

**PENDIDIKAN, PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN TIDAK  
BERHUBUNGAN TERHADAP KEBERADAAN BAKTERI *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* PADA HIDANGAN HEWANI  
DI SALAH SATU CATERING KOTA SEMARANG**

***EDUCATION, KNOWLEDGE AND HYGIENE PRACTICE OF FOOD NOT RELATIONSHIP HANDLER'S SANITATION  
TOWARD THE EXISTENCE OF THE STAPHYLOCOCCUS AUREUS BACTERIA ON ANIMAL DISHES AT ONE OF  
CATERING SEMARANG***

Vivit Nilasari <sup>1\*</sup>, Yuwono Setiadi <sup>2</sup>, Dyah Nur Subandriani <sup>2</sup>, Meirina Dwi Larasati <sup>2</sup>, Arintina Rahayuni <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang

<sup>2,3</sup> Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang

**ABSTRACT**

**Background:** *the Staphylococcus aureus bacteria is one of the microbes that can causes gastroenteritis. This bacterium normaly was live as a human. The role of food handlers is very important in the existence of the Staphylococcus aureus bacteria.*

**Objective:** *to find out the relationship between education, knowledge and hygiene practice of food handler's sanitation toward the existence of the Staphylococcus aureus bacteria on animal dishes at Shella's Catering Semarang.*

**Methods:** *this study used descriptive analytic with cross sectional design, the number of samples is 9 samples of animal dishes with 2 times repetition. Staphylococcus aureus can be identified by conductingan the MSA test. The data of education, knowledge and practice of food handler's hygiene sanitation were collected using questionnaires through interview. The statistical test used Fisher's exact.*

**Results:** *the knowledge and practice of food handler's hygiene sanitation were categorized good (60%). The results of the bivariate test showed that there was no correlation between education, knowledge and practices of hygiene sanitation on the existence of the Staphylococcus aureus bacteria in animal dishes (p> 0.05).*

**Conclusion:** *there is no relationship between education, knowledge and hygiene practice of food handler's sanitation toward the existence of the Staphylococcus aureus bacteria in animal dishes.*

**Keywords:** *food handler, hygiene sanitation practice, S. aureus.*

**ABSTRAK**

**Latar belakang:** bakteri *Staphylococcus aureus* merupakan salah satu mikroba yang dapat menyebabkan gastroenteritis. Bakteri ini tersebar luas dan hidup sebagai flora normal manusia. Peran penjamah makanan sangat penting terhadap keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*.

**Tujuan:** mengetahui hubungan antara pendidikan, pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap keberadaan bakteri *staphylococcus aureus* pada hidangan hewani di Shella Catering Kota Semarang.

**Metode:** Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif analitik dengan rancangan crosssectional, jumlah sampel sebanyak 9 sampel hidangan hewani dengan pengulangan 2 kali serta 5 penjamah makanan. Keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* dapat diketahui dengan melakukan uji MSA. Data pendidikan, pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan dikumpulkan menggunakan kuesioner dengan cara wawancara. Uji statistik yang digunakan adalah *Fisher's exact*.

**Hasil:** Pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan termasuk kategori baik (60%). Hasil uji bivariat, diperoleh tidak ada hubungan variabel pendidikan, pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi terhadap keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* pada hidangan hewani( p> 0.05).

**Kesimpulan:** tidak terdapat hubungan antara pendidikan, pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap keberadaan bakteri *staphylococcus aureus* pada hidangan hewani.

**Kata Kunci :** penjamah makanan, praktik hygiene sanitasi, *S. aureus*

---

## PENDAHULUAN

Keamanan pangan saat ini menempati posisi yang sangat penting bagi aspek kesehatan dan pembangunan. Hal ini dibuktikan adanya Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Selain itu terdapat UU RI Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan yang didalamnya memuat mengenai keamanan pangan<sup>1</sup>.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI) melaporkan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pada kelompok pangan tahun 2016 sebanyak 60 kasus. Ditinjau dari jenis pangan, penyebab keracunan pangan tahun 2016 pada jasa boga sebanyak 9 (15,25%) kejadian. Hasil analisis Badan POM (2016) terdapat 2 penyebab keracunan pangan, yaitu urutan pertama disebabkan oleh mikroba patogen sebanyak 3,33% dan penyebab kedua oleh kimia sebanyak 1,67%. Salah satu mikroba patogen yang menyebabkan keracunan pangan tahun yaitu bakteri *Staphylococcus aureus*<sup>2</sup>.

Sekitar 25%-30% manusia membawa bakteri *Staphylococcus aureus* di dalam rongga hidung dan kulitnya. Bakteri ini menghasilkan enterotoksin yang dapat menimbulkan gastroenteritis dengan gejala muntah, mual, kejang perut dan diare. Hampir semua jenis makanan dapat terkontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus* terutama pada makanan yang berprotein tinggi seperti makanan hewani<sup>3</sup>. Substrat yang baik untuk pertumbuhan sel dan produksi enterotoksin adalah substrat yang mengandung protein atau asam-asam amino, garam anorganik, dan vitamin. Arginin merupakan asam amino yang esensial untuk produksi enterotoksin, sedangkan vitamin yang dibutuhkan terutama adalah thiamin dan asam nikotinat<sup>4</sup>.

Tangan manusia merupakan sumber cemaran bakteri yang berasal dari luka atau infeksi kulit, dan salah satu bakteri yang berasal dari tangan manusia adalah bakteri *Staphylococcus aureus* yang dapat menyebabkan keracunan. Dengan perilaku sehat penjamah makanan dapat mencegah terjadinya keracunan makanan yang disebabkan oleh penjamah, yaitu selalu mencuci tangan, menutup luka, menutup mulut jika akan batuk atau bersin, dan selalu menggunakan penjepit atau sarung tangan plastik<sup>5</sup>. Praktik ini didukung oleh pengetahuan yang dimiliki penjamah, semakin luas pengetahuan maka dalam

pelaksanaan praktik hygiene sanitasi makanan akan baik. Hal ini, ditunjang dari pendidikan yang ditempuh oleh penjamah<sup>6</sup>. Kontaminasi makanan matang pada jasa boga sebesar 2,4 %, kontaminasi pewadahan makanan sebesar 16.9%, dan kontaminasi makanan disajikan sebesar 12,2%<sup>7</sup>.

Shella Catering adalah salah satu institusi jasa boga di Kota Semarang yang mempunyai banyak konsumen, sehingga keamanan pangan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan menjadi hal yang harus diperhatikan dengan baik. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan antara pendidikan, pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* pada hidangan hewani di salah satu Catering Kota Semarang.

## METODE

Penelitian ini termasuk penelitian yang bersifat deskriptif analitik dengan menggunakan pendekatan *crossectional* karena data pendidikan, pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan (variabel independen) dan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* (variabel dependen) dilakukan pada waktu yang bersamaan.

Penelitian ini dilakukan di Shella Catering Kota Semarang selama dua minggu pada bulan Mei 2018. Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah 9 hidangan hewani yang diproduksi pada saat hari penelitian berlangsung baik itu hidangan nasi box. Karena selama dua minggu penelitian berlangsung hanya terdapat 9 hidangan. Pengulangan pengambilan sampel dihitung dengan rumus Gomes and Gomes diperoleh hasil 2 kali pengulangan.

Setelah mendapatkan sampel makanan yang dibungkus menggunakan plastik *clip*, kemudian sampel makanan dibawa ke Laboratorium Kesehatan Semarang. Uji keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* dilakukan dengan pengujian koagulase menggunakan media *Manitol Salt Agar* (MSA) dengan satuan koloni/gr. Keberadaan bakteri dikategorikan aman, jika  $<1 \times 10^2$  koloni/gr dan tidak aman, jika  $>1 \times 10^2$  koloni/gr menurut BPOM.

Instrument yang digunakan terdiri dari formulir identitas responden (nama, umur, jenis kelamin, pelatihan hygiene sanitasi), datapendidikan dengan kategori dasar (lulusan SD

dan SMP) dan kategori lanjut (lulusan SMA dan PT), data pengetahuan dikategorikan baik (skor  $\geq$  nilai mean) dan kurang baik (skor  $<$  nilai mean), data praktik hygiene sanitasi dikategorikan baik (skor  $\geq$  nilai mean) dan kurang baik (skor  $<$  nilai mean), dan keberadaan *Staphylococcus aureus*.

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel independen, yaitu pendidikan, pengetahuan penjamah makanan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan dengan variabel dependen yaitu keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*, dengan derajat kepercayaan 95%.

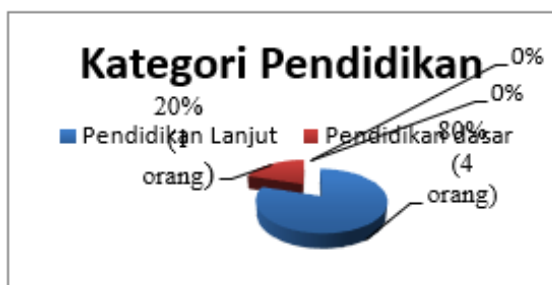
## HASIL PENELITIAN

### Identitas Responden

Responden pada penelitian ini berumur antara 21 tahun hingga 53 tahun dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 3 orang (60.0%) dan laki-laki sebanyak 2 orang (40.0%). Responden penelitian belum pernah mengikuti pelatihan hygiene sanitasi dan catering tersebut belum pernah mengadakan pelatihan hygiene sanitasi untuk para pekerja.

### Pendidikan Penjamah Makanan

Gambar 1 menunjukkan bahwa penjamah makanan yang memiliki pendidikan lanjut sebanyak 4 orang (80.0%) dan yang memiliki pendidikan dasar sebanyak 1 orang (20.0%). Terdapat 1 Penjamah dengan pendidikan dasar hanya menempuh sekolah formal sampai SMP dan penjamah dengan lanjut, yaitu 2 orang SMK, 1 orang D1 dan 1 orang S1. Dengan pendidikan SMP dan SMK tentu sudah bisa, oleh karena itu pengetahuan perlu ditambah dengan memberikan pelatihan hygiene sanitasi bagi para penjamah<sup>8</sup>.

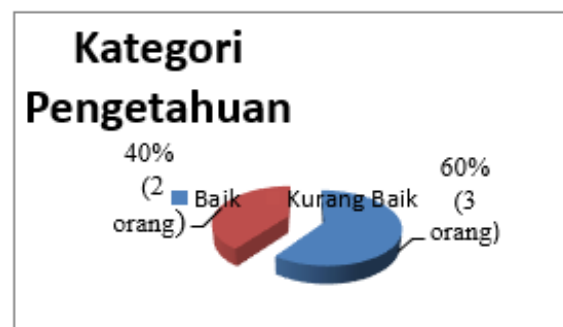


Gambar 1. Diagram Pie Kategori Pendidikan Penjamah Makanan

### Pengetahuan Penjamah Makanan

Dari hasil penelitian diperoleh skor pengetahuan minimum 65 dan maksimum 90 dengan rata-rata 78.0. Pada gambar 2 menunjukkan bahwa penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik sebanyak 3 orang (60.0%) dan yang memiliki pengetahuan kurang baik sebanyak 2 orang (40.0%). Pengetahuan yang baik ini didukung dari pendidikan yang dimiliki oleh para penjamah.

Pengetahuan yang diperoleh secara formal maupun non formal akan mempengaruhi pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi<sup>9</sup>.

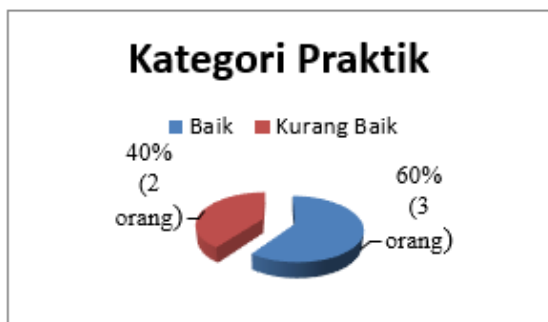


Gambar 2. Diagram Pie Kategori Pengetahuan Penjamah Makanan

### Praktik Penjamah Makanan

Dari hasil penelitian diperoleh nilai minimum dari praktik penjamah makanan yaitu 5 dan nilai maksimum 8 dengan rata-rata 6.0. Praktik penjamah makanan dapat dilihat pada gambar 3, diketahui bahwa praktik hygiene sanitasi penjamah makanan yang mempunyai kategori baik berjumlah 3 orang (60.0%) dan kategori kurang baik berjumlah 2 orang (40.0%).

Meskipun praktik hygiene sanitasi penjamah makanan tergolong baik, namun dalam kenyataannya semua penjamah tidak memakai celemek dan penutup kepala. Karena dampak dari praktik hygiene sanitasi makanan yang kurang dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan yang akan diporsikan. Pihak Catering telah menyediakan celemek, penutup kepala, dan sarung tangan. Alasan celemek tidak digunakan oleh penjamah makanan diantaranya mengganggu saat bekerja. Hampir semua penjamah makanan tidak memakai penutup kepala alasannya kurang nyaman karena kondisi dapur yang panas. Penggunaan penutup kepala pada tenaga penjamah dimaksudkan untuk mencegah jatuhnya rambut pada makanan dan mencegah kebiasaan mengusap atau menggaruk kepala<sup>5</sup>.



**Gambar 3. Diagram Pie Kategori Praktik Penjamah Makanan**

#### Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus*

Berdasarkan gambar 4 menunjukkan hasil pemeriksaan bakteri *Staphylococcus aureus* pada hidangan hewani antara  $<1 \times 10^2$  koloni/g -  $8 \times 10^3$  koloni/g. Dari hasil tersebut didapatkan hidangan hewani yang terdapat bakteri *Staphylococcus aureus* pada jumlah yang aman sebesar 77.8% ( $< 1 \times 10^2$  koloni/g), sedangkan hidangan hewani yang tidak aman sebesar 22.2% ( $\geq 1 \times 10^2$  koloni/g). Terdapat 2 hidangan yang tidak aman, yaitu sambel goreng ati dan kakap goreng yang diporsikan oleh penjamah R dan M.

Adanya 22.2% hidangan hewani yang tidak aman disebabkan karena praktik hygiene sanitasi penjamah makanan yang kurang baik, seperti tidak memakai celemek, penutup kepala, masker dan tidak memakai alat bantu pemorsian (sarung tangan dan penjepit). Bakteri ini tumbuh subur pada suhu kamar serta dapat menghasilkan toksin pada suhu tersebut<sup>10</sup>.

Keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* dapat menghasilkan beberapa toksin, salah satunya yaitu enterotoksin. Enterotoksin ini tahan panas sampai suhu  $100^\circ\text{C}$  selama 30 menit dan tidak terpengaruh oleh enzim gastrointestinal yang dapat menyebabkan keracunan makanan atau gastroenteritis<sup>11</sup>.



#### Gambar 4. Diagram Pie Kategori Keberadaan Bakteri pada Hidangan Hewani

Hubungan Pendidikan dengan Pengetahuan Penjamah Makanan.

Hubungan pendidikan dengan pengetahuan penjamah makanan dapat dilihat pada tabel 1. Terdapat 25.0% penjamah makanan dengan pendidikan lanjut, namun pengetahuan yang dimiliki termasuk kategori kurang baik. Hal ini dikarenakan penjamah makanan kurang mendapatkan informasi hygiene sanitasi penjamah makanan yang harus dilakukan saat menangani makanan.

Hasil uji Fisher's Exact terhadap pendidikan dengan pengetahuan penjamah makanan menunjukkan nilai p value = 0.400 yang berarti tidak ada hubungan yang bermakna antara pendidikan dengan pengetahuan penjamah makanan, namun demikian terdapat kecenderungan adanya hubungan semakin tinggi tingkat pendidikan penjamah maka pengetahuan yang dimiliki akan baik pula.

Pendidikan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang, karena pendidikan diperlukan untuk mendapatkan informasi. Semakin tinggi pendidikan maka semakin banyak informasi yang didapatkan, sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin luas, namun bukan berarti penjamah makanan yang memiliki pendidikan dasar memiliki pengetahuan kurang sebab peningkatan pengetahuan tidak mutlak dari pendidikan formal saja<sup>6,12</sup>.

Hasil penelitian ini serupa dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Nurtika (2014) yaitu, bahwa tidak terdapat hubungan antara pendidikan dengan pengetahuan penjamah makanan (p value = 0.803)<sup>13</sup>.

**Tabel 1. Distribusi Frekuensi Pendidikan dengan Pengetahuan Penjamah Makanan**

Pendidikan	Pengetahuan				Total		p value
	Kurang Baik		Baik		n	%	
Dasar	1	100	0	0	1	100	0.400
Lanjut	1	25.0	3	75.0	4	100	
Total	2	40.0	3	60.0	5	100	

#### Hubungan Pengetahuan dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan.

Hubungan pengetahuan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan dapat dilihat pada tabel 2. Terdapat 50% penjamah makanan dengan pengetahuan kurang baik, namun praktik yang dimiliki baik. Dikarenakan pada saat pemorsian penjamah tersebut secara keseluruhan melakukan praktik dengan benar berdasarkan *checklist*, sehingga skor yang didapat termasuk

kategori baik. Sedangkan 33.3% penjamah makanan dengan pengetahuan baik, namun praktik hygiene sanitasi yang dimiliki kurang baik.

Hasil uji *Fisher's Exact* terhadap variabel pengetahuan penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi menunjukkan nilai p value =1.000 yang berarti tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi, namun demikian terdapat kecenderungan adanya hubungan semakin baik pengetahuan penjamah maka praktik hygiene sanitasi akan baik pula.

Terdapat penelitian dengan hasil serupa yang dilakukan Gutomo (2013) yang menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene dan sanitasi penjamah makanan di RSUD Sragen (p value = 0.102)<sup>9</sup>.

Dalam penelitian ini pengetahuan penjamah makanan belum diaplikasikan dalam suatu tindakan (praktik hygiene sanitasi). Pengetahuan saja tidak cukup untuk meningkatkan praktik hygiene sanitasi yang positif pada penjamah makanan harus terdapat sikap yang mendukung, meskipun sebagian besar penjamah makanan dapat memberikan jawaban yang benar tetapi mereka tidak mengaplikasikan atau mempraktikannya saat menangani makanan<sup>10</sup>.

**Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi**

Pengetahuan	Praktik				Total		p value
	Kurang Baik		Baik		n	%	
Kurang Baik	1	50.0	1	50.0	2	100	1.000
Baik	1	33.3	2	66.7	3	100	
Total	2	40.0	3	60.0	5	100	

**Hubungan Pendidikan Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan.**

Hubungan pendidikan penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan dapat dilihat pada tabel 3. Terdapat 25.0% penjamah makanan dengan pendidikan lanjut namun memiliki praktik hygiene sanitasi yang kurang baik, hal tersebut dikarenakan pendidikan yang dimiliki oleh penjamah bukan pendidikan tentang kesehatan, sehingga dalam pelaksanaan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan memiliki skor yang kurang baik.

Hasil uji *Fisher's Exact* terhadap variabel pendidikan penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi menunjukkan nilai p value =0.400 yang berarti tidak ada hubungan yang bermakna antara pendidikan penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi, namun demikian terdapat

kecenderungan adanya hubungan semakin tinggi pendidikan penjamah maka praktik hygiene sanitasi akan baik pula.

Terdapat penelitian dengan hasil serupa yang menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara pendidikan dengan praktik penjamah makanan (p value = 0.220)<sup>13</sup>.

**Tabel 3. Distribusi Frekuensi Pendidikan Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan**

Pendidikan	Praktik				Total		p value
	Kurang Baik		Baik		n	%	
Dasar	1	100.0	0	0	1	100	0.400
Lanjut	1	25.0	3	75.0	4	100	
Total	2	40.0	3	60.0	5	100	

**Hubungan Pendidikan Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Hidangan Hewan.**

Hubungan pendidikan penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* pada hidangan hewani dapat dilihat pada tabel 4, terdapat 50% penjamah dengan pendidikan dasar, namun hidangan yang diporsikan memiliki kategori aman. Sedangkan terdapat 14.3% penjamah dengan pendidikan lanjut, namun hidangan yang diporsikan memiliki kategori tidak aman.

Hasil uji *Fisher's Exact* hubungan antara pendidikan dengan keberadaan bakteri ditunjukkan nilai p value = 0.417 yang berarti tidak ada hubungan yang bermakna antara pendidikan penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* pada hidangan hewani, namun demikian terdapat kecenderungan adanya hubungan semakin tinggi tingkat pendidikan penjamah maka hidangan yang diporsikan aman dari keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*. Pendidikan penjamah makanan tidak berhubungan secara langsung dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*. Namun, pendidikan merupakan penghubung yang penting terhadap pengetahuan seseorang.

Terdapat penelitian serupa yang dilakukan Pradidina (2017) bahwa tidak terdapat hubungan antara pendidikan pedagang kaki lima dengan kontaminasi *e.coli* pada jajanan pedagang kaki lima (p value = 0.440)<sup>14</sup>.

**Tabel 4. Distribusi Frekuensi Pendidikan Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Hidangan Hewani**

Pendidikan	Bakteri				Total		p value
	Tidak aman		Aman		n	%	
Dasar	1	50.0	1	50.0	2	100	0.417
Lanjut	1	14.3	6	85.7	7	100	
Total	2	22.2	7	77.8	9	100	

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Hidangan Hewani.

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Hidangan Hewani ada tabel 5 terdapat 66.7% penjamah makanan dengan pengetahuan kurang baik, namun hidangan yang diporsikan memiliki kategori aman. Sedangkan 16.7% penjamah dengan pendidikan baik, hidangan yang diporsikan memiliki kategori tidak aman. Penjamah tersebut hanya sekedar tahu, namun tidak menerapkan pada saat pemorsian sehingga makanan tersebut terkontaminasi oleh bakteri *Staphylococcus aureus*.

Hasil uji *Fisher,s Exact* terhadap variabel pengetahuan dengan keberadaan bakteri di tunjukan nilai p value= 1.000 yang berarti tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*, namun demikian terdapat kecenderungan adanya hubungan pengetahuan penjamah yang baik maka hidangan yang diporsikan aman pula dari keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*. Hal ini, dikarenakan sebagian besar penjamah makanan sudah memiliki pengetahuan dengan kategori baik. Penelitian yang dilakukan Aqmarina (2014) juga menunjukkan tidak ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan terhadap kontaminasi bakteri *e.coli* pada jajanan sekolah di Kelurahan Paledang (p value = 0.364)<sup>15</sup>

**Tabel 5. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Hidangan Hewani**

Pengetahuan	Bakteri				Total		p value
	Tidak Aman		Aman		n	%	
Kurang baik	1	33.3	2	66.7	3	100	1,000
Baik	1	16.7	5	83.3	6	100	
Total	2	22.2	7	77.8	9	100	

### Hubungan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Hidangan Hewani.

Hubungan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* pada hidangan hewani, dapat dilihat pada tabel 6 terdapat 33.3% penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi kurang baik, namun hidangan yang diporsikan termasuk kategori aman. Karena, sebelum pemorsian penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir serta

menggunakan alat bantu pemorsian, tetapi penjamah tersebut tidak mentaati peraturan penggunaan APD yang ada. Sehingga praktik penjamah termasuk kategori kurang baik.

Hasil uji *Fisher,s Exact* terhadap variabel praktik penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*, menunjukkan nilai p value = 0.083 yang berarti tidak ada hubungan yang bermakna antara praktik hygiene sanitasi penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*, namun demikian terdapat kecenderungan adanya hubungan semakin baik praktik hygiene sanitasi penjamah makanan maka hidangan yang diporsikan aman pula dari keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*.

Penelitian yang dilakukan Maharani (2016) juga mengatakan hasil yang sama, yaitu tidak terdapat hubungan antara hygiene sanitasi penjamah makanan dengan angka kuman makanan jajanan sekitar SMA Negeri Wonogiri (p value =0.295)<sup>16</sup>.

Bakteri *Staphylococcus aureus* dapat ditemukan di udara, debu, limbah, air, pangan, peralatan makan, lingkungan, manusia dan hewan. Manusia dan hewan merupakan tempat pertumbuhan utama. *Staphylococcus aureus* ada dalam saluran hidung dan tenggorokan serta pada kulit dan rambut pada 50 % atau lebih individu yang sehat. Walaupun penjamah makanan merupakan sumber pencemaran pangan yang utama, namun kebersihan peralatan dan lingkungan dapat juga menjadi sumber pencemaran<sup>17,18</sup>.

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Hidangan Hewani

### KESIMPULAN

Tidak terdapat hubungan antara pendidikan, pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap keberadaan bakteri *staphylococcus aureus* pada hidangan hewani (p > 0,05)

### SARAN

1. Pihak Catering perlu mengikut sertakan penjamah makanan pada pelatihan hygiene sanitasi jasa boga .

Pekerja penjamah makanan harus selalu menggunakan APD lengkap dilingkungan produksi seperti penutup kepala, masker, sarung tangan, alat bantu pemorsian dan celemek.

### DAFTAR PUSTAKA

1. Permenkes. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi. 2004;

2. Badan POM. Laporan Tahunan 2016. Jakarta; 2016.
3. Soedarto. Mikrobiologi Kedokteran. Jakarta: Sagung Seto; 2015.
4. Puspawati R. Kontaminasi Staphylococcus aureus pada Pangan. 2014;
5. Permenkes. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. 2011;2008.
6. Notoatmodjo S. Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2003.
7. Djaja IM. Kontaminasi E.coli Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Di Jakarta Selatan 2003. Makara, Kesehatan [Internet]. 2008;12:36–41. Available from: <http://repository.ui.ac.id/contents/koleksi/2/e21370fdad8363fcfd6bbca1024cd92e91392179.pdf>
8. Nurlatifah RS. Faktor-Faktor Yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Rutan Kelas 1 Surabaya. e- J Boga. 2017;5, No.1:57–56.
9. Gutomo L, Kurnia P, Widiyaningsih EN. Karakteristik Pengetahuan Dan Perilaku Tentang Higiene Dan Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Sragen. 2013;
10. Siau MF, Son R, O M, Toh P., Chai L. Food court hygiene assessment and food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers in Putrajaya. Int Food Res J 22. 2015;5:1843–54.
11. Elliott T. Mikrobiologi Kedokteran & Infeksi. 4th ed. Puspawati N, Suyono YJ, Djayasaputra L, editors. Jakarta: EGC; 2013.
12. Budiyono, Junaedi H, Isnawati, Wahyuningsih T. Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. J Promosi Kesehatan Indones. 2009;4.
13. Nurtika E. Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gadjah Mada. 2014;
14. Pratidina A. Hubungan Higiene dan Sanitasi Dengan Kontaminasi E.coli pada Jajanan Pedagang Kaki Lima di Sekolah Dasar Kelurahan Pendrikan Lor, Semarang. J Kesehatan Masy [Internet]. 2017;5. Available from: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
15. Aqmarina H. Kadar Bakteri E.coli pada Makanan Jajanan Sekolah di Kelurahan Paledang, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor Tahun 2014. 2014;
16. Maharani NE. Hubungan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Makanan Jajanan Sekitar SMA Negeri Wonogiri. J IKESMA. 2016;12.
17. Badan POM. Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan. Jakarta; 2016.
18. RI BP. Pedoman Kriteria Cemar Pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. In Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan; 2012.