didapat tergolong baik, kemungkinan hal ini diperoleh melalui petunjuk-petunjuk positif yang dapat diperoleh melalui media cetak maupun media elektronik serta adanya pembinaan dan penyuluhan dari instansi terkait, selain adanya pengaruh pendidikan dan pengalaman kerja. Sedangkan hasil observasi mengenai *higiene* sanitasi makanan melalui skor keamanan pangan yang kurang memenuhi syarat mungkin disebabkan oleh penjamah makanan yang jarang menutup makanan yang disajikan dan tidak menggunakkan sendok saat mengambil makanan yang telah matang. Penjamah makanan belum dapat mempraktikkan pengetahuan yang dimiliki dengan baik. Hasil penelitian Handayani dkk., (2015), yang menyatakan penjamah makanan masih melakukan perilaku berisiko saat mengolah makanan, seperti tidak menggunakan masker, penutup kepala, sarung tangan, banyak berbicara, menggaruk anggota tubuh dan mengunyah makanan saat sedang mengolah makanan. Sedangkan menurut Permenkes RI No.

1096/ MENKES/PER/ VI/2011, penjamah makanan guna melindungi pencemaran terhadap makanan harus menggunakan celemek, penutup rambut dan sepatu kedap air serta menjaga perilaku selama bekerja seperti tidak banyak berbicara, selalu menutup mulut saat bersin atau batuk dan mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja serta setelah keluar dari toilet atau kamar mandi. Hal ini menyebabkan hasil tingkat pengetahuan dengan keamanan pangan tidak memiliki hubungan. Penjamah hendaknya mempraktikkan hasil dari pengetahuan yang dimiliki, sehingga dapat berpengaruh terhadap *higiene* sanitasi makanan. Misalnya, penjamah makanan menyajikan makanan harus memakai celemek dan penutuk kepala, hendaknya dilakukan atau dipraktikkan, sehingga makanan yang dihasilkan terbebas dari kotoran, debu dan bakteri.