

# ***Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Tahun 2019***

Meli Aspiani<sup>1</sup>, Asep Rustiawan<sup>2\*</sup>

<sup>1,2</sup>Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan

<sup>2</sup>asep.rustiawan@ikm.uad.ac.id\*

---

## **Abstrak**

**Keywords:**  
Keamanan pangan,  
pengetahuan, sikap,  
fasilitas sanitasi

*Latar Belakang:* Pangan merupakan sumber utama pemenuhan kebutuhan zat gizi. Salah satu pertimbangan yang akan digunakan sebagai dasar pemilihan pangan adalah faktor keamanan pangan. Makanan yang tidak aman (unhygienis), akan menjadi perantara penularan penyakit yang dikenal dengan foodborne disease dan keracunan makanan. Hasil penelitian terdahulu mengungkapkan bahwa hasil olahan makanan di kawasan wisata Pantai Depok masih mengandung angka kuman yang tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa keamanan pangan yang dihasilkan masih rendah, serta higiene dan sanitasi penjamah makanan masih kurang. Penelitian terdahulu menyimpulkan bahwa keamanan pangan dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap dari penjamah makanan itu sendiri serta ketersediaan fasilitas sanitasi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan, sikap penjamah makanan dan fasilitas sanitasi dengan keamanan pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. *Metode:* Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif menggunakan metode analitik observasional dan rancangan cross sectional. Sampel penelitian menggunakan total sampling berjumlah 75 responden dari 75 rumah makan. Instrumen penelitian menggunakan kuesioner, lembar check list dan lembar observasi. Data dianalisis secara univariat dan bivariat dengan uji statistik Chi Square.

*Hasil:* Hasil statistik menunjukkan ada hubungan pengetahuan ( $p$  value= 0,016), sikap ( $p$  value= 0,018) penjamah makanan terhadap keamanan pangan, dan tidak ada hubungan fasilitas sanitasi ( $p$  value= 0,198) terhadap keamanan pangan. *Kesimpulan:* Ada hubungan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap keamanan pangan, serta tidak ada hubungan antara fasilitas sanitasi terhadap keamanan pangan.

---

## PENDAHULUAN

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan menyebutkan bahwa keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.<sup>1</sup> Saat ini banyak terjadi penyakit melalui makanan yang disebut *foodborne disease* atau penyakit bawaan makanan seperti diare atau keracunan makanan. Penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*), yaitu segala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme *patogen*.<sup>2</sup>

Kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia pada tahun 2017 sebanyak 2041 kasus, dengan nilai *Attack Rate* (AR) sebesar 38,56% serta penyebab kasus tertinggi berasal dari kontaminasi mikrobiologi sebesar 45,28%.<sup>3</sup> Kasus keracunan makanan di Yogyakarta sendiri cukup tinggi yaitu sebesar 419 kasus keracunan makanan. Data tersebut juga menyatakan bahwa terdapat 1.726 Tempat pengelolaan Makanan (TPM) dan hanya 453 (26,25%) TPM yang memenuhi syarat kesehatan. *Higiene* sanitasi TPM yang buruk dapat menjadi sumber dari penyakit yang dibawa oleh makanan seperti keracunan makanan atau diare.<sup>4</sup>

Daerah Istimewa Yogyakarta dikenal sebagai tempat yang memiliki pesona alam dan budaya, serta tempat yang memiliki aneka ragam kuliner makanan. Kawasan wisata Pantai Depok menyediakan wisata kuliner olahan seafood. Penelitian sebelumnya terkait keberadaan angka kuman pada ikan bawal bakar dan peralatan makanan di rumah makan kawasan wisata Pantai

Depok, menyimpulkan ada hubungan signifikan antara perilaku penjamah dan pengolahan makanan dengan jumlah angka kuman pada ikan bawal bakar. Disamping itu ada hubungan fasilitas sanitasi dan pencucian peralatan makan dengan jumlah angka kuman pada peralatan makan.<sup>5</sup> Penelitian lain menyimpulkan bahwa pengetahuan keamanan pangan akan menentukan sikap penjamah makanan sedangkan sikap akan menentukan praktik keamanan pangan penjamah makanan ( $p < 0,05$ ),<sup>6</sup> serta ketersediaan fasilitas sanitasi dapat mempengaruhi praktik penjamah makanan.<sup>7</sup>

Hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 11 maret 2019, terdapat 75 rumah makan yang terdapat di sepanjang kawasan wisata Pantai Depok. Pada saat pengolahan makanan terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek dan tidak mencuci tangan ketika akan mengolah bahan makanan. Ikan, udang, dan bahan makanan lainnya yang akan dimasak tidak dicuci pada air yang mengalir, serta kondisi dari hygiene dan sanitasi yang masih buruk di tempat pengolahan makanan.

Wawancara yang dilakukan pada tanggal 2 Mei 2019 diperoleh kesimpulan bahwa dari lima penjamah makanan yang di wawancara tidak satupun mengetahui cara pengelolaan makanan yang baik dan syarat *higiene* sanitasi di tempat pengelolaan makanan. Disamping itu fasilitas sanitasi yang tersedia masih kurang. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan pengetahuan, sikap penjamah makanan dan fasilitas sanitasi terhadap keamanan pangan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Yogyakarta Tahun 2019.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif menggunakan metode *analitik observasional* dan rancangan *cross sectional*. Faktor yang diteliti yaitu pengetahuan, sikap penjamah makanan dan fasilitas sanitasi terhadap keamanan pangan. Penelitian ini dilakukan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Desa Parangtritis Kecamatan Kretek Kabupaten Bantul pada bulan Juni 2019. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 75 rumah makan, sampel dalam penelitian ini menggunakan *total*

*sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 75 responden dari 75 rumah makan. Responden dalam penelitian ini adalah penjamah/pengolah makanan. Instrumen penelitian menggunakan kuesioner untuk variabel pengetahuan dan sikap yang sebelumnya telah di uji validitas dan reliabilitasnya, lembar *check list* untuk variabel bebas fasilitas sanitasi dan lembar observasi untuk mengukur variabel terikat keamanan pangan. Data dianalisis secara univariat dan bivariat dengan uji statistik *Chi Square*.

## HASIL PENELITIAN

### 1. Karakteristik Responden

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin, Usia, Pendidikan dan Pelatihan

Karakteristik Responden	Jumlah	Persentase (%)
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-Laki	7	9,33
Perempuan	68	90,67
Jumlah	75	100
<b>Umur</b>		
Dewasa (25 tahun-45 tahun)	46	61
Lansia (>46 tahun)	29	39
Jumlah	75	100
<b>Pendidikan</b>		
SD	13	17,33
SMP	14	18,67
SMA	45	60
Sarjana/Diploma	3	4
Jumlah	75	100
<b>Pelatihan</b>		
Tidak Pernah	26	35
Pernah	49	65
Jumlah	75	100

Sumber : Data Primer, 2019

Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin dapat diketahui sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 68 orang (90,67%). Distribusi responden berdasarkan kelompok umur menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan terdapat pada kelompok umur dewasa yaitu sebanyak 46 orang (61%). Distribusi responden berdasarkan

tingkat pendidikan dapat diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki tingkat pendidikan Sekolah Menengah Akhir (SMA) yaitu sebanyak 45 orang (60%). Distribusi responden berdasarkan pelatihan diperoleh hasil bahwa sebagian besar responden pernah mengikuti pelatihan sebanyak 49 orang (65%).

## 2. Analisis Univariat

**Tabel 2. Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP), Pengetahuan, Sikap dan Fasilitas Sanitasi**

<b>Kategori Pangan</b>	<b>Keaman</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase</b>
Berbahaya		30	40
Tidak berbahaya		45	60
Jumlah		75	100
<b>Kategori Pengetahuan</b>			
Rendah		36	48,00
Tinggi		39	52,00
Jumlah		75	100,00
<b>Kategori Sikap</b>			
Negatif		29	38,67
Positif		46	61,33
Jumlah		75	100,00
<b>Kategori Sanitasi</b>	<b>Fasilitas</b>		
Tidak lengkap		32	42,70
Lengkap		43	57,30
Jumlah		75	100,00

*Sumber : Data Primer, 2019*

Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa rumah makan dengan kategori keamanan pangan berbahaya terdapat sebanyak 30 rumah makan (40%). Sebagian besar responden memiliki tingkat pengetahuan keamanan pangan yang tinggi yaitu sebanyak 39 orang (52%), serta memiliki

sikap tentang keamanan pangan yang positif yaitu sebanyak 46 orang (61,33%). Berdasarkan fasilitas sanitasi diperoleh hasil bahwa sebagian besar rumah makan di Pantai Depok memiliki fasilitas sanitasi dalam kategori lengkap yaitu sebanyak 43 rumah makan (57,30%).

### 3. Analisis Bivariat

Tabel 3. Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi Terhadap Keamanan Pangan

Keamanan Pangan	Berisiko		Tidak Berisiko		Total		<i>p value</i>	RP	CI 95%
	Pengetahuan		Sikap		Fasilitas Sanitasi				
	N	%	N	%	N	%			
Rendah	20	26,6	16	21,3	36	48	0,016	2,167	1,178-3,984
Tinggi	10	13,3	29	38,6	39	52			
Negatif	17	22,7	12	16	29	38,7	0,018	2,074	1,194-3,608
Positif	13	17,3	33	44	46	61,3			
Tidak lengkap	16	21,3	16	21,3	32	42,7	0,198	1,536	0,884-2,668
Lengkap	14	18,7	29	38,7	43	57,3			

Sumber : Data Primer, 2019

Hasil analisis bivariat antara pengetahuan penjamah makanan terhadap keamanan pangan menunjukkan nilai *ratio prevalence* (RP) sebesar 2,167 dengan CI 95% berada pada rentang 1,178-3,984 yang berarti tidak mencakup angka 1. Dengan demikian pengetahuan penjamah makanan menjadi faktor risiko menyebabkan keamanan pangan yang berbahaya, dengan *p value* sebesar 0,016 ( $p < 0,05$ ) artinya ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan terhadap keamanan pangan..

Hasil analisis bivariat antara sikap penjamah makanan terhadap keamanan pangan menunjukkan nilai *ratio prevalence* (RP) sebesar 2,074 dengan CI 95% berada pada rentang 1,194-3,608 yang berarti tidak mencakup angka 1. Dengan demikian sikap menjadi faktor risiko menyebabkan keamanan pangan yang berbahaya, dengan *p value* sebesar 0,018 ( $p < 0,05$ ) artinya ada hubungan antara sikap penjamah makanan terhadap keamanan pangan.

Hasil analisis bivariat antara fasilitas sanitasi terhadap keamanan pangan

menunjukkan nilai *ratio prevalence* (RP) sebesar 1,536 dengan CI 95% berada pada rentang 0,884-2,668 yang berarti mencakup angka 1. Dengan demikian fasilitas sanitasi belum tentu menjadi faktor risiko, dengan *p value* sebesar 0,198 ( $p > 0,05$ ) artinya tidak ada hubungan antara fasilitas sanitasi terhadap keamanan pangan.

## PEMBAHASAN

Keamanan makanan (*food safety*) merupakan aspek yang sangat penting dalam melindungi kesehatan masyarakat. Diketahui secara umum bahwa makanan yang tidak aman (*unhygienis*), akan menjadi perantara penularan penyakit yang dikenal dengan *foodborne disease* dan keracunan makanan.<sup>8</sup> Faktor yang berkontribusi dalam penyebaran *foodborne disease* adalah praktik yang salah dan rendahnya pengetahuan penjamah makanan mengenai keamanan pangan.<sup>9</sup>

Hasil uji statistik pada variabel pengetahuan dan sikap menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap keamanan pangan. Kedua variabel ini menjadi faktor risiko terhadap tersedianya makanan yang tidak aman atau berbahaya. *Ratio prevalence* (RP) pengetahuan sebesar 2,167 dengan CI 95% berada pada rentang 1,178-3,984 yang tidak mencakup angka 1 mengandung arti bahwa penjamah makanan dengan pengetahuan keamanan makanan yang rendah berisiko 2,167 kali membuat makanan olahannya tidak aman atau berbahaya. Demikian pula terhadap variabel sikap dengan *Ratio prevalence* (RP) sebesar 2,074 dan CI 95% berada pada rentang 1,194-3,608 yang berarti bahwa penjamah makanan yang memiliki sikap negatif berisiko sebesar 2,074 kali membuat makanan olahan menjadi tidak aman atau berbahaya.

Penelitian ini sesuai dengan teori Lawrence Green yang menyatakan bahwa perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama yaitu faktor pemicu (*predisposing*), faktor pendukung (*enabling*) dan faktor penguat (*reinforcing*). Pengetahuan dan sikap responden termasuk dalam faktor pemicu (*predisposing*) yang mempengaruhi terbentuknya perilaku.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyimpulkan bahwa terdapat hubungan

antara pengetahuan dengan perilaku pekerja dapur pada penyimpanan dan pengolahan bahan makanan dengan nilai *p value* 0,039 ( $p < 0,05$ ).<sup>12</sup> Penelitian yang tidak sejalan dengan penelitian ini terkait hubungan pengetahuan dan sikap dengan *hygiene* sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta, menyimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan *hygiene* sanitasi makanan.<sup>13</sup>

Sikap penjamah makanan terkait dengan keamanan pangan merupakan suatu keyakinan yang dimiliki dan kemampuan untuk menerapkannya dalam proses pengolahan makanan.<sup>14</sup> Hasil analisis univariat pada Tabel 2 menunjukkan, sebagian besar sikap penjamah makanan termasuk dalam kategori positif yaitu sebanyak 61,33% responden. Hal tersebut dipengaruhi oleh pengetahuan penjamah makanan yang memiliki kategori tinggi yaitu sebesar 52% responden. Hasil penelitian ini sejalan dengan teori Lawrence Green dimana sikap termasuk dalam faktor pemicu (*predisposing*) yaitu faktor utama yang mempengaruhi terbentuknya perilaku.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyimpulkan ada hubungan antara sikap dengan praktik sanitasi keamanan pangan di sekitar wisata pantai logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen dengan nilai *p value* sebesar 0,001 ( $p < 0,05$ ).<sup>15</sup> Namun demikian terdapat penelitian lainnya yang tidak sejalan dengan penelitian ini yang menyimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara sikap dengan perilaku *higiene* penjamah makanan dengan nilai *p value* sebesar 0,524 ( $p > 0,05$ ).<sup>16</sup>

Hasil analisis statistik menyatakan tidak ada hubungan antara fasilitas sanitasi terhadap keamanan pangan di rumah makan kawasan wisata kuliner pantai Depok Kabupaten Bantul. Hal ini

mengandung arti bahwa fasilitas yang kurang belum tentu menyebabkan makanan olahan yang dihasilkan menjadi berbahaya. Hal ini menunjukkan bahwa dengan bekal pengetahuan yang tinggi dan sikap yang positif terhadap keamanan pangan, maka keterbatasan fasilitas tidak menjadi kendala dalam menghasilkan makanan olahan yang aman.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara fasilitas sanitasi dengan angka kuman alat piring di warung makan penyetan kelurahan Warungboto Yogyakarta, dengan *p value* 1,000 ( $p > 0,05$ ).<sup>17</sup> Penelitian lainnya yang sejalan dengan penelitian ini menyimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara fasilitas sanitasi terhadap keberadaan *Coliform* pada warung makan burjo di Kelurahan Warungboto, dengan *p value* 0,438 ( $p > 0,05$ ).<sup>18</sup>

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan terhadap keamanan pangan.
2. Ada hubungan antara sikap penjamah makanan terhadap keamanan pangan.
3. Tidak ada hubungan antara fasilitas sanitasi terhadap keamanan pangan.

### SARAN

Dinas Pariwisata Kabupaten Bantul dapat bekerjasama dengan Dinas Kesehatan untuk melakukan kegiatan yang dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan seperti pelatihan dan lomba memasak olahan *seafood* dengan memperhatikan setiap proses pengolahan makanan.

### DAFTAR PUSTAKA

1. Peraturan Presiden. 2012. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. Jakarta.
2. Ayuningtyas, C. E. N dan Jumirah. 2014. Kajian Keamanan Pangan Jajanan Roti Di Tokok Kecamatan Binjai Kota dan Binjai Utara Tahun 2014. *Jurnal Gizi*. Vol. 2, No. 1, Hal. 67-87.
3. BPOM RI. 2017. *Laporan Tahunan Badan POM 2017*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
4. Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. 2016. *Profil Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2017*. Yogyakarta.
5. Suryani, D. 2014. Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar dan Peralatan Makan Bakar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol.9, No.2, Hal.191-196.
6. Nurtika, E. 2014. Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gadjah Mada. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
7. Wati, C. A. I. 2013. Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Unnes Journal of Public Health*. Vol 2 (4).
8. Sucipto, C. D. 2016. *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Masyarakat*. Yogyakarta: Gosyen Publishing. Hal 43-47, 105-110, 117-118.
9. Webb, M dan Morancie, A. 2015. Food Safety Knowledge Of Food Service Workers At A University Campus By Educational Level, Experience, And Food Safety Training. *Journal of Food Control* 50: 259-264.

10. Gizaw, Z., Gebrehiwot, M., Teka, Z. 2014. Food Safety Practice And Associated Factors Of Food Handlers Working In Substandard Food Establishments In Gondar Town, Northwest Ethiopia. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics*. 3(7): 13.
11. Priyoto. 2018. *Teori Sikap dan Perilaku dalam Kesehatan*. Yogyakarta. Nuhu Medika. Hal 83.
12. Fitriana, I. N., Damayanti, A. Y., Sari, D. D., Darni, J. 2018. Hubungan Pengetahuan Pekerja Dapur terhadap Perilaku Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan. *Journal of Islamic Nutrition*, Juni 2018, 1(1):1-8.
13. Maghafirah, M., Sukismanto., Rahmuniyati, M. E. 2018. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Manguoharjo Yogyakarta. *Jurnal Forum Ilmu Kesehatan Masyarakat Respati*. Vol 3, No 1, Tahun 2018, Hal. 15-22.
14. Murti, S. T. C. 2000. Pengaruh Pengetahuan Terhadap Praktik dan Sikap Karyawan Usaha Jasaboga untuk Menjamin Keamanan Makanan. *Tesis*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
15. Wati, C. A. I. 2013. Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Unnes Journal of Public Health*. Vol 2 (4).
16. Avrilinda, S.M. 2016. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higienen Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *Journal Boga*. Vol. 5, No. 2, Hal 1-7.
17. Rahmatullah, F. 2017. Hubungan antara Pengelolaan Peralatan Makan, Fasilitas Sanitasi Dan Persolah Hygiene Dengan Jumlah Angka Kuman Alat Makan Piring di Warung Makan Penyetan Kelurahan Warungboto Yogyakarta. *Skripsi*. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Aqidah, M. 2016. Hubungan Konstuksi Bangunan dan Fasilitas Sanitasi Terhadap Kontaminasi *Coliform* Pada Makanan Bubur Kacang Hijau di Warung Burjo Kelurahan Warungboto Kecamatan Umbulharjo Kota Yogyakarta. *Skripsi*.