

Hubungan Antara *Personal Hygiene*, Fasilitas Sanitasi dan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan

Nur 'Ashri Ma'unah, Laila Ulfa

Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Indonesia Jl. Bambu Apus 1 No.3, Cipayung, Jakarta Timur, 13890

Email: nurashri07@gmail.com

Abstrak

Peralatan makanan merupakan hal yang tidak dapat terpisahkan dari prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman. Oleh karena itu peralatan makan harus dijaga kebersihannya, karena dengan menjaga kebersihan peralatan makan dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan *personal hygiene*, fasilitas sanitasi dan teknik penyimpanan peralatan makan dengan kebersihan peralatan makan di kantin dan makanan jajanan. Penelitian ini merupakan penelitian analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah 62 kantin dan makanan jajanan di Pelabuhan Tanjung Priok Jakarta Utara, dalam penelitian ini tidak dilakukan pengambilan sampel karena menggunakan total dari populasi yaitu seluruh kantin dan makanan jajanan di Pelabuhan Tanjung Priok. Data hasil penelitian dianalisis menggunakan uji *Chi Square* (χ^2) dengan nilai $\alpha=5\%$. Penelitian menunjukkan ada hubungan yang signifikan antara *personal hygiene* dan teknik penyimpanan peralatan makan dengan kebersihan peralatan makan sedangkan fasilitas sanitasi tidak terdapat hubungan yang signifikan dengan kebersihan peralatan makan. Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu pentingnya memperhatikan *personal hygiene* dan teknik penyimpanan peralatan makan untuk menjaga kebersihan peralatan makan. Saran bagi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Tanjung Priok diharapkan melakukan penyuluhan, membentuk sentra makanan jajanan dan membuat ruang diskusi online agar mempermudah penyebaran informasi kepada seluruh pengelola kantin dan makanan jajanan.

Kata Kunci : *Personal hygiene*, Fasilitas sanitasi, teknik penyimpanan, kebersihan peralatan makan

Abstract

Cutlery inseparable from the principle of food and beverage sanitation hygiene. Keep the cutlery clean to avoid food contamination (ministry of health, 2018a). Cutlery containing microorganisms can be an intermediary for disease transmission, because the microorganism can stick to food which is then eaten and the effect can cause food poisoning. The purpose of this study was to determine the *personal hygiene* relationship, sanitary facilities and storage techniques for food equipment. The study is an analytical study with a cross sectional approach.

<http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/jukmas>

Article History :

Submitted 25 Agustus 2020, Accepted 30 Oktober 2020, Published 31 Oktober 2020

The population in this study was 62 canteens and snack at Tanjung Priok Port, in this study no sampling was carried out because it used the total population, that is all canteens and snack at Tanjung Priok Port. The research data were analysed using the chi square test (χ^2) with the result $\alpha=5\%$. The study showed a significant relationship between personal hygiene and equipment storage the techniques with the cleanliness of cutlery while sanitation facilities do not have a significant relationship with the cleanliness cutlery. The conclusion of this research is that important to pay attention to personal hygiene, sanitation facilities and storage techniques for food equipment to keep cutlery clean. Advise for the Class 1st Port Health Office of Tanjung Priok is expected to provide counselling making food centre and create an online discussion room to facilitate the dissemination of information to all canteen food handler.

Keywords : Personal hygiene, sanitary facilities, cutlery storage techniques, Cleanliness of Cutlery

PENDAHULUAN

Higiene sanitasi pangan merupakan pengendalian yang dilakukan yaitu baik faktor pangan, orang, tempat dan peralatan yang memiliki kemungkinan untuk dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Prinsip hygiene sanitasi makanan yaitu meliputi hygiene sanitasi tempat dan bangunan, hygiene sanitasi orang, hygiene sanitasi peralatan yang digunakan untuk melakukan pengolahan makanan dan hygiene sanitasi makanan dan minuman. Peralatan makanan merupakan hal yang tidak dapat terpisahkan dari prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman. Oleh karena itu peralatan makan harus dijaga kebersihannya, karena dengan menjaga kebersihan peralatan makan dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan (Kementerian Kesehatan, 2018a).

Kejadian Luar Biasa Keracunan pangan di Indonesia tahun 2017 berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan *case fatality rate* (CFR) 0,1%. Berdasarkan hasil investigasi yang telah dilakukan, didapatkan data bahwa salah satu faktor yang dapat menjadi resiko Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan adalah dari proses pengolahan pangan yang belum memenuhi persyaratan *hygiene sanitasi* (Kementerian Kesehatan, 2018b).

Permenkes 356 Tahun 2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan menyatakan bahwa Kantor Kesehatan Pelabuhan yang selanjutnya disebut KKP adalah unit pelaksana teknis di lingkungan Kementerian Kesehatan yang berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Direktur Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit. Salah satu tugas Pengendalian dampak kesehatan lingkungan,

Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Tanjung Priok melaksanakan kegiatan pengamanan makanan dan minuman.

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasboga memberikan persyaratan untuk *hygiene* sanitasi peralatan makan bahwa hasil pemeriksaan laboratoriumnya adalah nol. Berdasarkan data Sistem Informasi Karantina Kesehatan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Tanjung Priok pada Bulan Januari 2020 telah dilakukan pengambilan usap alat pada 12 sampel alat makan yang kemudian dilakukan pemeriksaan kebersihan peralatan makan. Hasil pemeriksaan laboratorium yaitu sebesar 58 % sampel tidak memenuhi persyaratan secara pemeriksaan total kuman.

Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Tanjung Priok secara rutin telah melakukan inspeksi kesehatan lingkungan dan melakukan pemeriksaan kebersihan peralatan makan dengan cara pemeriksaan laboratorium angka total kuman usap alat, kemudian memberikan rekomendasi terkait hasil pemeriksaan tersebut untuk upaya perbaikan bagi kantin dan makanan jajanan yang ada di wilayah Pelabuhan Tanjung Priok. Meskipun upaya tersebut telah dilakukan akan tetapi masih terdapat

kebersihan peralatan makan yang tidak memenuhi persyaratan.

METODE

Penelitian ini merupakan studi deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi *cross sectional*. Kebersihan peralatan makan diukur dengan melakukan swab peralatan makan dan pemeriksaan total kuman dilakukan oleh petugas laboratorium Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Tanjung Priok. Pengukuran personal hygiene, fasilitas sanitasi dan teknik penyimpanan peralatan menggunakan *checklist* observasi yang berasal dari rapor penilaian mandiri kesehatan lingkungan tempat pengelolaan pangan kantin/pangan jajanan tahun 2018 yang telah dimodifikasi. Populasi penelitian ini adalah seluruh kantin dan makanan jajanan yang berada di Pelabuhan Tanjung Priok pada tahun 2020 sebanyak 62 kantin dan makanan jajanan di bawah pengawasan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Tanjung Priok. Sampel penelitian ini menggunakan total dari populasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 Distribusi Kebersihan Peralatan Makan

Kebersihan Peralatan Makan	Jumlah	Persentase
Tidak Memenuhi Syarat	23	37%
Memenuhi Syarat	39	63%

Total	62	100%
-------	----	------

Dari tabel 1 di atas terlihat kantin dan makanan jajanan dengan kebersihan peralatan makanan tidak memenuhi syarat sebanyak 37% dan sebanyak 63% kantin dan makanan jajanan memiliki kebersihan peralatan makan memenuhi syarat. Kebersihan peralatan makan dapat dinilai dengan menghitung angka total kuman peralatan makan. Baku mutu angka total kuman pada peralatan makan menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga adalah 0 (nol). Kebersihan peralatan makan yang tidak memenuhi syarat dapat menjadi perantara penularan penyakit, karena mikroorganisme tersebut dapat menempel pada makanan yang kemudian ikut termakan, hal ini dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau bahkan keracunan makanan (Fadhila, 2015)

Kebersihan peralatan makan belum menjadi perhatian dari pengelola kantin dan makanan jajanan di Pelabuhan Tanjung Priok. Oleh karena itu diperlukan adanya penyuluhan bahwa peralatan makan yang tidak memenuhi syarat dapat mengkontaminasi makanan yang dimakan.

Tabel 2 Hubungan *Personal Hygiene* Dengan Kebersihan Peralatan Makan

Kebersihan Peralatan

Personal Hygiene	Makan				Total	P Value	OR (95% CI)
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	n	%	n	%			
Tidak Memenuhi Syarat	8	73	3	27	11	100	0,013 (1,49 – 27,48)
Memenuhi Syarat	15	29	36	71	51	100	
Total	23	37	39	63	62	100	

Nilai $\alpha=5\%$

Hasil analisis hubungan antara *personal hygiene* dengan kebersihan peralatan makan yaitu sebanyak 73% kantin dan makanan jajanan dengan *personal hygiene* tidak memenuhi syarat yang memiliki kebersihan peralatan makan tidak memenuhi syarat. Sedangkan kantin dan makanan jajanan dengan *personal hygiene* memenuhi syarat terdapat 29% yang memiliki kebersihan peralatan makan yang tidak memenuhi syarat (tabel 2).

Terdapat hubungan yang signifikan antara *personal hygiene* dengan kebersihan peralatan makan ($p=0,013$). Dari hasil analisis diperoleh nilai $OR=6,4$ artinya kantin dan makanan jajanan yang memiliki *personal hygiene* memenuhi syarat mempunyai peluang 6 kali untuk memiliki kebersihan peralatan makan memenuhi syarat. Hasil ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ningsih pada tahun 2015 yang menyebutkan bahwa ada hubungan antara praktik kebersihan penjamah makanan dengan peralatan makan ($p = 0,002$),

sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Birawida pada tahun 2019 menjelaskan bahwa kebersihan pribadi belum dilakukan dengan baik, terutama di tangan karena ditemukan adanya bakteri gram positif dan gram negative pada peralatan makan.

Personal hygiene dapat mempengaruhi kebersihan peralatan makan karena tubuh manusia juga dapat menjadi sumber pencemaran termasuk ke peralatan makan apabila manusia tidak menjaga kebersihan dirinya. Seperti kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pengolahan makanan dan kuku yang panjang memungkinkan adanya kontaminasi dari penjamah makanan ke peralatan makan.

Tabel 3 Hubungan Fasilitas Sanitasi Dengan Kebersihan Peralatan Makan

Fasilitas Sanitasi	Kebersihan Peralatan Makan				Total	P Value	OR (95% CI)
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	n	%	n	%			
Tidak Memenuhi Syarat	16	48	17	52	33	100	2,958 0,086
Memenuhi Syarat	7	24	22	76	29	100	- 8,80)
Total	23	37	39	63	62	100	

Nilai $\alpha=5\%$

Dari tabel 3 dapat dilihat hasil analisis hubungan antara fasilitas sanitasi dengan kebersihan peralatan makan diperoleh bahwa sebanyak 48% kantin dan makanan

jajanan dengan fasilitas sanitasi tidak memenuhi syarat yang memiliki kebersihan peralatan makan tidak memenuhi syarat. Sedangkan kantin dan makanan jajanan dengan fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat terdapat 24% yang memiliki kebersihan peralatan makan tidak memenuhi syarat. Hasil uji statistik diperoleh tidak ada hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi dengan kebersihan peralatan makan ($p=0,086$)

Penelitian yang dilakukan oleh Armiwati pada tahun 2017 didapatkan hasil tidak ada hubungan antara tempat pengolahan, air bersih, jamban, saluran limbah, tempat cuci tangan, tempat sampah serta peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus dengan angka kuman pada makanan (siap saji) di kantin Kampus Kota Pontianak Tahun 2017. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yunus tahun 2015 yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara penyediaan air bersih dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di rumah makan padang kota Manado dan kota Bitung. Penyediaan air bersih merupakan salah satu aspek dari fasilitas sanitasi.

Kantin dan makanan jajanan yang ada di wilayah pelabuhan tanjung priok sebagian

besar menggunakan system kontrak atau sewa. Hal ini mengakibatkan kurangnya perhatian dari pengelola kantin dan makanan jajanan untuk meningkatkan fasilitas sanitasi yang ada, karena mereka beranggapan fasilitas sanitasi merupakan tanggung jawab dari pemilik bangunan yang disewakan.

Meskipun fasilitas sanitasi tidak memenuhi syarat, apabila personal hygiene dalam mencuci peralatan makan baik, cara pencucian peralatan makan yang sesuai dan peralatan makan setelah dilakukan pencucian disimpan pada tempat yang steril maka fasilitas sanitasi tidak mempengaruhi kebersihan peralatan makan.

Tabel 4 Hubungan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan

Teknik Penyimpanan Peralatan Makan	Kebersihan Peralatan Makan				Total	P Value	OR (95% CI)
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	n	%	n	%			
Tidak Memenuhi Syarat	8	80	2	20	10	100	9,867 0,004 (1,873 – 51,974)
Memenuhi Syarat	15	29	37	71	52	100	
Total	23	37	39	63	62	100	

Nilai $\alpha=5\%$

Hasil analisis diperoleh bahwa sebanyak 80% kantin dan makanan jajanan dengan teknik penyimpanan peralatan makan tidak memenuhi syarat memiliki kebersihan peralatan makan yang tidak memenuhi syarat. Sedangkan kantin dan makanan

jajanan dengan teknik penyimpanan peralatan makan memenuhi syarat sebanyak 29% yang memiliki kebersihan peralatan makan yang tidak memenuhi syarat (Tabel 4).

Hasil uji statistik diperoleh ada hubungan yang signifikan antara teknik penyimpanan peralatan makan dengan kebersihan peralatan makan ($p = 0,004$). Dari hasil analisis diperoleh nilai OR = 9,867 artinya teknik penyimpanan peralatan makan memenuhi syarat mempunyai peluang 10 kali memiliki kebersihan peralatan yang memenuhi syarat.

Penelitian yang dilakukan oleh Rizqi pada tahun 2016 menyebutkan bahwa teknik penyimpanan peralatan makan berhubungan dengan keberadaan E.coli pada peralatan makan ($p = 0,041$), sedangkan penelitian lain yang dilakukan oleh Rahmadiani pada tahun 2016 menjelaskan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tempat penyimpanan dengan jumlah kuman pada sendok di lapas wanita kelas IIa Semarang ($p = 0,005$).

Teknik penyimpanan peralatan makan dapat mempengaruhi kebersihan peralatan makan, karena debu dan kotoran dapat dengan mudah menempel pada alat makan apabila tidak diletakan pada rak yang tertutup. Alat makan yang disimpan dengan cara ditumpuk mengakibatkan air sisa

pencucian menggenang, sehingga menjadi tempat bakteri dan kuman berkembang biak. Penggunaan lap / serbet yang kotor untuk mengeringkan alat makan dapat menjadi perantara kuman menempel pada alat makan. Oleh karena itu teknik penyimpanan peralatan harus sesuai dengan peraturan yang berlaku, agar tidak menjadi tempat pertumbuhan kuman.

SIMPULAN

Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu pentingnya memperhatikan personal hygiene dan teknik penyimpanan peralatan makan untuk menjaga kebersihan peralatan makan.

KKP Kelas 1 Tanjung Priok diharapkan melakukan penyuluhan, membentuk sentra makanan jajanan, dan membuat ruang diskusi online agar mempermudah dalam pengawasan dan penyebaran informasi kepada seluruh pengelola kantin dan makanan jajanan. Pengelola pelabuhan diharapkan diharapkan memperbaiki kondisi sanitasi bangunan sebelum menyewakan bangunannya kepada pengelola kantin dan makanan jajanan.

DAFTAR PUSTAKA

- 1 Armiwati, M., Rochmawati., Budiastutik, I., Jurnal Mahasiswa dan Penelitian Kesehatan (2019).
- 2 Birawida, A. B., Selomo, M., Ismita, U. W., dan Suriah, IOP Publishing (2019).
- 3 Fadhila, M. F. Jurnal Kesehatan Masyarakat (2015) 3.
- 4 Kementerian Kesehatan RI. Kurikulum dan Modul Keamanan Pangan Siap Saji, Kementerian Kesehatan, Jakarta, 2018a
- 5 Kementerian Kesehatan RI. Kurikulum dan Modul Investigasi KLB Keracunan Pangan, Kementerian Kesehatan RI, Jakarta, 2018b
- 6 Kementerian Kesehatan RI, 2018. Rapor Penilaian Mandiri Kesehatan Lingkungan Tempat Pengelolaan Pangan Kantin/Makanan Jajanan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- 7 Ningsih, R., Widyasari, O., dan Iriyani, K., Kesmas (2015) 2.
- 8 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 356/Menkes/Per/IV/2008 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan.
- 9 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- 10 Rahmadiani, R. A., Sulistiyani., dan Dewanti, N. A. Y., Jurnal Kesehatan Masyarakat (2016) 1.

Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)

- 11 Rizqi, S. N., Hestinationsih, R., Saraswati, L. D., Jurnal Kesehatan Masyarakat (2016)4.
- 12 Yunus, S. P., Umboh, J. M. L., dan Pinontoan, O., JIKMU (2015) 2.