

## HUBUNGAN KARAKTERISTIK INDIVIDU DENGAN PERILAKU KEAMANAN PANGAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN KAWASAN WISATA KULINER PANTAI DEPOK KABUPATEN BANTUL

Ayesa Nurfikrizd, Asep Rustiawan  
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan  
Jln. Prof. Dr. Soepomo, Janturan, Warungboto, Yogyakarta  
Telp. (0274) 381523, 379418  
Email: Ayesanur7@gmail.com

### ABSTRAK

**Latar Belakang:** *Foodborne Diseases* masih menjadi masalah kesehatan di zaman modern ini. Terjadinya *Foodborne Diseases* karena kelalaian atau ketidaktahuan penjamah makanan tentang perilaku keamanan pangan. Perilaku penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh karakteristik individu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja dan pengalaman pelatihan. Pantai Depok merupakan pantai yang menyajikan wisata kuliner. Namun, hasil penelitian terdahulu didapatkan adanya hubungan perilaku penjamah dan pengolahan makanan dengan jumlah angka kuman pada ikan bawal bakar. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan karakteristik individu dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul.

**Metode:** Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif menggunakan metode *analitik observasional* dan rancangan *cross sectional*. Sampel penelitian menggunakan *total sampling* berjumlah 75 responden dari 75 rumah makan. Instrumen penelitian menggunakan lembar identitas responden dan lembar *check list*. Analisis data menggunakan univariat dan bivariat.

**Hasil:** Hasil penelitian ini bahwa responden lebih banyak golongan umur <46 tahun (61%), berjenis kelamin perempuan (91%), tingkat pendidikan tinggi (64%), masa kerja lama (84%) dan pernah mengikuti pelatihan (65%). Hasil analisis bivariat menunjukkan ada hubungan umur ( $p\ value=0,023$ ), tidak ada hubungan jenis kelamin ( $p\ value=1,000$ ), tidak ada hubungan tingkat pendidikan ( $p\ value=0,126$ ), ada hubungan masa bekerja ( $p\ value=0,024$ ) dan ada hubungan pelatihan ( $p\ value=0,023$ ) artinya ada hubungan umur, masa kerja dan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan.

**Kesimpulan:** ada hubungan umur, masa kerja dan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul.

**Kata kunci :** *Karakteristik individu, Perilaku keamanan pangan, Pantai Depok*

### ABSTRACT

**Background:** Foodborne Diseases are still a health problem in this modern era. The occurrence of Foodborne Diseases was caused by negligence or unwillingness of food handlers about food safety behavior. The behavior of food handlers can be influenced by individual characteristics, those are age, gender, level of education, length of service and training experience. Depok Beach is a beach that offers culinary tourism. However, the results of previous studies found a relationship between food handlers and food processing with the number of germs in grilled pomfret. The purpose of this study was to determine the relationship of individual characteristics with food safety behavior in food handlers at the Culinary Tourism Area Restaurant in Depok Beach, Bantul Regency.

**Method:** The type of this research was a quantitative research. It is using an observational analytic method and cross sectional design. The research sample used total sampling totaling 75 respondents from 75 restaurants. The research instrument used

the respondent identity sheet and check list sheet. The data analysis using univariate and bivariate.

**Results:** The results of this study that respondents more age group <46 years (61%), female sex (91%), higher education level (64%), long working period (84%) and had attended training (65%). The results of the bivariate analysis showed that there was a relationship of age (p value = 0.023), no sex relationship (p value = 1,000), no relationship of education level (p value = 0.126), there was a relationship between working years (p value = 0.024) and there training relationship (p value = 0.023) which means there was a relationship between age, working period and training with food safety behavior

**Conclusion:** there is a relationship between age, years of work and training with food safety behavior in food handlers in a restaurant in the culinary tourism area of Depok Beach, Bantul Regency.

**Keywords:** *Individual characteristics, Food safety behavior, Depok Beach*

## PENDAHULUAN

WHO memperkirakan bahwa terdapat 31 agen berbahaya (virus, bakteri, parasit dan bahan kimia) yang menyebabkan 600 juta kesakitan dan 420.000 kematian akibat *Foodborne Diseases*.<sup>1</sup> Kasus KLB Keracunan Makanan di Indonesia pada tahun 2017 dengan angka *Attack Rate* (AR) sebesar 38,56% dan *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0,15%. Salah satu provinsi yang menyumbangkan kasus Keracunan Makanan yaitu Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan angka *Attack Rate* (AR) sebesar 7,55%.<sup>2</sup> Kabupaten Bantul merupakan kabupaten yang ikut menyumbangkan kejadian KLB Keracunan Makanan di DIY. Tahun 2015 didapatkan kasus KLB Keracunan Makanan di Kabupaten Bantul dengan angka *Attack Rate* (AR) sebesar 20,61%.<sup>3</sup>

*Foodborne Disease* dapat terjadi pada orang yang mengonsumsi makanan yang tidak aman. Terjadinya penyakit tersebut dikarenakan kelalaian penjamah makanan atau ketidaktahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan. Hal ini penjamah makanan memegang peranan penting dalam proses penularan penyakit-penyakit tersebut.<sup>4</sup> Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Perilaku penjamah makanan dalam mengelola makanan harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan.<sup>5</sup>

Perilaku seseorang dipengaruhi oleh karakteristik individu seperti jenis kelamin, umur, tingkat kecerdasan, tingkat emosional, pendidikan dan sebagainya.<sup>6</sup> Selain itu, karakteristik individu terdiri atas kemampuan dan keterampilan, pengalaman, latar belakang dan demografi individu yang bersangkutan yang meliputi usia, jenis kelamin, status perkawinan, dan masa kerja.<sup>7</sup>

Kabupaten Bantul merupakan salah satu kabupaten di DIY yang banyak terdapat tempat wisata seperti wisata pantai yang sekaligus menyajikan wisata kuliner. Salah satu pantai yang menyajikan wisata kuliner yaitu Pantai Depok terletak disebelah barat Pantai Parangtritis. Namun, berdasarkan hasil penelitian terdahulu di rumah makan kawasan Pantai Depok didapatkan hasil bahwa faktor yang berhubungan dengan jumlah angka kuman pada ikan bawal bakar adalah perilaku penjamah makanan (p-value= 0,001).<sup>8</sup>

Hasil survei yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 11 Maret 2019 di rumah makan sepanjang kawasan wisata Pantai Depok terdapat 75 warung

makan yang menyajikan olahan *seafood*. Selain itu, ketika pengolahan makanan terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menerapkan higiene perorangan dan higiene sanitasi makanan. Kemudian diadakan wawancara dengan pengurus lokasi wisata Pantai Depok yang dilakukan pada tanggal 29 Maret 2019 terdapat laporan dari konsumen bahwa makanan olahan dari ikan yang disajikan sudah tidak layak untuk dikonsumsi.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan karakteristik individu dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan karakteristik individu dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul.

### **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan menggunakan metode *analitik observasional* yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara pengamatan langsung kepada responden. Rancangan penelitian ini menggunakan *cross sectional*. Korelasi faktor-faktor yang diteliti pada penelitian ini adalah hubungan antara umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja dan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan. Penelitian ini dilakukan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Desa Parangtritis Kecamatan Kretek Kabupaten Bantul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta pada bulan Juni 2019. Populasi dalam penelitian ini adalah 75 rumah makan. Sampel dalam penelitian ini menggunakan *total sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 75 responden dari 75 rumah makan. Teknik sampling yang digunakan pada penelitian ini yaitu *total sampling* dengan cara mengambil satu responden yaitu penjamah makanan dari tiap rumah makan yang berjumlah 75 rumah makan.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer. Alat ukur yang digunakan dalam penelitian yaitu menggunakan lembar identitas responden terdiri dari karakteristik individu (jenis kelamin, umur, pendidikan terakhir, masa kerja dan pengalaman pelatihan) dan lembar *check list* perilaku keamanan pangan terdiri dari 40 item perilaku yang berpedoman pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Analisis data dalam penelitian ini adalah analisis univariat dan analisis bivariat.

### **HASIL PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2019 pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok dengan jumlah sampel sebanyak 75 responden, data primer yang terkumpul dilakukan analisis univariat dan bivariat. Penyajian data univariat berbentuk distribusi frekuensi dan berdasarkan variabel yang diteliti diantaranya adalah perilaku keamanan pangan dan karakteristik penjamah makanan yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja dan pengalaman pelatihan keamanan pangan. Hasil analisis data bivariat disajikan dalam bentuk tabulasi silang antara variabel bebas dan variabel terikat. Kemudian dilakukan uji hubungan menggunakan uji *Chi square* untuk mengetahui variabel bebas mana saja yang berhubungan signifikan secara statistik dengan variabel terikat.

Berikut gambaran variabel bebas dan variabel terikat pada penelitian ini tersaji dalam Tabel 1. sebagai berikut ini :

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Karakteristik Individu dan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Kategori	Frekuensi (orang)	Persentase (%)
Perilaku Keamanan Pangan		
a. Tidak Baik	37	49
b. Baik	38	51
Umur		
c. <46 tahun	46	61
d. ≥46 tahun	29	39
Jenis Kelamin		
a. Laki-Laki	7	9
b. Perempuan	68	91
Tingkat Pendidikan		
a. Rendah	27	36
b. Tinggi	48	64
Masa Kerja		
a. Baru	12	16
b. Lama	63	84
Pelatihan		
a. Tidak Pernah	26	35
b. Pernah	49	65
<b>Total</b>	<b>75</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 1. diperoleh hasil distribusi frekuensi berdasarkan perilaku keamanan pangan pada responden, bahwa dari 75 responden didapat perilaku keamanan pangan pada responden yang paling banyak yaitu kategori baik sebanyak 38 (51%), golongan umur paling banyak yaitu kategori <46 tahun sebanyak 46 (61%), jenis kelamin yang paling banyak yaitu perempuan sebanyak 68 (91%), tingkat pendidikan yang paling banyak yaitu kategori tinggi sebanyak 48 (64%) masa kerja yang paling banyak yaitu kategori lama sebanyak 63 (84%) dan pengalaman pelatihan yang paling banyak yaitu kategori pernah sebanyak 49 (65%) responden.

Analisis bivariat pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa bekerja, dan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan :

Tabel 2. Hubungan Umur dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan						p-value	RP	CI 95%
	Tidak Baik		Baik		Total				
Umur	N	%	N	%	N	%			
<46 tahun	28	37,33	18	24	46	61,33	0,023	1,961	1,087-3,538
≥46 tahun	9	12	20	26,67	29	38,67			
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>49,33</b>	<b>38</b>	<b>50,67</b>	<b>75</b>	<b>100</b>			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 2. hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai sig (*p value*) ≤ α (0,05) yaitu 0,023 yang artinya ada hubungan

umur dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika bermakna (CI 95%=1,087-3,538).

Hubungan jenis kelamin dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok dapat dilihat pada Tabel 3. berikut ini:

Tabel 3. Hubungan Jenis Kelamin dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan				Total	<i>p-value</i>	RP	CI 95%	
	Tidak Baik		Baik						
Jenis Kelamin	N	%	N	%	N	%			
Laki-Laki	3	4	4	5,33	7	9,33	1,000	0,857	0,353-2,083
Perempuan	34	45,33	34	45,33	68	90,67			
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>49,33</b>	<b>38</b>	<b>50,66</b>	<b>75</b>	<b>100</b>			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 3. hasil uji statistik menggunakan uji alternatif dengan Fisher didapatkan nilai sig (*p value*) >  $\alpha$  (0,05) yaitu 1,000 yang artinya tidak ada hubungan jenis kelamin dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika tidak bermakna (CI 95%= 0,353-2,082).

Hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok dapat dilihat pada Tabel 4. berikut ini:

Tabel 4. Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan				Total	<i>p-value</i>	RP	CI 95%	
	Tidak Baik		Baik						
Tingkat Pendidikan	N	%	N	%	N	%			
Rendah	17	22,67	10	13,33	27	36	0,126	1,511	0,971-2,352
Tinggi	20	26,67	28	37,33	48	64			
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>49,34</b>	<b>38</b>	<b>50,66</b>	<b>75</b>	<b>100</b>			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 4. hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai sig (*p value*) >  $\alpha$  (0,05) yaitu 0,126 yang artinya tidak ada hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika tidak bermakna (CI 95%= 0,971-2,352).

Hubungan masa kerja dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok dapat dilihat pada Tabel 5. berikut ini:

Tabel 5. Hubungan Masa Bekerja dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan				Total	<i>p-value</i>	RP	CI 95%	
	Tidak Baik		Baik						
Masa Kerja	N	%	N	%	N	%			
Baru	10	13,3	2	2,67	12	16	0,024	1,944	1,328-2,847
Lama	27	36	36	48	63	84			
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>49,3</b>	<b>38</b>	<b>50,67</b>	<b>75</b>	<b>100</b>			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 5. hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai sig (*p value*)  $\leq \alpha$  (0,05) yaitu 0,024 yang artinya ada hubungan

masa kerja dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika bermakna (CI 95%= 1,328-2,847).

Hubungan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok dapat dilihat pada Tabel 6. berikut ini:

Tabel 6. Hubungan Pelatihan dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan				Total	<i>p-value</i>	RP	CI 95%	
	Tidak Baik		Baik						
Pelatihan	N	%	N	%	N	%			
Tidak Pernah	18	24	8	10,67	26	34,67	0,023	1,785	1,155-2,759
Pernah	19	25,33	30	40	49	65,33			
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>49,33</b>	<b>38</b>	<b>50,67</b>	<b>75</b>	<b>100</b>			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 4. hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai sig (*p value*)  $\leq \alpha$  (0,05) yaitu 0,023 yang artinya ada hubungan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika bermakna (CI 95%= 1,155-2,759).

## PEMBAHASAN

Pantai Depok merupakan tempat destinasi wisata alam dan sekaligus wisata kuliner bagi wisatawan. Terdapat industri-industri jasa boga seperti rumah makan-rumah makan yang telah berdiri lama di kawasan Pantai Depok. Wisata kuliner yang disajikan oleh rumah makan yaitu makanan dari olahan *seafood* mulai dari ikan, cumi, udang, kepiting dan kerang.

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Oleh karena itu, kebersihan dan higiene penjamah makanan merupakan salah satu hal yang sangat penting yang harus diperhatikan industri pangan agar produk pangannya bermutu dan aman untuk dikonsumsi.<sup>5</sup> Sehingga penjamah makanan dalam berperilaku keamanan pangan harus baik karena untuk pencegahan tidak terjadinya *Foodborne Diseases* di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok.

### A. Analisis Univariat

Berdasarkan hasil dari analisis univariat pada Tabel 1. bahwa dari 75 responden didapat perilaku keamanan pangan paling banyak yaitu kategori baik sebanyak 38 (51%) responden. Hal ini dikarenakan banyak responden memiliki pengalaman bekerja yang lama sehingga responden dalam berperilaku keamanan pangan sudah terbiasa dengan berperilaku baik. Selain itu, sebagian besar responden telah mendapatkan pengalaman pelatihan keamanan pangan, sehingga responden dalam berperilaku akan berubah kearah lebih baik. Pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan, sehingga adanya peningkatan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi.<sup>9</sup>

Berdasarkan hasil dari analisis univariat pada Tabel 1. bahwa dari 75 responden didapat golongan umur paling banyak yaitu <46 tahun sebanyak 46 (61%) responden. Rentang umur dalam kategori <46 tahun adalah umur 26 tahun sampai 45 tahun hal ini membuktikan bahwa penjamah makanan tetap dalam masa produktif bekerja.

Berdasarkan hasil dari analisis univariat pada Tabel 1. bahwa dari 75 responden didapat jenis kelamin yang paling banyak yaitu perempuan sebanyak 68 (91%) responden. Penjamah makanan yang bekerja di rumah makan Pantai Depok sebagian besar berjenis kelamin perempuan. Hal ini dikarenakan perempuan identik dengan pekerjaan dapur seperti memasak, sehingga penjamah makanan paling banyak berjenis kelamin perempuan.

Berdasarkan hasil dari analisis univariat pada Tabel 1. bahwa dari 75 responden didapat tingkat pendidikan paling banyak yaitu dalam kategori tinggi sebanyak 48 (64%) responden. Tingkat pendidikan dalam penelitian ini yaitu pendidikan formal yang telah ditamatkan oleh penjamah makanan dengan mendapatkan ijazah sehingga 64% penjamah makanan telah melaksanakan program pemerintah yaitu Wajib Belajar 9 tahun.

Berdasarkan hasil dari analisis univariat pada Tabel 1. bahwa dari 75 responden didapat masa kerja pada responden yang paling banyak yaitu kategori lama sebanyak 63 (84%) responden. Hal ini dikarenakan responden pada penelitian ini menggunakan penjamah makanan yang sudah lama bekerja di rumah makan. Masa kerja penjamah makanan dapat dimulai dari rumah makan itu berdiri karena penjamah makanan merupakan pemilik rumah makan itu sendiri yang sekaligus bekerja. Selain itu, tidak menutup kemungkinan penjamah makanan yang masa kerjanya lama merupakan penjamah makanan di rumah makan tersebut akan tetapi bukan pemilik rumah makan.

Berdasarkan hasil dari analisis univariat pada Tabel 1. bahwa dari 75 responden didapat pengalaman pelatihan keamanan pangan pada responden yang paling banyak yaitu pernah mengikuti pelatihan sebanyak 49 (65%) responden. Pelatihan keamanan pangan rutin dilakukan oleh Pemerintah Kabupaten Bantul ataupun Pemerintah Kabupaten bekerja sama dengan instansi-instansi lainnya yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas makanan.

## B. Analisis Bivariat

### 1. Hubungan Umur dengan Perilaku Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil analisis bivariat pada Tabel 3. menunjukkan nilai sig ( $p \text{ value}$ )  $\leq \alpha$  (0,05) yaitu 0,023 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 1,961 dengan nilai CI 95% (1,087-3,538) tidak mencakup angka 1 yang artinya ada hubungan umur dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang lainnya bahwa umur dapat mempengaruhi perilaku higiene penjamah makanan.<sup>10</sup> Akan tetapi, hasil penelitian ini tidak selaras dengan hasil penelitian yang dilakukan di Kabupaten Karangsem bahwa umur tidak berhubungan dengan perilaku Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) pada penjamah makanan karena  $p \text{ value} > 0,05$  yaitu 0,732. Umur tidak berhubungan dengan higiene penjamah makanan karena terkait dengan pengetahuan, sikap, sarana dan prasarana yang tersedia serta adanya dukungan dari pemilik Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).<sup>11</sup>

Hasil penelitian ini selaras dengan teori yang ada. Semakin tua umur seseorang, maka pengalaman akan bertambah sehingga akan meningkatkan pengetahuannya tentang suatu objek. Kematangan umur seseorang juga akan berpengaruh terhadap kestabilan dalam bertindak.<sup>12</sup>

Hal ini selaras dengan hasil penelitian terdahulu bahwa umur seseorang dapat berpengaruh terhadap pengetahuan keamanan pangan.<sup>13</sup>

## 2. Hubungan Jenis Kelamin dengan Perilaku Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig (*p value*) >  $\alpha$  (0,05) yaitu 1,000 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 0,857 dengan nilai CI 95% (0,353-2,082) mencangkup angka 1 yang artinya tidak ada hubungan jenis kelamin dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas 1 Medan bahwa jenis kelamin tidak berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan karena *p value* > 0,05 yaitu 0,578.<sup>14</sup> Penelitian yang lainnya didapatkan hasil bahwa jenis kelamin tidak berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan karena *p value* > 0,05 yaitu 0,833.<sup>15</sup> Hal ini artinya bahwa antara laki-laki dan perempuan mempunyai kesempatan yang sama untuk berperilaku keamanan pangan tidak baik.

Tidak ada hubungan yang signifikan antara jenis kelamin dengan perilaku keamanan pangan dikarenakan sebagian besar penjamah makanan yang bekerja di warung makan yaitu perempuan. Tidak semua penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki berperilaku keamanan tidak baik dan sebaliknya tidak semua penjamah makanan berjenis kelamin perempuan berperilaku keamanan baik. Tabel 3. menunjukkan bahwa penjamah makanan berjenis laki-laki yang berperilaku keamanan baik terdapat 4 (57,1%) responden. Berdasarkan data responden, diketahui bahwa 4 responden tersebut mempunyai tingkat pendidikan yang tinggi yaitu tamat SMA. Semakin tinggi pendidikan penjamah makanan maka tingkat higiene sanitasi makanan semakin baik.<sup>16</sup>

## 3. Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig (*p value*) >  $\alpha$  (0,05) yaitu 0,126 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 1,511 dengan nilai CI 95% (0,971-2,352) mencangkup angka 1 yang artinya tidak ada hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang lainnya bahwa tidak terdapat hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan karena *p value value* > 0,05 yaitu 0,222.<sup>17</sup> Kemudian hasil penelitian ini selaras dengan hasil penelitian yang dilakukan di Kabupaten Kulonprogo bahwa tingkat pendidikan tidak berhubungan dengan praktik sanitasi pada penjamah makanan karena *p value* > 0,05 yaitu 0,387.<sup>18</sup> Tidak ada hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan dikarenakan pendidikan yang didapatkan oleh penjamah tidak berfokus terkait keamanan pangan, sehingga penjamah makanan yang berpendidikan tinggi belum tentu berperilaku keamanan pangan dengan baik. Hal ini berarti bahwa antara penjamah makanan yang memiliki pendidikan tinggi dan rendah mempunyai kesempatan yang sama untuk berperilaku keamanan pangan tidak baik.

Tidak semua penjamah makanan yang tingkat pendidikannya rendah berperilaku keamanan tidak baik dan sebaliknya tidak semua penjamah makanan yang tingkat pendidikannya tinggi berperilaku keamanan baik. Berdasarkan Tabel 4. didapatkan penjamah makanan



tingkat pendidikannya rendah berperilaku keamanan baik sebanyak 10 (37%) responden. Berdasarkan data responden, diketahui bahwa 9 responden tersebut mempunyai pengalaman pelatihan keamanan pangan. Pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan, sehingga adanya peningkatan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi.<sup>9</sup>

#### 4. Hubungan Masa Kerja dengan Perilaku Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig (*p value*)  $\leq \alpha$  (0,05) yaitu 0,024 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 1,944 dengan nilai CI 95% (1,328-2,847) tidak mencakup angka 1 yang artinya ada hubungan masa kerja dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang lainnya bahwa ada hubungan lama bekerja dengan praktik hygiene sanitasi pada penjamah makanan karena *p value*  $< 0,05$  yaitu 0,027.<sup>19</sup> Namun, hasil penelitian ini tidak sesuai dengan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Gianyar Bali bahwa masa kerja tidak berhubungan dengan kontaminasi bakteri *E. Coli* karena *p value*  $> 0,05$  yaitu 0,831. Hal ini disebabkan karena kondisi fasilitas sanitasi dimiliki oleh penjamah makanan banyak yang belum memadai, sehingga banyak penjamah makanan yang memiliki masa kerja lama namun perilaku higiennya tidak baik.<sup>20</sup>

Waktu kerja bagi seseorang menentukan kesehatan yang bersangkutan, efesien, efektivitas, dan produktivitas kerjanya. Tenaga kerja yang telah bekerja 6-15 tahun diharapkan telah memiliki pengalaman dan keterampilan yang dibutuhkan untuk melakukan pekerjaan lebih optimal.<sup>21</sup> Semakin lama kerja seseorang maka pengalamannya semakin banyak, sehingga masa kerja dapat menjadi sebuah prediktor yang baik pada produktivitas pekerja.<sup>7</sup>

#### 5. Hubungan Pelatihan dengan Perilaku Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig (*p value*)  $\leq \alpha$  (0,05) yaitu 0,023 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 1,785 dengan nilai CI 95% (1,155-2,759) tidak mencakup angka 1 yang artinya ada hubungan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Karangsem bahwa ada hubungan pelatihan dengan perilaku Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) pada penjamah makanan karena *p value*  $< 0,05$  yaitu 0,006.<sup>11</sup> Selain itu, hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Kebumen bahwa pelatihan berhubungan dengan praktik sanitasi pada penjamah makanan karena *p value*  $< 0,05$  yaitu 0,011.<sup>22</sup>

Pelatihan keamanan pangan yang didapatkan oleh penjamah makanan dapat memberi pengetahuan baru mengenai cara pengolahan makanan yang baik dan menjaga mutu makanan yang dihasilkannya. Ada perbedaan pengetahuan penjamah makanan terhadap perilaku hygiene sanitasi makanan dan minuman sebelum dan sesudah penyuluhan.<sup>23</sup> Program pelatihan yang diberikan seharusnya dimulai dari prinsip dasar sampai pada praktik cara produksi yang baik. Pelatihan yang diberikan kepada karyawan atau penjamah makanan meliputi:

- a. Dasar-dasar higiene karyawan dan higiene pangan olahan kepada penjamah makanan
- b. Faktor-faktor yang menyebabkan penurunan mutu dan kerusakan pangan olahan termasuk yang mendukung pertumbuhan jasad renik patogen dan pembusuk
- c. Faktor-faktor yang mengakibatkan penyakit dan keracunan melalui pangan olahan
- d. Cara produksi pangan olahan yang baik termasuk penanganan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan dan pengangkutan
- e. Prinsip-prinsip dasar pembersihan dan sanitasi mesin/peralatan dan fasilitas lainnya
- f. Penanganan bahan pembersih atau bahan kimia berbahaya bagi penjamah makanan.<sup>24</sup>

Saat ini untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang bekerja dibidang jasaboga dapat dilakukan pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan. Pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan sebagaimana mana dimaksud dapat diselenggarakan oleh Kementerian Kesehatan, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, atau lembaga lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.<sup>5</sup> Pelatihan terkait keamanan pangan telah dilakukan untuk Pengelola warung makan di Pantai Depok seperti Pelatihan Keamanan Pangan (PKP), keamanan makanan hasil laut, dan sebagainya. Penyelenggara pelatihan keamanan pangan biasanya dilakukan oleh Pemerintah Kabupaten Bantul seperti Dinas Pariwisata, Dinas Koperasi dan Usaha Mikro, Dinas Pertanian Pangan Kelautan dan Perikanan, Dinas Kesehatan ataupun Pemerintah Kabupaten bekerja sama dengan instansi-instansi yang lainnya seperti Perguruan Tinggi (PT) yang berada di Yogyakarta. Namun saat ini belum adanya pelatihan keamanan pangan yang diselenggarakan atas kerjasama Dinas Pariwisata dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan hubungan karakteristik individu dengan perilaku keamanan pangan di rumah makan wisata kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul dapat disimpulkan bahwa dari 75 responden didapat perilaku keamanan pangan pada responden yang paling banyak yaitu kategori baik sebesar 51%, golongan umur paling banyak yaitu kategori <46 tahun sebesar 61%, jenis kelamin yang paling banyak yaitu perempuan sebesar 91%, tingkat pendidikan yang paling banyak yaitu kategori tinggi sebesar 64%, masa kerja yang paling banyak yaitu kategori lama sebesar 84% dan pengalaman pelatihan yang paling banyak yaitu kategori pernah sebesar 65%.

Berdasarkan hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa ada hubungan umur ( $p \text{ value}=0,023$ ), tidak ada hubungan jenis kelamin ( $p \text{ value}=1,000$ ), tidak ada hubungan tingkat pendidikan ( $p \text{ value}=0,126$ ), ada hubungan masa kerja ( $p \text{ value}=0,024$ ) dan ada hubungan pelatihan ( $p \text{ value}=0,023$ ) artinya ada hubungan umur, masa kerja dan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan karena nilai  $p \text{ value} \leq \alpha$  (0,05). Selain itu, tidak ada hubungan jenis kelamin, tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan karena nilai  $p \text{ value} > \alpha$  (0,05).

## SARAN

Saran yang dapat diberikan setelah melakukan penelitian yang berjudul “Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok”. Bagi Dinas Kesehatan dan Dinas Pariwisata Kabupaten Bantul serta Pengelola Pantai Depok diharapkan dapat bekerjasama dalam melakukan pelatihan terkait keamanan pangan yang meliputi higiene perorangan dan higiene sanitasi makanan bagi seluruh penjamah makanan. Selain itu, perlu ditingkatkan lagi pengawasan pengolahan makanan pada penjamah makanan untuk meningkatkan kualitas makanan dan mencegah penyakit bawaan makanan di rumah makan Pantai Depok. Bagi penelitian selanjutnya diharapkan subjek penelitian dapat dilakukan kepada seluruh penjamah makanan dan pengamatan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dilakukan lebih dari satu kali. Selain itu, perlu dilakukannya penelitian kualitatif agar didapatkan gambaran yang lebih mendalam mengenai perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

1. World Health Organization, 2015, *Foodborne Diseases Burden Epidemiology Reference Group 2007-2015: WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases*, [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/9789241565165\\_eng.pdf;jsessionid=4E635978BF4AE18F810CE408275EC03D?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/9789241565165_eng.pdf;jsessionid=4E635978BF4AE18F810CE408275EC03D?sequence=1), Diakses pada tanggal 12 Maret 2019, Yogyakarta.
2. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2017, Laporan Kinerja 2017 Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Pangan dan Bahan Berbahaya, Jakarta.
3. Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, 2016, *Profil Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2016 (Data Tahun 2015)*, Yogyakarta.
4. Sucipto, C.D., 2016, *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Masyarakat*, Yogyakarta: Gosyen Publishing.
5. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, Jakarta.
6. Notoatmodjo, S., 2014, *Promosi Kesehatan Teori dan Perilaku Kesehatan*, Jakarta: Rineka Cipta.
7. Robbins, S.P., dan Judge, T.A. 2017. *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Salemba Empat.
8. Suryani, D., 2014, Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar dan Peralatan Makan Bakar, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 9, Nomer 2, Halaman 191-196.
9. Rapiasih, N.W., Prawiningdyah, Y., Lestari, L.A, 2010, Pelatihan Higiene Sanitasi dan Poster Berpengaruh terhadap Pengetahuan, Perilaku Penjamah Makanan, dan Kelaiakan higiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Volume 7, Nomer 2, Halaman 64-73.

10. Nurlatifah, R.S., Handajani, S., 2017, Fantor-Faktor yang Berkontribusi terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya, *e-journal Boga*, Volume 5, Nomer 1, Halaman 57-66.
11. Handayani, N.M.A., Kadek, T.A., Dyah, P.D., 2015, Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangase, *Public Health and Preventive Medicine Archive (PHPMA)*, Volume 3, Nomer 2, Halaman 155-161.
12. Priyoto, 2014, *Teori Sikap dan Perilaku dalam Kesehatan*, Yogyakarta: Nuha Medika.
13. Moreb, N.A., Priyadarshini, A., Jaiswal, A.K., 2017, Knowledge of food Safety and Food Handling Practice amongst Food Handler in the Republic of Ireland, *Journal ELSEVIER*, Volume 80, Halaman 341-349.
14. Hutasoit, T.P., 2018, Tingkat Higiene Penjamah Makanan di Pelabuhan Kelas I Medan dan Faktor yang Mempengaruhi, *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Volume 7, Nomer 03, Halaman 141-147.
15. Nuraini, P., dan Susana, D, 2014, Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan denga Perilaku Tentang Higiene Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering "X" Jakarta Tahun 2014, *Naskah Publikasi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Jakarta.
16. Nasikhin, U., Wariya, C., Dewi, S.H.C., 2013, Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang dengan Higien Sanitasi Makan Jajan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Kulon Progo DIY, *Jurnal AgriSains*, Volume 4, Nomer 7, Halaman 23-37.
17. Nurtika, E., 2014, Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gadjah Mada, *Skripsi*, Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada.
18. Islam, S.M., Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Mutu Makanan Di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo, *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan, Yogyakarta.
19. Cahyaningsih, T., Nurjazuli., Hanan, L.D., 2018, Hubungan Lama bekerja, Pengawasan dan Ketersediaaan Fasilitas Sanitasi dengan Praktik Higiene Sanitas Penjamah Makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang, *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, Volume 6, Nomer 6, Halaman 363-368 ISSN: 2356-3346.
20. Purnama, S.G., Purnama, He., dan Subrata, I M, 2017, Kualitas Mikrobiologi dan Higiene Pedagang Lawar di Kawasan Pariwisata Gianyar Bali, *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, Volume16, Nomer 2, Halaman 56-62.
21. Suma'mur, 2014, *Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja (Hiperkes)*, Jakarta: Sagung Seto.
22. Wati, C.A.I., 2013, Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Sanitasi pada Pedagang Makanan di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen, *Unnes Journal of Public Health*, Volume 2, Nomer 4, Halaman 1- 10.
23. Ningsih, R., 2014, Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 10, Nomer 1, Halaman 64-72.

24. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2010, *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*, Jakarta.