

**FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIMPANG IV SIPIN KOTA JAMBI***Factors Related to Restaurant Sanitation Hygiene in the Work Area of Puskesmas Simpang
in Jambi City***Ahmad Husaini^{1*}, Subakir², Rika Aprianti³**^{1,2,3}Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Harapan Ibu, Jambi

Korespondensi: ahusaini050@gmail.com

ABSTRAK

Higie-ne sanitasi rumah makan yang ada di Provinsi Jambi masih menjadi permasalahan yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada tahun 2020 persentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan sebesar 46,30%, jauh menurun jika dibandingkan dengan tahun 2019 persentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan sebesar 57,10%. Puskesmas Simpang IV Sipin memiliki 35,48% rumah makan atau restoran yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan higie-ne sanitasi rumah makan restoran. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectoinal*. Sampel penelitian adalah rumah makan atau restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi sebanyak 32. Penelitian ini dianalisis secara univariat dan bivariat. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan formulir inspeksi kesehatan lingkungan. Hasil analisis statistik menggunakan *chi-square* menunjukkan terdapat hubungan antara pengetahuan ($p\text{-value} = 0,025$) dan sikap ($p\text{-value} = 0,010$) terhadap higie-ne sanitasi rumah makan. Tidak ada hubungan antara motivasi ($p\text{-value} = 0,061$) dan peran petugas ($p\text{-value} = 0,112$) dengan higie-ne sanitasi rumah makan. Semua responden belum pernah mengikuti pelatihan dan tidak bergabung dengan organisasi PHRI. Diharapkan petugas kesehatan lebih maksimal dalam meningkatkan pengetahuan pemilik rumah makan dengan memberikan sosialisasi tentang persyaratan higie-ne sanitasi rumah makan, sehingga dapat meningkatnya pengetahuan responden dan akan menimbulkan sikap yang positif terhadap penerapan higie-ne sanitasi.

Kata kunci: Higie-ne, pengetahuan, sikap, motivasi**ABSTRACT**

Hygienic sanitation of restaurants in Jambi Province is still a problem that is closely related to health. In 2020 the percentage of food processing places that meet health requirements is 46.30%, much lower when compared to 2019 the percentage of food processing places that meet health requirements is 57.10%. The Simpang IV Sipin Health Center has 35.48% of restaurants or restaurants that do not meet health requirements. The purpose of the study was to determine the factors related to the hygiene and sanitation of restaurants. This study is a quantitative study with a cross-sectional design. The research sample was 32 restaurants or restaurants in the work area of the Simpang IV Sipin Health Center, Jambi City. This study was analyzed by univariate and bivariate. The instruments used are questionnaires and environmental health inspection forms. The results of statistical analysis using chi-square showed that there was a relationship between knowledge ($p\text{-value} = 0.025$) and attitude ($p\text{-value} = 0.010$) towards restaurant hygiene and sanitation. There is no relationship between motivation ($p\text{-value} = 0.061$) and the role of officers ($p\text{-value} = 0.112$) with restaurant hygiene and sanitation. All respondents have never attended training and have not joined the PHRI organization. It is expected that health workers will be more optimal in increasing the knowledge of restaurant owners by providing socialization about restaurant sanitation hygiene requirements, so that respondents' knowledge can increase and will lead to positive attitudes towards the application of sanitation hygiene.

Keywords: Hygiene, Knowledge, Attitudes, motivation

PENDAHULUAN

Tempat pengelolaan makanan (TPM) merupakan salah satu jenis tempat pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan bagi masyarakat banyak, maka tempat pengelolaan makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021).

Di Provinsi Jambi ada sebanyak 2.219 TPM dan yang memenuhi syarat kesehatan yaitu 714 TPM atau sebesar 32,2%, masih ada sebanyak 1779 TPM atau sebesar 71,64% yang belum memenuhi syarat (Dinas Kesehatan Provinsi Jambi, 2020). Di Kota Jambi pada tahun 2020, jumlah rumah makan/restoran yang memenuhi syarat kesehatan sebesar 47,40% dan tidak memenuhi syarat kesehatan sebesar 52,60% (Dinas Kesehatan Kota Jambi, 2020).

Masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang di kelola oleh rumah makan atau restoran, hal ini bertujuan agar makanan yang di konsumsi oleh masyarakat tidak meberikan bahaya bagi kesehatan (Mukono, 2004).

Dari hasil penelitian Yessi Harnani dan Tri Utami (2018), didapatkan hasil ada 38 rumah makan yang tidak memenuhi batas skor tingkat mutu, dan variabel yang berhubungan adalah penyuluhan tenaga kesehatan (p value = 0,0014

$< \alpha,05$) dan gaji responden (p value = 0,001 $< \alpha,05$). Variabel yang tidak berhubungan adalah pengetahuan responden (p value = 1,000 $> \alpha,05$) dan pendidikan responden (p value = 1,000 $> \alpha,05$) (Harnani & Utami, 2018).

Berdasarkan uraian diatas, diketahui bahwa higiene sanitasi rumah makan atau restoran yang tidak memenuhi syarat masih tinggi. Jika tidak di lakukan pengelolaan yang tepat oleh pemilik rumah makan atau restoran baik dari segi makanan, tempat, dan penjamah makanan maka dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan bagi orang yang mengkonsumsi makanan yang di oleh rumah makan atau restoran. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi pada rumah makan atau restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan dengan cara observasi menggunakan form inspeksi dari Kepmenkes 1098/2003 untuk melihat kondisi higiene sanitasi rumah makan/restoran dan wawancara menggunakan kuesioner untuk mengukur variabel pengetahuan, sikap, motivasi, pelatihan, peran petugas dan peran organisasi. Populasi penelitian ini adalah seluruh pemilik rumah makan atau restoran yang ada di wilayah kerja Puskesmas

Simpang IV Sipin Kota Jambi. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik *total sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 32 responden. Data dianalisis secara univariat dan bivariat kemudian dianalisis menggunakan Uji *Chi-Square*.

HASIL

Analisis Univariat

Tabel 1. Karakteristik Responden (n=32)

Variabel	n	%
Higiene Sanitasi		
Memenuhi syarat	13	40,6
Tidak memenuhi syarat	19	59,4
Pengetahuan		
Tinggi	25	78,1
Rendah	7	21,9
Sikap		
Positif	17	53,1
Negatif	15	46,9
Motivasi		
Tinggi	17	53,1
Rendah	15	46,9
Pelatihan		
Pernah	0	0
Tidak Pernah	32	100
Peran Petugas		
Berperan	18	56,2
Tidak berperan	14	43,8
Peran Organisasi		
Berperan	1	3,2
Tidak berperan	31	96,8

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di peroleh hasil bahwa dari 32 responden terdapat 19 responden (59,4%) memiliki higiene sanitasi yang tidak memenuhi syarat, terdapat 7

responden (21,9%) memiliki pengetahuan rendah, terdapat 15 responden (46,9%) memiliki sikap negatif, terdapat responden (46,9%) memiliki motivasi yang rendah, 32 responden (100%) tidak pernah mengikuti pelatihan terkait higiene sanitasi rumah makan/restoran, terdapat 14 responden (43,8%) responden menyatakan tidak ada peran petugas, terdapat 31 responden (96,8%) responden menyatakan tidak terdapat peran organisasi.

Analisis Bivariat

Hasil analisis bivariat dengan menggunakan uji *chi square* menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan higiene sanitasi rumah makan atau restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi, terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan higiene sanitasi rumah makan atau restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi, tidak terdapat hubungan yang bermakna antara motivasi dengan higiene sanitasi rumah makan atau restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi dan tidak terdapat hubungan yang bermakna antara peran petugas dengan higiene sanitasi rumah makan atau restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi.

Tabel 2. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Motivasi, Peran Petugas dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi

Variabel independen	Higiene Sanitasi				Total		p-value
	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat		n	%	
	n	%	n	%			
Pengetahuan							
Tinggi	13	52	12	48	25	100	0,025
Rendah	0	0	7	100	7	100	
Sikap							
Positif	11	64,7	6	35,3	17	100	0,010
Negatif	2	13,3	13	86,7	15	100	
Motivasi							
Tinggi	10	58,8	7	41,2	17	100	0,061
Rendah	3	20	12	80	15	100	
Peran Petugas							
Berperan	10	55,6	8	44,4	18	100	0,112
Tidak berperan	3	21,4	11	78,6	14	100	

PEMBAHASAN

Hubungan Pengetahuan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan/Restoran.

Berdasarkan hasil analisis uji statistik chi-square didapatkan hasil p-value = 0,025 (p<0,05), menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan higiene sanitasi rumah makan/restoran.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Roza Mulyani (2014) tentang pengetahuan, sikap dan perilaku higiene pengolah makanan yang menunjukkan terdapat hubungan antara variabel pengetahuan dengan perilaku higiene (p-value = 0,032) (Mulyani, 2014).

Hal ini sesuai dengan teori Green dalam Notoatmodjo (2007) dimana perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor yaitu salah satunya adalah faktor predisposisi yang mencakup,

pengetahuan, nilai, sikap, pendidikan dan lainnya (Notoatmodjo, 2007).

Fasilitas sanitasi merupakan sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa masih kurangnya wawasan responden terkait komponen-komponen yang harus dilengkapi atau diterapkan agar higiene sanitasi rumah makan/restoran memenuhi syarat kesehatan. Misalnya, responden tidak

mengetahui bahwa pintu harus membuka kearah luar, lubang ventilasi seharusnya dipasang kawat kassa untuk menghindari serangga atau tikus, toilet seharusnya tidak boleh berhubungan langsung dengan dapur.

Oleh karena itu perlunya memperluas wawasan atau pengetahuan responden terkait higiene sanitasi rumah makan/restoran dan cara yang tepat dalam penyehatan makanan. Penambahan wawasan tersebut dapat dilakukan dengan cara memberikan atau menambahkan wawasan responden dengan rutin menyampaikan apa saja persyaratan higiene sanitasi rumah makan/restoran yang harus dipenuhi.

Hubungan Sikap dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan.

Berdasarkan hasil analisis statistik dengan uji chi-square didapat hasil p-value = 0,010 ($p < 0,05$), menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan higiene sanitasi rumah makan/restoran.

Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Roza Mulyani (2014) menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara sikap dengan perilaku higiene (p -value = 0,562). Menurut Roza Mulyani, sikap tidak selalu berhubungan dengan perilaku, karena sikap yang dikemukakan tidak tercermin dalam perilaku responden (Mulyani, 2014).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, responden yang memiliki sikap seperti, tidak disediakan pakaian

khusus kerja bagi karyawan, cara membawa dan menyajikan makanan tidak tertutup, sebelum bekerja terkadang lupa untuk mencuci tangan, apabila batuk/bersin tidak menutup mulut dengan sapu tangan. Jika sikap negatif tersebut dibiarkan saja, maka akan berpengaruh terhadap hasil olahan makanan dan kesehatan konsumen.

Maka dari itu, untuk dapat mengubah sikap responden yang negatif tersebut diperlukan dorongan atau dukungan yang lebih kuat dari tenaga kesehatan lingkungan untuk mengadvokasikan/mengajak pemilik rumah makan/restoran agar dapat merubah sikap yang negatif tersebut berubah menjadi sikap yang baik terhadap penerapan higiene sanitasi rumah makan/restoran sesuai dengan persyaratan.

Hubungan Motivasi dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan

Berdasarkan hasil analisis chi-square didapat hasil p-value = 0,061 ($p > 0,05$), menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang bermakna antara motivasi dengan higiene sanitasi rumah makan.

Motivasi merupakan hasrat di dalam seseorang yang dapat menyebabkan orang tersebut melakukan suatu tindakan. Di dalam proses pembentukan dan perubahan perilaku dipengaruhi oleh beberapa faktor yang berasal dari dalam individu itu sendiri salah satunya adalah motivasi (Bangun, 2012).

Pada hasil penelitian menunjukkan bahwa motivasi responden yang tinggi dan motivasi

responden yang rendah tidak mempengaruhi tindakan responden atau perilaku responden dalam menerapkan higiene sanitasi. Sehingga variabel motivasi dapat dikatakan tidak mempunyai hubungan yang bermakna dengan kondisi higiene sanitasi rumah makan/restoran.

Hubungan Peran Petugas dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan.

Berdasarkan hasil analisis chi-square didapat hasil $p\text{-value} = 0,112$ ($p > 0,05$), menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara peran petugas dengan higiene sanitasi rumah makan/restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin.

Penelitian ini tidak sejalan dengan hasil penelitian Yessi Harnani (2018) yang menunjukkan bahwa variabel peran petugas kesehatan dengan $p\text{-value} 0,0014 < \alpha 0,05$ artinya terdapat hubungan antara peran petugas dengan tingkat mutu higiene dan sanitasi makanan (Harnani & Utami, 2018).

Sedangkan Hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, menunjukkan bahwa peran petugas kesehatan tidak berhubungan dengan higiene sanitasi, dikarenakan petugas kesehatan sudah cukup berperan dalam melakukan pembinaan terhadap rumah makan/restoran, hanya saja belum dapat di serap atau diterapkan oleh semua rumah makan/restoran apalagi rumah makan yang berskala kecil, melihat persyaratan higiene sanitasi rumah makan atau restoran dari

KEPMENKES RI Nomor 1098 yang banyak sekali komponen yang harus dipenuhi.

Petugas kesehatan dalam hal ini adalah tenaga kesehatan lingkungan dapat dikatakan telah memenuhi tugas pokok dalam hal melakukan pembinaan terhadap rumah makan/restoran, hanya perlu ditingkatkan kembali pembinaan terutama pada rumah makan/restoran berskala kecil tersebut dan mendata ulang jumlah rumah makan/restoran karena pasti ada rumah makan baru ataupun rumah makan yang sudah tutup.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pemilik rumah makan/restoran yang menjadi responden dalam penelitian ini belum pernah mengikuti pelatihan tentang higiene sanitasi rumah makan. Dari 32 responden diketahui hanya 1 responden yang bergabung dengan organisasi PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia) dan selebihnya sebanyak 31 responden tidak bergabung dengan PHRI.

Terdapat hubungan antara pengetahuan ($p\text{-value} = 0,025$), sikap (0,010) dengan kondisi higiene sanitasi rumah makan/restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi. Tidak terdapat hubungan antara motivasi ($p\text{-value} = 0,061$), peran petugas ($p\text{-value} 0,112$) dengan higiene sanitasi rumah makan/restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi.

Untuk meningkatkan higiene sanitasi

rumah makan sebaiknya dinas kesehatan memberikan pembekalan ataupun pelatihan mengenai higiene sanitasi kepada pengelola dan pemilik rumah makan atau restoran. Selain itu diharapkan pemilik rumah makan atau restoran untuk bergabung dengan asosiasi PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia) agar selalu dapat informasi terbaru berkaitan tentang tata cara pengelolaan rumah makan ataupun restoran sehingga diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan pengelola/pemilik rumah makan atau restoran.

DAFTAR PUSTAKA

- Bangun, W., 2012. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Erlangga.
- Dinas Kesehatan Kota Jambi, 2020. *Profil Kesehatan Kota Jambi Tahun 2020*, Kota Jambi: Dinas Kesehatan Kota Jambi.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jambi, 2020. *Profil Kesehatan Provinsi Jambi Tahun 2020*, Kota Jambi: Dinas Kesehatan Provinsi Jambi.
- Harnani, Y. & Utami, T., 2018. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru. *Collaborative Medical Journal*, 1(2), pp. 11-20.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*, Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020*, Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Mukono, H., 2004. *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya: Pusat Penerbitan dan Percetakan UNAIR.
- Mulyani, R., 2014. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*, X(1), pp. 6-12.
- Notoatmodjo, S., 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.