

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Serangan adalah sebuah kelurahan dan pulau yang berada di wilayah Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Provinsi Bali, Indonesia. Pulau yang terletak 500 meter di sebelah selatan pusat kota ini memiliki panjang maksimum 2,9 km dan lebar 1 km, luas 4,81 km². Pulau Serangan dulunya hanyalah sebuah pulau terpencil dan letaknya dipisahkan oleh lautan dari dataran utama pulau Bali, Pulau Serangan waktu itu hanya bisa dijangkau melalui perjalanan laut dengan naik jukung atau perahu cadik dari Tanjung Benoa, Sanur dan Suwung dan dari kota Denpasar butuh 1 jam perjalanan.

Pulau Serangan lebih populer sebagai tujuan bersembahyang bagi umat Hindu ke Pura Sakenan, tapi sekarang pulau ini berkembang pesat banyak tempat rekreasi dan atraksi wisata yang disediakan, bahkan terdapat dermaga speed boat, sehingga pulau ini menjadi destinasi tour yang cukup hits dan populer di Pulau Bali. Perkembangan pariwisata di Pulau Serangan tidak lepas dari mudahnya akses ke pulau tersebut sekarang ini, karena setelah reklamasi pulau tersebut bisa dijangkau dengan mudah melalui jalur darat, sebuah jembatan dan jalan permanen, menghubungkan Pulau Serangan dan Pulau Bali. Kendaraan bermotor, baik itu sepeda motor, mobil bahkan bus pariwisata bisa menjangkaunya dengan mudah dan hanya butuh 15 menit berkendara dari pusat kota Denpasar. Pulau Serangan lokasinya juga strategis, karena berdekatan dengan pusat-pusat pariwisata di Wilayah Bali Selatan dan juga Bandara Ngurah Rai, sehingga mudah untuk

dijangkau. Pulau Serangan di Denpasar ini memiliki suasana alam yang tenang, keindahan alam laut serta masyarakatnya yang ramah menjadi daya tarik istimewa melengkapi daftar objek wisata di Bali. Pulau ini banyak dikenal akan kura-kuranya dan terhubung ke Pulau Bali melalui jembatan. Di pulau ini terdapat Pura Sakenan, satu dari enam pura paling suci di Bali. Bisa ditemukan di Pulau serangan berikut pembahasannya :

1) Kampung Nelayan

Sejak zaman kerajaan-kerajaan masih berdiri di Indonesia, di wilayah serangan ini sudah ada banyak sekali nelayan. Bahkan, pekerjaan tersebut hampir menjadi mayoritas. Tentunya, hingga saat ini keturunan nelayan pun masih banyak yang melaut.

2) Masjid Assyuhada

Kampung nelayan yang dimaksud di atas merupakan kampung etnis Bugis yang berasal dari Makassar. Kampung ini memiliki sebuah icon berupa masjid dengan nama Masjid Assyuhada. Bangunan masjid ini sudah dibangun sejak tahun 1700an Masehi atau abad ke-16 oleh penggagasnya *Syeikh Haji Mu'min* yang merupakan ulama terpandang dari Ujung Pandang. Selain menurut cerita masyarakat setempat, pembangunan masjid tersebut merupakan hadiah Raja Badung atas perang melawan penjajahan bersama *Syeikh Haji Mu'min*, adanya makam beliau dan alqur'an yang masih serba kuno. Pulau Serangan Bali tentunya dikenal sebagai salah satu pusat kebudayaan Muslim yang ada di Pulau Dewata, dengan banyak ditemui literatur sejarah Islam masuk di Pulau Serangan ini.

3) Wisata Bahari

Terdapat beberapa wisata bahari di Pulau Serangan.

4) *Turte Park* Serangan

Selain beberapa tempat di atas, di Pulau Serangan Bali ini bisa juga menikmati keindahan yang serba penyu. Di *turtle park serangan*, bisa ditemukan bergama penyu yang menarik. Proses bagaimana penyu bertelur dan menetas bisa lihat di sini. Selain *turtle park* disini juga ada yang disebut dengan konservasi penyu menuju lokasi hanya 15 menit dari daerah Kuta dan Sanur. Konservasi penyu ini didirikan oleh Bali *Turtle Island Development Corporation*, PT. BTID (Bali Turtle Island Development) korporasi adalah sebuah perusahaan di bawah rezim president Soeharto dulunya yang merencanakan untuk menjadi kawasan lapangan golf, kompleks resort, laguna buatan, olahraga air dan fitur rekreasi serta fasilitas pariwisata pendukung lainnya.

5) Pura Sakenan

Masih berkaitan dengan sejarah, pura yang satu ini sudah dibangun sejak sangat lama tepatnya adalah sejak abad ke-10 Masehi. Hingga saat ini pura kuno tersebut masih tetap digunakan untuk beribadah umat Hindu Bali. Pura Sakenan merupakan salah satu pura utama yang terletak di Wilayah Selatan Pulau Bali, tepatnya di barat laut pantai serangan Bali. Pura ini memiliki hubungan erat dengan sang buddha yang disemayami dan Melinggih Bhatara Ida Sakya Muni. Berbalut nilai sejarah yang kental menurut kisah lontar Dwi Jendra Tattwa menurutnya nama "*Sakenan*" berasal dari kata sakya yang berarti "*langsung menyatukan pikiran*". Sedangkan menurut sejarah Siwa Buddha arti kata Sakya berasal dari kata *Sakyamuni*, yaitu nama asli dari *Sang Sidharta Gautama*. Inti makna dari lontar tersebut adalah

sebuah kekaguman dan keindahan tepi barat laut Serangan dengan alam lautnya yang tenang bagi Danghyang Niratha ketika pertama kali melihatnya. Karena kekagumannya itulah beliau membangun tempat pemujaan sejati yang diberinama “*Pura Sakenan*”.

2. Karakteristik Responden

Jumlah Responden yang menjadi subyek dalam penelitian ini adalah 30 orang tenaga penjamah makanan yang bekerja dalam pengolahan maupun penyajian makanan pada 25 warung makan yang ada di area lokasi Serangan.

Berdasarkan hasil dari pengumpulan data melalui wawancara terhadap 30 orang penjamah makanan pada warung makan di Jalan Tukad Punggawa Serangan diketahui karakteristik responden berdasarkan umur, jenis kelamin, pendidikan dan lama bekerja dapat disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut :

a. Jenis Kelamin

Tabel 1
Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pada Warung Makan di Serangan Denpasar Selatan Bulan Maret Tahun 2022

Jenis Kelamin	Frekuensi (N)	Persentase (%)
Laki-laki	5	16,7
Perempuan	25	83,3
Total	30	100,0

Berdasarkan tabel 1 diatas diketahui persentase responden lebih banyak pada jenis kelamin perempuan dibandingkan dengan tenaga penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki dari 30 penjamah makanan. Dimana terdapat 25 orang (83,3%) tenaga penjamah makanan berjenis kelamin perempuan sedangkan responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 5 orang (16,7%).

b. Umur Responden

Karakteristik responden berdasarkan usia dilampirkan pada tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2
Karakteristik Responden Berdasarkan Umur Pada Warung Makan di
Serangan Denpasar Selatan Bulan Maret Tahun 2022

Umur	Frekuensi (N)	Persentase (%)
21-30	7	23,3
31-40	7	23,3
41-50	8	26,7
51-60	7	23,3
61-70	1	3,3
Total	30	100,0

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa dari total 30 penjamah makanan yang diteliti, diperoleh hasil mayoritas umur tenaga penjamah makanan yang paling banyak responden yang berumur 41-50 tahun sebanyak 8 orang responden (26,7%) dan umur penjamah makanan yang paling sedikit satu orang responden (3,3%) berusia 61-70 tahun.

c. Pendidikan

Karakteristik responden berdasarkan pendidikan dilampirkan pada tabel 3 sebagai berikut :

Tabel 3
Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Pada Warung Makan
di Serangan Denpasar Selatan Bulan Maret Tahun 2022

Pendidikan	Frekuensi (N)	Persentase (%)
SD	9	30,0
SMP	8	26,7
SMA	13	43,3
Total	30	100,0

Berdasarkan tabel 3 di atas dapat dijelaskan bahwa dari 30 responden yang berpendidikan SD sebanyak 9 responden (30,0%), berpendidikan SMP 8 responden (26,7), 13 responden (43,3%) berpendidikan SMA. Sebagian besar penjamah makanan yang ada di Warung Makan Serangan merupakan lulusan SMA.

d. Lama Bekerja

Karakteristik responden berdasarkan lama bekerja dilampirkan pada tabel 4 sebagai berikut :

Tabel 4
Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja Pada Warung Makan di Serangan Denpasar Selatan Bulan Maret Tahun 2022

Lama bekerja	Frekuensi (N)	Persentase (%)
2 Tahun	2	6,7
3 Tahun	2	6,7
4 Tahun	3	10,0
5 Tahun	6	20,0
8 Tahun	4	13,3
10 Tahun	1	3,3
13 Tahun	12	40,0
Total	30	100,0

Berdasarkan tabel 4 dapat dijelaskan bahwa masa kerja responden penjamah makanan pada Warung Makan di Wilayah Serangan meliputi masa kerja 2 tahun sebanyak 2 orang responden (6,7%), masa kerja 3 tahun sebanyak 2 orang responden (6,7%), masa kerja 4 tahun sebanyak 3 orang (10,0%), masa kerja 5 tahun sebanyak 6 responden (20,0%), masa kerja 8 tahun sebanyak 4 responden (13,3%), masa kerja 10 tahun sebanyak 1 responden (3,3%), masa kerja 13 tahun sebanyak 12 responden (40,0%).

3. Pengetahuan tenaga penjamah makanan

Pengetahuan penjamah makanan dalam penelitian ini yaitu pengetahuan mengenai *hygiene* dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan dengan menggunakan kuisisioner yang terdiri dari 15 pertanyaan. Hasil kuisisioner tersebut kemudian dikategorikan menjadi tiga yaitu pengetahuan kurang, pengetahuan cukup dan pengetahuan baik. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil pengamatan terhadap subyek penelitian yaitu sebagai berikut :

Tabel 5
Distribusi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Pada Warung Makan di Serangan Denpasar Selatan Bulan Maret Tahun 2022

No	Pengetahuan	Frekuensi (N)	Persentase (%)
1	Baik	3	10,0
2	Cukup	11	36,7
3	Kurang	16	53,3
	Total	30	100,0

Berdasarkan tabel 5 yang dilampirkan bahwa pengetahuan tenaga penjamah makanan dengan kualitas kurang merupakan frekuensi paling banyak yaitu sebanyak 16 responden dengan persentase (53,3%) sedangkan pengetahuan baik merupakan frekuensi paling rendah yaitu sebanyak 3 responden atau (10,0%), sementara 11 responden (36,7%) memiliki pengetahuan cukup.

4. Sikap tenaga penjamah makanan

Sikap merupakan konsep paling penting dalam psikologi sosial yang membahas unsur sikap baik sebagai individu maupun kelompok. Dalam penelitian ini untuk mengetahui sikap responden tenaga penjamah makanan dilakukan dengan menggunakan kuisisioner dengan 15 pertanyaan pada kuisisioner yang merupakan pertanyaan sangat setuju, setuju, kurang setuju, tidak setuju, dan sangat tidak setuju

terhadap perilaku *hygiene* sanitasi. Sikap responden dikategorikan menjadi tiga yaitu sikap kurang, cukup, baik. Berikut adalah hasil pengukuran variabel sikap.

Tabel 6
Distribusi Sikap Penjamah Makanan Pada Warung Makan di Serangan Denpasar Selatan Bulan Maret Tahun 2022

No	Sikap	Frekuensi (N)	Persentase (%)
1	Baik	3	10,0
2	Cukup	23	76,7
3	Kurang	4	13,3
	Total	30	100,0

Berdasarkan tabel di atas bahwa dari 30 responden dalam penelitian ini 3 responden (10,0%) memiliki sikap baik dan 4 responden (13,3%) memiliki sikap kurang, 23 responden (76,7%) termasuk kategori sikap cukup.

5. Perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan

Perilaku pada pengukuran ini yaitu perilaku yang dilakukan terhadap penjamah makanan. Berdasarkan hasil penelitian ini, diperoleh hasil pengukuran perilaku penjamah makanan dengan menggunakan kuisioner.

Tabel 7
Distribusi Perilaku Penjamah Makanan Pada Warung Makan di Serangan Denpasar Selatan Bulan Maret Tahun 2022

No	Perilaku	Frekuensi (N)	Persentase (%)
1	Baik	5	16,7
2	Cukup	19	63,3
3	Kurang	6	20,0
	Total	30	100,0

Berdasarkan tabel di atas yang dilampirkan bahwa dari 30 responden dalam penelitian ini, 5 responden (16,7%) memiliki perilaku *hygiene* sanitasi yang baik,

sementara 19 responden (63,3%) memiliki perilaku cukup, dan 6 responden (20,0%) memiliki perilaku yang kurang.

6. Hubungan pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan

Hubungan antara pengetahuan penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi dengan perilaku *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan terlihat pada tabel berikut:

Tabel 8
Analisis Pengetahuan dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan

Pengetahuan	Perilaku Penjamah Makanan								P Value	CC Value
	Baik		Cukup		Kurang		Total			
	N	%	N	%	N	%	N	%		
Baik	3	100,0	0	0,0	0	0,0	3	100,0	0,000	0,658
Cukup	2	18,2	9	81,8	0	0,0	11	100,0		
Kurang	0	0,0	10	62,5	6	37,5	16	100,0		
Total	5	16,7	19	63,3	6	20,0	30	100,0		

Berdasarkan hasil dari tabel 8 dapat dilihat responden yang memiliki perilaku *hygiene* penjamah makanan yang tergolong baik sebanyak 5 orang (16,7%), dengan proporsi responden kategori pengetahuan baik 3 orang (100,0%), dan pengetahuan cukup 2 orang (18,2%). Perilaku *hygiene* sanitasi yang tergolong cukup sebanyak 19 orang (63,3%), terdiri dari tingkat pengetahuan cukup sebanyak 9 orang (81,8%) dan tingkat pengetahuan kurang 10 (62,5%), serta perilaku *hygiene* sanitasi yang tergolong kurang sebanyak 6 orang (20,0%), tingkat pengetahuan kurang 6 orang (37,5%). Pengukuran ini dilihat dari hasil observasi langsung menggunakan lembar kuesioner pada penjamah makanan di Warung Makan Serangan Denpasar Selatan.

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *Chi-square* di dapatkan nilai $p= 0,000$; hal tersebut menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan

antar pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku *hygiene* sanitasi pada tenaga penjamah makanan. Pada hasil CC (*Coefisien Contingency*) menunjukkan tingkat hubungan yang kuat dengan hasil 0,658.

7. Hubungan dengan sikap dengan penerapan perilaku penjamah makanan

Penilaian yang dilakukan untuk mengetahui hubungan antara sikap dengan penerapan perilaku penjamah makanan diperoleh melalui analisis statistik *Chi-square* dengan menggunakan SPSS. Hasil dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 9
Analisis Sikap dengan Perilaku *Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan

Sikap	Perilaku Penjamah Makanan						Total	P Value	CC Value	
	Baik		Cukup		Kurang					
	N	%	N	%	N	%				
Baik	2	66,7	1	33,3	0	0,0	3	100,0	0,000	0,667
Cukup	3	13,0	18	78,3	2	8,7	23	100,0		
Kurang	0	0,0	0	0,0	4	100,0	4	100,0		
Total	5	16,7	19	63,3	6	20,0	30	100,0		

Data pada tabel di atas menunjukkan bahwa perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan yang tergolong berperilaku baik sebanyak 5 orang (16,7%) dengan proporsi responden yang bersikap baik sebanyak 2 orang (66,7%) yang bersikap cukup 3 orang (13,0%). Penjamah makanan yang memiliki perilaku cukup sebanyak 19 orang (63,3%) yang bersikap baik 1 orang (33,3%) dan bersikap cukup sebanyak 18 orang (78,3%). Sedangkan perilaku *hygiene* sanitasi yang tergolong kurang sebanyak 6 orang (20,0%) penjamah makanan yang memiliki perilaku cukup 2 orang (8,7%) dan memiliki perilaku kurang sebanyak 4 orang (100,0%).

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan uji *Chi-square* di dapatkan nilai $p=0,000$; $p < 0,05$ hal tersebut menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan perilaku *hygiene* sanitasi

pada tenaga penjamah makanan. Pada hasil CC (*Contingency Coefficient*) menunjukkan tingkat hubungan yang kuat dengan hasil 0,667.

B. Pembahasan

1. Karakteristik responden

a. Jenis kelamin

Berdasarkan analisis data menunjukkan bahwa persentase responden lebih banyak pada jenis kelamin perempuan dibandingkan dengan tenaga penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki dari 30 penjamah makanan. Dimana terdapat 25 orang (83,3%) tenaga penjamah makanan berjenis kelamin perempuan sedangkan responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 5 orang (16,7%). Berdasarkan penelitian Nurfikrizd (2019) sebagian besar penjamah makanan yang bekerja di Warung Makan yaitu perempuan. Tidak semua penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki berperilaku keamanan tidak baik dan sebaliknya tidak semua penjamah makanan berjenis kelamin perempuan berperilaku keamanan baik.

b. Umur

Umur penjamah makanan pada warung makan di Wilayah Serang seperti tersaji dalam penelitian ini menunjukkan bahwa sebanyak 8 orang (26,7%) berusia 41-50 tahun. Umur dapat mempengaruhi seseorang, semakin cukup umur maka tingkat kemampuan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan menerima informasi. Akan tetapi faktor ini tidak mutlak sebagai tolak ukur misalnya seseorang umur lebih tua belum tentu memiliki pengetahuan lebih baik tentang *hygiene* sanitasi makanan. Penjamah makanan yang memiliki tingkat pendidikan yang rendah akan mempengaruhi cara pengolahan makanan yang dijual pedagang makanan.

c. Pendidikan

Dari 30 responden yang berpendidikan SD sebanyak 9 responden (30,0%), berpendidikan SMP 8 responden (26,7), 13 responden (43,3%) berpendidikan SMA. Sebagian besar penjamah makanan yang ada di Warung Makan Serangan merupakan lulusan SMA. Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan higiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah (Notoatmodjo, 2003).

d. Lama bekerja

Masa kerja responden penjamah makanan pada warung makan di Wilayah Serangan meliputi masa kerja 2 tahun sebanyak 2 orang responden (6,7%), masa kerja 3 tahun sebanyak 2 orang responden (6,7%), masa kerja 4 tahun sebanyak 3 orang (10,0%), masa kerja 5 tahun sebanyak 6 responden (20,0%), masa kerja 8 tahun sebanyak 4 responden (13,3%), masa kerja 10 tahun sebanyak 1 responden (3,3%), masa kerja 13 tahun sebanyak 12 responden (40,0%). Waktu kerja bagi seseorang menentukan kesehatan yang bersangkutan, efisien, efektivitas, dan produktivitas kerjanya. Tenaga kerja yang telah bekerja 6-15 tahun diharapkan telah memiliki pengalaman dan keterampilan yang dibutuhkan untuk melakukan pekerjaan lebih optimal. Semakin lama kerja seseorang maka pengalamannya semakin banyak, sehingga masa kerja dapat menjadi sebuah prediktor yang baik.

2. Distribusi responden

a. Pengetahuan penjamah makanan

Hasil pengamatan yang dilakukan terhadap 30 penjamah makanan pada warung makan di Serangan Denpasar Selatan, variabel pengetahuan menunjukkan 3 responden (10,0%) memiliki pengetahuan baik, serta 11 responden (36,7%) memiliki pengetahuan cukup dan 16 responden (53,3%) memiliki pengetahuan kurang. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Yori Andani di Rumah Makan Universitas Andalas Padang, menunjukkan kurang dari separoh responden (37,3%) pengetahuan yang rendah tentang penerapan *hygiene* sanitasi makanan (Andani, 2016).

Pada penelitian ini, pengetahuan responden masih kurang. Kurangnya pengetahuan responden mengenai penerapan *hygiene* sanitasi makanan dapat dipengaruhi oleh faktor jenis kelamin, umur, tingkat pendidikan, lama bekerja, sumber informasi yang digunakannya. Faktor lain yang juga dapat menyebabkan rendahnya pengetahuan penjamah adalah faktor dari dalam diri seseorang tersebut misalnya kurang minat dari penjamah makanan tersebut serta menurunnya kondisi fisik. Ketersediaan sarana dan prasarana juga dapat mempengaruhi pengetahuan penjamah makanan (Notoadmojo, 2007).

Dinas kesehatan kecamatan Denpasar Selatan agar dapat melakukan promosi kesehatan dan penyuluhan mengenai *hygiene* sanitasi makanan guna meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Terutama materi tentang prinsip *hygiene* sanitasi makanan dengan pokok bahasan pemilahan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, penyajian dan konsumsi makanan serta materi tentang *hygiene* perorangan dengan pokok bahasan pengamatan kesehatan, pengetahuan,

sikap, dan perilaku kesehatan. Penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan tinggi mengenai penerapan *hygiene* sanitasi makanan akan memiliki kemampuan untuk menerapkan pengetahuan dalam pengolahan makanan sehingga diharapkan keamanan makanan yang diolah lebih terjamin. Usaha pengolahan makanan yang tidak diimbangi dengan peningkatan *hygiene* sanitasi pengolahan makanan akan mengakibatkan risiko terjadinya gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan makanan dan kejadian luar biasa atau keracunan makanan.

b. Sikap penjamah makanan

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi responden, pada variabel sikap dari 30 penjamah makanan responden yang mempunyai kategori sikap baik 3 responden (10,0%), dan 23 responden (76,7%) termasuk kategori sikap cukup. Sedangkan memiliki sikap kurang 4 responden (13,3%). Namun bila ditinjau dari setiap pertanyaan dari kuisisioner pada sikap, terdapat pertanyaan negative yang disetujui oleh penjamah makanan pada pertanyaan pengolah boleh mengobrol saat mengelola makanan sebanyak 21 responden (70,0%) dan memakai perhiasan dalam mengolah makanan sebanyak 30 responden (100,0%) dan tempat pengelola makanan tidak harus terang, kering dan bersih pada saat mengelola makanan sebanyak 19 responden (63,3%). Sikap negative dari penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh kebiasaan mereka dalam bekerja dan lingkungan yang juga mendukung kebiasaan itu. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ramon Irawan di Rumah Makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut KKP Kelas II menunjukkan kurang dari separoh responden (43,5%) memiliki sikap negative dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan (Irawan, 2016).

Sikap merupakan respon yang dimanifestasikan tidak dapat dilihat dan merupakan predisposisi tingkah laku, dalam hal ini dapat diartikan jika sikap penjamah makanan positif maka potensi untuk berperilaku positif terhadap penerapan *hygiene* sanitasi makanan tahap pengolahan makanan akan lebih baik. Sikap dipengaruhi oleh pengetahuan dan lingkungan sekitar. Karena sikap dan pengetahuan tidak bisa dipisahkan satu sama lain dalam bentuk perilaku sehat. Peningkatan pengetahuan penjamah makanan diupayakan dalam bentuk penyuluhan dan kursus tentang *hygiene* sanitasi makanan sebagai media penyampaian informasi sehingga dapat membentuk sikap yang positif (Notoatmojo, 2007).

Mengobrol selama proses pengolahan makanan tidak dibenarkan, karena bisa jadi percikan air ludah keluar karena terlalu banyak berbicara dan dapat mencemari makanan yang sedang diolah. Memakai perhiasan tidak dibenarkan karena tangan dan perhiasan yang dipakai selama mengolah makanan dapat menjadi sumber penularan penyakit, tangan dilengkapi dengan cincin gelang dan jam tangan akan sulit untuk dibersihkan secara sempurna, sehingga menjadi tempat berkembang biaknya bibit penyakit yang akan mencemari makanan. Dapur sebagai tempat pengolahan makanan yang tentu saja akan mengeluarkan aroma makanan yang mengandung kehadiran lalat, tikus dan hewan lainnya. Cara yang dilakukan salah satunya dengan memasang kawat kasa pada jendela/ventilasi, membuang sampah secara berkala setiap hari, memasang lampu, perangkap lalat dan menggunakan kertas perekat serangga disekitar makanan (Alrastina, 2019).

c. Perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan

Berdasarkan dari hasil distribusi frekuensi responden, pada variabel perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan dalam penelitian ini, 19 responden (63,3%) memiliki perilaku *hygiene* sanitasi yang cukup sementara 6 responden (20,0%) memiliki perilaku kurang dan 5 responden (16,7%) memiliki perilaku baik. Hasil penelitian menunjukkan penjamah makanan tidak memakai pakaian khusus kerja serta celemek pada saat mengelola makanan (100,0%). Sebagian besar penjamah makanan tidak menyimpan makanan jadi dalam kondisi tertutup, terlindungi dari debu, bahan berbahaya, serangga dan hewan lainnya (15,3%), dan tidak melindungi makanan dari kontak langsung dengan tubuh (100,0%).

Rendahnya tingkat pendidikan dari penjamah makanan dalam penelitian ini merupakan salah satu faktor kurangnya perilaku *hygiene* sanitasi tenaga penjamah makanan tersebut. Sesuai dengan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa dari 30 responden dalam penelitian ini sebanyak 9 responden (30,0%) berpendidikan SD, berpendidikan SMP 8 responden (26,7%), dan 13 responden (43,3%) berpendidikan SMA. Penelitian Wulansari (2013) tentang penyelenggaraan makanan dan tingkat kepuasan konsumen di kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor menyebabkan bahwa Pendidikan merupakan faktor yang sangat penting dalam bekerja. Hal ini disebabkan karena latar belakang pendidikan mencerminkan kecerdasan dan keterampilan tertentu sehingga berpengaruh pada penampilan kerja seseorang.

Selanjutnya penjamah makanan menganggap pakaian yang digunakan untuk mengolah makanan tidaklah harus pakaian yang khusus, selama pakaian itu bersih tidak masalah jika tetap menggunakan pakaian sehari-hari dalam mengolah

makanan. Mereka menganggap juga celemek juga tidak begitu penting dalam mengolah makanan. Seharusnya seorang tenaga penjamah makanan harus selalu menggunakan pakaian khusus dan celemek dalam mengolah makanan, celemek merupakan salah satu bentuk perlindungan terhadap makanan dari kontaminasi yang ditimbulkan oleh pakaian yang digunakan pada saat mengolah makanan. Penyimpanan makanan juga harus dalam kondisi tertutup, terlindung dari debu serangga dan hewan lainnya. Makanan yang disimpan dalam kondisi terbuka mengakibatkan makanan menjadi mudah terkontaminasi. Seorang penjamah makanan harus memiliki kuku yang pendek dan bersih, karena kuku yang panjang dan tidak bersih akan mencemari makanan yang diolah.

Perilaku penjamah makanan sangatlah penting karena mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan. Penjamah makanan perlu menerapkan *hygiene* dan sanitasi di lingkungan kerja karena *hygiene* sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya perpindahan bakteri pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah (Pasanda, 2016).

Penjamah makanan pada warung makan diharapkan untuk selalu menjaga kebersihan diri. Memakai alat pelindung diri dan pakaian khusus kerja serta mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan merupakan hal yang sangat penting yang harus selalu menjadi perhatian bagi setiap tenaga penjamah makanan. Dengan memperhatikan hal tersebut maka penerapan *hygiene* sanitasi makanan dapat dilakukan dengan baik sehingga dapat mengurangi risiko pencemaran terhadap makanan (Yulianto, 2015).

3. Analisis Bivariat

a. Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan

Hasil penelitian diketahui bahwa perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang kurang baik, lebih tinggi pada responden dengan pengetahuan rendah (62,5%) di bandingkan dengan tingkat pengetahuan tinggi (100,0%). Hasil uji statistik dengan menggunakan *Chi-square* didapatkan nilai $P= 0,000$; $p < 0,005$ hal tersebut menyatakan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Serangan Denpasar Selatan. Pada hasil CC (*Coefisien Contingency*) menunjukkan tingkat hubungan yang kuat dengan hasil 0,658.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Agustya di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir Tahun 2015 yang menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dengan nilai *p value* 0,004. dengan nilai *p value* ($p=0,004$) ($\text{sig} < 0,05$). Hal ini juga sesuai dengan teori Lawrence Green yang menyatakan bahwa perilaku seseorang dipengaruhi oleh 3 faktor utama yaitu faktor *predisposing* yang meliputi pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, sistem nilai yang dianut masyarakat, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi.

Berdasarkan analisis menunjukkan bahwa adanya kecenderungan jika tingkat pengetahuan penjamah makanan tinggi, maka tindakan penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan juga akan baik. Demikian sebaliknya, penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan rendah maka tindakan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan akan cenderung kurang baik. Penjamah makanan yang memiliki pengetahuan tinggi tentang penerapan *hygiene* sanitasi makanan akan mempunyai kemampuan untuk menerapkan kemampuan dalam peng

olahan makanan sehingga diharapkan keamanan yang diolah lebih terjamin.

b. Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan

Hasil penelitian diketahui bahwa perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang kurang baik, lebih tinggi pada responden dengan sikap negative dibandingkan dengan sikap positif. Hasil uji statistik dengan menggunakan *Chi-square* didapatkan nilai yang diperoleh nilai $p = 0,000$. Karena didapatkan nilai $p < 0,05$ maka H_0 ditolak, artinya terdapat hubungan antar sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Melalui *Chi-square* menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Prakarsa pada pedagang soto di pantai muaro Iasak padang tahun 2018 yang menunjukkan bahwa adanya hubungan antara sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan dengan nilai p value 0,002.

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa adanya kecenderungan jika sikap penjamah makanan positif, maka tindakan penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan juga akan baik. Sebaliknya, jika sikap penjamah makanan negatif maka tindakannya dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan akan cenderung kurang baik. Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan antara sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Sebagian besar penjamah makanan memiliki sikap negatif dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Sikap negatif penjamah makanan tersebut dapat menyebabkan mereka melakukan tindakan yang kurang baik dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan, karena sikap merupakan predisposisi perilaku. Faktor-faktor yang mempengaruhi sikap didapat dari pengalaman, pendidikan, dan media massa. Pengalaman pribadi

akan membentuk dan mempengaruhi respon seseorang terhadap suatu objek, dimana respon ini akan menjadi salah satu dasar terbentuknya sikap.

Salah satu cara yang dapat dilakukan agar penjamah makanan selalu bersikap positif dalam mengelola makanan adalah dengan merubah kebiasaan penjamah makanan, mengikuti pelatihan dan penyuluhan mengenai penerapan higiene sanitasi makanan. Sikap positif yang terbentuk dari kebiasaan yang diiringi oleh kesadaran untuk menerapkan hygiene sanitasi makanan akan menciptakan tindakan penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang baik.