

The Correlation Between Education, Knowledge and Length of Work with Hygiene Behaviour of Food Handler at PPMI Assalaam Sukoharjo

Nabila Imawati¹ ✉, Dewi Marfuah², Retno Dewi Noviyanti³

^{1,2,3} Program Studi S1 Gizi, ITS PKU Muhammadiyah Surakarta Indonesia

✉ nabillaima@students.itspku.ac.id

Abstract

The hygiene behavior of food handlers is a procedure for maintaining sanitation in the management of safe and healthy food. Food hygiene behavior is essential in food processing because it can minimize the possibility of food contamination. Many factors affect the hygiene behavior of food handlers; one of them is education, knowledge, and length of work. This research aimed to find the correlation between education, knowledge, and work period with hygiene behavior of food handlers at PPMI Assalaam Sukoharjo. The research method was analytic observational research using a cross-sectional approach. The sample collecting technique was saturation sampling involving 30 samples. The data collection of education, knowledge, and length of work were obtained using questionnaires. Meanwhile, the hygiene behavior of food handlers was obtained using the checklist sheet, interview, and observations repeated three times. Statistical analysis was performed using the Rank Spearman collection test. Based on the study's results, it is found that the education level was mostly in the middle category with 19 people in total (63.3%), and the knowledge level was mainly in moderate knowledge level with 18 people in total (60%). Meanwhile, most workers work for a long period with 20 people in total (66.7%), and hygiene behavior level was majorly categorized in the moderate category with 19 people in total (63.3%). The correlation test between education with hygiene behavior resulted in ($p = 0.038$), the correlation between knowledge with hygiene behavior resulted in ($p = 0.141$), and the correlation between length of work with hygiene behavior was resulted in ($p = 0.258$). This research concludes that there is a correlation between education and hygiene behavior of food handlers in the PPMI Assalaam Sukoharjo and no correlation between knowledge and length of work with hygiene behavior of food handlers in the PPMI Assalaam Sukoharjo.

Keywords: Education; Knowledge; Length of Work; Hygiene Behaviour

Hubungan Pendidikan, Pengetahuan Dan Lama Kerja Dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan Di PPMI Assalaam Sukoharjo

Abstrak

Perilaku *hygiene* penjamah makanan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Perilaku *hygiene* penjamah makanan sangat penting dalam proses pengolahan makanan karena dapat meminimalisir kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan. Terdapat banyak faktor yang mempengaruhi perilaku *hygiene* penjamah makanan salah satunya pendidikan, pengetahuan dan lama kerja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pendidikan, pengetahuan dan lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di PPMI Assalaam Sukoharjo. Metode penelitian ini adalah *observasional analitik* dengan pendekatan *cross sectional*. Teknik pengambilan sampel dengan *sampling* jenuh dengan jumlah 30 sampel. Pengumpulan data pendidikan, pengetahuan dan lama kerja menggunakan kuesioner, sedangkan data perilaku *hygiene* diperoleh menggunakan

lembar observasi *chek list*, wawancara dan pengamatan sebanyak 3 kali pengamatan. Analisis statistik menggunakan uji korelasi *Rank Spearman*. Berdasarkan hasil penelitian diketahui sebagian besar pendidikan sampel dalam kategori pendidikan menengah sebanyak 19 (63,3%), pengetahuan dalam kategori cukup sebanyak 18 (60%), lama kerja dalam kategori lama sebanyak 20 (66,7%), dan perilaku *hygiene* dalam kategori cukup sebanyak 19 (63,3%). Hasil uji hubungan antara pendidikan dengan perilaku *hygiene* ($p=0,038$), pengetahuan dengan perilaku *hygiene* ($p=0,141$), dan lama kerja dengan perilaku *hygiene* ($p=0,258$). Kesimpulan penelitian ini ada hubungan pendidikan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di PPMI Assalaam Sukoharjo dan tidak ada hubungan antara pengetahuan dan lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di PPMI Assalaam Sukoharjo.

Kata kunci: Pendidikan; Pengetahuan; Lama Kerja; Perilaku *Hygiene* Penjamah

1. Pendahuluan

Hygiene sanitasi makanan adalah suatu upaya dalam pengendalian penyebab terjadinya kontaminasi makanan yang dapat berasal dari bahan makanan, orang, tempat serta peralatan agar aman dikonsumsi [1]. Pelayanan makanan yang *hygiene*, sehat dan bergizi sangat penting dalam institusi penyelenggaraan makanan. Penjamah makanan jika tidak mengolah makanan dan minuman dengan baik dapat menyebabkan terjadinya dampak negatif seperti alergi, keracunan (*food poisoning*), maupun penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan dan minuman yang sudah tercemar (*food borne disease*) [2].

Rangkaian sistem penyelenggaraan makanan institusi berawal dari pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan baku makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan yang sudah dimasak, penyimpanan makanan masak, serta *proses* penyajian makanan *dan minuman*. Penyelenggaraan makanan institusi sebaiknya memperhatikan syarat *hygiene* sanitasi makanan dan prinsip pedoman penyelenggaraan makanan yang sudah ditetapkan [3]. Salah satu faktor yang mendukung prinsip dasar dari *hygiene* sanitasi makanan dalam penyelenggaraan makanan institusi yaitu faktor kebersihan penjamah makanan atau *hygiene* perorangan [2].

Faktor kebersihan penjamah atau yang biasa disebut *personal hygiene* merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat [4]. Penelitian yang membuktikan bahwa pengetahuan berhubungan erat dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan. Tingkat pengetahuan penjamah makanan dapat berkaitan dengan sikap dan perilaku, sehingga tingkat pengetahuan yang baik akan memiliki sikap yang baik dan sikap yang baik akan mendorong seseorang untuk berperilaku baik [5].

Perilaku seseorang dipengaruhi oleh karakteristik individu seperti jenis kelamin, umur, tingkat pengetahuan, tingkat emosional dan pendidikan [6]. Pendidikan dianggap sebagai sarana untuk mendapatkan SDM yang berkualitas, karena penjamah makanan yang berpendidikan rendah akan melaksanakan tugasnya hanya dengan mengandalkan kebiasaan sehari-hari yang dimilikinya tanpa mengetahui alasan yang benar yang melatarbelakangi tindakannya. Akan tetapi tidak selamanya pendidikan tinggi mempunyai pengetahuan yang baik tentang *hygiene* sanitasi makanan [7].

Perilaku penjamah makanan dalam mengetahui dan melaksanakan *hygiene* sanitasi makanan dipengaruhi oleh salah satu faktor yaitu lama kerja. Hasil penelitian didapat bahwa lama kerja dan pengetahuan pengolahan makanan belum tentu diikuti perilaku *hygiene* yang baik. Lama kerja identik dengan pengalaman, sehingga semakin lama kerja

seseorang pengalaman yang didapat akan semakin bertambah dan dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan dan perilaku baik yang positif atau negatif [8].

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan di PPMI Assalaam Sukoharjo, belum ada laporan tentang adanya kejadian luar biasa yang diakibatkan dari makanan di Pondok Pesantren. Namun hasil studi pendahuluan terdapat beberapa kebersihan diri (*personal hygiene*) penjamah makanan masih kurang terhadap penerapan *personal hygiene*, terlihat dari kebersihan kuku, rambut, masih memakai cincin, tidak memakai masker, dan tidak memakai APD secara lengkap. Melihat hal tersebut maka peneliti tertarik untuk meneliti hubungan pendidikan, pengetahuan dan lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan

2. Literatur Review

2.1 Pendidikan

Pendidikan adalah proses seseorang mengembangkan kemampuan, sikap, dan bentuk-bentuk tingkah laku lainnya dalam masyarakat tempat ia hidup, proses sosial yakni orang dihadapkan pada pengaruh lingkungan yang terpilih dan terkontrol, sehingga dapat memperoleh atau mengalami perkembangan kemampuan sosial dan kemampuan individu yang optimal [9]. Jenjang pendidikan adalah suatu pendidikan formal yang ditempuh oleh seseorang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi [10]. Tingkat pendidikan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti ideologi, sosial ekonomi, sosial budaya, perkembangan IPTEK dan Psikologi [11].

Lama tempuh pendidikan sangat berpengaruh terhadap program peningkatan pengetahuan secara langsung dan secara tidak langsung terhadap perilaku. Pendidikan formal dikategorikan dengan pembagian berdasarkan waktu tempuh yaitu pendidikan dasar (6-10 tahun), pendidikan menengah (12-13 tahun), pendidikan tinggi (16-17 tahun)[12]. Pada umumnya pekerja yang berpendidikan rendah mempunyai ciri sulit untuk diajak bekerja sama dan kurang terbuka terhadap pembaharuan. Melalui pendidikan, maka informasi yang didapatkan semakin luas dan pengetahuan semakin bertambah [13].

2.2 Pengetahuan

Pengetahuan merupakan dari hasil tahu dan terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan ini terjadi melalui panca indra manusia yakni indra penglihatan, pendengaran, pencium, rasa dan raba[14]. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang, sebab dari pengalaman dan hasil penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih baik daripada perilaku yang tidak didasari dengan pengetahuan.

Pengukuran atau penilaian pengetahuan pada umumnya dilakukan melalui tes atau wawancara dengan alat bantu kuesioner berisi materi yang akan diukur dari responden. Pengetahuan seseorang dapat diketahui dan diinterpretasikan menjadi 3 kategori yaitu kurang (<60%), cukup (60-75%), dan baik (>75-100%) [15].

2.3 Lama Kerja

Masa kerja atau biasa dikenal dengan lama bekerja merupakan suatu jangka waktu atau lamanya seseorang bekerja pada suatu instansi, kantor, dan sebagainya [16]. Lama kerja dapat menggambarkan pengalaman seseorang dalam menguasai

bidang tugasnya. Pada umumnya, petugas dengan pengalaman kerja yang banyak tidak memerlukan bimbingan dibandingkan dengan petugas yang pengalaman kerjanya sedikit [17]. Lama bekerja dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti tingkat kepuasan kerja, stress lingkungan kerja dan pengembangan karir [18]. Pengukuran lama kerja dibagi menjadi 3 kategori yaitu lama kerja kategori baru (<5 tahun), cukup lama (5-10 tahun), lama (> 10 tahun) [19].

2.4 Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

Personal hygiene dengan *hygiene* sanitasi memang berbeda. *Personal hygiene* merupakan *personal* yang melakukannya, sedangkan *hygiene* sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait dalam penyelenggaraan makanan [20]. *Hygiene* perorangan berasal dari bahasa Yunani yaitu *personal* yang artinya perorangan dan *hygiene* berarti sehat. Kebersihan perorangan adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Kebersihan perorangan sangat penting untuk diperhatikan karena kebersihan perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan [21].

Hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan diri pribadi karyawan (penjamah makanan) menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh seperti tidak merokok, tidak memakai perhiasan, tidak makan atau mengunyah, selalu memakai APD lengkap serta selalu menutup mulut saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan [22]. Perilaku seseorang dapat diketahui dan diinterpretasikan menjadi 3 kategori yaitu kurang (<60%), cukup (60-75%), baik (>75-100%) [15].

3. Metode

Jenis penelitian ini merupakan *observasional* dengan pendekatan *cross-sectional*. Dalam penelitian ini sampel yang digunakan adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja di PPMI Assalaam Sukoharjo yang berjumlah 30 orang. Pengambilan sampel dilaksanakan dengan cara sampling jenuh. Penelitian ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Modern Islam Assalaam Sukoharjo.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah pendidikan, pengetahuan dan lama kerja. Sedangkan variabel terikat yaitu perilaku *hygiene* penjamah makanan. Data tingkat pendidikan dan lama kerja diperoleh melalui wawancara langsung kepada sampel penelitian. Data pengetahuan *hygiene* diperoleh dengan menggunakan kuesioner sebanyak 18 pertanyaan. Pengamatan perilaku *hygiene* diperoleh dengan cara observasi langsung sebanyak 3 kali dengan menggunakan lembar check list perilaku penjamah makanan. Data dianalisis dengan program *SPSS for Windows* versi 20.0.

Sebelum dilakukan uji statistik, dilakukan uji kenormalan data dengan menggunakan uji *Kolmogorov Smirnov*. Penelitian ini menggunakan uji *Rank Spearman* untuk mengetahui hubungan pendidikan, pengetahuan dan lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan. Penelitian ini telah mendapatkan *ethical clearance* dari KEPK ITS PKU Muhammadiyah Surakarta dengnomor 117/LPPM/ITS.PKU/V/2022. Penelitian ini sebelum pengambilan data, peneliti menyampaikan penjelasan kepada sampel tentang penelitian yang dilakukan dan sampel telah menyatakan kesediaan menjadi sampel, sehingga tidak ada unsur pemaksaan dalam penelitian ini.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Karakteristik Usia Sampel

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Usia Sampel

Umur (Tahun)	n	%	$\bar{x} \pm SD$ (Tahun)
21 – 30	1	3,3	
31 – 40	9	30,3	
41 – 50	18	59,7	43,7 ± 7,21
51 – 60	2	6,7	
Jumlah	30	100	

Tabel 1 menunjukkan bahwa sebagian besar sampel berada pada umur 41–50 tahun sebanyak 18 orang (59,7%) dengan rata-rata usia sampel $43,7 \pm 7,21$ tahun. Kelompok usia kisaran 41-50 memiliki pengalaman dan kemampuan yang baik. Akan tetapi produktifitas di umur 41-50 ini perlahan mulai berkurang. Secara teori umur dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan penjamah makanan. Daya tangkap dan pola pikir seseorang semakin bertambah usia akan semakin bertambah pula daya tangkap dan pola pikirnya. Sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik [23].

4.2 Pendidikan

Tabel 2. Karakteristik Sampel Berdasarkan Lama Pendidikan

Lama Pendidikan	n	%	$\bar{x} \pm SD$ (Tahun)
Pendidikan Dasar	10	33,4	
Pendidikan Menengah	19	63,3	10,6 ± 2,52
Pendidikan Tinggi	1	3,3	
Jumlah	30	100	

Tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar sampel penelitian yang memiliki tingkat pendidikan dengan kategori menengah sebanyak 19 orang (63,3%) dengan rata-rata lama pendidikan formal $10,6 \pm 2,52$ tahun. Tingkat pendidikan formal sangat berpengaruh terhadap kualitas seseorang dalam menjaga keamanan makanan. Hal ini sangat diperlukan untuk menjadikan makanan yang diberikan kepada santri aman, sehat dan bergizi. Tingkat pendidikan dapat dikaitkan dengan pengetahuan, tindakan dan perilaku penjamah makanan akan menjaga lingkungan dan *hygiene* agar tetap sehat [1].

4.3 Tingkat Pengetahuan

Tabel 3. Karakteristik Sampel Berdasarkan Pengetahuan

Kategori Pengetahuan	n	%	$\bar{x} \pm SD$ (%)
Kurang	4	13,3	
Cukup	18	60	72,0 ± 14,55
Baik	8	26,7	
Jumlah	30	100	

Tabel 3 menunjukkan bahwa sebagian besar sampel penelitian yang memiliki pengetahuan dengan kategori cukup sebanyak 18 orang (60%) dengan rata-rata tingkat pengetahuan sampel adalah $72,0 \pm 14,55\%$ dalam kategori cukup. Sebagian besar pengetahuan *hygiene* penjamah makanan sudah cukup baik, namun masih ada beberapa penjamah makanan yang memiliki pengetahuan *hygiene* dalam kategori kurang. Pengetahuan penjamah makanan yang kurang tentang pengetahuan *hygiene* kemungkinan dipengaruhi oleh faktor pendidikan, usia, pengalaman, dan informasi.

Tingkat pengetahuan seorang penjamah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar untuk perubahan perilaku dan mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi pada makanan selama dalam proses persiapan, pengolahan sampai menjadi makanan yang siap saji. Pengetahuan sangat penting terhadap terjadinya perilaku karena semakin tinggi atau semakin baik pengetahuan akan menimbulkan persepsi yang selanjutnya dapat membentuk sikap yang mendorong terhadap terjadinya perilaku [24].

4.4 Lama Kerja

Tabel 4. Karakteristik Sampel Berdasarkan Lama Kerja

Lama Bekerja	n	%	$\bar{x} \pm SD$ (Tahun)
Baru	2	6,6	
Cukup Lama	8	26,7	20,1 ± 9,97
Lama	20	66,7	
Jumlah	30	100	

Tabel 4 menunjukkan bahwa sebagian besar sampel penelitian yang memiliki lama kerja dengan kategori lama sebanyak 20 orang (66,7%) dengan rata-rata lama bekerja 20,1 ± 9,97 tahun. Penjamah makanan yang sudah lama bekerja di PPMI Assalaam ini memiliki pengamalan kerja yang sudah tidak diragukan serta dapat memahami keseluruhan kondisi dapur secara baik. Hal ini karena penjamah makanan juga mendapat berbagai pelatihan mengenai *hygiene* sanitasi makanan yang didapat dari pihak manajemen walaupun tidak sering. Lama bekerja dapat menjadi faktor dalam perubahan perilaku. Sehingga dapat diketahui bahwa semakin lama seseorang bekerja dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan baik itu secara positif atau negatif [23].

4.5 Perilaku Hygiene

Tabel 5. Karakteristik Sampel Berdasarkan Perilaku Hygiene

Observasi	Perilaku Hygiene	n	%	$\bar{x} \pm SD$ (%)
Pengamatan 1	Kurang	2	6,6	70,8 ± 8,34
	Cukup	23	76,7	
	Baik	5	16,7	
	Jumlah	30	100	
Pengamatan 2	Kurang	1	3,3	69,4 ± 8,33
	Cukup	19	63,3	
	Baik	10	33,3	
	Jumlah	30	100	
Pengamatan 3	Kurang	0	0	77,1 ± 5,71
	Cukup	11	36,7	
	Baik	19	63,3	
	Jumlah	30	100	
Rata-rata	Kurang	0	0	72,5 ± 6,13
	Cukup	19	63,3	
	Baik	11	36,7	
	Jumlah	30	100	

Tabel 5 menunjukkan pada pengamatan hari pertama didapatkan persentase tertinggi dalam kategori cukup sebanyak 23 orang (76,7%). Pada pengamatan hari ke dua didapatkan persentase tertinggi dalam kategori cukup sebanyak 19 orang (63,3%), sedangkan pada hari ke tiga persentase tertinggi dalam kategori baik sebanyak 19 orang (63,3%). Rata-rata dari ketiga pengamatan perilaku *hygiene* penjamah makanan tersebut adalah 72,5 ± 6,13 % dalam kategori cukup. Perilaku yang sebagian

besar dilakukan oleh penjamah makanan antara lain beberapa penjamah makanan ada yang tidak menggunakan APD secara lengkap.

Tenaga penjamah makanan masih ada yang memakai perhiasan saat menangani makanan, sambil bercakap-cakap saat menangani makanan, tidak memakai masker dan tidak menggunakan sarung tangan saat proses persiapan maupun penyajian makanan. Hanya ada beberapa penjamah yang selalu menggunakan masker tetapi ada juga yang tidak menggunakan masker dengan alasan udara panas. Hal ini yang menyebabkan salah satu faktor banyak penjamah makanan yang pengolah tidak patuh terhadap pemakaian APD. Penggunaan APD secara lengkap adalah suatu upaya untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan [25].

4.6 Hubungan Pendidikan dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan

Tabel 6. Hubungan Pendidikan dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan

Variabel	$\bar{x} \pm SD$	Min	Max	r_s	p^*
Pendidikan	10,6 \pm 2,5	6	16	0,380	0,038
Perilaku <i>Hygiene</i>	72,5 \pm 6,1	62,90	85,10		

Tabel 6 menunjukkan bahwa hasil uji bivariante *Rank Spearman* diperoleh nilai $p = 0,038$ ($\leq 0,05$) sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara pendidikan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di PPMI Assalaam Sukoharjo. Hasil ini tidak sejalan dengan studi yang menunjukkan dimana tingkat pendidikan bukan sebagai salah satu faktor penentu seseorang dalam berperilaku [26]. Namun hasil penelitian ini konsisten dengan teori yang menyebutkan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka semakin baik pula pola pikirnya dalam mencerna informasi-informasi yang dapat mendasari pola perilaku orang tersebut [24]. Selain itu penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang menyimpulkan bahwa *personal hygiene* dipengaruhi oleh tingkat pendidikan seseorang, dikarenakan tingkat pendidikan menentukan pengetahuan seseorang dan faktor yang sangat penting dalam bekerja [27].

Hal ini disebabkan karena latar belakang pendidikan dapat mencerminkan kecerdasan dan keterampilan tertentu sehingga kesuksesan seseorang yang akan berpengaruh pada penampilan kerja. Melalui pendidikan, maka informasi yang didapatkan semakin luas dan pengetahuan semakin bertambah [13].

4.7 Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan

Tabel 7. Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan

Variabel	$\bar{x} \pm SD$	Min	Max	r_s	p^*
Pengetahuan	72,0 \pm 14,5	55,50	100	0,275	0,141
Perilaku <i>Hygiene</i>	72,5 \pm 6,1	62,90	85,10		

Tabel 7 mempresentasikan bahwa dalam hasil uji bivariante *Rank Spearman* diperoleh nilai $p = 0,141$ ($> 0,05$) yang dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di PPMI Assalaam Sukoharjo. Dalam penelitian ini bahwa tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan tidak berpengaruh langsung terhadap perilaku *hygiene* pengolah makanan karena tingkat pengetahuan belum tentu dapat mempengaruhi perilaku seseorang.

Meskipun pengetahuan penjamah makanan sudah cukup baik namun tidak berpengaruh dengan perilaku penjamah makanan yang masih belum memperhatikan *hygiene* penjamah makanan. Hal ini menunjukkan bahwa disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berpengaruh kuat terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan yang seperti lingkungan dan kebiasaan [3].

Kesimpulan tersebut tidak sesuai dengan penelitian yang menyatakan bahwa salah satu faktor yang dapat memengaruhi perilaku *hygiene* penjamah makanan adalah pengetahuan, hal tersebut karena penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang baik mendukung sikap positif agar dapat menerapkan prinsip *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan dengan baik dan benar. Akan tetapi, pengetahuan yang baik juga belum tentu dapat memiliki perilaku yang baik pula terutama terkait *hygiene* perorangan [28].

4.8 Hubungan Lama Kerja Dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan

Tabel 8. Hubungan Lama Kerja dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan

Variabel	$\bar{x} \pm SD$	Min	Max	r_s	p^*
Lama Kerja	10,6 \pm 2,5	1,5	39	-0,213	0,258
Perilaku <i>Hygiene</i>	72,5 \pm 6,1	62,90	85,10		

Tabel 8 menunjukkan bahwa hasil uji bivariate *Rank Spearman* diperoleh nilai $p = 0,258 (>0,05)$ yang dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan antara lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di PPMI Assalaam Sukoharjo. Meskipun sudah lama bekerja, namun masih ada penjamah makanan dengan masa kerja lama memiliki perilaku *hygiene* yang cukup.

Hal ini disebabkan oleh kurangnya kesadaran pegawai terhadap perilaku *hygiene* dan sanitasi yang sudah ditetapkan sehingga dalam bekerja hanya sesuai kebiasaan yang biasa dilakukan selama bertahun-tahun. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang menyimpulkan bahwa lama kerja dan pengetahuan penjamah makanan belum tentu diikuti perilaku *hygiene* yang baik. Penjamah makanan yang sudah lama bekerja memiliki pengalaman lebih banyak, jika dibandingkan dengan pegawai baru [8].

Namun hasil penelitian ini tidak sesuai dengan pendapat yang menyatakan bahwa lama masa kerja merupakan faktor-faktor yang mempengaruhi seseorang memiliki wawasan, pengalaman yang luas dan banyak dalam memegang peranan pembentukan perilaku dibandingkan orang yang memiliki pengalaman bekerja lebih sedikit. Sehingga lama kerja semakin lama bekerja dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku *hygiene* yang baik [29].

5. Kesimpulan

- 1) Ada hubungan pendidikan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan ($p = 0,038$).
- 2) Tidak ada hubungan pengetahuan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan ($p = 0,141$).
- 3) Tidak ada hubungan lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan ($p = 0,258$).

Referensi

- [1] Hidayatullah, I. "Hubungan Tingkat Pendidikan dan Sikap Kepala Keluarga dengan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat di RT 3 RW 07 Kelurahan Pakuncen Wirobrajan Yogyakarta". *Tesis*. STIKES Aisyiyah Yogyakarta. 2015.
- [2] Fatmawati, S., Rosidi, A., dan Handarsari, E. "Hygiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah". *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8) : 48-52. 2013.
- [3] Widyawati, A. "Faktor-faktor yang Mempengaruhi *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun". *Skripsi*. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun. 2017.
- [4] Miranti, A., dan Annis, C. "Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan *Hygiene* Perorangan Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri". *Media Gizi Indonesia*. 11 (2). 2016.
- [5] Aprianti., dan Widya, L. "Hubungan *Body Image*, Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku *Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan". *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*. 2 (1). 2019.
- [6] Rustiawan, A., dan Ayesa, N. "Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul". *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2 (4) : 15-19. 2019.
- [7] Nuraini, P., dan Dewi, S. "Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku Tentang *Hygiene* Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering "X" Jakarta Tahun 2014". *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5 (3). 2014.
- [8] Purwaningsih, S., dan Widiyaningsih, E. Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *PROFESI (Profesional Islam)*. 16 (2). 2019.
- [9] Notoatmodjo, S. "*Metode Penelitian Kesehatan*". Jakarta : Rineka Cipta. 2012.
- [10] Depdiknas RI. "*Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tentang Sistem Pendidikan Nasional*". Jakarta : Depdiknas RI. 2003.
- [11] Hermawan, M. "Pengaruh Tingkat Pendidikan dan Pengalaman Kerja Terhadap Produktifitas Kerja Dalam Perspektif Ekonomi Islam". *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. 2017.
- [12] Mulyasana, D. "*Pendidikan Bermutu dan Berdaya Saing*". Bandung : PT Remaja Rosdakarya. 2012.
- [13] Liliwari, M. "*Dasar-dasar Komunikasi Antar Budaya*". Yogyakarta : Pustaka Pelajar. 2013.
- [14] Yulianti, A., dan Sheryn, A. "Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku dengan Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan". *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 11 (2). 2021.
- [15] Arikunto, S. "*Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*". Jakarta : PT Rineka Cipta. 2013.
- [16] Koesindratmono, F., dan Septarini, BG. "Hubungan antara masa kerja dengan pemberdayaan psikologis pada karyawan PT. Perkebunan Nusantara X (Persero)". *INSAN*. 1(13) : 50-7. 2012.
- [17] Nisak, SM. "*Penentuan Umur Simpan Dodol Nangka Dengan Metode ESS (Extended Storage Studies)*". Universitas Udayana : Bal. 2014.
- [18] Wirawan, KE., Bagia, I., dan Susila, G. "Pengaruh Tingkat Pendidikan dan Pengalaman Kerja Terhadap Kinerja Karyawan". *Jurnal Jurusan Manajemen*. 4 (1) : 1-10. 2014.

- [19] Afifuddin. “*Manajemen Sumber Daya Manusia*”. Bandung : Pustaka Setia. 2015.
- [20] Fatma, RM. “Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Penerapan *Personal Hygiene* pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang”. *Skripsi*. Program Sarjana Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas. 2013.
- [21] Pasanda, A. “Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan *Personal Hygiene* di Hotel Patra Jasa Semarang”. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang. 2016.
- [22] Depkes RI. “*Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga*”. Jakarta : Depkes RI. 2011.
- [23] Budiman., dan Riyanto, A. “*Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*”. Jakarta : Salemba Medika. 2013.
- [24] Kholid, A. “*Promosi Kesehatan dengan Pendekatan Teori Perilaku, Media dan Aplikasinya*”. Jakarta : Rajawali Pers. 2012.
- [25] Baluka, S., Miller, R., dan Kaneene, J. “Hygiene Practices and Food Contamination In Managed Food Service Facilities In Uganda”. *African Journal of Food Science*. 9(1): 31-42. 2015.
- [26] Amaami, A., Dominic, D., dan Collins, D. “Factors associated with poor food safety compliance among street food vendors in the Techiman Municipality of Ghana”. *African J Food Sci*, 11 (7–50). 2017.
- [27] Swamilaksita, P., dan Santi, R. “Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul”. *Nutrrire Dianita*. 8 (2). 2016.
- [28] Lestantyo, D., Husodo, A., Iravati, S., dan Shaluhiyah, Z. 2017. Safe Food Handling Knowledge, Attitude, and Practice of Food Handlers in Hospital Kitchen. *International Journal of Public Health Science (IJPHS)*. 6 (4).
- [29] Kumbadewi, L., Suwendra, I., dan Susila, G. 2016. Pengaruh Umur, Pengalaman Kerja, Upah, Teknologi dan Lingkungan Kerja terhadap Produktivitas Karyawan. *Jurnal Bisma Universitas Pendidikan Ganesha*, 4 (1) : 1-11