

HUBUNGAN *BODY IMAGE*, TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP PRAKTIK *PERSONAL HYGIENE* TENAGA PENJAMAH MAKANAN (Studi di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru)

Widya Lestari¹, Aprianti²

1. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Banjarmasin
 2. Lektor Kepala Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Banjarmasin
- e-mail : wdylestari28@yahoo.com¹, apriatnichalidi@yahoo.com²

Article Info

Article History

Received Date :

4 Sep 2019

Revised Date :-

Accepted Date :

Kata kunci :

Personal Hygiene, body image, pengetahuan, sikap, penjamah makanan

ABSTRAK/ ABSTRACT

Latar Belakang *Personal hygiene tenaga penjamah makanan merupakan hal penting mengingat makanan yang disajikan kepada konsumen harus terjaga dan terjamin kualitasnya demi keamanan pangan. Hasil studi pendahuluan menunjukkan bahwa praktik personal hygiene tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru sebanyak 60% buruk. Tujuan* untuk mengetahui hubungan *body image*, tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik *personal hygiene tenaga penjamah makanan* (di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru). **Metode** jenis penelitian *observasional analitik dengan rancangan cross sectional. Sampel penelitian sebanyak 30 tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru dengan teknik total sampling. Instrumen menggunakan kuesioner. Variabel pada penelitian ini adalah praktik personal hygiene, body image, tingkat pengetahuan, dan sikap. Penghubungan data menggunakan uji korelasi Rank Spearman dengan tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan responden memiliki personal hygiene baik 83.3% dan yang sedang 16.7%. Sebanyak 86.7% memiliki body image positif dan 13.3% memiliki body image negatif. Responden memiliki pengetahuan baik sebanyak 86.7% dan pengetahuan sedang 13.3%. Sebanyak 76.7% memiliki sikap positif dan 23.3% memiliki sikap negatif. Kesimpulan* terdapat hubungan antara *body image*, pengetahuan, dan sikap dengan praktik *personal hygiene tenaga penjamah makanan*.

Copyright © 2018 Jurnal Riset Pangan dan Gizi.
All rights reserved

Korespondensi Penulis :

Widya Lestari

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Banjarmasin

Jl. Mistar Cokrokusumo No. 1A Banjarbaru Kalimantan Selatan Indonesia

e-mail : wdylestari28@yahoo.com

Keywords: Personal Hygiene, body image, knowledge, attitude, food handlers

Background Personal hygiene food handler is an important thing given that the food served to consumers must be maintained and guaranteed quality for food safety. The result of preliminary studies show that personal hygiene practices of food handlers in Ayam Bakar Wong solo restaurant, Jalan Ahmad Yani Km 34.5 banjarbaru are 60% bad . **The goals,** The purpose of this study was to determine the relations between body image, knowledge level and attitude with hygiene sanitation of personal food handlers practice (study in Ayam Bakar Wong solo restaurant, Jalan Ahmad Yani Km 34.5 banjarbaru). **Method,** This was an observational analytic research with a cross-sectional design. The total sample of this study 30 people food handlers at the restaurant Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru with with total sampling technique. Instruments using questionnaires. Variable in this study was personal hygiene practice, body image, knowledge level, and attitude of food handler. This research was using Rank Spearman correlation to analyze the data with 95% confidence interval. **Results** The results showed that respondents had personal hygiene both 83.3% and those who were 16.7%. As many as 86.7% have positive body image and 13.3% have negative body image. Respondents had good knowledge of 86.7% and knowledge of 13.3%. As many as 76.7% have a positive attitude and 23.3% have a negative attitude. **Conclusion** There is a relationship between body image, knowledge level, and attitude with hygiene sanitation of personal food handlers practice

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi^[1].

Rumah makan di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan *hygiene* sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya rumah makan dalam menyelenggarakan makanan hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau *hygiene* sanitasi. Padahal *hygiene* dan sanitasi makanan merupakan hal penting mengingat bahwa makanan yang disajikan kepada konsumen harus terjaga dan terjamin kualitasnya demi keamanan pangan^[2].

Di Indonesia permasalahan terkait dengan keamanan pangan yang paling sering terjadi yaitu keracunan. Kejadian ini merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan dapat mengancam jutaan orang, seperti kasus di Sulawesi Selatan sebanyak 8 orang tewas karena keracunan makanan pada saat buka puasa, 130 buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi, 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang, 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan^[2]. Permasalahan terkait keracunan ini dapat terjadi karena berbagai faktor, salah satunya faktor *hygiene* dan sanitasi yang masih kurang.

Salah satu pengelolaan makanan komersial yang ada di Kalimantan Selatan adalah Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo. Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo tersebar dibanyak daerah salah satunya terletak di Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru. Rumah makan ini memiliki menu yang beragam dan terkenal dengan pelayanannya yang baik dan ramah. Berdasarkan observasi awal pada Oktober 2017 di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo, Jalan Ahmad Yani KM 34.5 terhadap 5 orang tenaga penjamah makanan yang diamati secara acak, diketahui bahwa sebanyak 80% menyatakan body image negatif dan 20% menyatakan body image positif, sedangkan pengetahuan tenaga penjamah makanan sebanyak 40% berada pada kategori baik, 40% cukup dan 20% buruk. Untuk sikap tenaga penjamah makanan sebanyak 60% menyatakan sikap negatif dan 40% positif, sedangkan praktik *personal hygiene* tenaga penjamah makanan sebanyak 20% baik, 20% sedang dan sebanyak 60% buruk, yang diantaranya tidak menggunakan celemek, penutup kepala, masker, serta berbicara pada saat pengolahan makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi^[3].

Berdasarkan permasalahan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hubungan *Body Image*, Tingkat Pengetahuan dan Sikap terhadap Praktik *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan jenis penelitian *observasional analitik* dengan desain penelitian cross sectional. Populasi dalam penelitian ini adalah semua tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru. Populasi pada penelitian ini sebanyak 30 orang. Besarnya sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel dengan cara *total sampling*.

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Responden (Analisis Univariat)

1. Karakteristik Responden

a. Umur

Berdasarkan data yang didapat diketahui bahwa usia tenaga penjamah makanan berkisar antara 19 sampai 30 tahun. Usia terbanyak yaitu 23 tahun sebanyak 8 orang (26,6%)

b. Jenis Kelamin

Jenis kelamin tenaga penjamah makanan diketahui perempuan sebanyak 18 orang (60%) dan laki-laki sebanyak 12 orang (40%).

c. Pendidikan

Pendidikan tenaga penjamah makanan diketahui bahwa seluruhnya adalah SMK atau SLTA.

2. Praktik *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan

Tabel 5.1 Distribusi Praktik *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

Praktik <i>Personal Hygiene</i> Tenaga Penjamah Makanan	n	%
Baik	25	83.3
Sedang	5	16.7
Buruk	0	0
Jumlah	30	100

Sumber : Data primer peneliti tahun 2018

Berdasarkan tabel 5.1 diketahui bahwa responden terbanyak memiliki Praktik *Personal Hygiene* yang baik yaitu 83.3% atau 25 orang.

3. *Body Image* Tenaga Penjamah Makanan

Tabel 5.2 Distribusi *Body Image* Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

<i>Body image</i>	n	%
Positif	26	86.7
Negatif	4	13.3
Jumlah	30	100

Sumber : Data primer peneliti tahun 2018

Dari tabel 5.2 dapat diketahui bahwa paling banyak responden memiliki citra tubuh (*body image*) positif yaitu 86.7% atau 26 orang.

4. *Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan*

Tabel 5.3 Distribusi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

Pengetahuan	N	%
Baik	26	86.7
Sedang	4	13.3
Buruk	0	0
Jumlah	30	100

Sumber : Data primer peneliti tahun 2018

Dari tabel 5.3 dapat diketahui bahwa paling banyak responden memiliki tingkat pengetahuan baik yaitu 86.7% atau 26 orang.

5. *Sikap Tenaga Penjamah Makanan*

Tabel 5.4 Distribusi Sikap Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

Sikap tenaga penjamah makanan	n	%
Sikap positif	23	76.7
Sikap negatif	7	23.3
Jumlah	30	100

Sumber : Data primer, 2017

Dari tabel 5.4 dapat diketahui bahwa paling banyak responden memiliki sikap positif yaitu 76.7% atau 23 orang.

B. Hubungan Antar Variabel (Analisis Bivariat)

1. Hubungan *Body Image* dengan Praktik *Personal Hygiene*

Tabel 5.5 Hubungan *Body Image* dengan Praktik *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

<i>Body Image</i>	Praktik <i>Personal Hygiene</i> Tenaga Penjamah Makanan						Jumlah	
	Baik		Sedang		Buruk		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Positif	24	80	2	6.7	0	0	26	86.7
Negatif	1	3.3	3	10	0	0	4	13.3
Jumlah	25	83.3	5	16.7	0	0	30	100

p = 0,000 α=0,05 r=0,614

Hasil analisis statistik menggunakan *crossstabe* uji korelasi Rank Sperman, hasil yang didapat adalah $p = 0,000$, dengan tingkat kepercayaan 95%. Nilai $p = 0,000 < \alpha = 0,05$, maka H_0 ditolak, hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara *body image* dengan higiene tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru dengan tingkat kepercayaan 0,614 yang berarti memiliki hubungan kuat.

2. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Praktik *Personal Hygiene*

Tabel 5.6 Hubungan Pengetahuan dengan Praktik *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

Pengetahuan	Praktik <i>Personal Hygiene</i> Tenaga Penjamah Makanan						Jumlah	
	Baik		Sedang		Buruk		N	%
	n	%	n	%	n	%		
Baik	24	80	2	6.7	0	0	26	86.7
Sedang	1	3.3	3	10	0	0	4	13.3
Buruk	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	25	83.3	5	16	0	0	30	100

$$p = 0,000 \quad \alpha = 0,05 \quad r = 0,614$$

Hasil analisis statistik menggunakan *crosstabe* uji korelasi Rank Sperman, hasil yang didapat adalah $p = 0,000$, dengan tingkat kepercayaan 95%. Nilai $p = 0,000 < \alpha = 0,05$, maka H_0 ditolak, hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan higiene tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru dengan tingkat kepercayaan 0,614 yang berarti memiliki hubungan kuat.

3. Hubungan Sikap dengan Praktik *Personal Hygiene*

Tabel 5.7 Distribusi Sikap dengan Praktik *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

Sikap	Praktik <i>Personal Hygiene</i> Tenaga Penjamah Makanan						Jumlah	
	Baik		Sedang		Buruk		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Positif	22	73.3	1	3.3	0	0	23	76.7
Negatif	3	10	4	13.3	0	0	7	23.3
Jumlah	25	83.3	5	16.6	0	0	30	100

$$p = 0,000 \quad \alpha = 0,0 \quad r = 0,599$$

Hasil analisis statistik menggunakan *crosstabe* uji korelasi Rank Sperman, hasil yang didapat adalah $p = 0,000$, dengan tingkat kepercayaan 95%. Nilai $p = 0,000 < \alpha = 0,05$, maka H_0 ditolak, hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan higiene tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru dengan tingkat kepercayaan 0,599 yang berarti memiliki hubungan kuat.

PEMBAHASAN

A. Gambaran Responden (Analisis Univariat)

1. Usia

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar usia tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru yang terbanyak adalah berusia 23 tahun yaitu 26.6%.

Umur mempengaruhi pembentukan sikap dan perilaku seseorang. Pada umumnya semakin lanjut usia seseorang, ia semakin mampu menunjukkan kematangan jiwa dalam arti semakin bijaksana, semakin mampu berfikir rasional, semakin mampu mengendalikan emosi semakin toleran terhadap pandangan dan perilaku yang berbeda^[4]. Sebuah penelitian di DKI Jakarta yang menyimpulkan adanya hubungan antara kebersihan perorangan dengan umur penjamah makanan. Semakin tinggi umur penjamah makanan maka semakin baik kebersihan penjamah makanan^[5].

2. Jenis kelamin

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa tenaga penjamah makanan perempuan sebanyak 18 orang (60%) dan laki-laki sebanyak 12 orang (40%).

Perbedaan jenis kelamin mempengaruhi dorongan sosial untuk melakukan hal-hal yang sesuai dengan keadaan dirinya. Beberapa teori dari berbagai penelitian menyatakan bahwa perbedaan jumlah penjamah laki-laki dan perempuan didasarkan dari perbedaan perilaku. Hasil penelitian menyatakan bahwa antara jenis kelamin dengan higiene penjamah makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan^[6]. Jenis kelamin dengan perilaku higiene tidak ada hubungan yang signifikan juga ditemukan dalam penelitian^[7].

3. Pendidikan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa semua tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru pendidikan terakhir adalah SMK atau SLTA. Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara. Pendidikan merupakan kebutuhan dasar manusia yang sangat diperlukan untuk pengembangan diri^[8].

B. Variabel yang diteliti (Analisis Univariat)

1. Higiene Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 30 tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru didapatkan hasil higiene 83.3% untuk kategori baik dan 16.7% untuk kategori sedang. Berdasarkan pengamatan pada penelitian ini ada beberapa higiene yang belum dilakukan dengan baik seperti masih ada tenaga penjamah makanan yang berbicara menghadap makanan. Hal yang harus dihindari dari kebiasaan tidak sehat dalam menangani makanan adalah berbicara menghadap makanan. Hal ini dapat terjadi tanpa sepengetahuan penjamah makanan ketika berbicara tidak sengaja cipratan air liur dari mulut dapat masuk ke makanan, sehingga kejadian tersebut merupakan kebiasaan tidak sehat yang harus diperhatikan oleh penjamah makanan^[9].

Higiene tenaga penjamah makanan sering dihubungkan dengan kesadaran seseorang untuk memelihara kebersihan pribadi dan selalu berperilaku sehat^[1]. Perilaku tenaga penjamah makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan meliputi : melakukan pemeriksaan kesehatan dengan tujuan agar dapat diketahui bahwa tenaga penjamah makanan bebas dari penyakit menular, pemeriksaan kesehatan harus dilakukan secara rutin minimal enam bulan sekali dengan tujuan apakah penjamah makanan potensial dalam menularkan penyakit melalui makanan dapat dicegah^[10].

2. **Body image tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 30 tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru menunjukkan bahwa sebagian besar tenaga penjamah makanan mempunyai *body image* yang positif 86.7% daripada responden yang mempunyai *body image* negatif yaitu 13.3%. Berdasarkan hasil wawancara, responden yang memiliki *body image* positif sudah cukup puas dan percaya diri dengan bentuk tubuh yang dimilikinya saat ini, sehingga dalam melaksanakan pekerjaannya, petugas dapat mempertahankan praktik personal hygiene yang baik seperti mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai, sesudah bekerja, setiap keluar dari WC dan sesudah menjamah barang yang kotor, menggunakan pakaian kerja, celemek, tutup kepala dan masker, mengalihkan muka dari makanan dan alat makan bila batuk atau bersin, kuku dalam keadaan pendek dan bersih selama bekerja^[11]. Responden yang mempunyai *body image* negatif merasa kurang bangga dengan tubuhnya, merasa iri melihat bentuk tubuh orang lain, dan mengeluh dengan bentuk tubuhnya, sehingga merasa khawatir terhadap tanggapan orang lain. Responden tersebut merasa bentuk tubuhnya belum ideal, dan ada bagian-bagian yang dirasa berlebih (paha, perut, pantat, dan pinggul), merasa tubuhnya kurang berisi atau kurus, dan merasa tinggi badannya kurang atau terlalu pendek, hal ini membuat responden merasa tidak percaya diri.

Pengetahuan tentang proporsional tubuh yang baik akan mempengaruhi seseorang dalam menilai atau memberikan persepsi terhadap bentuk tubuh yang dimiliki. Setiap individu memiliki gambaran diri ideal seperti apa yang diinginkannya termasuk bentuk tubuh ideal seperti apa yang dimilikinya. Ketidaksesuaian antara bentuk tubuh yang dipersepsi oleh individu dengan bentuk tubuh yang menurutnya ideal akan memunculkan ketidakpuasan terhadap tubuhnya^[12].

3. **Pengetahuan tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru**

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 dilakukan 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*.

Di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru petugas sudah mengetahui proses kerja dan pelayanan makanan yang benar dan tepat, serta mengetahui teknik dan cara menerapkan hygiene dalam menyelenggarakan makanan akan tetapi belum terdapat SOP (Standar Operasional Prosedur) secara tertulis.

Pendidikan dasar tentang hygiene makanan bagi penjamah makanan merupakan hal yang penting agar aturan yang diberikan tidak dianggap sebagai gangguan yang dibuat oleh pemerintah. Jika tenaga pengolah makanan memahami alasan diberlakukannya aturan ini, maka akan mendorong dan mengetahui mereka menjelaskan peraturan dengan tegas dan konsisten, idealnya seorang tenaga pengolah makanan yaitu tentang prinsip hygiene makanan yang baik^[13].

4. **Sikap tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar tenaga penjamah makanan mempunyai sikap yang positif 76.7% dari beberapa pernyataan yang diajukan dapat disimpulkan bahwa tenaga penjamah sebagian besar setuju dengan pernyataan tentang hal – hal yang perlu diperhatikan oleh seorang tenaga penjamah makanan dalam mengolah makanan yaitu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, menggunakan pakaian kerja,

menggunakan celemek, penutup kepala, masker, sarung tangan, tidak menjamah makanan secara langsung, tidak menggunakan perhiasan, tidak bersin atau batuk dihadapan makanan yang diolah, selama proses pengolahan tidak menggaruk bagian yang menimbulkan kuman, tidak makan atau makan saat bekerja, tidak berbicara saat bekerja dan kuku dalam keadaan bersih dan pendek. Akan tetapi, masih ada tenaga penjamah yang tidak setuju dengan pernyataan tidak menggunakan perhiasan seperti cincin pada saat mengolah makanan, responden beranggapan merasa sudah memakai sarung tangan jadi dapat menutupi perhiasan yang digunakan seperti cincin dan gelang.

Pembentukan sikap salah satunya dipengaruhi oleh media massa atau informasi membawa pesan – pesan penting yang berisi sugesti yang dapat mengarahkan opini seseorang, hal tersebut akan memberikan dasar efektif dalam menilai sesuatu. Dari mensugesti dirinya tersebut akan mampu bertindak dalam memilih sesuatu yang positif maupun negatif ^[14].

C. Hubungan Antar Variabel (Analisis Bivariat)

1. Hubungan *Body Image* dengan Higiene Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tenaga penjamah yang memiliki *body image* positif akan diikuti perilaku higiene yang baik. Responden yang memiliki *body image* positif merasa puas dan percaya diri dengan bentuk tubuh yang dimilikinya saat ini, sehingga dalam melaksanakan pekerjaannya, petugas dapat mempertahankan praktik *personal hygiene* yang baik seperti mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai, sesudah bekerja, setiap keluar dari WC dan sesudah menjamah barang yang kotor, menggunakan pakaian kerja, celemek, tutup kepala dan masker, mengalihkan muka dari makanan dan alat makan bila batuk atau bersin, kuku dalam keadaan pendek dan bersih selama bekerja^[11].

Kemampuan individu untuk melakukan *personal hygiene* yang baik akan mempengaruhi peningkatan citra tubuh ^[15].

2. Hubungan Pengetahuan dengan Higiene Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan higiene tenaga penjamah makanan di di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tentang higiene mengolah makanan yang baik akan diikuti perilaku higiene yang baik pula.

Tenaga penjamah makanan yang berpengetahuan baik tentang *hygiene* seperti mengetahui kegiatan yang tidak boleh dilakukan pada saat pengolahan contohnya makan/minum, bercakap-cakap, dan merokok, mengetahui tindakan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin yaitu mengalihkan muka dari makanan/minuman kemudian menutup mulut atau hidung dengan sapu tangan lalu mencuci tangan.

Penelitian ini sejalan dengan pendapat yang menyatakan adanya keterkaitan antara tingkat pengetahuan dengan sikap dan tindakannya, tingkat pengetahuan yang baik akan memiliki sikap yang baik dan sikap yang baik ini akan mendorong untuk bertindak baik ^[16].

3. Hubungan Sikap dengan Higiene Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan higiene tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru. Sebagian besar tenaga penjamah makanan bersikap positif terhadap hal – hal yang perlu diperhatikan pada saat mengolah makanan seperti menggunakan penutup kepala, tidak menggaruk anggota tubuh pada saat bekerja, tidak batuk dan bersin kearah makanan dan kuku dalam keadaan pendek dan bersih dan masih ada beberapa bersikap negatif seperti menggunakan perhiasaan pada saat bekerja dan tidak menggunakan masker.

Sikap dapat menjadi suatu perubahan nyata apabila terdapat kondisi tertentu yang mempengaruhi antara lain fasilitas dan dukungan. Sikap merupakan hal penting dalam kehidupan sehari-hari, karena apabila sikap sudah terbentuk, dalam diri seseorang maka sikap tersebut dapat menentukan tingkah laku terhadap sesuatu. Domain kognitif (pengetahuan),

domain attitude (sikap) juga merupakan salah satu komponen dalam pembentukan perilaku [17].

KESIMPULAN

1. Ada hubungan *body image* dengan higiene tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru
2. Ada hubungan pengetahuan dengan higiene tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru.
3. Ada hubungan sikap dengan higiene tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Banjarbaru.

SARAN

Rumah Makan perlu melakukan pengawasan agar tenaga penjamah makanan memperhatikan higiene seperti menggunakan masker menutupi hidung dan mulut, sarung tangan, tidak menggunakan perhiasan dan berbicara pada saat bekerja serta perlunya penambahan pengetahuan higiene dengan cara pelatihan terhadap tenaga penjamah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Depkes RI. 2003. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta : Depkes RI
- [2] Handriyani E, 2015. *Gambaran Higiene Dan Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan Di Depot Mie Setan Sadis Banjarmasin. KTI. Banjarbaru : Poltekkes Kemenkes Jurusan Gizi Banjarmasin.*
- [3] Purnomo H, 2009. Penyakit Yang Paling Mematikan. Buana Pustaka. Jakarta.
- [4] Meikawati, 2008. Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Tentang Hygiene dan Sanitasi Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Hygiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi RSJ DR Amino GondoHutomo Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia. Vol 6 No. 1 Tahun 2010
- [5] Marsaulina, Irnawati. 2004. *Studi Tentang Pengetahuan Perilaku dan Kebersihan Pejamah Makanan pada Tempat Umum Pariwisata di DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR).* <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/3748/1/fkm-irnowati.pdf>. Diakses 20 April 2018.
- [6] Nuraini P, Susanna D. (2014). *Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku tentang Hygiene Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering "X" Jakarta Tahun 2014.* Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- [7] Khoerunnisa, N. (2013). *Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Katering Rumah Tangga Di Leuwidahu Kota Tasikmalaya.* Diakses pada 19 April 2018. [Http://journalunsil.ac.id/jurnalunsil-2830-.html](http://journalunsil.ac.id/jurnalunsil-2830-.html).
- [8] UU No. 23 Tahun 2003
- [9] Winarno, 2004. Keamanan Pangan. Bogor. M.Biro. Press Cet. I.
- [10] Uky (2009). *Higiene Sanitasi Makanan.*(<http://ukypublichealth.wordpress.com/higiene-sanitasi-makanan/>) diakses pada tanggal 20 September 2016.
- [11] Aritonang I, 2014. Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Yogyakarta: Leutika dan Cebios dan Jurusan Gizi – Poltekkes Yogyakarta.
- [12] Ridha M, 2012. *Hubungan Antara Body Image dengan Penerimaan Diri pada Mahasiswa Aceh di Yogyakarta.* Skripsi. Fakultas Psikologi Universitas Ahmad Dahlan. <http://www.academia.edu>. Diakses tanggal 9 Oktober 2017.
- [13] Safami R, 2012. Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Buntok Kalimantan Tengah. KTI. Banjarmasin: Poltekkes Kemenkes Jurusan Gizi Banjarmasin.
- [14] Notoadmodjo S, 2011. Kesehatan Masyarakat: Ilmu & Seni. Jakarta. PT. Rineka Cipta.
- [15] Tarwoto & Wartonah. 2006. *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Perawatan Edisi ke-3.* Jakarta : Salemba Medika.

- [16] Fatima, dkk. (2002). *Hubungan Kebiasaan Sarapan Pagi dan Janan dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar di SD Negri Kledokan Depok Sleman Yogyakarta*. Jurnal Universitas Respati Yogyakarta, Vol. 1, No. 1,8-9.
- [17] Notoadmodjo S, 2010. *Promosi Kesehatan : Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta