



Window of Public Health
JOURNAL

Journal homepage : <http://jurnal.fkm.umi.ac.id/index.php/woph>



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://jurnal.fkm.umi.ac.id/index.php/woph/article/view/woph3108>

FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN TERHADAP *PERSONAL HYGIENE* PADA JAJANAN KUE DI PASAR TRADISIONAL

^KRukmansyah S¹, Nurul Ulfa Mutthalib², Hidayat³, Alfina Baharuddin⁴, Aulia Rahman⁵
^{1,3,4,5} Peminatan Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muslim Indonesia
²Peminatan Epidemiologi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muslim Indonesia
Email Penulis Korespondensi(^K): rukman012@gmail.com
rukman012@gmail.com¹, nurul.ulfah@umi.ac.id², risikolingkungan@gmail.com³,
alfina.baharuddin@umi.ac.id⁴, aulia.bkd17@gmail.com⁵

ABSTRAK

Kontaminasi mikroba pada sampel kue basah dapat terjadi karena berbagai faktor. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap tindakan *personal hygiene* pada pengolahan jajanan kue di Pasar Tradisional Kota Makassar. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian survey analitik dengan menggunakan studi *cross sectional*. Pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling* yaitu 30 penjamah kue. Sampel kue yang diambil sebanyak 10 jenis. Analisis data menggunakan univariat dan bivariat dengan menggunakan program MS Excel dan SPSS. Hasil penelitian ini responden memiliki pengetahuan yang baik tetapi tindakan *personal hygiene* kurang baik ialah (66,7%). Hasil analisis bivariat antara variabel pengetahuan tidak berhubungan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah ($p=0,155>0,05$). Sedangkan responden yang memiliki sikap baik tetapi tindakan *personal hygiene* kurang baik ialah (69,2%). Hasil analisis bivariat antara variabel sikap tidak berhubungan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah ($p=0,550>0,05$). Serta terdapat 3 dari 10 sampel yang memiliki hasil positif mengandung bakteri *escherichia coli*. Kesimpulan pengetahuan dan sikap yang baik saja belum menjamin terjadinya tindakan *personal hygiene* penjamah makanan yang baik, karena masih diperlukan kualitas sanitasi yang baik dalam pengolahan makanan agar menghasilkan makanan yang sehat dan layak dikonsumsi.

Kata kunci: Pengetahuan; sikap; tindakan; *personal hygiene*.

Article history :

PUBLISHED BY :

Pusat Kajian dan Pengelola Jurnal
Fakultas Kesehatan Masyarakat UMI

Address :

Jl. Urip Sumoharjo Km. 5 (Kampus II UMI)
Makassar, Sulawesi Selatan.

Email :

jurnal.woph@umi.ac.id

Received : 13 Januari 2022

Received in revised form : 11 Februari 2022

Accepted : 9 Mei 2022

Available online : 30 Juni 2022



licensed by [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

ABSTRACT

Wet cake market snacks are easily contaminated. Microbial contamination in wet cake samples can occur due to various factors. The purpose of the study was to determine the relationship between knowledge and attitudes of food handlers on personal hygiene measures in the processing of cake snacks at the Makassar City Traditional Market. The type of research used is analytic survey research using a cross sectional study. Sampling was done by purposive sampling, namely 30 cake handlers. Cake samples taken as many as 10 types. Data analysis used univariate and bivariate using MS Excel and SPSS programs. The results of this study were respondents who had good knowledge but poor personal hygiene measures (53%). The results of the bivariate analysis between the knowledge variables were not related to the personal hygiene actions of the handlers ($p = 0.099 > 0.05$). Meanwhile, respondents who have a good attitude but poor personal hygiene measures are (60%). The results of the bivariate analysis between the attitude variables were not related to the personal hygiene of the handlers ($p = 0.195 > 0.05$). And there are 3 out of 10 samples that have positive results containing *Escherichia Coli* bacteria. The conclusion of good knowledge and attitude alone does not guarantee the occurrence of good personal hygiene actions for food handlers, because good sanitation quality is still needed in food processing in order to produce healthy and suitable food for consumption. Handlers are expected to remember the importance of food handlers to maintain personal hygiene and practice it through behavior or actions so that food is not contaminated.

Keywords: Knowledge; attitude; action; personal hygiene

PENDAHULUAN

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok bagi manusia atau hewan yang berfungsi untuk mengatur metabolisme, memperoleh energi, dan mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.¹ Maka dari itu, penyediaan makanan harus diperhatikan karena sangat berpengaruh terhadap kesehatan konsumennya. Apabila makanan yang disediakan sehat dan aman, maka akan bisa meningkatkan derajat kesehatan konsumennya. Namun sebaliknya, apabila makanan yang disediakan telah terkontaminasi atau mengandung zat berbahaya, maka akan bisa menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan.¹

Penyakit akibat kurang diperhatikannya keamanan pangan disebut dengan *foodborne disease*. Penyebab terjadinya *foodborne disease* adalah karena terkontaminasinya makanan oleh bakteri patogen. Salah satu jenis bakteri patogen penyebab *foodborne disease* adalah *Escherichia Coli* yang berdampak pada penyakit diare.² Keberadaan bakteri ini sering dikaitkan dengan adanya kontaminasi yang berasal dari kotoran (feses), karena *Escherichia Coli* pada umumnya adalah bakteri yang hidup pada usus manusia maupun hewan sehingga keberadaan bakteri tersebut pada air atau pangan menunjukkan adanya proses pengolahan yang mengalami kontak dengan kotoran.³

Faktor yang paling penting menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan pada pihak penjamah makanan dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Pengetahuan tentang personal hygiene sangat penting, karena pengetahuan yang baik dapat meningkatkan kesehatan.⁴

Data WHO (2017), memperkirakan sebanyak 600 juta orang jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi mikroba, yang mengakibatkan sebanyak 420.000 orang meninggal setiap tahun serta hilangnya 33 juta *Disability Adjusted Life Years (DALYs)*. Diantara wilayah kerja WHO, Asia Tenggara menjadi wilayah dengan angka kematian tertinggi akibat *foodborne disease* yang mencapai

175.000 kematian per tahun.⁵

Negara Amerika Serikat juga dilaporkan oleh *The Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) bahwa ditemukan 31 jenis patogen bawaan makanan yang mengakibatkan sekitar 9,4 juta penyakit, 56.000 orang dirawat di rumah sakit, dan 1.300 kematian setiap tahunnya. Dari 31 patogen terkenal ini, *Escherichia Coli* merupakan jenis bakteri yang paling banyak dipelajari dalam memahami perilaku bakteri.⁶

Data Riskesdas tahun 2013, prevalensi penyakit menular yang disebabkan oleh makanan dan air terkontaminasi (diare) mencapai 3,5% dari seluruh penduduk Indonesia. Data dari Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM RI) tahun 2014 menginformasikan telah terjadi 43 kasus insiden keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia. Salah satunya kejadian keracunan makanan disebabkan oleh pangan jajanan sebanyak 15 insiden keracunan dengan jumlah korban 468 orang terdapat 1 orang meninggal.⁷

Penyakit diare masih merupakan masalah kesehatan di negara-negara berkembang, termasuk Indonesia. Hasil Survei Demografi Kesehatan Indonesia (SDKI) 2017, menunjukkan tingginya angka kematian anak balita di Indonesia rata-rata disebabkan sejumlah penyakit, seperti ISPA (infeksi saluran pernapasan akut), panas tinggi hingga diare. Penanganan diare bagi balita jadi yang terparah, sebab dari 2.328 balita penderita diare, hanya 74 persen di antaranya yang telah mendapatkan pengobatan. Penyakit diare sering menimbulkan kejadian luar biasa di Indonesia. Menurut Dinas Kesehatan Sulsel tahun 2016, kejadian diare di Propinsi Sulawesi Selatan tertinggi berada di Kota Makassar dibandingkan daerah lain yaitu sebanyak 62.034 orang.⁸

Peneliti memilih lokasi pengambilan sampel yaitu di pasar-pasar tradisional yang ada di Kota Makassar. Dengan alasan pasar tradisional kerap tidak nyaman dikunjungi karena identik dengan tempat kotor, berbau tidak sedap, becek, pengap. Selain itu juga menjadi tempat berkembangbiakan binatang penular penyakit, seperti kecoa, lalat dan tikus dan binatang pengerat lainnya, yang mana hal tersebut bisa mengontaminasi makanan yang dijajakan. Peneliti sebelumnya sudah pernah melakukan praktikum pada tahun 2021, dimana peneliti mengambil satu jenis kue yaitu jalangkote di salah satu pasar tradisional di Makassar dan hasil pemeriksaannya menemukan bakteri pada kue tersebut yaitu sebanyak 312 koloni. Hal ini menandakan bahwa penjamahnya tidak menerapkan personal hygiene. Maka dari itu, peneliti ingin menindaklanjuti dengan melakukan penelitian yaitu untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan terhadap personal hygiene pada jajanan kue di Pasar Tradisional Kota Makassar.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional* yang bertujuan untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan tindakan tidak aman (*unsafe action*) pada pekerja operator dan pemeliharaan di PT PLN (Persero) ULTG Panakukkang Kota Makassar, teknik pengumpulan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan cara *total sampling*. Data diolah

menggunakan aplikasi SPSS disajikan dalam bentuk tabel dilengkapi dengan narasi atau penjelasan. Penelitian ini dilaksanakan di PT PLN (Persero) ULTG Panakukkang Kota Makassar Tahun 2021. Populasi dalam penelitian ini yaitu pekerja operator sebanyak 50 orang. Analisis data menggunakan uji *chi-square* dengan $\alpha = 0,05$. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner.

HASIL

Karakteristik Responden

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Umur Penjamah Makanan (Kue) di Pasar Tradisional

Umur	n	%
19-29	1	3,3
30-49	13	43,3
50+	16	53,4
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa karakteristik kelompok umur penjamah makanan yang paling banyak yaitu 50 (53,4%) tahun keatas.

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Penjamah Makanan (Kue) di Pasar Tradisional

Jenis Kelamin	n	%
Laki-laki	3	10
Perempuan	27	90
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa jenis kelamin penjamah makanan (kue) yang paling banyak yaitu perempuan dengan 27 (90%) responden.

Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Riwayat Pendidikan Penjamah Makanan (Kue) di Pasar Tradisional

Jenis Kelamin	n	%
SD	6	20
SMP	6	20
SMA	16	53
D3	2	7
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan riwayat pendidikan pada penjamah makanan (kue) yang paling banyak yaitu pendidikan SMA dengan 16 (53%) responden.

Analisis Univariat

Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Makanan (Kue) di Pasar Tradisional

Pengetahuan	n	%
Baik	24	80
Kurang	6	20
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa responden penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik sebanyak 24 (80%) responden.

Tabel 5. Distribusi Responden Berdasarkan Sikap Penjamah Makanan (Kue) di Pasar Tradisional

Sikap	n	%
Baik	26	87
Kurang	4	13
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel 5 menunjukkan bahwa responden penjamah kue yang memiliki sikap yang baik sebanyak 26 (87%) responden.

Tabel 6. Distribusi Responden Berdasarkan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan (Kue) di Pasar Tradisional

Tindakan	n	%
Baik	8	27
Kurang	22	73
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel 6 menunjukkan bahwa responden penjamah kue yang memiliki tindakan yang kurang sebanyak 22 (73%) responden.

Tabel 7. Distribusi Pengujian Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Sampel Makanan (Kue) Berdasarkan Wilayah Pasar Tradisional

No	Tempat	Jumlah Sampel	Positif	Negatif
1	Pasar Sukaria	2	1	1
2	Pasar Toddopuli	2	1	1
3	Pasar Bonto Dg Ngirate	2	-	2
4	Pasar Daya	2	-	2
5	Pasar Terong	2	1	1
	Jumlah	10	3	7

Berdasarkan Tabel 7 pengujian keberadaan *Escherichia Coli* pada 10 sampel didapatkan ada 3 sampel yang dinyatakan positif mengandung *Escherichia Coli* dan 7 sampel negatif yang tidak mengandung *Escherichia Coli*.

Tabel 8. Distribusi Pengujian Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Sampel Makanan (Kue) Berdasarkan Kode Kue di Wilayah Pasar Tradisional Di Kota Makassar

No	Tempat	Positif	Negatif
1	Pasar Sukaria	S	CM
2	Pasar Toddopuli	DR	DT
3	Pasar Bonto Dg Ngirate	Tidak ada	KT dan TJ
4	Pasar Daya	Tidak ada	P dan R
5	Pasar Terong	BK	TP

Berdasarkan Tabel 8 pengujian keberadaan *Escherichia Coli* dengan kode pada 10 sampel ada 3 sampel kue yang positif mengandung *Escherichia Coli* yaitu S, DR dan BK sedangkan, CM, DT, R, TJ, P, KT dan TP negatif tidak mengandung *Escherichia Coli*.

Analisis Bivariat

Tabel 9. Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan (Kue) Dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah di Pasar Tradisional di Kota Makassar

Pengetahuan	Tindakan				Total		P Value
	Baik		Kurang		n	%	
	n	%	n	%	n	%	
Baik	8	33,3	16	66,7	24	100	0,155
Kurang	0	0,0	6	100	6	100	
Total	8	26,7	22	73,3	30	100	

Berdasarkan tabel 9 menunjukkan bahwa dari 30 responden yang diteliti, yang memiliki pengetahuan baik dengan tindakan baik sebanyak 8 responden (33,3%) dan pengetahuan baik dengan tindakan kurang sebanyak 16 responden (66,7%), sedangkan pengetahuan kurang dengan tindakan baik sebanyak 0 responden (0,0%) dan pengetahuan kurang dengan tindakan kurang sebanyak 6 responden (100%). Hasil pengujian *fisher's exact test* hubungan antara pengetahuan dengan tindakan ialah 0,155.

Tabel 10. Hubungan Sikap Penjamah Makanan (Kue) Dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah di Pasar Tradisional di Kota Makassar

Sikap	Tindakan				Total		P Value
	Baik		Kurang		n	%	
	n	%	n	%	n	%	
Baik	8	30,8	18	69,2	26	100	0,550
Kurang	0	0,0	4	100	4	100	
Total	8	26,7	22	73,3	30	100	

Berdasarkan tabel 10 menunjukkan bahwa dari 30 responden yang diteliti, yang memiliki sikap baik dengan tindakan baik sebanyak 8 responden (30,8%) dan sikap baik dengan tindakan kurang sebanyak 18 responden (69,2%), sedangkan sikap kurang dengan tindakan baik sebanyak 0 responden

(0,0%) dan sikap kurang dengan tindakan kurang sebanyak 4 responden (100%). Hasil pengujian uji *fisher's exact test* hubungan antara sikap dengan tindakan ialah 0,550.

PEMBAHASAN

Hubungan Pengetahuan dengan Tindakan Penjamah Makanan

Menurut Bloom, pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*overt behavior*). Dari pengalaman penelitian tertulis bahwa perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng dari pada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan.⁹

Berdasarkan analisis hubungan pengetahuan dengan tindakan pada penjamah makanan (kue) di pasar Tradisional Makassar Tahun 2022, diperoleh hasil bahwa penelitian diketahui sebanyak 16 responden (66,7%) memiliki pengetahuan baik namun tindakan personal hygiene responden kurang. Peneliti menyimpulkan bahwa pengetahuan tidak memiliki hubungan dengan tindakan.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Febrina dan Mawazzatun (2018) terhadap personal hygiene di kantin SDN 3 Kekait Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku dimana pengetahuan hygiene penjamah makanan baik yaitu (100%), sedangkan perilaku hygiene penjamah makanan kurang yaitu (33,3%). Peneliti menyimpulkan pengetahuan tentang personal hygiene tidak diikuti oleh perilaku hygiene yang baik.¹⁰

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan Astrilia (2017) terhadap personal hygiene penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun menunjukkan hasil penelitian tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan personal hygiene ($P= 0,62$, RP (95% CI), 0,87 (,15-3,39)).¹¹ Dan juga didukung dengan penelitian yang dilakukan Lidya dan Retno (2018) terhadap personal hygiene pada 3 pedagang di kantin Poltekkes Kemenkes Riau menunjukkan hasil penelitian personal hygiene penjamah makanan kategori baik sebanyak 2 orang (66%) karena pengetahuan yang baik tidak diikuti oleh personal hygiene yang baik, personal hygiene bisa dipengaruhi oleh lingkungan dan budaya.¹²

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan terdiri dari faktor internal yang terdiri dari faktor internal yang terdiri dari pendidikan, pekerjaan dan umur. Pendidikan berarti bimbingan yang diberikan seseorang terhadap perkembangan orang lain menuju ke arah cita-cita tertentu yang menentukan manusia untuk berbuat dan mengisi kehidupan untuk mencapai keselamatan dan kebahagiaan. Pekerjaan adalah keburukan yang harus dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarga. Usia adalah umur individu yang terhitung mulai saat dilahirkan sampai berulang tahun. Semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih

matang dalam berpikir dan bekerja. Selanjutnya faktor kedua adalah faktor eksternal yang terdiri dari lingkungan dan sosial budaya. Lingkungan merupakan seluruh kondisi yang ada disekitar manusia dan pengaruhnya yang dapat mempengaruhi perkembangan dan perilaku orang atau kelompok.

Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Anna, dkk (2018) mengenai hubungan perilaku penjamah makanan di restoran kota Cirebon yang mengatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan.¹³

Pengetahuan makanan dan kesehatan sangat penting untuk dipelajari karena pengetahuan tentang makanan dan kesehatan adalah faktor internal yang mempengaruhi konsumsi jajanan. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan peneliti. Penjamah makanan mengetahui bagaimana mengolah makanan dengan baik tetapi karena adanya faktor budaya atau kebiasaan yang mereka selalu lakukan saat mengolah makanan serta adanya keyakinan bahwa kue yang mereka buat tidak membuat para pembeli mengalami masalah kesehatan sehingga penjamah makanan tidak menyadari bahwa yang mereka lakukan dapat membuat kue terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia Coli*.

Hubungan Sikap dengan Tindakan Penjamah Makanan

Sikap adalah respon tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan (senang-tidak senang, setuju-tidak setuju, baik-tidak baik, dan sebagainya). Newcomb, salah seorang ahli psikologi sosial menyatakan bahwa sikap merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak, dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Dalam kata lain, fungsi sikap belum merupakan tindakan (reaksi terbuka) atau aktifitas, akan tetapi merupakan faktor predisposisi perilaku (reaksi tertutup).⁹

Berdasarkan analisis hubungan sikap dengan tindakan pada penjamah makanan (kue) di pasar Tradisional Makassar Tahun 2022, diperoleh hasil bahwa penelitian diketahui sebanyak 18 responden (69,2%) memiliki sikap baik namun tindakan personal hygiene responden kurang. Peneliti menyimpulkan bahwa sikap baik tidak memiliki hubungan dengan tindakan.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anna dkk (2018), mengenai hubungan perilaku penjamah makanan di restoran kota Cirebon yang mengatakan bahwa tidak ada hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan.¹³ Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan Santi (2017) mengenai hubungan dengan hygiene perorangan penjamah makanan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Air Tawar Tahun 2016 dengan hasil penelitian tidak terdapat hubungan sikap ($P=0,903$) terhadap hygiene perorangan.¹⁴ Dan juga didukung dengan penelitian yang dilakukan Paradita dkk (2017) mengenai hubungan perilaku higienen perorangan penjamah makanan di kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya dengan hasil penelitian tidak ada hubungan antara sikap dan paktik hygiene perorangan (personal hygiene).¹⁵

Sikap mencerminkan suka tidaknya seseorang terhadap benda, orang atau situasi tertentu. Kerap kali sikap berasal dari pengalaman kita sendiri atau pengalaman orang lain yang dekat dengan kita. Sikap dapat membuat kita tertarik pada sejumlah hal atau membuat kita menjauhi hal tersebut. Beberapa penjamah makanan mungkin tidak senang jika diajarkan cara bagaimana mengolah makanan secara

higienis.

Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Astrilia (2017), terhadap personal hygiene penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun menunjukkan hasil penelitian ada pengaruh antara sikap dengan *personal hygiene*.¹¹ Menurut teori “*Thought and feeling*” dari (WHO, 1984), sikap positif terhadap positif terhadap suatu nilai tidak selalu terwujud dalam tindakan nyata. Hal ini disebabkan oleh beberapa alasan. Alasan tersebut diantaranya yaitu sikap akan terwujud dalam suatu tindakan tergantung pada situasi saat itu, berdasarkan pengalaman orang lain, berdasarkan jumlah pengalaman seseorang dan nilai.¹⁶

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan peneliti. Ada beberapa faktor yang tidak memenuhi standar pengolahan makanan (kue) dengan baik seperti menggunakan celemek, sarung tangan, masker dan penutup kepala. Sikap responden ini yang mengacu adanya bakteri *Escherichia Coli* pada makanan. Sikap responden selain berbentuk dari pengetahuan yang dimiliki, juga dipengaruhi oleh kebudayaan, kebiasaan mengolah makanan dan lingkungan. Kebiasaan sikap dalam mengolah makanan memiliki pengaruh terhadap tindakan *personal hygiene*.

Hasil Uji Laboratorium

Escherichia Coli adalah bakteri yang merupakan bagian dari mikroflora yang secara normal ada dalam saluran pencernaan manusia dan hewan berdarah panas.¹⁶ Jika bakteri *Escherichia Coli* masuk didalam tubuh manusia bisa menyebabkan masalah kesehatan seperti diare. Diare merupakan salah satu penyakit yang berbasis lingkungan. Penyebab utamanya adalah sarana air yang digunakan sudah terkontaminasi dengan bakteri *Escherichia Coli* serta faktor lingkungan pengolahan makanan.³

Enterotoksigenik *E. coli* ditularkan melalui rute fecal-oral. Penularan ETEC terhadap bayi ataupun anak-anak umumnya terjadi karena pangan maupun air di daerah tersebut terkontaminasi ETEC dengan konsentrasi yang cukup tinggi. Feng (2015) menyatakan infeksi ETEC lebih sering disebabkan oleh konsumsi dari air yang telah terkontaminasi serta pangan seperti kol, peterseli, ketumbar, kecambah, dan bayam. Mekanisme toksisitas ETEC melibatkan beberapa elemen seperti faktor kolonisasi (CFs), reseptor yang dapat mengenali CFs, dan enterotoksin yang dihasilkan. Toksikoinfeksi strain ini umumnya bertanggung jawab terhadap diare yang dialami oleh para wisatawan dari negara-negara maju yang menerapkan kebersihan yang baik yang mengunjungi negara-negara dengan standar kebersihan yang buruk.³

Proses infeksi dimulai dengan kolonisasi ETEC pada usus halus dengan adanya CFs. Ketika sudah melekat, ETEC akan mengeluarkan enterotoksin LT dan atau ST. Enterotoksin LT berikatan dengan GM1, yaitu sejenis glikoprotein yang berfungsi sebagai reseptor. Toksin LT kemudian akan bergerak ke retikulum endoplasma. Enterotoksin LT akan mengikat ribosa adenosin difosfat (ADP) sehingga mengambat kegiatan GTPase (pemecah protein G). Akibatnya, protein G ini mengikat dan merangsang adenilil siklase sel epitel sehingga menyebabkan peningkatan jumlah adenil monofosfat (AMP). Peningkatan AMP akan menyebabkan peningkatan sekresi sel-sel kelenjar di dalam usus, yaitu merangsang sekresi Cl⁻ (hipersekreasi) dengan membuka saluran klorida pada sel kriptas dan

menghambat absorpsi Na^+ dari lumen ke dalam sel epitel usus.³

Sementara itu enterotoksin ST bekerja mengaktifasi guanilat siklase C (GC-C) yang akan meningkatkan cGMP dan kemudian mengaktifasi protein kinase sehingga menyebabkan akumulasi cairan dan elektrolit di dalam lumen usus serta menghalangi proses penyerapan (absorpsi). Peningkatan kadar elektrolit dan air di dalam lumen usus inilah yang dapat menyebabkan diare. Diare dapat bertahan hingga 19 hari dan umumnya tidak disertai demam. Timbulnya penyakit dapat terjadi 8 sampai 44 jam setelah konsumsi makanan yang terkontaminasi ETEC.³

Berdasarkan hasil uji Laboratorium Poltekes Makassar didapatkan 3 dari 10 sampel dinyatakan positif mengandung *Escherichia Coli*. Lokasi pengambilan sampel yang hasilnya positif mengandung *Escherichia Coli*, ialah Pasar Sukaria, Pasar Toddopuli dan Pasar Terong. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Marya dkk (2021) mengenai hubungan pengetahuan kehalalan pangan dengan perilaku penjamah makanan dan keberadaan bakteri *Escherichia Coli* dengan hasil penelitiannya tidak terdapat hubungan antara pengetahuan kehalalan pangan dengan perilaku kehalalan pangan pada penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia Coli*.¹⁷

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan peneliti. Pengambilan sampel dilakukan dengan pengamatan yang sesuai dengan kriteria kue yang ingin dijadikan sampel. Setelah mendapatkan sampel kue yang sesuai dengan kriteria, maka sampel tersebut diambil dengan menggunakan penjepit lalu dibungkus dengan menggunakan plastik dan dimasukkan pada wadah tertutup agar tidak terkontaminasi oleh mikroba pada saat dibawa ke laboratorium. Namun setelah dilakukan uji lab ditemukan adanya bakteri *Escherichia Coli* pada sampel, hal ini bisa terjadi karena adanya beberapa faktor yang saya temukan dilapangan, yaitu:

- a. Hasil uji laboratorium dari 2 sampel yang diambil di Pasar Sukaria didapatkan ada 1 sampel yang dinyatakan positif mengandung *Escherichia Coli*, hal tersebut di karenakan penjamah makanan tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja, tidak mengganti pakaian khusus atau kerja sebelum melakukan pengolahan, tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan, tidak menggunakan masker, penjamah tidak menggunakan sarung tangan pada saat menyajikan makanan, dan peralatan yang digunakan kurang bersih.
- b. Hasil uji laboratorium dari 2 sampel yang diambil di Pasar Toddopuli didapatkan ada 1 sampel yang dinyatakan positif mengandung *Escherichia Coli*, hal tersebut di karenakan penjamah makanan tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja, tidak mengganti pakaian kerja sebelum melakukan pengolahan, penjamah pada saat bekerja menggaruk bagian tubuh, penjamah makanan tidak menggunakan masker, dan makanan yang telah jadi tidak disajikan diwadah yang bersih.
- c. Hasil uji laboratorium dari 2 sampel yang diambil di Pasar Terong didapatkan ada 1 sampel yang dinyatakan positif mengandung *Escherichia Coli*, hal tersebut di karenakan penjamah makanan memakai perhiasan pada saat melakukan pengolahan, tidak mencuci tangan menggunakan sabun

sebelum dan sesudah bekerja, tidak mengganti pakaian kerja sebelum melakukan pengolahan, penjamah makanan tidak menggunakan masker, dan peralatan yang digunakan kurang bersih.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dijabarkan pada bab sebelumnya, kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tidak ada hubungan antara pengetahuan responden terhadap tindakan *personal hygiene*.
2. Tidak ada hubungan antara sikap responden terhadap tindakan *personal hygiene*.
3. Hasil uji Laboratorium yang dilakukan di Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar terdapat 3 dari 10 sampel yang memiliki hasil positif mengandung *Escherichia Coli*.

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan yang telah dijabarkan pada bab sebelumnya, maka saran yang peneliti dapat sampaikan ialah penjamah diharapkan dapat mengingat pentingnya penjamah makanan untuk menjaga kebersihan diri dan mempraktikkannya melalui perilaku atau tindakan agar makanan tidak terkontaminasi.

DAFTAR PUSTAKA

1. Afrianti, L. N. Faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Manusia Di Kantin Sekolah Dasar Kota Semarang. Skripsi. Dipublikasikan. Semarang. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Negeri Semarang; 2019.
2. Wardani, L. D., dan Zulia. S. Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Saus Makanan Jajanan Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Jurnal Kesehatan*.; 2019.
3. Rahayu, W.P., dkk. *Escherichia Coli: Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*. IPB Press. Bogor; 2018.
4. Diana, S. P., dan Delima, A. W. Mekanisme Kompleks Sepsis dan Syok Septik. *Jurnal Biomedik*; 2018.
5. Alifah, S., dan Made, D. 2018. Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*; 2018.
6. Ismiliani, S. Quantitative Risk Assesment Of The Microbial *Escherichia Coli* Bacteria In The Kendari City RSUD Canteen In. Tesis. Universitas Hasanuddin. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Makassar; 2020.
7. Nugraha, I. Identifikasi Hazard Dan Gambaran Higiene Penjamah Pada Proses Pembuatan Makanan Jajanan Kue Bingke Di Kota Pontianak. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Pontianak. Kesehatan Masyarakat. Pontianak; 2017.
8. Ambarayana. Hubungan Perilaku Higiene Sanitasi. *Jurnal Kesmas*; 2020.
9. Freshinta, dkk. Prevalensi dan Analisis Faktor Risiko Multidrug Resistance Bakteri *Escherichia Coli* pada Ayam Komersial di Kabupaten Blitar. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Ilmu Veteriner*; 2020.
10. Mawazzatun. Z. dkk. Perilaku Higiene Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang

- Higiene Di Kantin SDN 3 Kekait Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal JUPE.*; 2018.
11. Astrilia, W. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. Skripsi. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun. Kesehatan Lingkungan. Madiun; 2017.
 12. Lidya, N. dkk. Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Personal Higiene Pada 3 Pedagang Di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau. *Jurnal Ibu Dan Anak*; 2018.
 13. Anna, I. M., dkk.. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018. *Jurnal Esa Unggul*; 2018.
 14. Santi, K. S. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Perorangan Penjamah Makanan Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Air Tawar Tahun 2016. Thesis. Universitas Andalas. Kesehatan Masyarakat. Padang; 2016.
 15. Paradita, V. R., dkk. Hubungan Perilaku Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya. *Jurnal Adu Husada Nursing*; 2017.
 16. Amyati. Kontaminasi Bakteri Escherihia Coli Pada Makanan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Yogyakarta. *Jurnal Health Science*; 2020.
 17. Marya, U. dkk., Hubungan Pengetahuan Kehalalan Pangan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli*. *Jurnal Kesehatan Tambusai*; 2021.