

ABSTRAK

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma III Jurusan Kesehatan Lingkungan
Karya Tulis Ilmiah, Juni 2021

Shafira Winda Nurramadhanti

PERILAKU PENJAMAH PADA PENGOLAHAN & PENYAJIAN
MAKANAN DI RUMAH MAKAN KELURAHAN MARGOREJO
KECAMATAN WONOCOLO KOTA SURABAYA TAHUN 2021

ix + 100 Halaman + 23 Tabel + 2 Gambar + 35 Lampiran

Hal yang perlu dilakukan untuk melindungi kesehatan tubuh dari permasalahan makanan, salah satu yang dilakukan yaitu dengan mengonsumsi makanan yang aman. Perilaku penjamah makanan pada pengolahan dan penyajian di Rumah Makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya, masih belum terlaksana dengan baik. Banyak penjamah makanan tidak melakukan cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pengolahan dan penyajian makanan, serta terdapat peralatan makanan yang di gunakan konsumen retak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perilaku penjamah makanan pada pengolahan dan penyajian makanan sesuai KEPMENKES No. 1098/2003 Tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran.

Penelitian ini bersifat deskriptif dan dilakukan dengan pendekatan *cross sectional*. Pengumpulan data perilaku penjamah makanan di 5 rumah makan, dilakukan dengan cara observasi dan wawancara menggunakan formulir kuisisioner. Populasi sampel sebanyak 25 penjamah makanan dari data yang diperoleh selanjutnya dianalisis dengan cara tabulating nilai terhadap pilihan jawaban yang ada. Serta dilakukan pemeriksaan angka kuman makanan sebanyak 5 sampel setiap rumah makan digunakan sebagai perbandingan dengan perilaku penjamah makanan.

Hasil penelitian yang diperoleh prosentase perilaku penjamah pada pengolahan sebanyak 4 (16%) baik dan 21 (84%) cukup. Perilaku penjamah pada penyajian makanan sebanyak 25 (100%) cukup. Protokol kesehatan penjamah 10 (40%) cukup dan 15 (60%) kurang. Serta hasil pemeriksaan 4 sampel rumah makan yang memenuhi syarat dari 5 rumah makan.

Disimpulkan penjamah makanan yang belum berperilaku baik, disarankan untuk melakukan pemasangan poster tata cara hidup sehat seperti mencuci tangan, menggunakan masker dll bagi penjamah makanan, dilakukan pengawasan pencatatan data yang menilai perilaku yang meliputi tingkat pengetahuan, sikap dan tindakan dan pembinaan untuk penjamah agar dapat berperilaku dengan baik.

Kata kunci : Perilaku, Penjamah makanan, Pengolahan makanan, Penyajian makanan, Rumah Makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo

Kepustakaan : 20 bacaan (2000-2019)

ABSTRACT

RI Ministry of Health
Surabaya Health Ministry Polytechnic
Sanitation Study Program Diploma III Program Department of Environmental
Karya Tulis Ilmiah, Juni 2021

Shafira Winda Nurramadhanti

**BEHAVIOR FOOD HANDLER IN THE PROCESSING AND SERVING
OF FOOD IN THE RESTAURANT OF MARGOREJO VILLAGE
WONOCOLO DISTRICT SURABATA CITY IN 2021**

ix + 100 Page + 23 Table + 2 Picture + 35 Appendices

One thing that needs to be done to protect the health of the body from food problems, one which is to eat safe foods. The behavior of food handlers in processing and serving at the Restaurant in Margorejo Village Wonocolo District Surabaya City, has not been implemented properly. Many food handlers do not wash their hands before and after processing and serving food, there are also cracked food equipment used by consumers. This study aims to determine the behavior of food handlers in processing and serving food according to KEPMENKES No. 1098/2003 concerning Hygiene Requirements for Restaurants and Restaurants.

This research is descriptive in nature and was conducted and carried out with a cross sectional approach, Collecting data on the behavior of food handlers in 5 restaurants, conducted by means of observation and interviews using a questionnaire form. The sample population of 25 food handlers from the data obtained was then analyzed by tabulating the value of the available answer choices. As well as checking the number of food germs as many as 5 samples from each restaurant were used as comparison with the behavior of food handlers.

The results of the study obtained that the percentage of handlers' behavior in processing was 4 (16%) good and 21 (84%) adequate. The behavior of the handler in serving good as much as 25 (100%) is sufficient. The health protocol of 10 (40%) handlers is sufficient and 15 (60%) is lacking. As well as the results of the examination of 4 samples of restaurants that meet the requirements and 1 meet the requirements of 5 restaurants.

It is concluded that food handlers who have not behaved well, it is recommended to install posters on healthy living procedures such as washing hands, using masks etc. For food handlers, monitoring the recording of data that assesses behavior which includes the level of knowledge, attitudes and actions and coaching for handlers so that they can behave well.

Keywords : Behavior, Food handlers, Food processing, Food serving, Restaurant Margorejo Village Wonocolo District

Bibliography : 20 readings (2000-2019)

PENDAHULUAN

Rumah makan di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal higiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1098/Menkes/sk/2003 berisikan tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan adalah di setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkungannya terdapat kegiatan menyediakan makanan dan minuman di dalam tempat usahanya. Tetapi dalam hal ini tidak ada tunjangan dari pengolah makanan yang higienis dan kondisi sanitasinya yang baik maka akan menyebabkan gangguan (Najiyah, 2019)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan (2011) tentang higiene sanitasi Jasa Boga bahwa makanan dan minuman yang merupakan kebutuhan sehari-hari yang dapat memberikan manfaat dan terhindar dari efek buruk. Sehingga pengolahan dan penyajian makanan dan minuman harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan. Kejadian KLB penyakit dan keracunan di Jawa Timur masih sangat tinggi dari tahun ke tahun yang terserang tertinggi sebesar 682 di Jawa Timur tercatat sebanyak 64.116 TPM, yang memenuhi syarat higiene sanitasi sebanyak 41.714 TPM, yang tidak memenuhi syarat sebanyak 20.717 TPM (BPOM, 2019).

Terkait perilaku sanitasi warga Surabaya terhadap kenyataan bahwa kesadaran masyarakat Ibukota Jawa Timur untuk menjaga perilaku higiene dan sanitasi rumah makan, masih belum sesuai harapan Hasil

observasi jenis makanan yang dijual wilayah Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya berbagai macam yakni seperti masakan nasi padang, soto, mie ayam dan bakso yang diperjual belikan. Namun adanya perilaku pengolah dan penyajian makanan yang berpotensi menyebabkan kontaminasi makanan.

Dari hasil survei pendahuluan rumah makan wilayah Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya yang memiliki banyak rumah makan yaitu sebanyak 5 (lima) rumah makan. Dari hasil observasi awal terdapat beberapa penjamah makan ketika mengelolah makanan tidak memakai pakaian kerja yang benar seperti tidak menggunakan celemek dan pengambilan makanan tidak menggunakan alat yang khusus. Dalam melakukan proses penyajian makanan terdapat beberapa penjamah menyajikan makanan tidak dengan tertutup.

Adanya peralatan yang tidak utuh atau retak yang masih digunakan dan dibiarkan saja, terdapatnya peralatan makanan bersih yang kontak langsung dengan tubuh yaitu tangan. Adanya beberapa hal tersebut yang membuat rumah makan yang tidak sesuai dengan KEPMENKES No. 1098/2003 Tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Terjadinya masalah pada kesadaran individu pada masing-masing penjamah makanan. Dalam kasus ini peneliti terfokuskan pada penilaian pengetahuan, sikap, tindakan dan perilaku penjamah makanan saat mengelolah dan menyajikan makanan.

METODE

Jenis penelitian jenis deskriptif. Adapun populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan penjamah yang ada di 5 rumah makan sebanyak 25 Orang. Dan 5 sampel makanan yang diambil di setiap rumah makanan olahan dari penjamah makanan. Sampel yang diambil dari keseluruhan penjamah makanan di rumah makan 1 terdapat 4 orang, rumah makan 2 terdapat 3 orang, rumah makan 3 terdapat 6 orang, rumah makan 4 terdapat 7 orang, rumah makan 5 terdapat 5 orang di Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya. Variabel dalam penelitian ini untuk mengetahui pengetahuan, sikap, tindakan, perilaku dan protokol kesehatan penjamah makanan pada pengolahan dan penyajian makanan. Perhitungan Pengetahuan (Skala Likert), Variabel Sikap, Tindakan, Perilaku dan Protokol Kesehatan (Skala Guttman). pemeriksaan makanan pada Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikroba dalam pangan Rumah Makan .

HASIL & PEMBAHASAN

Tabel IV.1

Distribusi Frekuensi Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Masa Kerja Penjamah Makanan di Daerah Rumah Makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya Tahun 2021

Masa Kerja	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
< 2 Tahun	15	60%
≥ 2 Tahun	10	40%
Jumlah	25	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.2

Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah Makan 1

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	4	100%
2.	Cukup	0	0%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		4	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.3

Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 2

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	1	33,3%
2.	Cukup	2	66,7%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		3	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.4

Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah Makan 3

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	5	83,3%
2.	Cukup	1	16,7%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		6	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.5

Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah Makan 4

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	5	71,4%
2.	Cukup	2	28,6%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		7	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.6
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 5

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	4	80%
2.	Cukup	1	20%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		5	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.7
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 1

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	2	50%
2.	Cukup	2	50%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		4	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.8
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 2

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	1	33%
2.	Cukup	2	67%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		3	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.9
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 3

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	4	67%
2.	Cukup	2	33%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		6	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.10
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 4

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	1	14%
2.	Cukup	6	86%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		7	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.11
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 5

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	5	100%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		5	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.12
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 1

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	2	50%
2.	Cukup	2	50%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		4	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.13
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 2

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	1	33,3%
2.	Cukup	2	66,7%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		3	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.14
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 3

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	3	50%
2.	Cukup	3	50%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		6	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.15
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 4

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	7	100%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		7	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.16
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 5

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	5	100%
2.	Cukup	0	0%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		5	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.17
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 1 Kelurahan

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	1	25%
2.	Cukup	3	75%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		4	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.18
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 2

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	3	100%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		3	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.19
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 3

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	3	50%
2.	Cukup	3	50%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		6	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.20
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 4

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	1	14%
2.	Cukup	6	86%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		7	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.21
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Sikap Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 5

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	1	20%
2.	Cukup	4	80%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		5	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.22
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 1

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	4	100%
2.	Cukup	0	0%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		4	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.23
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 2

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	3	100%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		3	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.24
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 3

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	6	100%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		6	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.25
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 4

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	4	57,1%
2.	Cukup	3	42,9%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		7	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.26
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan 5

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	1	20%
2.	Cukup	4	80%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		5	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.27
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 1

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	4	100%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		4	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.28
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 2

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	3	100%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		3	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.29
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 3

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	3	50%
2.	Cukup	3	50%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		6	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.30
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 4

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	1	14%
2.	Cukup	6	84%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		7	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.31
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan 5

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	2	40%
2.	Cukup	3	60%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		7	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.32
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Perilaku Penjamah Pada Pengolahan Makanan di Rumah makan

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	4	16%
2.	Cukup	21	84%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		25	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.33
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Perilaku Penjamah Pada Penyajian Makanan di Rumah makan

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	25	100%
3.	Kurang	0	0%
Jumlah		25	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.34
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Protokol Kesehatan Penjamah Makanan di Rumah makan 1

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%

2.	Cukup	1	25%
3.	Kurang	3	75%
Jumlah		4	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.35
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Protokol Kesehatan Penjamah Makanan di Rumah makan 2

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	1	33%
3.	Kurang	2	67%
Jumlah		3	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.36
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Protokol Kesehatan Penjamah Makanan di Rumah makan 3

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	2	25%
3.	Kurang	4	75%
Jumlah		6	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.37
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Protokol Kesehatan Penjamah Makanan di Rumah makan 4

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	3	43%
3.	Kurang	4	57%
Jumlah		7	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.38
Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Protokol Kesehatan Penjamah Makanan di Rumah makan 5

No.	Kategori	Jumlah Penjamah Makanan	Persentase
1.	Baik	0	0%
2.	Cukup	1	20%
3.	Kurang	4	80%
Jumlah		5	100%

Sumber : Data Primer

Tabel IV.39
Data Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Makanan di Rumah makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya Tahun 2021

No	Rumah Makan	Waktu Pemeriksaan	Lokasi Pemeriksaan	Hasil (ALT)	Satuan	Batas Syarat	Keterangan
1.	Rumah Makan 1	16 Februari 2021	Rumah makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya	15.900 kol/gr	Koloni/g	10 ⁶	Tidak Memenuhi Syarat
2.	Rumah Makan 2	16 Februari 2021	Rumah makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya	170 kol/gr	Koloni/g	10 ⁶	Memenuhi Syarat
3.	Rumah Makan 3	16 Februari 2021	Rumah makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya	7.400 kol/gr	Koloni/g	10 ⁶	Memenuhi Syarat
4.	Rumah Makan 4	16 Februari 2021	Rumah makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya	2.200 kol/gr	Koloni/g	10 ⁶	Memenuhi Syarat
5.	Rumah Makan 5	16 Februari 2021	Rumah makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya	800 kol/gr	Koloni/g	10 ⁶	Memenuhi Syarat

PEMBAHASAN

1. Penilaian Pengetahuan Penjamah Pada Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian Pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan penjamah makanan. Berdasarkan penelitian di Rumah Makan terdapat 25 penjamah makanan sebanyak 19 (76%) mempunyai pengetahuan baik dan 6 (24%) mempunyai pengetahuan cukup

2. Penelitian Pengetahuan Pada Penyajian Makanan

Hasil penelitian Pengetahuan penjamah pada penyajian makanan sebanyak 8 (32%) mempunyai pengetahuan pada penyajian makanan yang baik dan 17 (68%) mempunyai pengetahuan pada penyajian makanan yang cukup.

3. Penelitian Sikap Penjamah Pada Pengolahan Makanan

Hasil dari penelitian penjamah makanan pada pengolahan makanan di Rumah Makan sikap

penjamah makanan sebanyak 13 (52%) mempunyai sikap baik dan 12 (48%) mempunyai sikap cukup.

4. Penilaian Sikap Penjamah Pada Penyajian Makanan

hasil penelitian sikap penjamah pada penyajian makanan di Rumah Makan sebanyak 3 penjamah makanan (12%) mempunyai sikap pada penyajian makanan yang baik sedangkan 19 penjamah makanan (76%) mempunyai sikap pada penyajian makanan yang cukup dan 3 penjamah makanan (12%) mempunyai sikap pada penyajian makanan yang kurang.

5. Penilaian Tindakan Penjamah Pada Pengolahan Makanan

Berdasarkan dari penilaian kuisisioner hasil penelitian tindakan penjamah makanan di Rumah Makan sebanyak 9 (36%) mempunyai tindakan pada pengolahan makanan yang baik dan 16 (64%) mempunyai tindakan pada pengolahan makanan yang cukup

6. Penilaian Tindakan Penjamah Pada Penyajian Makanan

Berdasarkan dari penilaian kuisisioner hasil penelitian tindakan penjamah pada penyajian makanan di Rumah Makan sebanyak 1 penjamah makanan (4%) mempunyai tindakan pada penyajian makanan yang baik sedangkan 19 penjamah makanan (64%) mempunyai tindakan pada penyajian makanan yang cukup dan 5 penjamah makanan (20%) mempunyai tindakan pada penyajian makanan yang kurang

7. Penilaian Perilaku Penjamah

Pada Pengolahan Makanan

Hasil dari penelitian yang dilakukan perilaku penjamah makanan pada pengolahan makanan di Rumah Makan sebanyak 4 (16%) penjamah makanan yang berperilaku baik dan 21 (84%) penjamah makanan yang berperilaku cukup.

8. Penilaian Perilaku Penjamah Pada Penyajian Makanan

Hasil dari penilaian perilaku pada penyajian makanan di Rumah Makan bahwa sebanyak 25 penjamah makanan (100%) mempunyai perilaku pa apenyajian makanan yang cukup.

9. Penilaian Protokol Kesehatan Penjamah Makanan

Hasil dari penilaian protokol kesehatan penjamah makanan sebanyak 10 (40%) mempunyai penjamah makanan dengan protokol kesehatan cukup dan 15 (60%) mempunyai penjamah makanan dengan protokol kesehatan kurang

10. Penilaian Pemeriksaan Makanan Olahan Dari Penjamah Makanan

Persyaratan mengenai cemaran mikroba dalam pangan olahan sebagaimana telah ditetapkan dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan. Hasil pemeriksaan labolatorium dapat diketahui bahwa, pada pemeriksaan peroleh angka kuman pada Rumah Makan 1 angaka kuman 15.900 koloni/gram tidak memenuhi syarat. Rumah Makan 2 angka kuman 170 koloni/gram

memenuhi syarat, Rumah makan 3 angka kuman 7.400 koloni/gram memenuhi, Rumah Makan 4 angka kuman 2.200 koloni/gram tidak memenuhi syarat. Rumah Makan 5 angka kuman 800 koloni/gram memenhi syarat

KESIMPULAN

1. Pengetahuan penjamah pada pengolahan makanan sebanyak 19 (76%) mempunyai pengetahuan baik dan 6 (24%) mempunyai pengetahuan cukup.
2. Pengetahuan penjamah pada penyajian makanan sebanyak 8 (32%) mempunyai pengetahuan baik dan 17 (68%) mempunyai pengetahuan cukup.
3. Sikap penjamah pada pengolahan makanan sebanyak 13 (52%) mempunyai sikap baik dan 12 (48%) mempunyai sikap cukup.
4. Sikap penjamah pada penyajian makanan sebanyak 3 (12%) mempunyai sikap baik, 19 (76%) mempunyai sikap cukup dan 3 (12%) mempunyai sikap kurang.
5. Tindakan penjamah pada pengolahan makanan 9 (36%) mempunyai tindakan baik dan 16 (64%) mempunyai tindakan cukup.
6. Tindakan penjamah pada penyajian makanan 1 (4%) mempunyai tindakan baik, 19 (64%) mempunyai tindakan cukup dan 5 (20%) mempunyai tindakan kurang.
7. Hasil rekapitulasi perilaku penjamah pada pengolahan makanan di rumah makan

- Kelurahan Margorejo
Kecamatan Wonocolo Kota
Surabaya Tahun 2021,
sebanyak 4 (16%) perilaku baik
dan 21 (84%) perilaku cukup.
8. Hasil rekapitulasi perilaku penjamah pada penyajian makanan di rumah makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya Tahun 2021, sebanyak 25 (100%) perilaku cukup.
 9. Protokol kesehatan penjamah makanan sebanyak 10 (40%) mempunyai protokol kesehatan cukup dan 15 (60%) mempunyai protokol kesehatan kurang
 10. Perbandingan perilaku penjamah makanan pada hasil pemeriksaan angka kuman makanan di rumah makan Kelurahan Margorejo Kecamatan Wonocolo Kota Surabaya Tahun 2021.
 - a. Rumah makan 1 dengan hasil perilaku penjamah pada pengolahan makanan sebanyak 4 (100%) perilaku baik dan perilaku penjamah pada penyajian makanan sebanyak 4 (100%) perilaku cukup pada pemeriksaan angka kuman makanan hasilnya tidak memenuhi syarat.
 - b. Rumah makan 2 dengan hasil perilaku penjamah pada pengolahan makanan sebanyak 3 (100%) perilaku baik dan perilaku penjamah pada penyajian makanan sebanyak 3 (100%) perilaku cukup pada hasil pemeriksaan angka kuman makanan hasilnya memenuhi syarat.
 - c. Rumah makan 3 dengan hasil perilaku penjamah pada pengolahan makanan sebanyak 4 (67%) perilaku baik, 2 (33%) perilaku cukup dan perilaku penjamah pada penyajian makanan sebanyak 6 (100%) perilaku cukup pada hasil pemeriksaan angka kuman makanan hasilnya memenuhi syarat.
 - d. Rumah makan 4 dengan hasil perilaku penjamah pada pengolahan makanan sebanyak 6 (86%) perilaku baik, 1 (14%) perilaku cukup dan perilaku penjamah pada penyajian makanan sebanyak 7 (100%) perilaku cukup pada hasil pemeriksaan angka kuman makanan hasilnya memenuhi syarat.
 - e. Rumah makan 5 dengan hasil perilaku penjamah pada pengolahan makanan sebanyak 2 (40%) perilaku baik, 3 (60%) perilaku cukup dan perilaku penjamah pada penyajian makanan sebanyak 5 (100%) perilaku cukup pada hasil pemeriksaan angka kuman makanan hasilnya memenuhi syarat.

SARAN

1. Memasang poster tata cara perilaku hidup sehat seperti mencuci tangan, menggunakan masker, dilarang merokok di tempat umum, jaga jarak dll bagi penjamah makanan.

2. Dilakukan pengawasan dan pembinaan penjamah makanan melakukan penanganan makanan khususnya pada saat mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja.
3. Dilakukan pengecekan pada alat-alat makanan dan pengolahan makanan
4. Dilakukan sistem jam kerja *sifthing* agar produktifitas kerja penjamah makanan lebih optimal.
5. Penjamah Rumah Makan
 - a. Melakukan pengecekan peralatan sebelum pemakaian.
 - b. Menggunakan celemek saat mengolah dan menyajikan makanan agar pakaian penjamah tetap bersih

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyar, H., Maret, U. S., Andriani, H., Sukmana, D. J., Mada, U. G., Hardani, S.Pd., M. S., Nur Hikmatul Auliya, G. C. B., Helmina Andriani, M. S., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue March).
- Andhini, N. F. (2017). No Title No Title. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Anggraini. (2019). Perilaku Kesehatan Menurut Green (Pengetahuan, Sikap dan Kemampuan yang dapat Berdampak Positif dan Negatif Terhadap Kesehatan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Arisna, D. (2013). Tinjauan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Pengolahanmakanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh Kabupaten Aceh Barat. *Skripsi*.
- AUGUSTIN, E. (2015). Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014. *Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014*, 178.
- Avrilianda, S. M. (2016). Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *E-Journal Boga*, 5(2), 1–7.
- BPOM. (2019). Kasus Keracunan Makanan. <https://www.pom.go.id> › New › Admin › Dat › Laporan Tahunan BPOM 2017, 11(1), 45–53.
- Dan, S., & Ramadhan, S. (2008). *Perilaku Konsumsi Masyarakat Jakarta Timur. September 2007*.
- Demografis, G. D. A. N. (2016). *Kecamatan Gubeng Dalam Angka 2016 1*.
- Djoko Windu P. Irawan. 2016. *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah sakit*. Ponorogo, ISBN 978-602-1081-32-7 :Forum

- Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Ekayani, D. (2015). Jenis Bahan Baku Makanan Dan Minuman Serta Pemanfaatannya Dalam Prasasti Masa Bali Kuno Abad Ix-Xi. *Humanis*, 13(1).
- Handayani, D., Hadi, D. R., Isbaniah, F., Burhan, E., & Agustin, H. (2020). Corona Virus Disease 2019. *Jurnal Respirologi Indonesia*, 40(2), 119–129. <https://doi.org/10.36497/jri.v40i2.101>
- Hombing, W. (2015). Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Remaja Laki-laki di SMK Negeri 4 Kecamatan Umbulharjo Kota Yogyakarta Tentang Antibiotika Dengan Metode CBIA (Cara Belajar Insan Aktif). *Fakl Farmasi*, 2(6), 26. https://repository.usd.ac.id/1708/2/118114134_full.pdf
- Kemendes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Mendes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Makasudede, Y. (1953). *Bab 2 tinjauan pustaka*. 8–45.
- Najiyah, S. Y. (2019). Hubungan Kondisi Higiene Sanitasi dan Sikap Konsumen Terhadap Pembelian Makanan Jajanan di Pasar Tradisional Pakis Surabaya. *E-Journal Tata Boga*, 8(2), 275–279.
- Napitupulu, L. H., Lasriany, E., & Crystandy, M. (2019). Analisis Higiene Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri Escherichia coli pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 5(1), 102. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v5i1.329>
- Notoatmodjo. (2007). *Media Edukasi, Pengetahuan*. <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/121/jtptunimus-gdl-monikafebr-6025-2-babii.pdf>
- Pendidikan, M., Studi, P., Tata, P., Pendidikan, D., Keluarga, K., Indonesia, U. P., Badan, M., & Obat, P. (2020). *PENERAPAN PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI DI KOTA BANDUNG*. 9(2), 35–43.
- Pengawas, B., Dan, O., & Indonesia, R. (2016). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia*.
- Prakoso, P. and P. I. D. Y. (2015). Pengaruh pengetahuan tentang personal hygiene dengan metode ceramah dan media audiovisual terhadap pengetahuan dan sikap remaja putri dalam mencegah keputihan di SMK Bakti Purwokerto. *UMP Keperawatan*, 2.
- Puspitaningtyas, R. (2015). Upaya Penjamah Makanan Dalam Menjaga Kualitas Ditinjau Dari Aspek Food Safety Pada Warung Makan Di Sekitar Universitas Negeri Semarang. *Skripsi*, 1–111. <https://lib.unnes.ac.id/20323/1/6411411124-S.pdf>
- Restianida. (2018). No Title No Title. *Sereal Untuk*, 51(1), 51.
- Scharfstein, M., & Gaurf. (2013). No Title No Title. *Journal of Chemical Information and*

- Modeling*, 53(9), 1689–1699.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Sonjaya, R. (2017). PERANAN PEMBELAJARAN PPKN DALAM MENINGKATKAN KEDISIPLINAN SISWA DI SMPN 26 BANDUNG (*Penelitian Analitis Deskriptif Kualitatif dalam Meningkatkan Kedisiplinan Siswa di Kelas VIII SMPN 26 Bandung*). 57–66.
<http://repository.unpas.ac.id/30392/7/bab3.pdf>
- Sugiyono. (2003). Metodologi Penelitian. *Universitas Pendidikan Indonesia, 1*(Metodologi Penelitian), 1–58.
- Suminto, S. (2017). Ecobrick: solusi cerdas dan kreatif untuk mengatasi sampah plastik. *PRODUCTUM Jurnal Desain Produk (Pengetahuan Dan Perancangan Produk)*, 3(1), 26.
<https://doi.org/10.24821/productum.v3i1.1735>
- Ahyar, H., Maret, U. S., Andriani, H., Sukmana, D. J., Mada, U. G., Hardani, S.Pd., M. S., Nur Hikmatul Auliya, G. C. B., Helmina Andriani, M. S., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue March).
- Andhini, N. F. (2017). No Title No Title. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Anggraini. (2019). Perilaku Kesehatan Menurut Green (Pengetahuan, Sikap dan Kemampuan yang dapat Berdampak Positif dan Negatif Terhadap Kesehatan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Arisna, D. (2013). Tinjauan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Pengolahanmakanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh Kabupaten Aceh Barat. *Skripsi*.
- AUGUSTIN, E. (2015). Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014. *Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014*, 178.
- Avrilianda, S. M. (2016). Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *E-Journal Boga*, 5(2), 1–7.
- BPOM. (2019). Kasus Keracunan Makanan.
<https://www.pom.go.id> › New › Admin › Dat › Laporan Tahunan BPOM 2017, 11(1), 45–53.
- Dan, S., & Ramadhan, S. (2008). *Perilaku Konsumsi Masyarakat Jakarta Timur. September 2007*.
- Demografis, G. D. A. N. (2016). *Kecamatan Gubeng Dalam*

- Angka 2016 1.*
- Djoko Windu P. Irawan. 2016. *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah sakit*. Ponorogo, ISBN 978-602-1081-32-7 :Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Ekayani, D. (2015). Jenis Bahan Baku Makanan Dan Minuman Serta Pemanfaatannya Dalam Prasasti Masa Bali Kuno Abad Ix-Xi. *Humanis*, 13(1).
- Handayani, D., Hadi, D. R., Isbaniah, F., Burhan, E., & Agustin, H. (2020). Corona Virus Disease 2019. *Jurnal Respirologi Indonesia*, 40(2), 119–129.
<https://doi.org/10.36497/jri.v40i2.101>
- Hombing, W. (2015). Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Remaja Laki-laki di SMK Negeri 4 Kecamatan Umbulharjo Kota Yogyakarta Tentang Antibiotika Dengan Metode CBIA (Cara Belajar Insan Aktif). *Fakl Farmasi*, 2(6), 26.
https://repository.usd.ac.id/1708/2/118114134_full.pdf
- Kemendes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Mendes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Makasudede, Y. (1953). *Bab 2 tinjauan pustaka*. 8–45.
- Najiyah, S. Y. (2019). Hubungan Kondisi Higiene Sanitasi dan Sikap Konsumen Terhadap Pembelian Makanan Jajanan di Pasar Tradisional Pakis Surabaya. *E-Journal Tata Boga*, 8(2), 275–279.
- Napitupulu, L. H., Lasriany, E., & Crystandy, M. (2019). Analisis Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri Escherichia coli pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 5(1), 102.
<https://doi.org/10.33143/jhtm.v5i1.329>
- Notoatmodjo. (2007). *Media Edukasi, Pengetahuan*.
<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/121/jtptunimus-gdl-monikafebr-6025-2-babii.pdf>
- Pendidikan, M., Studi, P., Tata, P., Pendidikan, D., Keluarga, K., Indonesia, U. P., Badan, M., & Obat, P. (2020). *PENERAPAN PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI DI KOTA BANDUNG*. 9(2), 35–43.
- Pengawas, B., Dan, O., & Indonesia, R. (2016). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia*.
- Prakoso, P. and P. I. D. Y. (2015). Pengaruh pengetahuan tentang personal hygiene dengan metode ceramah dan media audiovisual terhadap pengetahuan dan sikap remaja putri dalam mencegah keputihan di SMK Bakti Purwokerto. *UMP Keperawatan*, 2.
- Puspitaningtyas, R. (2015). Upaya Penjamah Makanan Dalam Menjaga Kualitas Ditinjau Dari Aspek Food Safety Pada Warung Makan Di Sekitar Universitas Negeri Semarang. *Skripsi*, 1–111.
<https://lib.unnes.ac.id/20323/1/>

6411411124-S.pdf

- Restianida. (2018). No Title No Title. *Sereal Untuk*, 51(1), 51.
- Scharfstein, M., & Gaurf. (2013). No Title No Title. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Sonjaya, R. (2017). PERANAN PEMBELAJARAN PPKN DALAM MENINGKATKAN KEDISIPLINAN SISWA DI SMPN 26 BANDUNG (*Penelitian Analitis Deskriptif Kualitatif dalam Meningkatkan Kedisiplinan Siswa di Kelas VIII SMPN 26 Bandung*). 57–66. <http://repository.unpas.ac.id/30392/7/bab3.pdf>
- Sugiyono. (2003). Metodologi Penelitian. *Universitas Pendidikan Indonesia*, 1(Metodologi Penelitian), 1–58.
- Suminto, S. (2017). Ecobrick: solusi cerdas dan kreatif untuk mengatasi sampah plastik. *PRODUCTUM Jurnal Desain Produk (Pengetahuan Dan Perancangan Produk)*, 3(1), 26. <https://doi.org/10.24821/productum.v3i1.1735>
- Suryaningtyas, M. P. (2018). Sanitasi Peralatan dengan Indikator Total Mikroba dan Escherichia coli pada Warung Makan Sekitar Kampus 1 Unimus. *Sanitasi Peralatan Dengan Indikator Total Mikroba Dan Escherichia Coli Pada Warung Makan Sekitar Kampus 1 UNIMUS*, 1–67.
- Trigunarso, S. I. (2020). Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115. <https://doi.org/10.26630/jk.v11i1.1739>
- W.Trianti. (2017). *Hubungan Praktek Higiene Sanitasi Dan Pengetahuan Penjamah Dengan Keberadaan Eschrichia Coli Pada Makanan Dan Peralatan (Studi Di Warung Tenda Jalan Kedungmundu Semarang)*. 15, 8–25.
- Wardani, R. (2013). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Ibu Dalam Memilih Makanan Sehari ?? Hari Dalam Keluarga Di Rt 25 Rw 09 Lingkungan Tirtoudan Kelurahan Tosaren. *Jurnal EduHealth*, 3(2), 245223.