



## FAKTOR - FAKTOR YANG MEMPENGARUHI HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA KERUPUK DI KELURAHAN SILABERANTI PALEMBANG

### *Factors That Affect Food Handler's Sanitary Hygiene In The Household Crackers Industry In Silaberanti District, Palembang*

Nur Afni Maftukhah<sup>1\*</sup>

\*Prodi D3 Kesehatan Lingkungan, Fak.Sains dan Teknologi, IKesT Muhammadiyah Palembang  
Korespodensi Email: [maftukhahafni@gmail.com](mailto:maftukhahafni@gmail.com)

#### ABSTRAK

**Latar Belakang** : Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun berada serta memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, tanpa adanya makanan dan minuman manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip Hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi cara pengolahan makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan Makanan. **Tujuan** : Untuk mengetahui sejauh mana penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan dan minuman pada industri rumah tangga kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang . **Metode** : Penelitian ini bersifat Deskriptif dimana data diperoleh dari observasi secara langsung dengan menggunakan lembar checklist, Dimana Sampel Penelitian adalah seluruh penjamah makanan yang berjumlah 10 penjamah pengumpulan data dengan menggunakan tabel distribusi frekuensi. **Hasil** : Hasil penelitian didapatkan 3 variabel yang dinilai belum memenuhi syarat seperti kebersihan diri penjamah, cara pengolahan pada bahan yang akan diolah masih dalam keadaan terbuka dan fasilitas pengendalian vektor yang belum tersedia. **Diskusi** : Pengaruh penyuluhan, pengawasan dan pembinaan ini dapat meningkatkan pengetahuan karyawan pada Industri Rumah tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang dalam penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan.

**Kata Kunci** : Kerupuk, Hygiene Sanitasi, Penjamah Makanan.

#### ABSTRACT

**Introduction** : In general, when using cooking oil, there are still many people who use cooking oil repeatedly. The process of heating oil at a certain temperature, when used for frying will break some of the double bonds (unsaturated) into single bonds (saturated). Cooking oil used more than three times will experience oxidation which tends to trigger degenerative diseases. **Objective** : To see the effect of posters and leaflets on the behavior of home industry employees in using cooking oil. **Method** : This research is quasi-experimental with a pretest-posttest design. This study used a sample of Home Industry Employees consisting of three groups, namely the Media Leaflet Intervention group, the Media Poster Intervention group and the control group, each of which consisted of 18 people. Data collection used a questionnaire and observation and data analysis used the Wilcoxon test. **Results** : The results of the study proved that the intervention using poster media and leaflet media was effective in increasing the behavior of housewives in the subsequent use of cooking oil with a mean difference value of knowledge leaflet of 6.06, an attitude of 5.95, an action of 6.67 and a mean difference value of knowledge poster of 4.56, attitude of 7.39 and action of 4.39. **Discussion** : Media influence Posters and Leaflet media are very effective in increasing the behavior of Home Industry employees in using cooking oil.

**Keywords** : Cooking Oil, Media Poster, Media Leaflet, Communication, Behavior, Home Industry.



## PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun berada serta memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, tanpa adanya makanan dan minuman manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya, adapun pengertian menurut WHO (*World Health Organization*) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (*Putraprabu, 2018*).

Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti : vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (*Hidayati F, 2022*).

Pada umumnya dalam pengolahan makanan selalu diusahakan agar makanan yang diolah menghasilkan makanan sehat dan lezat sehingga disukai oleh masyarakat serta dapat di jual dengan baik. Terdapat 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan Makanan (*Taufik & Seftiono, 2018*)

Kerupuk yang menjadi salah satu makanan pendamping yang banyak di konsumsi masyarakat Indonesia mulai dari dewasa hingga terkhususnya kalangan anak-anak, rasanya ada yang kurang lengkap jika menyantap makanan tanpa kerupuk, tidak hanya sebagai makanan pendamping kerupuk juga kerap kali dimakan langsung sebagai cemilan. (*Astuti, 2018*). Indonesia punya satu kuliner lain yang selalu ada di atas meja makan, yakni kerupuk. Kerupuk memang menjadi salah satu kuliner yang tak pernah absen di atas meja makan, baik itu yang ada di rumah, di rumah makan kaki lima, hingga di restoran yang ada di seluruh

Indonesia. Kerupuk seolah menjadi pelengkap santapan makan (*Nadia Kesuma Astuti, 2018*) selain sambal. Kerupuk termasuk makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioka lalu dijemur hingga kadar airnya hilang dan digoreng sampai mengembang. Jika kita perhatikan, masyarakat Indonesia, terutama kita sendiri juga pasti sangat suka makan kerupuk. Tidak hanya sebagai cemilan ringan saja, tetapi juga sebagai teman wajib saat menyantap aneka kuliner, tanpa disadari ada banyak bahaya atau masalah dalam mengkonsumsi kerupuk apalagi mengkonsumsi dengan berlebihan seperti kasus tersebut.

Kerupuk putih yang banyak beredar dimasyarakat kini memang dinilai cukup meresahkan hal ini terjadi karena beredarnya isu-isu terkait yang baru ini sedang buming baik di televisi maupun internet yakni ada campuran yang tidak lazim seperti lilin dan plastik. Beberapa orang pernah melakukan tester dengan membakar kerupuk putih yang mengetahui kandungan lilin, Seperti yang pada efek samping dari mengkonsumsi mie instan.

Penelitian terakhir mencoba membakar kerupuk hasilnya adalah kerupuk ikut terbakar dengan menyala seperti nyala lilin. Hal ini yang menjadi indikasi bahwa kerupuk tersebut mengandung positif lilin, secara garis besar pencampuran lilin dan plastik sendiri memang menguntungkan dari pihak penjual dengan kondisi kerupuk akan lebih jernih dan renyah bahkan ketahanan renyah akan lebih lama. Bukan hanya itu minyak yang dibutuhkan untuk menggoreng juga lebih sedikit berhubung harga minyak sedang naik sedangkan kerupuk tidak mungkin selangit. Sayangnya pakar kesehatan menyebutkan jika ada bahaya yang mengintai jika kita mengkonsumsi kerupuk dengan berlebihan seperti resiko obesitas, tekanan darah tinggi, menyebabkan gagal ginjal, kanker, gangguan pencernaan.

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang



baru. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian.. Sekitar 70 % kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Rahmayani R, 2018). Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan 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 (Lestari W, 2019).

Disumatera utara (Medan) kasus keracunan makanan selama tahun 2004 tercatat 491 orang (POM, 2004). Sebanyak 32 orang anak dihaparan perak, Deli serdang menjadi korban keracunan makanan, dari 32 orang anak yang sudah didata, 26 masih dalam perawatan dan sudah pulang, Amos Karo- Karo, Kamis (19/3). Warga dusun I dan dusun III desa punggulan, kecamatan air joman, kabupaten asahan, digegerkan kasus dengan keracunan makanan massal yang menimpa sebagian besar warganya. Sebanyak 79 orang yang terdiri dari anak-anak dan orang dewasa, dari total jumlah warga yang menjadi korban sebanyak 37 menjalani rawat inap di puskesmas binjai serbangan, 37 orang lainnya menjalani rawat jalan, dan 5 orang dirawat di RSUD HAMS kisaran.

Kondisi ini menunjukkan bahwa penggunaan makanan yang tidak layak dikonsumsi dan belum memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi makanan masih luas terjadi dimasyarakat, peluang terjadinya

kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan.

Pada Industri Rumah Tangga kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang masalah hygiene dan sanitasi makanan masih kurang diperhatikan. Home Industri kerupuk seringkali belum ditangani secara baik sehingga menimbulkan dampak terhadap lingkungan, bangunan, peralatan atau pekerja, lingkungan yang mendukung merupakan salah satu kunci penting dalam membentuk kinerja yang baik, bangunan juga hal penting yang harus diperhatikan untuk menghindari bahaya rawan kecelakaan bagi pekerja, dalam mengolah makanan masih kurang diperhatikan oleh penjamah makanan dari cara pengolahan makanan belum memenuhi syarat sanitasi, disamping itu penjamah makanan yang menangani makanan belum memiliki sertifikat kesehatan dan tidak menggunakan pakaian kerja yang lengkap (celemek), sarung tangan dan topi (Harahap & Andayani, 2018).

Pengamatan langsung melalui survey awal yang dilakukan penulis, ternyata dari pengolahan makanan dan sipenjamah makanan belum memperhatikan syarat-syarat hygiene sanitasi makanan hal ini dapat dilihat dari cara sipenjamah dalam pengolahan makanan masih melakukan kegiatan kebiasaan yang tidak baik, seperti perilaku penjamah makanan yang dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal, diantaranya adalah menggunakan lap kotor untuk membersihkan perabotan dan lain-lainnya. Sanitasi peralatan makanan belum memenuhi syarat. Selain itu sering kali menggaruk-garuk ataupun merokok, berbicara sambil bekerja, dan tidak mencuci tangan ketika akan menjamah makanan.

## **BAHAN DAN METODE**

### **TAHAPAN :**

#### **1. Tahapa Persiapan**

Di tahapan ini peneliti mempersiapkan sarana dan prasarana yang akan mendukung penelitian seperti izin penelitian, berkoordinasi dengan Pemilik / Pimpinan Industri Rumah Tangga / Industri. Pada tahapan persiapan ini peneliti mempersiapkan :



- a) Proses Perizinan
- b) Melakukan Koordinasi dengan Kepala Industri Rumah Tangga
- c) Mempersiapkan Sarana dan Prasarana yang akan mendukung penelitian
- d) Mempersiapkan Leaflet Penelitian
- e) Mempersiapkan Tahapan yang berkaitan dengan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Industri Rumah Tangga Kerupuk

## 2. Alat Penelitian / Instrumen

Checklist persyaratan sanitasi pengolahan makanan yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir penilaian yang terdapat dalam Kepmenkes 942/Menkes/SK/VII/ dan terdapat Permenkes Nomor1096/MENKES/PER/IV/2011.

## 3. Tahap Pelaksanaan Penelitian

### a) Pra penelitian

Pada tahap ini melakukan survey langsung pada tempat yang akan diteliti dengan melakukan observasi pendahuluan awal dan mengumpulkan materi-materi yang mendukung tema peneliti.

### b) Penelitian

Pada tahap ini melakukan penelitian langsung dengan cara observasi dan dokumentasi

### c) Pasca penelitian

Setelah data semua terkumpul tahap ini melakukan pembenahan berkas-berkas untuk yang berkaitan dengan penelitian.

## METODE :

Metode Pengambilan Sampel :

Adapun Metode Pengambilan Sampel sesuai dengan langkah-langkah berikut ini adalah :

### 1. Pra Penelitian

Pada tahap ini melakukan survey langsung pada tempat yang akan diteliti dengan melakukan observasi pendahuluan awal dan mengumpulkan materi-materi yang mendukung tema peneliti.

### 2. Penelitian

Pada tahap ini melakukan penelitian langsung dengan cara observasi dan dokumentasi

### 3. Pasca penelitian

Setelah data semua terkumpul tahap ini melakukan pembenahan berkas-berkas untuk yang berkaitan dengan penelitian ini.

## TEKNIK PENGUMPULAN DATA & ANALISIS DATA

### a. Teknik Pengumpulan Data

#### 1. Data Primer

Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana yang terdapat di lokasi penelitian dengan mengadakan wawancara langsung dengan penjamah makanan dalam pengolahan makanan dengan menggunakan checklist.

#### 2. Data skunder

Data sekunder diperoleh dari jurnal-jurnal atau skripsi penelitian yang mendukung.

### b. Analisis Data

Data yang dikumpulkan diperoleh secara manual dari hasil observasi higiene dan sanitasi makanan pada pabrik kerupuk putih disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi kemudian dinarasikan secara deskriptif dan persentasi dari tiap variabel (notoatmojo, 2005).

$$P = \frac{F}{N} \times 100\%$$

Keterangan :

P = Proporsi

F = Frekuensi Kategori

N = Jumlah Sampel

## HASIL

1. Kebersihan Diri Penjamah Makanan di Industri Rumah Tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang.

Tabel 1  
Distribusi Penjamah Makanan Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang

NO	Variabel yang dinilai	YA	%	TIDAK	%
----	-----------------------	----	---	-------	---



1	Tidak mengidap penyakit mudah menular(batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya) penyakit pembawa kuman dan menutup luka pada(bisul atau luka lainnya)	9	90%	1	10%
2	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian	7	70%	3	30%
3	Memakai celemek dan tutup kepala Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan	1	10%	9	90%
4	Tidak sambil merokok/menggaruk badandantidak berbicara	9	90%	1	10%
5	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan	7	70%	3	30%

Berdasarkan Tabel.1 diketahui dari 10 penjamah pada Industri Rumah Tangga Kerupuk 90% dari penjamah tidak mengidap penyakit yang menular dan selama pengolahan tidak sambil merokok, menggaruk badan dan tidak berbicara, menjaga kebersihan diri, tangan, rambut dan mencuci tangan setiap kali menangani makanan terdapat 70%, dan pada pabrik tesebut dilihat hanya 10% yang tidak menggunakan celemek, tutup kepala dan sarung tangan.

2. Faktor - faktor yang meliputi Penjamah makanan.

Faktor yang meliputi Penjamah makanan yaitu : Jenis kelamin, Usia dan Tingkat Pendidikan dapat dilihat dari tabel distribusi frekuensi 2,3 dan 4 sebagai berikut

Tabel 2  
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Menurut Jenis Kelamin Pada IRT Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang

No	Jenis Kelamin	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Laki – Laki	10	100%
2	Perempuan	0	0%
Total		10	100%

Berdasarkan tabel.2 seluruh karyawan pabrik kerupuk putih yang berjumlah 10 penjamah (100%) berjenis kelamin laki-laki.dikarenakan dalam hal ketahanan fisik

yang sebagian besar kerja yang berkaitan dengan api, pengangkutan cetakan berat dan sebagian yang berjualan memakai keranjang besar.

Tabel 3  
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Menurut Usia pada IRT Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang

No	Usia / Umur	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	20 – 25	4	40%
2	25 – 30	6	60%
Total		10	100%

Berdasarkan Tabel.3 usia karyawan rata-rata pada tingkatan 20-25 ada 4 orang (40%) dan umur 25-30 sebanyak 6 orang (60%). Dimana dengan rata-rata umur responden ±30 tahun, dari karakteristik usia ini termasuk usia produktif yang tergolong sebagai orang dewasa dan dapat mengerti segala sesuatu. setidaknya dengan keadaan ini, responden dapat berpikir dan menanggapi secara positif bagaimana cara menanggapi makanan yang sesuai dengan persyaratan Hygiene Sanitasi pengolahan makanan jika sewaktu – waktu diberikan penyuluhan.

Tabel 4  
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Menurut Pendidikan pada IRT Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang

No	Pendidikan	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	SD	2	20%
2	SMP	8	80%
Total		10	100%

Berdasarkan Tabel.4 diketahui bahwa jenjang pendidikan tertinggi yang pernah di tempuh oleh karyawan IRT Kerupuk adalah SMP sebanyak 8 orang (80%) dan ada beberapa juga hanya sampai SD sebanyak 2 orang (20%), responden yang sebagian besar memilih langsung bekerja dari pada bersekolah dikarenakan keterbatasan ekonomi keluarga sehingga mereka memilih membantu keluarga.

Dilihat dari hasil penelitian tidak ada satupun responden yang berasal dari tingkat



pendidikan perguruan tinggi. Hal ini secara tidak langsung mempengaruhi pengetahuan, sehingga perlu melakukan penyuluhan tentang perilaku hygiene sanitasi dan diharapkan perilaku hygiene dan sanitasi makanan dapat lebih baik lagi.

### 3. Cara Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara langsung terhadap Penjamah Makanan di Industri Rumah tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang diperoleh distribusi frekuensi dari jawaban responden dapat dilihat pada tabel.5

**Tabel 5**  
**Distribusi Cara Pengolahan Makanan IRT Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang**

Variabel	Variabel yang dinilai	Ya	Tidak
<b>Cara Pengolahan Makanan</b>	Bahan yang akan diolah harus bersih sesuai dengan Hygiene Sanitasi Pengolahan	√	
	Menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan dalam menerapkan Hygiene dan Sanitasi Makanan	√	
	Makanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup dengan bersih		√
	Peralatan yang digunakan bebas dari bahan berbahaya	√	

Berdasarkan Tabel.5 diketahui dari 4 Variabel yang dinilai di Industri Rumah Tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang, hanya satu variabel yang tidak memenuhi syarat yaitu pada bahan yang akan diolah dalam keadaan bersih sesuai hygiene sanitasi makanan tetapi makanan yang akan diolah diangkut dalam keadaan terbuka dan tidak memenuhi syarat.

### 4. Tempat Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara langsung terhadap Tempat Pengolahan Makanan di Industri Rumah Tangga di Kelurahan Silaberanti Palembang diperoleh distribusi frekuensi dari jawaban responden dapat dilihat pada tabel.6

**Tabel 6**  
**Distribusi Tempat Pengolahan Makanan di IRT Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang**

Variabel	Variabel yang dinilai	Ya	Tidak
<b>Tempat Pengolahan Makanan</b>	Penyediaan tempat untuk air bersih	√	
	Saluran pembuangan air limbah dalam keadaan tertutup	√	
	Tersedia tempat sampah yang tertutup	√	
	Dilengkapi fasilitas pengendalian vektor		√
	Dinding dan langit-langit dalam keadaan kokoh, bersih dan aman.	√	
	Dilengkapi sungkup dan cerobong asap	√	

Berdasarkan Tabel.6 diketahui dari 6 Variabel yang dinilai di Industri Rumah Tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang hanya 1 variabel yang tidak memenuhi syarat yaitu Industri Rumah Tangga kerupuk tersebut tidak memiliki fasilitas pengendalian vektor dikarenakan belum tersedia di Industri Rumah Tangga Kerupuk tersebut.

### 5. Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara langsung terhadap Tempat Pengolahan Makanan di Industri Rumah Tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang diperoleh distribusi frekuensi dari jawaban responden dapat dilihat pada tabel.7

**Tabel 7**  
**Distribusi Peralatan dalam Pengolahan Makanan IRT Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang**

Variabel	Variabel yang dinilai	Ya	Tidak
<b>Peralatan dalam Pengolahan Makanan</b>	Mencuci atau Lap Peralatan dengan bersih	√	
	Mengeringkan alat dengan lap yang bersih	√	
	Tahan karat atau stainless stell untuk menjaga kesehatan	√	
	Sebelum digunakan alat pengolahan dalam kondisi yang bersih	√	

Berdasarkan Tabel.7 diketahui dari 4 Variabel yang dinilai di Industri Rumah



Tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti, peralatan yang digunakan selalu dicuci, dilap, dan dikeringkan dengan bersih dan dari ke-4 variabel dikategorikan sudah memenuhi syarat.

## PEMBAHASAN

Hygiene Sanitasi makanan dan minuman adalah suatu pencegahan menitikberatkan kegiatan dan kegiatan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya - bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan makanan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen.

### 1. Kebersihan Diri Penjamah Makanan

Diketahui dari 10 penjamah pada pabrik kerupuk 90% dari penjamah tidak mengidap penyakit yang menular, mencuci tangan setiap kali menangani makanan terdapat 70%, dan pada pabrik tersebut dilihat 10% yang tidak menggunakan celemek, tutup kepala dan sarung tangan.

Menurut PERMENKES NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi penjamah dalam pengolahan makanan yang harus diperhatikan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteriologi, yaitu :

- Tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- Tangan penjamah makanan harus selalu dijaga kebersihannya yaitu : kuku dipotong pendek, sehingga tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran yang dapat mencemari makanan, mandi sehari minimal 2 kali untuk menjaga kebersihan kulit dan tubuh, kulit harus bebas dari luka, karena dapat menjadimedia penularan.
- Tidak merokok dalam mengolah makanan
- Selalu mencuci tangan pada saat melakukan aktifitas pengolahan makanan, yaitu sebelum memulai aktifitas

pengolahan makanan, setelah keluar dari toilet, setelah membuang sampah atau kotoran lain, ketika meracik bahan makanan, setelah mengerjakan pekerjaan lain diluar pengolahan makanan, seperti bersalaman atau membersihkan alat dan mengelap.

- Menjauhkan sifat/perilaku buruk seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, lubang hidung, telinga atau kuku, mencicipi makanan dengan jari atau menjilat pada peralatan yang kontak langsung pada makanan, meludah sembarangan disembarangan tempat, apabila batuk atau bersin terbuka tidak ditutup dengan sapu tangan, dan menyisir rambut di tempat pengolahan makanan.
- Pakaian yang dikenakan harus selalu bersih dan rapih.
- Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan tubuh dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan dari plastic, menggunakan penjepit makanan serta menggunakan alat lain seperti sendok/garpu.

Hasil penelitian dari aspek kebersihan diri (Penjamah makanan) pada pabrik kerupuk putih tersebut sebagai berikut. Penjamah makanan dipabrik kerupuk kurang memperhatikan kebersihan diri penjamah dikarenakan penjamah belum menggunakan sarung tangan pada saat pengolahan berlangsung, tidak menggunakan penutup kepala dan celemek, terkadang penjamah juga tidak memakai baju saat proses pengolahan berlangsung dari hasil wawancara pekerja kepanasan karena bekerja yang berkaitan dengan api dan tempat yang kurang memadai. Tetapi penjamah tidak mengidap penyakit yang mudah menular, sewaktu bekerja penjamah kondusif dan tenang tidak berbicara atau sambil merokok, setiap memulai dan sesudah bekerja penjamah rutin dalam mencuci tangan.

Saat proses wawancara mengenai sikap terhadap kebersihan diri sesuai hygiene



sanitasi pengolahan makanan dan minuman ,responden mengatakan untuk penggunaan alat pelindung diri belum terpenuhi dikarenakan proses kerja dan kondisi bangunan yang belum memadai,untuk informasi mengenai pentingnya menjaga kebersihan diri sangat diperlukan, terutama dalam bentuk penyuluhan lisan atau melalui media.

## 2. Cara Pengolahan Makanan

Dari hasil observasi dengan empat variabel dalam pengolahan makanan hanya satu variabel yang tidak memenuhi syarat sanitasi pengolahan makanan yaitu dalam pengolahan bahan yang akan diolah dalam keadaan bersih,dan menyajikan tempat atau alat yang bersih dan aman,peralatan yang digunakan bebas dari bahan berbahaya,bahan yang digunakan seperti tepung kanji,garam,penyedap rasa,tepung terigu, pewarna makanan,terasi,dan bawang putih.

Tetapi dalam proses pengangkutan makanan yang akan diolah tidak tertutup sehingga dapat menjadi dampak timbulnya masalah didalam proses pengolahan,menurut PERMENKES NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 dalam bagian pengolahan makanan pada Industri Rumah Tangga Kerupuk ini belum memenuhi syarat dikarenakan makanan yang akan diolah masih terbuka,karena hygiene sanitasi sangat penting diterapkan dalam pengolahan makanan demi menjamin keamanan dan kesehatan makanan,hal ini perlu adanya penyuluhan tentang pengolahan makanan sesuai hygiene dan sanitasi makanan.

## 3. Tempat Pengolahan Makanan

Dari hasil observasi dan survey lokasi langsung dapat dilihat kondisi tempat pengolahan makanan dalam keadaan bersih tersedianya tempat sampah yang tertutup dan diangkat secara rutin setiap hari,untuk penyediaan air bersih pada Industri Rumah Tangga kerupuk menggunakan air bersih dari sumur yang tertutup, secara fisik air yang digunakan tidak berbau, tidakberasa dan tidak

berwarna, menyediakan tempat penampungan air bersih,air bersih Industri Rumah Tangga Kerupuk juga memenuhi kuantitas yaitu cukup untuk karyawan dan keperluan sehari-hari. Untuk limbah pabrik seusai persyaratan sanitasi harus kedap air, tertutup, lancar dan fasilitas pengendalian vektor dan masih ditemuan lalat dan terkadang tikus.

Bangunan pabrik tersebut dinding dan langit-langit dalam keadaan kokoh dan dilengkapi dengan cerobong asap tetapi terlihat kotor penyebab dari asap pengukuhan dan penggorengan setiap hari, untuk lantai selalu dibersihkan sebelum dan sesudah bekerja.hal ini mengganggu kenyamanan saat bekerja didalam ruang pengolahan.

Menurut PERMENKES NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan dari hasil penelitian bagian yang tidak memenuhi syarat bagian fasilitas pengendalian vektor yang belum tersedia pada Industri Rumah Tangga Kerupuk.

## 4. Peralatan dalam Pembuatan makanan

Hasil observasi dan survey Penelitian pada tindakan terhadap peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan di pabrik kerupuk putih sudah termasuk memenuhi syarat hygiene sanitasi dikarenakan peralatan yang digunakan dicuci atau dilap dengan bersih,alat yang harus dicuci dikeringkan dengan menggunakan kain lap yang bersih,sebelum dan sesudah digunakan alat pengolahan sudah dalam keadaan bersih,alat yang digunakan juga aman dan tidak berbahaya.

Menurut PERMENKES NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi pengolahan makanan dalam bagian peralatan dapat dilihat dari empat aspek dalam variabel peralatan pengolahan makanan menunjukkan bagian peralatan





dalam Industri Rumah Tangga Kerupuk sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi.

## SIMPULAN DAN SARAN

### SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan hygiene sanitasi pengolahan makanan pada Industri Rumah Tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang, maka penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil yang tinjauan dalam bagian penjamah makanan masih belum memperhatikan kebersihan diri perseorangan dan masih belum memenuhi syarat hygiene sanitasi penjamah makanan.
2. Berdasarkan hasil tinjauan dari 4 Variabel yang dinilai bagian pengolahan makanan satu variabel yang tidak memenuhi syarat yaitu pada bahan yang akan diolah diangkut dalam keadaan terbuka hal yang termasuk tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi
3. Berdasarkan hasil tinjauan dari 6 Variabel yang dinilai pada bagian tempat pengolahan makanan di Industri Rumah Tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang hanya 1 variabel yang tidak memenuhi syarat yaitu Industri Rumah Tangga Kerupuk tersebut tidak memiliki fasilitas pengendalian vektor.

### SARAN

Saran dan masukan bagi Industri Rumah Tangga Kerupuk di Kelurahan Silaberanti Palembang yaitu :

1. Disarankan kepada Industri Rumah Tangga Kerupuk sebaiknya agar mengurus surat izin kesehatan dari dinas kesehatan agar mendapatkan sertifikat hygiene, sanitasi dari instansi Dinkes dapat lebih menjamin dan dapat pengawasan dari pihak Dinas Kesehatan, untuk pekerja seharusnya dapat melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala.
2. Untuk penjamah makanan agar lebih memperhatikan kebersihan diri dan

diupayakan menerapkan hygiene sanitasi penjamah makanan, karena hal ini dapat menyebabkan timbulnya penyakit dari pengelola yang bersangkutan dan dapat mengurangi nilai hasil yang diproduksi, untuk lebih mengetahui penting menjaga kebersihan diri perlu dilakukan upaya penyuluhan mengenai hygiene sanitasi penjamah makanan membantu dengan penerapan PHBS.

3. Dari pengolahan makanan disarankan untuk setiap makanan yang akan diolah harus dalam keadaan tertutup, karena hal tersebut makanan yang akan diolah dapat terkontaminasi dengan bahan-bahan yang lain atau vektor, debu dan lainnya.
4. Untuk tempat pengolahan dalam bagian bangunan agar lebih memperhatikan kebersihan tempat dinding dan sekitarnya, dan lokasi yang memadai, melengkapi fasilitas-fasilitas pabrik seperti pengendalian vektor dan pelindung diri pekerja, agar pabrik kerupuk putih lebih berkembang dan menjadi nilai penghargaan produksi.
5. Melakukan Pengawasan dan Pembinaan mengenai Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Industri Rumah Tangga Kerupuk dan bekerjasama dengan Puskesmas setempat. Hal ini dimaksudkan agar Hygiene Sanitasi dapat diterapkan secara terus - menerus sehingga membentuk kebiasaan yang sesuai dengan persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan.

### FUNDING

Penelitian ini didanai oleh IKesT Muhammadiyah Palembang dengan Nomor kontrak SK Nomor : 0271/KEP/II.3.AU/F/2023 tentang Penetapan Pemenang Hibah Penelitian Institut Ilmu Kesehatan dan Teknologi Muhammadiyah Palembang tahun Akademik 2022/2023.

### KONFLIK KEPENTINGAN

Tidak ada Potensi Konflik kepentingan yang dilaporkan oleh Penulis terhadap Penelitian.



## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih penulis berikan kepada Rektor IKesT Muhammadiyah Palembang dan Wakil Rektor 1,2 dan 3, Dekan Fakultas Sains dan Teknologi, Kepala LP2MI dan Ketua Program Studi D III Kesehatan Lingkungan serta mahasiswa yang telah terlibat dalam kesempatan dan dukungannya baik secara moral maupun materiil yang telah diberikan kepada penulis sehingga kegiatan Penelitian ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

## KEPUSTAKAAN

- Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan. Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2020. 2021;(08).
- Hidayati F. Faktor yang berpengaruh terhadap Hygiene Penjama Makanan di Rumah Makan yang ada di wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan padang. J Endur. 2022;7 (1) : 138-47.
- Herdianti, Wiwin.T, Noviyanti. Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makan terhadap Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan. 2019;1 (1).
- Mayasari AI, Heryana A, K DA, Fithri NK. Faktor – Faktor yang berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018.2018;51.
- Brutu H. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Desa Sukasari Kecamatan Pengajahan Kabupaten Serdang Bedagai. UIN Sumatera Utara. 2021;72-3.
- Hartini S. Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi. Nutr (Nutrition Res Dev Journal). 2022;02(02):16-26.
- Lestari W, APrianti. Hubungan Body Image, Tingkat Pengetahuuan dan Sikap terhadap Praktik Kebersihan Personal Tenaga Penjamah Makanan. J Ris Pangan dan Gizi. 2019;2 (1):37-47.
- Rahmayani R. Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi pedagang kerupuk. Action Aceh Nutr J. 2018;3 (2):172.
- Magfirah M, Sukismanto, Rahmuniyati ME. Hygiene Sanitasi Pedagang Kerupuk di Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2018;3 (April) : 15-22.
- Nurfikrizd A, Rustiawan2 A. Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Mkanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. Naskah Publ Ahmad Dahlan. 2020;1-3.
- Suryani D, Dhimas, Maulana I, Suyitno. Faktor – faktor yang berhubungan dengan Perilaku Hygiene Sanitasi makanan pada pekerja pembuatan kerupuk karak di Home Indistri, Kecamatan Kerjo, kabupaten Karanganyar. Kesmas Uwigama J Kesehatan Masyarakat. 2021;7(2)
- Silalahi I, Simanungkalit C. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Hygiene Jajanan Tradisional di Pasar Tradisional Kota Sibolga Tahun 2018. Indonesia trust Heal J. 2019;1 (2):82-90.
- Farida, yayuk dkk. 2018, Pengantar Pangan dan Gisi, Jakarta : Penebar Swadayafathonan Siti, Hygiene dan Sanitasi Makanan, Semarang : UNNES Press.
- Agustina Titin, 2018 Pentingnya Hygiene Penjamah Makanan Tradisional, disajikan dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisioanl, Fakultas Teknis UNNES.
- Azrul Azwar, MPH. 2019. Cara Pengawasan Masyarakat terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat Jakarta : Rajawali Press.
- Candra Budiman, 2019. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta : Buku Kedokteran EGD.



- Purnomo Budiman, 2019. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta : Buku Kedokteran EGD.
- Purnomo Hari dan Adiono, 2019. Ilmu Pangan, Jakarta ; Universitas UIndonesia
- Sihite Richard, 2020, Sanitasi dan Hygiene, Surabaya: SIC.
- Suardana dan Swacita, 2019. Hygiene makanan Denpasar; Udayana Unersity Press.
- Streeth dan Southgate. 2019. Pengantar Kesehatan Indivisu. Jakarta:Rajawali Press.
- Probawatidiyah banum, Burhan, 2018. Studi Penerapan Produksi Bersih untuk Industri Kerupuk. Program Studi Teknologi Industri. Universitas Trunojoyo Madura.
- Kusmayadi, 2018. Cara Memilih dan Mengolah Makanan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. Bandung : Grafindo Media Pratama.