



Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Usaha Keripik Tempe Di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat

Neni Ekowati Januariana^{1,*}, Suzan Fitriana Pakpahan² and Hera Satya Jayanti³

Published online: 17 Agustus 2024

ABSTRACT

The majority of Indonesians have long been familiar with chips as a snack item. Apart from that, improper processing of chips might result in food risks arising from chemical, biological, and physical aspects. This study aimed to determine the relationship between knowledge and attitudes with the principles of food sanitation hygiene. Cross-sectional research design is used in this observational study, the population consisted of 53 individuals who worked for the tempeh chip company in Koto Agung Village, Sitiung District, Dharmasraya Regency, West Sumatra Province. The chi-square test was used for univariate and bivariate data analysis. The results of chi-square test obtained the relationship between knowledge and the principles of food sanitation hygiene in tempeh chips business with $p = 0.000$, there was a relationship between attitude and the principles of food sanitation hygiene in the tempeh chips business with $p = 0.007$. The study's findings indicate a connection between attitudes and understanding of the fundamentals of food sanitary hygiene in the tempeh chip industry. All employees of the Koto Agung Village, Sitiung District, Dharmasraya Regency, West Sumatra Province tempeh Chip Company are advised to be knowledgeable about and adopt a positive attitude toward food sanitation hygiene by the year 2023.

Keywords: Tempe Chips Business; Knowledge; Attitudes; principles of Food Hygiene Sanitation

Abstrak. Sebagian besar masyarakat Indonesia sudah lama mengenal keripik sebagai makanan ringan. Selain itu, pengolahan keripik yang tidak tepat dapat mengakibatkan risiko pangan yang timbul dari aspek kimia, biologi, dan fisik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan prinsip higiene sanitasi pangan. Penelitian observasional ini menggunakan desain penelitian cross-sectional, populasi sebanyak 53 orang yang bekerja pada perusahaan keripik tempe di Desa Koto Agung, Kecamatan Sitiung, Kabupaten Dharmasraya, Provinsi Sumatera Barat. Analisis data univariat dan bivariat menggunakan uji chi-square. Hasil uji chi-square diperoleh hubungan pengetahuan dengan prinsip higiene sanitasi pangan pada usaha keripik tempe dengan $p = 0,000$, terdapat hubungan sikap dengan prinsip higiene sanitasi pangan pada usaha keripik tempe dengan $p = 0,007$. Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan antara sikap dengan pemahaman tentang dasar-dasar higiene sanitasi pangan pada industri keripik tempe. Seluruh karyawan di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya Provinsi Sumatera Barat dihimbau untuk memiliki pengetahuan dan bersikap positif terhadap higiene sanitasi pangan pada tahun 2023.

Kata Kunci: Usaha Keripik Tempe; Pengetahuan; Sikap; Prinsip Higiene Sanitasi Pangan

PENDAHULUAN

Pangan diartikan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dari produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan

^{1,2,3} Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Helvetia

*) *corresponding author*

Neni Ekowati Januariana
Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Helvetia, Medan, Indonesia

Email: neniekowati@helvetia.ac.id

tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman (Kemenkes RI. 2019).

Keripik merupakan suatu jenis makanan ringan yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Keripik merupakan sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Adonan tepung ini akan melapisi buah atau sayur atau umbi-umbian yang digoreng sehingga selain menghasilkan tekstur yang crispy juga menghasilkan rasa dan aroma khas. Keripik sebagai olahan memiliki kandungan air yang rendah sehingga tahan untuk disimpan dibandingkan dengan menyimpan bahan baku keripik dalam bentuk segar. Bahan dalam bentuk segar memiliki kandungan air yang relatif tinggi dan metabolisme masih terus berlangsung. Proses tersebut akan menyebabkan terjadinya perubahan fisiologis, kimia dan mikrobiologis sehingga bahan menjadi cepat rusak dan tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama (Los UMDECDE, 2018).

Potensi bahaya pada makanan bisa bersumber dari factor biologi, kimia maupun fisik. Bakteri merupakan penyebab kasus keracunan makanan terbesar. Dikenal dua tipe keracunan makanan, yaitu infeksi dan intoksikasi. Infeksi terjadi jika bakteri hidup dalam jumlah banyak tertelan bersama makanan/minuman, masuk ke dalam usus halus, berkembang biak dan menimbulkan gejala keracunan. Intoksikasi terjadi jika bakteri tumbuh dalam makanan/minuman, kemudian memproduksi racun/toksin. Umumnya makanan yang terkontaminasi bakteri akan menggabungkan penyimpangan aroma dan rasa akibat dari metabolit yang dikeluarkan oleh bakteri. Namun beberapa bakteri patogen pada makanan sering kita tidak memberikan perubahan flavor pada tahap awal kontaminasi. Hal ini dapat menimbulkan bahaya sehingga tindakan antisipasi sangat diperlukan, dengan tidak hanya mengandalkan kemampuan sensorik (Rauf Rusdin, 2013).

Data WHO tahun 2019 menunjukkan 1 dari 10 orang sakit setiap tahunnya akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Sebanyak 600 juta orang menderita sakit setelah mengonsumsi pangan yang terkontaminasi setiap tahunnya. Tercatat 420.000 meninggal dunia karena mengonsumsi makanan yang mengandung bakteri, virus, parasit, racun atau zat kimia berbahaya. Di Amerika Serikat foodborne diseases merupakan penyakit yang terus menjadi masalah besar dan tantangan yang berat untuk diselesaikan. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit Amerika Serikat yaitu CDC (Center for Disease Control and Prevention) memperkirakan bahwa 1 dari 6 orang warga Amerika Serikat atau sekitar 48 juta orang jatuh sakit setiap tahunnya, 128.000 dirawat di rumah sakit, dan 3000 meninggal karena penyakit bawaan makanan (Organization WH, 2019).

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang memiliki kualitas pangan yang masih rendah. Hal ini berkaitan dengan penerapan hygiene dan sanitasi pada proses pengolahan oleh penjamah makanan (Procter J, Hopkins FE, Fileman ES, Lindeque PK. 2019).

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mencatat sebanyak 100 kejadian insiden Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang terjadi di Indonesia. Tercatat selama Tahun 2020 sebanyak 6.044 orang sakit akibat keracunan pangan. Kejadian keracunan pangan di Indonesia didominasi oleh masakan rumah tangga sebanyak 79 kejadian (0,58%) (BPOM RI, 2019).

Pengetahuan yang dimiliki manusia merupakan hasil upaya yang dilakukan oleh manusia dalam mencari suatu kebenaran atau masalah yang dihadapi. Pengetahuan dan Perilaku penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. Hygiene dan sanitasi yang kurang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Darsani, Fahrurrozi, dan Eko Cahyono, 2021).

Banyak hal yang menjadi penyebab kejadian keracunan pangan yaitu makanan yang terkontaminasi dan tidak memenuhi syarat Hygieni. Hygieni penjamah makanan yang tidak lepas dari sikap perilaku penjamah makanan. Sikap penjamah makanan dapat mempengaruhi prinsip

hygiene sanitasi makanan pada Usaha Home Industri. Sikap adalah suatu respon yang tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek (Notoatmodjo S, 2003).

Menurut Ulfa (2020) dengan judul: Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Hygiene sanitasi usaha pengrajin kue di Wilayah Kerja Puskesmas Putri Ayu Kota Jambi. Metode penelitian ini menggunakan desain cross sectional. Populasi dalam penelitian ini seluruh pemilik usaha kue di Wilayah Kerja Puskesmas Putri Ayu Kota Jambi sebanyak 30 usaha kue dengan menggunakan teknik total sampling. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan pengetahuan (p -value=0,030) sikap (p -value=0,30) motivasi (p -value=0,046) dan peran petugas (p -value=0,030) dengan hygiene sanitasi usaha pengrajin kue (Ulfa, 2020).

Berdasarkan hasil survey awal yang dilakukan peneliti pada bulan April 2023 di Usaha Keripik Tempe peneliti mengambil lokasi penelitian yang terletak di lingkungan Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya. Pada Usaha keripik tempe di lingkungan Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya memiliki 22 Usaha keripik tempe dengan jumlah 53 karyawan.

Kemudian hasil wawancara peneliti dengan 3 sentra industri keripik tempe di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung usaha Gilang jumlah karyawan 4, usaha Jamirah jumlah karyawan 4, usaha Parni jumlah karyawan 4, dengan jumlah dari ketiga sentra industri keripik tempe berjumlah 12 responden karyawan usaha keripik tempe tentang bahaya tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, hair net, penutupi mulut (masker), sarung tangan atau alat pelindung diri lainnya. Dimana ketika pada saat bekerja masalah mereka tidak menggunakan alat pelindung diri yang akan mengakibatkan resiko kecelakaan kerja yang lebih tinggi, dan terkontaminasinya makanan oleh bakteri dari sipenjamah makanan akibat tidak menggunakan sarung tangan yang steril pada saat menjamah atau melakukan pengolahan dan pada saat pengemasan bahan jadi (keripik tempe).

Masalah berikutnya tentang pengetahuan penjamah makanan sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan. Dimana alat yang digunakan sangat jarang dibersihkan atau memperlihatkan kebersihan alatnya. Kemudian kebersihan lingkungan usaha keripik “G” sangat kotor dimana lantainya berwarna hitam karena adanya abu dan tumpahan tepung adonan dan juga minyak hasil dari bekas penggorengan keripik tempe. Kemudian wajan/kuali usaha keripik tempe “J” sangat kotor dan hitam dimana bekas penggorengan ada sisa-sisa tepung adonan yang jatuh di pinggir bagian tungku yang jarang dibersihkan. Dan untuk kebersihan lingkungan usaha keripik tempe “P” sangat kotor dimana dinding ikut terkena tepung adonan serta lantainya sampai berwarna ke abu-abuan yang jarang dibersihkan. Kemudian setelah saya observasi dari tiga usaha keripik tempe ini bahwa pendidikan karyawan maksimal Sekolah Menengah Pertama, dan lama bekerja pada karyawan usaha keripik tempe maksimal 8 jam/hari.

Berdasarkan latar belakang diatas penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Faktor Yang Berhubungan Dengan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Pada Usaha Keripik Tempe di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023.

TINJAUAN PUSTAKA

Keripik Tempe

Keripik tempe adalah keripik yang terbuat dari tempe yang diiris tipis kemudian dilumuri adonan yang terbuat dari tepung beras dan penambahan bumbu kemudian digoreng sampai kering. Keripik tempe adalah tempe tipis yang digoreng kering seperti kerupuk. Teksturnya kering dan renyah. Apabila disimpan di tempat kering dan bersih. Keripik tempe dapat tahan di simpan sampai beberapa minggu. Misalnya dipak dalam kantong plastik, kaleng, atau toples yang tertutup rapat dan tidak terkena pengaruh udara lembab (Sarwono, 2022).

Hygiene dan Sanitasi Makanan

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/ PER/VI/2011 hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya 12 kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Higiene adalah pengupayaan kesehatan melalui menjaga serta melindungi kebersihannya seseorang mencakup kebersihan pengolah makanan, mencuci tangan agar terhindar dari bakteri/ kuman, mencuci piring agar dapat menjaga kebersihan piring, memilah bahan makanan yang tidak layak (Peraturan Menteri Kesehatan RI, 2011).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minum dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyajian, pengangkutan, penyajian, sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk disantap atau dikonsumsi oleh konsumen (Avicena R, 2018).

DESAIN PENELITIAN

Desain penelitian ini adalah observasional dengan rancangan penelitian cross sectional. Penelitian ini dilakukan di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat. Dilaksanakan pada bulan April – Oktober 2023. Populasi penelitian sebanyak 22 usaha keripik tempe 53 tenaga kerja di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya. Sampel sebanyak 22 usaha keripik tempe 53 tenaga kerja yang ditarik dengan total sampling.

Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini analisis univariat dan bivariat. Analisis univariat yaitu analisis yang digunakan untuk mengetahui distribusi frekuensi dari masing-masing variabel yang akan diteliti. Analisis Bivariat dilakukan untuk melihat hubungan dari dua variabel yang diambil masing-masing variabel bebas (pengetahuan dan sikap) dengan variabel terikat (prinsip hygiene sanitasi makanan). Untuk membuktikan adanya pengaruh yang signifikan antara variabel bebas dengan terikat digunakan analisis chi-square, pada batas kemaknaan perhitungan statistik p value (0,05).

HASIL

Tabel 1. Distribusi Jenis Kelamin Responden di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023

No	Variabel	f	%
1	Jenis Kelamin		
	Laki-Laki	4	7,5
	Prempuan	49	92,5
2	Umur		
	<35 Tahun	7	13,2
	>35 Tahun	46	86,8
3	Pendidikan		
	Tidak sekolah/Tidak Tamat	3	5,7
	SD	5	15,1
	SMP	31	73,6
	SMA	12	22,6
	Sarjana	2	3,8
4	Lamar Bekerja		
	<1 Tahun	16	30,2

1-5 Tahun	11	20,8
6-10 tahun	2	3,8
>10 Tahun	24	45,3
<1 Tahun	16	30,2
Total	36	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa jenis kelamin responden Laki-laki sebanyak 4 orang (7,5%) dan perempuan sebanyak 49 orang (92,5%). Jenis kelamin responden di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023 yang berumur <35 sebanyak 7 orang (13,2%) dan yang berumur >35 sebanyak 46 orang (86,8%). Pendidikan responden adalah tidak tamat SD sebanyak 3 orang (5,7%), SD sebanyak 5 orang (15,1%), SMP sebanyak 31 orang (73,6%), SMA 12 orang (22,6%), Sarjana 2 orang (3,8%). Lama bekerja responden adalah < 1 Tahun sebanyak 16 orang (30,2%), 1-5 Tahun sebanyak 11 orang (20,8%), 6-10 Tahun sebanyak 2 orang (3,8%), >10 Tahun 24 orang (45,3%).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Responden pada usaha keripik tempe di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023.

No	Variable	f	%
1	Pengetahuan		
	Kurang baik	45	84,6
	Baik	8	15,1
2	Sikap		
	Negatif	46	86,8
	Positif	7	13,2
3	Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan		
	Kurang baik	45	84,9
	Baik	8	15,1
Jumlah		53	100,0

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa dari 53 responden yang diteliti, responden dengan pengetahuan kurang baik sebanyak 45 orang (84,6%) dan pengetahuan baik sebanyak 8 orang (15,1%). Dari 53 responden yang diteliti, responden dengan sikap negatif 46 orang (86,8%) dan sikap positif sebanyak 7 orang (13,2%). Dari 53 responden yang diteliti, responden dengan prinsip hygiene sanitasi makanan kurang baik sebanyak 45 orang (84,9%) dan prinsip hygiene sanitasi makanan baik sebanyak 8 orang (15,1%).

Tabel 3. Tabulasi Silang antara Pengetahuan dengan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023

No.	Variabel	Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan				Total		P(sig)
		Kurang baik		Baik				
		F	%	f	%	f	%	
1	Pengetahuan							
	Kurang baik	45	38,2	0	6,8	45	45,0	0,000
	Baik	0	6,8	8	1,2	8	8,0	
	Total	45	84,9	8	15,1	53	100,0	
2	Sikap							
	Negatif	42	39,1	4	6,9	46	46,0	0,000
	Positif	3	5,9	4	1,1	7	7,0	
	Total	45	84,9	8	15,1	53	100,0	

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dari 53 responden yang diteliti, berpengetahuan kurang baik dengan prinsip hygiene sanitasi makanan sebanyak 45 orang (38,2%), baik sebanyak 0 orang (6,8%) dan berpengetahuan baik dengan prinsip hygiene sanitasi makanan kurang baik sebanyak 0 orang (6,8%), baik sebanyak 8 orang (1,2%). Berdasarkan hasil uji chi-square menunjukkan bahwa sikap terhadap prinsip hygiene sanitasi makanan terdapat nilai p value sebesar 0,000 dan oleh karena itu p value ($0,000 < 0,005$). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan prinsip hygiene sanitasi makanan di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023.

Dari 53 responden yang diteliti, bersikap negatif dengan prinsip hygiene sanitasi makanan sebanyak kurang baik 42 orang (39,1%), baik sebanyak 4 orang (6,9%) dan sikap positif dengan prinsip hygiene sanitasi makanan kurang baik sebanyak 3 orang (5,9%), baik sebanyak 4 orang (1,1%). Berdasarkan hasil uji chi-square menunjukkan bahwa sikap terhadap prinsip hygiene sanitasi makanan terdapat nilai p value sebesar 0,007 dan oleh karena itu p value ($0,000 < 0,005$). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan prinsip hygiene sanitasi makanan di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023.

DISKUSI

Hubungan Pengetahuan Responden dengan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023

Berdasarkan hasil uji statistik dengan uji chi-square menunjukkan $p = 0,000$ atau $< 0,05$. Berarti ada hubungan pengetahuan responden dengan prinsip hygiene sanitasi makanan di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023. Hasil penelitian bahwa ada 53 responden yang diteliti, responden dengan pengetahuan kurang baik 45 orang (38,2%) dan pengetahuan baik sebanyak 8 orang (1,2%).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ulfa tahun 2020 tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan hygiene sanitasi usaha kue di Wilayah Kerja Puskesmas Putri Ayu Kota Jambi. Menunjukkan hasil bahwa ada hubungan pengetahuan responden dengan hygiene sanitasi usaha pengrajin kue dengan nilai $p = 0,030$ (Ulfa, 2020). Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahma tahun 2021 tentang hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi makanan dengan perilaku pengolahan makanan pada industri rumah tangga keripik nangka UD di Desa Kambing, Kecamatan Tumpang, Kabupaten Malang. Mendapatkan hasil dari 25 responden bahwa ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan tingkat pengetahuan sanitasi hygiene makanan dengan perilaku penjamah makanan di home industri keripik nangka dengan nilai pengetahuan terbanyak pada kategori kurang baik sebanyak 15 orang (60%) (Rahma, 2021).

Pengetahuan ialah segala sesuatu yang diperoleh melalui pengalaman, baik pengalaman dalam proses mempelajari sesuatu, mencari informasi tentang berbagai hal, proses mengerti atau memperoleh pengertian tentang keberadaan, substansi atau kondisi dari semua hal tersebut dan dapat membedakan pemahaman baik teori maupun praktek. Makin luas jangkuan informasi atau pengalaman yang diperoleh maka makin luas perpektif pengetahuan seseorang.

Setiap industry atau usaha yang bergerak dibidang penyediaan makanan sebaiknya memiliki pengetahuan mengenai prosedur standar yang menjamin keamanan pangan bagi konsumen. Hal ini dilakukan tidak hanya untuk melindungi konsumen, namun juga untuk melindungi bidang usahanya dengan membangun kepercayaan bahwa makanan yang disediakan ditangani dengan prosedur yang tepat. Untuk menjamin bahwa prosedur yang disusun oleh suatu industry dapat dilaksanakan dengan cepat, makan semua orang yang berkerja dalam pengolahan pangan tersebut, wajib memahami

sikap, pengetahuan, dan perilaku penunjang Hygiene personal. Pemahaman tersebut dapat diperoleh melalui pelatihan terkait keamanan pangan dan bagaimana menangani makanan yang sehat.

Menurut asumsi peneliti bahwa pengetahuan sangat memiliki hubungan dengan prinsip Hygiene sanitasi makanan pada usaha keripik tempe dari hasil penelitian didapat bahwa responden berpengetahuan kurang baik tentang prinsip Hygiene sanitasi makanan, rendahnya pengetahuan responden ini sangat mempengaruhi tindakan responden untuk melakukan prinsip Hygiene sanitasi makanan pada usaha keripik tempe.

Berdasarkan responden yang berpengetahuan baik dan ada juga yang tidak mengetahui tentang prinsip Hygiene sanitasi makanan. Namun mayoritas pengetahuan masyarakat yang masih banyak kurang artinya cenderung berpengetahuan kurang baik pada usaha keripik tempe di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023.

Hubungan Sikap Responden dengan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023

Berdasarkan hasil uji statistik dengan uji chi-square pada 4.9 dapat dilihat dari 53 responden, yang memiliki sikap negatif dengan prinsip Hygiene sanitasi makanan sebanyak kurang baik 42 orang (39,1%), baik sebanyak 4 orang (6,9%) dan sikap positif dengan prinsip Hygiene sanitasi makanan kurang baik sebanyak 3 orang (5,9%), baik sebanyak 4 orang (1,1%).

Berdasarkan hasil uji chi-square menunjukkan bahwa sikap terhadap prinsip Hygiene sanitasi makanan terdapat nilai p value sebesar 0,000 dan oleh karena itu p value ($0,000 < 0,005$). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan prinsip Hygiene sanitasi makanan di Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Ariana tahun 2022 tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku Hygiene sanitasi makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai. Menunjukkan hasil bahwa ada hubungan sikap dengan Hygiene penjamah makanan dengan nilai $p = 0,003$ (Ariana, 2022).

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Sikap adalah suatu respon yang tertutup dari seseorang terhadap stimulus atau objek. Industri pangan sebagai produsen pangan merupakan faktor penentu tersedianya pangan yang aman, bermanfaat, dan bermutu. Pemerintah harus melindungi masyarakat dari pangan yang berbahaya bagi kesehatan dan pangan yang tidak sesuai dengan standar mutu dan keamanan.

Sikap penjamah makanan berhubungan dengan prinsip Hygiene sanitasi makanan. Mayoritas penjamah makanan memiliki sikap yang cukup terhadap keamanan pangan dan prinsip Hygiene sanitasi makanan tergolong kurang baik sehingga perlu dilakukan perbaikan untuk meningkatkan kualitas dengan prinsip Hygiene sanitasi makanan yang baik.

Menurut asumsi peneliti sikap memiliki hubungan dengan prinsip Hygiene sanitasi makanan yang dihasilkan. mayoritas responden bersikap negatif memahami dampak yang disebabkan oleh usaha keripik tempe, sikap yang negatif diberikan responden berdampak terhadap usaha keripik tempe. Para penjamah makanan juga akan memahami prinsip Hygiene sanitasi makanan yang baik. Dengan adanya hubungan signifikan antara sikap penjamah yang baik dengan prinsip Hygiene sanitasi makanan, maka yang diproduksi akan lebih bermutu dan mengurangi kontaminasi terhadap keracunan makanan.

Sikap negatif masyarakat dalam mengolah keripik tempe cenderung memiliki sifat acuh tak acuh kurang kesadaran diri untuk melakukan prinsip Hygiene sanitasi makanan di Desa Koto Agung

Kecamatan Sitiung Kabupaten Dhamasraya Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023 agar mencegah terjadinya kontaminasi makanan keripik tempe maka usaha keripik tempe serta ikut dalam kurangnya kesadaran akan bahaya yang mengancam Kesehatan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan prinsip hygiene sanitasi makanan pada usaha keripik tempe di Desa Koto Agung, Kecamatan Sitiung, Kabupaten Dhamasraya pada Tahun 2023. Hal ini ditunjukkan oleh nilai $p = 0,000$ untuk pengetahuan dan $p = 0,007$ untuk sikap, yang keduanya berada di bawah tingkat signifikansi 0,05.

Ucapan Terima Kasih

Kepada Kepala Desa Koto Agung Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya yang telah memberikan ijin kepada peneliti untuk melakukan penelitian

DAFTAR PUSTAKA

- Avicena, R. (2018). Hygiene Sanitasi Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Informatorium Obat Nasional Indonesia (IONI). Diakses dari <http://pionas.pom.go.id/ioni>
- Darsani, Fahrurrozi, & Cahyono, E. (2019). Pengetahuan: Artikel Review. Jurnal Keperawatan, 12(1), 9.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Undang-Undang No 86 Tahun 2019 Tentang Pangan. Jakarta, Indonesia: Kementerian Kesehatan RI.
- Los, UMDECDE. (2018). Pengolahan aneka kerupuk dan keripik bahan pangan. Makassar, Indonesia: Universitas Negeri Makassar.
- Notoatmodjo, S. (2003a). Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta, Indonesia: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2003b). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta, Indonesia: Kencana.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Procter, J., Hopkins, F. E., Fileman, E. S., & Lindeque, P. K. (2019). Smells good enough to eat: Dimethyl sulfide (DMS) enhances copepod ingestion of microplastics. Marine Pollution Bulletin, 138, 1-6. <https://doi.org/10.1016/j.marpolbul.2019.01.030>
- Rahma. (n.d.). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan dengan... Jurnal Kesehatan.
- Rauf, R. (2013). Sanitasi Pangan & HACCP. Yogyakarta, Indonesia: Graha Ilmu.

- Sarwono. (2022). Kacang-kacangan dan umbi: Kontribusi ketahanan pangan dan perkembangan teknologinya. *Inovasi Pertanian Tanaman Pangan*, 95-132.
- Ulfa. (2020). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Sanitasi Usaha Pengrajin Kue. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*.
- World Health Organization. (2019). *World Report On Ageing and Health*. Geneva, Switzerland: World Health Organization.

