### **BAB IV**

### **HASIL PENGAMATAN**

### A. Hasil

## 1. Gambaran Umum Green Kubu Cafe Tegallalang

Green Kubu Cafe Tegallalang merupakan tempat wisata kuliner di Gianyar yang dibuka pada tanggal 14 Mei 2017. Lokasi di Jalan Cinta, Banjar Pejengaji, Desa Tegallalang, Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar dan saat ini memiliki 25 tenaga penjamah makanan.

Green Kubu Cafe Tegallalang menawarkan sensasi kuliner di hamparan persawahan yang menghidangkan berbagai ragam kuliner dalam negeri maupun luar negeri. Fasilitas yang dilengkapi seperti tempat parkir, tempat duduk di area terbuka, ruang dapur yang luas, tempat mencuci tangan dilengkapi dengan sabun, toilet, ruang loker bagi karyawan, dan tersedia tempat sampah di beberapa titik. Akses yang mudah serta tempat yang startegis sehingga Green Kubu Cafe Tegallalang ini ramai dikunjungi wisatawan lokal maupun luar negeri.



Gambar 1. Lokasi Green Kubu Cafe Tegallalang

## 2. Karakteristik Subjek Pengamatan

Subjek pengamatan dalam pengamatan ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang yang berjumlah 25 penjamah makanan. Adapun identitas subjek pengamatan dalam pengamatan ini meliputi umur, jenis kelamin, dan pendidikan.

Hasil pengumpulan data dari 25 subjek pengamatan diketahui bahwa paling banyak pada golongan umur 16 – 25 tahun sebanyak 18 subjek pengamatan (72%), sebagian besar subjek pengamatan berjenis kelamin laki – laki sebanyak 14 subjek pengamatan (56%), dengan tingkat pendidikan terbanyak adalah tamatan SMP dan SMA/SMK masing – masing 9 subjek pengamatan (36%). Sebaran karakteristik subjek pengamatan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1
Karakteristik Subjek Pengamatan

Variabel	Kategori _	Hasil Pengamatan	
		f	%
Umur	16 – 25 Tahun	18	72
	26 – 35 Tahun	5	20
	36 – 45 Tahun	2	8
	Total	25	100
Jenis Kelamin	ð	14	56
	9	11	44
	Total	25	100
Pendidikan	Pendidikan Rendah	9	36
Terakhir	Pendidikan Menengah	9	36
	Pendidikan Tinggi	7	28
	Total	25	100

## 3. Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Hasil pengumpulan data mengenai pengetahuan *hygiene* sanitasi dari 25 subjek pengamatan diketahui bahwa tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dengan kategori baik sebanyak 16 subjek pengamatan (64%), kategori cukup sebanyak 8 subjek pengamatan (32%), dan kategori kurang sebanyak 1 subjek pengamatan (4%). Sebaran pengetahuan *hygiene* sanitasi dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2
Sebaran Subjek pengamatan Berdasarkan Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi

Pengetahuan	Hasil Pengamatan		
Tengetanuan	f	%	
Baik	16	64	
Cukup	8	32	
Kurang	1	4	
Total	25	100	

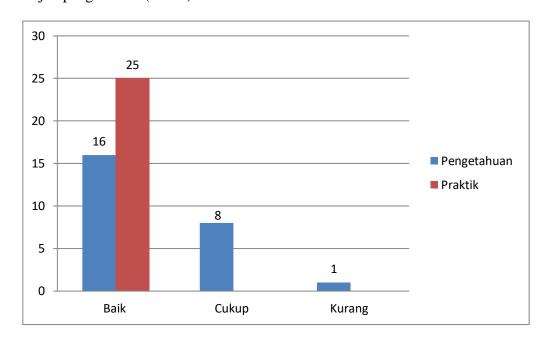
## 4. Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Hasil pengumpulan data mengenai praktik *hygiene* sanitasi di peroleh hasil bahwa praktik hygiene sanitasi dari 25 subjek pengamatan (100%) yang dikumpulkan semua subjek pengamatan masuk ke dalam kategori baik.

# 5. Gambaran Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil pengumpulan data dari 25 subjek pengamatan penjamah makanan diketahui bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik tentang *hygiene* sanitasi yaitu sebanyak 16 subjek pengamatan (64%), pengetahuan cukup yaitu sebanyak 8 subjek pengamatan (32%), sedangkan yang pengetahuan kurang hanya 1 subjek pengamatan (4%).

Seluruh penjamah makanan memiliki praktik *hygiene* sanitasi yang baik yaitu 25 subjek pengamatan (100%).



Gambar 2. Gambaran Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan

#### B. Pembahasan

Berdasarkan hasil pengamatan karakteristik subjek pengamatan yang dilakukan dilihat dari umur subjek pengamatan sebagian besar subjek pengamatan berumur 16 – 25 tahun sebanyak 18 subjek pengamatan dengan persentase 72%, selebihnya 26 – 35 tahun sebanyak 5 subjek pengamatan dengan persentase 20% dan 36 – 45 tahun sebanyak 2 subjek pengamatan dengan persentase 8%. Menurut (Swamilaksita & Pakpahan, 2016) usia menggambarkan produktifitas kerja, usia tenaga kerja digolongkan menjadi tiga golongan yaitu golongan usia muda (< 24tahun), golongan usia prima (24-45 tahun) dan golongan usia tua (> 45 tahun). Usia atau umur mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik (Yunita,

2019). Sebagian besar subjek pengamatan berjenis kelamin laki – laki sebanyak 14 subjek pengamatan dengan persentase 56% dan subjek pengamatan berjenis kelamin perempuan sebanyak 11 subjek pengamatan dengan persentase 44%. Tingkat pendidikan terbanyak adalah lulusan SMP dan SMA/SMK dengan masing – masing sebanyak 9 subjek pengamatan dengan persentase 36% dan selebihnya berpendidikan akademi/perguruan tinggi sebanyak 7 subjek pengamatan dengan persentase 28%. Pendidikan berpengaruh terhadap perilaku penjamah makanan dalam peningkatan *hygiene* sanitasi makanan. Pendidikan merupakan sarana untuk menyampaikan ilmu pengetahuan, semakin tinggi tingkat pendidikan penjamah makanan, maka semakin tinggi pengetahuannya dan semakin baik pula perilakunya dalam peningkatan *hygiene* sanitasi makanan (Anwar, Navianti, & Rusilah, 2020).

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan dengan kategori baik paling banyak dari 25 subjek pengamatan yaitu 16 subjek pengamatan dengan persentase 64%, kategori cukup sebanyak 8 subjek pengamatan dengan persentase 32%, dan kategori kurang sebanyak 1 subjek pengamatan dengan persentase 4%. Dari 20 pertanyaan tentang pengetahuan yang ditanyakan kepada penjamah makanan diketahui bahwa pertanyaan mengenai manfaat apa yang didapatkan bagi penjamah makanan dari penerapan personal *hygiene* paling banyak yang menjawab salah. Dari 25 subjek pengamatan hanya 14 subjek pengamatan yang menjawab benar. Kurangnya pengetahuan subjek pengamatan kemungkinan dikarenakan masih banyak tenaga penjamah makanan belum pernah mendapat khursus atau penyuluhan mengenai pentingnya menerapkan *hygiene* sanitasi di dunia kerja khususnya di bagian makanan karena makanan merupakan suatu zat

yang di makan dan masuk ke dalam tubuh, oleh karena itu sangat penting untuk menerapkan hygiene sanitasi supaya tidak terjadi hal – hal yang dapat membahayakan tubuh.

Hasil pengamatan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Lestari & Aprianti, 2019), berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 30 tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru didapatkan hasil pengetahuan 86,7% dengan kategori baik. Hal ini dikarenakan mereka sudah mengetahui dan memahami mengenai *hygiene* tenaga penjamah makanan, tetapi masih ada responden yang mempunyai pengetahuan dengan kategori sedang 13,3%. Tenaga penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan sedang, dikarenakan responden belum memahami hal-hal yang boleh di lakukan dan tidak boleh dilakukan pada saat bekerja. Hal ini disebabkan karena rendahnya informasi bagi tenaga penjamah makanan seperti belum adanya pelatihan dan penyuluhan tentang *personal hygiene*.

Menurut (Maghafirah, Maryam, Sukismanto, 2018) pengetahuan penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Sehingga ketidaktahuan penjamah makanan terhadap prinsip dan kesehatan penjamah makanan dapat terjadi karena pengetahuan yang rendah, sehingga hal ini dapat menjadi salah satu faktor yang menyebabkan kontaminasi antara makanan dengan penjamah.

Pengetahuan yang benar tentang *hygiene* sanitasi makanan bagi penjamah makanan merupakan syarat mutlak seorang bekerja dalam proses pengolahan, dan penyajian makanan untuk memperkecil faktor resiko terjadinya kontaminasi silang makanan. Pengetahuan akan menimbulkan kesadaran dan akhirnya akan menyebabkan orang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki, dan

penambahan pengetahuan tidak bisa hanya dalam waktu singkat tetapi harus terus menerus dan berkelanjutan, juga memberikan informasi-informasi baru, sehingga pengetahuan terus bertambah dan mendalam (Mulyani, 2017).

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan menunjukkan bahwa praktik hygiene sanitasi seluruh penjamah makanan masuk ke dalam kategori baik yaitu sebanyak 25 subjek pengamatan dengan persentase 100%. Namun dari hasil tersebut masih terdapat beberapa subjek pengamatan yang tidak menggunakan masker dan sarung tangan saat mengolah makanan serta terdapat beberapa penjamah makanan yang masih menggunakan aksesoris, tetapi secara keseluruhan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan masuk ke dalam kategori baik sesuai dengan penilaian yang telah ditentukan. Meskipun masih terdapat juga penjamah makanan yang berpengetahuan cukup dan kurang tetapi memiliki pengalaman kerja yang lama sehingga secara praktik akan menjadi lebih baik. Hal ini menunjukkan bahwa semua subjek pengamatan memiliki praktik yang baik terkait hygiene dan sanitasi.

Hasil pengamatan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Tanaiyo, Sari, Halim, & Damayanti, 2018). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 30 penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang didapatkan hasil seluruh penjamah makanan memiliki prilaku *hygiene* yang baik yaitu 30 penjamah makanan dengan persentase 100%. Hal ini ditunjukkan berdasarkan presentase perilaku *hygiene* penjamah makanan berkisar ≥50% dari standar yang ditetapkan.

Praktik *hygiene* sanitasi yang dilakukan oleh penjamah makanan merupakan cerminan dari sikap penjamah yang mendukung atau tidak mendukung terhadap *hygiene* sanitasi penjamah makanan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sikap

mempengaruhi langsung terhadap praktik *hygiene* sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Semakin baik sikap maka semakin baik pula praktik *hygiene* sanitasinya.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/
Menkes/PER/VI/2011, keadaan perorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan dalam hal ini tenaga pengolah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan kontaminasi mikroba pathogen melalui makanan adalah antara lain tidak merokok, tidak makan dan mengunyah, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan keluar dari toilet, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan bersih yang tidak dipakai diluar tempat kerja serta tidak banyak berbicara dan menggunakan penutup mulut (masker) saat mengolah makanan.