



HUBUNGAN KARAKTERISTIK PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN PERSONAL HYGIENE PADA CV.CITRA SATRIA CATERING

THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD HANDLING HARACTERISTICS AND THE IMPLEMENTATION OF PERSONAL HYGIENE AT CV. CITRA SATRIA CATERING

Nashriyah Utami^{1*}, Fera Meliyanti², Berta Afriani³

^{1,2,3} Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Al-Ma'arif Baturaja

Email korespondensi : sheniharoon35@gmail.com

ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan hidup yang paling utama dan berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Jasaboga merupakan usaha pengelolaan makanan . Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan *personal hygiene* dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Hubungan Karakteristik penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene* pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim. Desain penelitian yang digunakan adalah penelitian *cross sectional*. Sampel diambil adalah total populasi yaitu seluruh penjamah makanan yang ada di CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim periode Februari – Agustus 2023 yang berjumlah 50 responden. Uji statistik yang digunakan adalah uji *chi square*. Berdasarkan analisis univariat diperoleh hasil 30 responden (60%) penerapan personal hygiene nya kurang baik, terdapat 32 responden (64%) berjenis kelamin perempuan, 36 responden (72%) berpendidikan tinggi, 33 responden (66%) memiliki pengetahuan yang kurang baik, 32 responden (64%) terpapar informasi tentang penerapan *personal hygiene*. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara jenis kelamin dengan penerapan personal hygiene dengan *p value* 0,026, ada hubungan yang signifikan antara pendidikan dengan penerapan personal hygiene dengan *p value* 0,045, ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan penerapan personal hygiene dengan *p value* 0,024, ada hubungan yang signifikan antara paparan informasi dengan penerapan personal hygiene dengan *p value* 0,026. Ada hubungan yang signifikan antara jenis kelamin, pendidikan, pengetahuan dan paparan informasi penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*

Kata kunci : Penerapan Personal Hygiene, Jenis Kelamin, Pendidikan, Pengetahuan, Paparan Informasi

ABSTRACT

Food is the most necessary of life and can potentially be contaminated with pathogenic bacteria. Catering is a food management business. Factors that influence food quality are the behavior of food handlers in applying *personal hygiene* and food sanitation. This study aims to determine the relationship between food handlers' characteristics and *personal hygiene* application at CV Citra Satria Catering Tanjung Enim. The research design used was cross-sectional research. The sample taken was the total population, namely all food handlers at CV Citra Satria Catering Tanjung Enim from February to August 2023, totaling 50 respondents. The statistical test used is the chi-square test. Based on univariate analysis, the results showed that 30 respondents (60%) did not apply good *personal hygiene*, 32 respondents (64%) were female, 36 respondents (72%) had higher education, 33 respondents (66%) had poor knowledge, 32 respondents (64%) were exposed to information about the application of *personal hygiene*. The results of the bivariate analysis showed that there was a significant relationship between gender and the application of *personal hygiene* with a *p-value* of 0.026, there was a significant relationship



between education and the application of personal hygiene with a p-value of 0.045, there was a significant relationship between knowledge and the application of personal hygiene with a p-value of 0.024, there is a significant relationship between information exposure and the application of personal hygiene with a p-value of 0.026. There is a significant relationship between gender, education, knowledge, and exposure to food handlers' information and personal hygiene applications.

Keywords : Application Of Personal Hygiene, Gender, Education, Knowledge, Exposure To Information

PENDAHULUAN

Keamanan pangan adalah suatu system atau upaya terencana yang memiliki target untuk mencegah produksi pangan agar tidak menyebabkan gangguan kesehatan pada konsumen. Setiap industry pangan wajib untuk menerapkan keamanan pangan karena sudah menjadi ketentuan dunia, melalui 2 organisasi PBB yaitu FAO (Food and Agricultural Organization) dan WHO (World Health Organization) yang telah sepakat bahwa seluruh perdagangan dunia yang menghasilkan produk pangan wajib menerapkan system keamanan pangan. Indonesia memiliki Undang-undang Pangan dan Undang-Undang Cipta Kerja yang mencakup standarisasi pangan hingga sanksi pelanggaran berupa sanksi pidana, sanksi denda dan lain-lain. Sistem keamanan pangan pada usaha jasaboga bukan hanya dalam rangka menjaga keberlanjutan bisnis melalui perhatian terhadap keselamatan konsumen. Penerapan keamanan pangan juga erat kaitannya dengan prasyarat regulator (pemerintah) maupun pembeli (buyer) dalam aktifitas khusus, misalnya tender dengan perusahaan. Selain itu, penerapan system keamanan pangan juga berpotensi untuk dapat meningkatkan citra sebuah usaha dan kepercayaan pelanggan pada pasar yang lebih luas. (Rizky Ilmiyana, 2021).

Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan higiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan armembawa wawasan atau pengetahuan, tingkat pendidikan formal mulai dari SD, SMP, SMA dan perguruan tinggi.

Perilaku hygiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan hygiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi (Miranti & Adi, 2016).

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi dalam

proses penyelenggaraan makanan. Hygiene dan sanitasi yang kurang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Aldiani, 2018).

Berbagai program pelatihan harus diberikan kepada para penjamah makanan seperti menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri (personal hygiene), kebersihan peralatan dan fasilitas sanitasi, serta pengetahuan tentang cara menangani makanan dan teknik penyimpanan makanan yang dapat menurunkan kemungkinan kerusakan makanan juga perlu diberikan. (Rohanta Siregar, 2016).

Dari observasi awal yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Februari 2023 di CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim, pada saat pengolahan makanan terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri. Serta dari pengamatan masih ada beberapa penjamah makanan yang tidak mengetahui atau mengerti betapa pentingnya alat pelindung diri yang seharusnya mereka kenakan.

Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk meneliti penerapan personal hygiene penjamah makanan pada CV. Citra Satria Catering di Tanjung Enim di kecamatan Lawang Kidul tahun 2023.

BAHAN DAN METODE

Jenis Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah secara deskriptif observasional dengan rancangan penelitian crosssectional, hanya melakukan observasi dan memaparkan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Penerapan Personal Hygiene pada CV. Citra Satria Catering. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain (Sugiono, 2012). Sampel diambil adalah total populasi yaitu seluruh penjamah makanan yang ada di CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim periode Februari – Agustus 2023 yang berjumlah 50 responden.

Pengumpulan data dilakukan dengan

menggunakan lembar kuesioner terhadap penjamah makanan tentang tingkat pengetahuan penjamah makanan terkait dengan penerapan *personal hygiene* kemudian melakukan observasi menggunakan lembar observasi terhadap tindakan penerapan personal hygiene penjamah makanan saat bekerja dan data yang didapatkan dari literatur terkait (jumlah penjamah makanan). Data atau informasi yang sudah terkumpul dari hasil

penyebaran kuisoner tersebut kemudian dilakukan pengolahan data dengan langkah-langkah berikut : *editing, coding, scoring, tabulating, data entry dan cleaning*. Analisis data yang digunakan terdiri dari 2 bentuk yakni : analisa univariat menggunakan analisa distribusi frekuensi dan analisa bivariat menggunakan uji *chi square* dengan tingkat kemaknaan 0,05. Hasil penelitian yang didapatkan kemudian disajikan dalam bentuk narasi dan tabel.

HASIL

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penerapan Personal Hygiene pada Penjamah Makanan CV. Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023

Penerapan Personal Hygiene	Frekuensi	Persentase (%)
Kurang Baik	30	60
Baik	20	40
Total	50	100

Berdasarkan tabel 1 diatas, dapat diketahui bahwa dari 50 orang responden, didapatkan sebanyak 30 (60%) orang responden kurang baik penerapan personal hygiene nya lebih besar

dibandingkan 20 (40%) orang responden dalam penerapan personal hygiene pada penjamah makanan CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin pada Penjamah Makanan CV. Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
Laki-laki	18	36
Perempuan	32	64
Total	50	100

Berdasarkan tabel 2 diatas, dapat diketahui bahwa dari 50 orang responden, didapatkan bahwa jumlah penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki sebanyak 18 (36%) orang lebih kecil

dibandingkan dengan penjamah makanan berjenis kelamin perempuan sebanyak 32 (64%) pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023.

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan pada Penjamah Makanan CV. Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023

Pendidikan	Frekuensi	Persentase (%)
Rendah	14	28
Tinggi	36	72
Total	50	100

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa dari 50 orang responden, didapatkan bahwa sebanyak 14 (28%) orang responden memiliki

pendidikan yang rendah lebih kecil dibandingkan 36 (72%) orang responden yang memiliki Pendidikan tinggi

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan pada Penjamah Makanan CV. Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023

Pengetahuan	Frekuensi	Persentase (%)
Kurang Baik	33	66,0
Baik	17	34,0
Total	50	100,0

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui bahwa dari 50 orang responden, didapatkan bahwa 33 (66%) orang responden memiliki pengetahuan yang kurang baik lebih besar dibandingkan dengan 17 (34%) orang responden yang memiliki pengetahuan

yang baik tentang penerapan personal hygiene pada penjamah makanan di CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023.

Tabel 5 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Paparan Informasi pada Penjamah Makanan CV. Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023

Paparan Informasi	Frekuensi	Persentase (%)
Tidak Terpapar	18	36
Terpapar	32	64
Total	50	100

Berdasarkan tabel 5 diatas, diketahui bahwa dari 50 orang responden, didapatkan bahwa 18 (36%) orang responden tidak

terpapar informasi lebih kecil dibandingkan dengan 32 (64%) orang responden yang terpapar informasi tentang penerapan personal hygiene.

Tabel 6 Hubungan Jenis Kelamin penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023

Jenis Kelamin	Penerapan Personal Hygiene						p value
	Kurang Baik	(%)	Baik	(%)	total	(%)	
Laki-laki	15	83,3	3	16,7	18	100	0,026
Perempuan	15	46,9	17	53,1	32	100	
Total	30	60	20	40	50	100	

Berdasarkan tabel 6 diatas, dapat diketahui bahwa proporsi penerapan personal hygiene nya kurang baik dengan jenis kelamin laki-laki (83,3%) lebih besar dibandingkan dengan responden dengan jenis kelamin perempuan (46,9%).

Hasil uji chi square didapatkan p value 0,026 artinya terdapat hubungan yang signifikan terhadap jenis kelamin penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023.

Hal ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ayesa Nurfikrizd, dkk (2019),

dimana pada penelitian terhadap penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul didapatkan hasil bahwa jenis kelamin tidak berhubungan dengan penerapan personal hygiene, dikarenakan sebagian besar penjamah makanan yang bekerja dikawasan tersebut berjenis kelamin perempuan. Demikian juga pada penelitian yang dilakukan oleh Nadia Pramastya Aurum dkk (2022), yang melakukan penelitian pada pedagang makanan di pasar kecamatan Sukoharjo tidak adanya hubungan yang signifikan antara jenis kelamin dengan penerapan personal hygiene. Namun hasil penelitian ini

sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yahya dkk (2020), yang melakukan penelitian tentang faktor faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di sekolah. Didapatkan nilai $p < 0,05$ yaitu 0,002 sehingga dinyatakan bahwa ada hubungan signifikan antara Jenis Kelamin dengan penerapan personal hygiene. Berdasarkan penelitian Yap (2019) juga menyatakan bahwa ada hubungan jenis kelamin penjamah makanan dengan praktik keamanan pangan. Hal ini dikarenakan perempuan lebih baik dalam menjaga kebersihan, selain itu perempuan lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungan dibandingkan dengan laki-laki.

Karena itu, peneliti berasumsi bahwa jenis kelamin juga mempengaruhi perilaku penerapan personal hygiene, dibuktikan dengan tindakan-

tindakan yang dilakukan responden pada saat pengolahan makanan, sebagian besar penjamah makanan yang berjenis kelamin laki-laki, tidak mematuhi penerapan personal hygiene yang telah ditetapkan oleh manajemen catering, mereka tidak memenuhi Standar Operational Procedure (SOP) berada di ruang pengolahan pangan, demikian juga dengan para penjamah makanan bagian distribusi yang sebagian besar adalah laki-laki, mereka pun tidak menggunakan sarung tangan.

Berbanding terbalik dengan penjamah makanan yang berjenis kelamin perempuan, sebagian besar mereka menerapkan personal hygiene ketika berada di wilayah pengolahan pangan. Hal tersebut menunjukkan bahwa jenis kelamin mempengaruhi tingkat kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku

Tabel 7 Hubungan pendidikan penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023

Pendidikan	Penerapan Personal Hygiene						p value
	Kurang Baik	(%)	Baik	(%)	total	(%)	
Rendah	12	85,7	2	14,3	14	100	0,046
Tinggi	18	50	18	50	36	100	
Total	30	60	20	40	50	100	

Berdasarkan tabel 7 diatas, dapat diketahui bahwa proporsi penerapan personal hygiene nya kurang baik adalah responden dengan pendidikan rendah (85,7%) lebih besar di bandingkan dengan responden dengan pendidikan tinggi (50%)

Hasil uji chi square didapatkan p value 0,046 artinya terdapat hubungan yang signifikan terhadap pendidikan penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023.

Hal tersebut sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Nabila Imawati dkk (2022) yang berjudul Hubungan Pendidikan, Pengetahuan dan Lama Kerja Dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di PPMI Assalaam Sukoharjo. Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dengan perilaku penjamah makanan. Dan hasil penelitian ini konsisten dengan teori yang menyebutkan bahwa semakin tinggi pendidikan seseorang, maka semakin baik pula pola

pikirnya dalam mencerna informasi-informasi yang dapat mendasari pola perilaku orang tersebut. Semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin mudah mereka menerima informasi dan pada akhirnya makin banyak pula pengetahuan yang dimilikinya. Sebaliknya, jika semakin rendah pendidikan, maka akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap penerimaan informasi dan nilai-nilai yang baru diperkenalkan. (Notoadmodjo, 2018)

Demikian dengan asumsi peneliti, tingkat pendidikan seorang penjamah makanan sangat mempengaruhi penerapan personal hygienenya. Semakin tinggi tingkat pendidikan seorang penjamah makanan, maka akan semakin baik penerapan personal hygiene pada saat pengolahan pangan. Karena pola pikir seorang penjamah makanan yang memiliki tingkat pendidikan tinggi dapat mencerminkan kecerdasan dan keterampilan tertentu, dan melalui pendidikan maka informasi yang didapatkan semakin luas.

Tabel 8 Hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023

Pengetahuan	Penerapan Personal Hygiene						p value
	Kurang Baik	(%)	Baik	(%)	total	(%)	
Kurang Baik	24	72,7	9	27,3	33	100	0,024
Baik	6	35,3	11	64,7	17	100	
Total	30	60	20	40	50	100	

Berdasarkan tabel 8 diatas, dapat diketahui bahwa proporsi responden yang penerapan personal hygiene nya kurang baik adalah responden dengan pengetahuan yang kurang baik (72,7%) lebih besar dibandingkan dengan responden dengan pengetahuan yang baik (35,3%)

Hasil uji chi square didapatkan p value 0,024 artinya terdapat hubungan yang signifikan terhadap pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023.

Hal tersebut tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Annisa Aprivia dkk (2021) yang dilakukan di Pasar Senggol Batubulan Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar dengan judul Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021, dengan hasil uji statistik yang menunjukkan p value $0,006 < 0,05$ yang berarti ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan penerapan personal hygiene. Demikian juga dalam penelitian lain tentang hubungan pengetahuan dengan perilaku dilakukan

oleh Amalia dkk (2015) pengetahuan tenaga penjamah makanan yang bekerja di tempat pengelolaan makanan, 21 orang (65,6%) memiliki pengetahuan kurang baik, dan 14 orang (56,0%) memiliki pengetahuan baik dalam praktik hygiene sanitasi makanan. Hal tersebut menunjukkan bahwa seseorang yang berpengetahuan yang baik tentang kesehatan cenderung akan berperilaku sehat. Pengetahuan dapat diartikan sebagai sesuatu hal yang menjelaskan sejauh mana seseorang dapat memahami atau mamaknai segala hal yang diketahuinya (Tanaiyo, 2018)

Menurut asumsi peneliti, pengetahuan seorang penjamah makanan sangat mempengaruhi tindakan yang mereka ambil dalam pelaksanaan praktek pengolahan pangan. Karena pengetahuan menjadikan seseorang memiliki kesadaran dan akhirnya akan menyebabkan perilaku yang sesuai dengan pengetahuannya dalam penerapan personal hygiene., karena semakin banyak pengetahuan seorang penjamah makanan tentang pentingnya berperilaku sehat, makan akan semakin tinggi pula kemampuan dan kesadarannya untuk melakukan penerapan personal hygiene tersebut.

Tabel 9 Hubungan paparan informasi penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023

Paparan informasi	Penerapan Personal Hygiene						p value
	Kurang Baik	(%)	Baik	(%)	total	(%)	
Tidak Terpapar	15	83,3	3	16,7	18	100	0,026
Terpapar	15	46,9	17	53,1	32	100	
Total	30	60	20	40	50	100	

Berdasarkan tabel 9 diatas, dapat diketahui bahwa proporsi responden yang penerapan personal hygiene nya kurang baik adalah responden yang tidak terpapar informasi (83,3%) lebih besar dibandingkan dengan responden yang terpapar

informasi (46,9%)

Hasil uji chi square didapatkan p value 0,026 artinya terdapat hubungan yang signifikan terhadap paparan informasi penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene pada CV.Citra Satria

Catering Tanjung Enim Kecamatan Lawang Kidul Tahun 2023.

Hal ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yahya (2022) yang memperoleh p value 1,000 yang menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengalaman pelatihan (paparan informasi) dengan praktik keamanan ataupun penerapan personal hygiene pada pengolahan makanan. Namun menurut hasil penelitian Edinda A Miranti dkk (2016) yang berjudul Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap dan Higiene Perorangan (*Personal Hygiene*) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri, menunjukkan terdapat hubungan antara paparan informasi (keikutsertaan dalam penyuluhan ataupun pelatihan) dengan penerapan *personal hygiene*. Informasi adalah data yang telah di proses dan diolah sehingga dapat meningkatkan pengetahuan seseorang, informasi yang diterima oleh seseorang akan berpengaruh terhadap pengetahuan orang tersebut. Hal ini dikarenakan pengetahuan yang diperoleh dari berbagai sumber informasi adalah suatu hal yang dipercayai seorang terhadap suatu objek, sehingga dapat disimpulkan bahwa kepercayaan merupakan hal mendasar pengetahuan seseorang (Suryani L, 2019)

KESIMPULAN

Ada hubungan yang signifikan antara jenis kelamin (p value 0,026), tingkat pendidikan (p value 0,046), pengetahuan (p value 0,024) dan paparan informasi penjamah makanan (p value 0,026) dengan penerapan personal hygiene pada CV.Citra Satria Catering Tanjung Enim Kec.Lawang Kidul Tahun 2023

SARAN

Diharapkan Sebaiknya pihak manajemen CV. Citra Satria Catering Tanjung Enim memberikan informasi kepada para penjamah makanan tentang penerapan *personal hygiene* ditempat pengolahan pangan secara kontinyu dan terjadwal. Sehingga para penjamah makanan selalu diingatkan tentang betapa pentingnya penerapan *personal hygiene* di tempat pengolahan pangan tersebut serta memasang atau menempelkan *Standart Operational Procedure* (SOP) tentang penerapan *personal hygiene* diantaranya tentang

Menurut asumsi peneliti, paparan informasi pada penjamah makanan pun adalah hal yang sangat penting bagi penjamah makanan, maupun tempat pengolahan makanan. Paparan informasi yang harus didapatkan penjamah makanan merupakan lisensi bagi seorang penjamah makanan dalam melaksanakan praktek penjamah makanan, sesuai yang tertuang dalam Permenkes Nomor1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga Paparan informasi ini dapat berupa pelatihan-pelatihan bagi penjamah makanan, maupun informasi yang disampaikan oleh penanggung jawab operasional pengolahan pangan pada jasaboga kepada anggota penjamah makanan lainnya, hal tersebut ditunjukkan dengan adanya sertifikat penjamah makanan ataupun dokumentasi kegiatan komunikasi, informasi, dan edukasi (KIE) yang diberikan oleh penjamah makanan yang telah tersertifikasi kepada penjamah makanan lain yang berpraktek dilokasi pengolahan pangan. Penjamah makanan yang memperoleh informasi tentang penerapan personal hygiene maupun hygiene makanan secara kontinyu, akan dapat menambah pengetahuan penjamah makanan, dan diharapkan dapat merubah perilaku tentang cara penanganan pangan yang aman.

kelengkapan Alat Pelindung Diri (APD) yang wajib di pakai oleh para penjamah makanan pada saat bekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldiani, R. (2018). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Wangaya Denpasar Tahun 2018. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar*, 7–25.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (*Personal Hygiene*) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri.*Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120–126.
- Nadia Primvita Dirgahayu (2015). Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat Siswa



Di Madrasah Ibtidaiyah
Muhammadiyah Gonilan Kartasura
Sukoharjo. *Naskah Publikasi Fakultas
Kedokteran Muhammadiyah
Surakarta.*

Notoatmodjo,S (2018) *Metodologi Penelitian
Kesehatan.* Rineka Cipta.

Rizky Ilmiayana (2021) *Article, Pangan dan
Gizi* di akses pada tanggal 22 Maret
2021

Rohanta Siregar, I.G. S (2016). *Gizi Kulinari
(E.Rezkina (ed)).* EGC

Tanaiyo, S.N.K (2018) *Hubungan Tingkat
Pengetahuan dan sikap Higiene Dengan
Perilaku Higiene Perorangan pada
Penjamah Makanan di Instalasi Gizi
RSJ Prof.Dr. Soerojo Magelang, Skripsi
Universitas Darussalam Gontor*

Yahya, P N. dkk (2020) *Faktor-faktor Yang
Mempengaruhi Praktik Keamanan
Pangan pada Penyelenggaraan
Makanan di Sekolah. Journal of The
Indonesian Nutrition Association
2022,march 15*