

Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta

The Risk Factors of Food Sanitation And Hygiene Among Burjo Food Stalls Warungboto, Yogyakarta

Eko Maulana Syaputra¹, Dyah Suryani²

¹Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Wiralodra

²Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan

Abstract

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting. Seiring dengan kemajuan zaman, banyak orang yang tidak sempat menyiapkan sendiri makanan yang akan dikonsumsi. Dengan demikian, mereka tergantung pada pelayanan jasa boga untuk memenuhi kebutuhan makanannya. Warung burjo pada awalnya hanya sebuah warung yang menyediakan menu makanan bubur kacang hijau dan ketan hitamnya dicampur dengan santan. Namun saat ini, warung burjo tidaklah selalu identik dengan produk kacang hijau. Ada nasi telur dan mie instan goreng atau mie instan rebus juga di jual. Kelurahan Warungboto banyak terdapat warung makan burjo karena wilayahnya yang strategis, banyak pelajar atau mahasiswa disekitar wilayah ini, sehingga warung makan burjo juga banyak terdapat di wilayah ini. Berdasarkan hasil survei pendahuluan, di Kelurahan Warungboto, terlihat bahwa sistem pelayanan khususnya tentang kebersihan makanannya masih kurang dijaga dengan baik. Pengetahuan, pendidikan dan gaji yang rendah menyebabkan para pedagang kurang memperhatikan tentang pentingnya menjaga higiene sanitasi makanan di warung bubur kacang hijau tersebut. Penelitian ini merupakan penelitian analitik observasional dengan menggunakan rancangan studi *Cross Sectional*. Responden dari penelitian ini adalah 37 karyawan yang bekerja di warung makan. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan. sig = 0,004 untuk higiene perorangan dan sig = 0,016 untuk sanitasi makanan. Tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan sig = 0,591 untuk higiene perorangan dan sig 1.000 untuk sanitasi makanan. Tidak ada hubungan antara gaji karyawan dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan sig = 1.000 untuk higiene perorangan dan sig 0,327 untuk sanitasi makanan. Faktor risiko pengetahuan memiliki hubungan bermakna dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan. Faktor risiko pendidikan tidak memiliki hubungan bermakna dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan. Faktor risiko gaji karyawan tidak memiliki hubungan bermakna dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Pengetahuan, Pendidikan, Gaji Karyawan, Warung Makan Burjo

Abstrak

Food was one of the most primary needs of human. Along with the age development, many people had no opportunity to prepare their own food. Thus, they depended on food service to meet their food. Warung burjo at first just a stall that provides a menu of green bean porridge and sticky rice mixed with coconut milk. Nowadays, burjo stalls are not always synonymous with green bean products. there is egg rice and fried noodles and boiled noodles are also on sale. Warungboto Urban District Umbulharjo there are many food stalls burjo because of its strategic area, many students around this region, therefore, it can be found very often in this region. Based on the result of the survey on five food stalls in Warungboto district, it was indicated that the service system, especially in the food cleanness was still less. Knowledge, education, and low salary caused the sellers paid less attention to the importance of keeping the hygiene of food sanitation in the stalls. This study aimed at identifying the relationship between the level of knowledge, education, and salary to the hygiene and food sanitation in the stall of green nuts porridge. This study was observational analytic using of cross sectional design. The respondent of this study were 37 employees working in the stalls. The result of bivariant analysis indicated that there was relationship between the level of knowledge and the hygiene of people and food sanitation, sig = 0.004 for individual hygiene and sig = 0.016 for food sanitation. There was no relationship between the level of education with the hygiene of people and food sanitation, sig = 0.591 for individual hygiene and sig 1.000 for food sanitation. There was no relationship between the level of salary and the hygiene of people and food sanitation sig = 1.000 for individual hygiene and sig 0.327 for food sanitation. The risk factor of knowledge was relationship with the hygiene of people and food sanitation. The risk factor of education was no relationship with the hygiene of people and food sanitation. The risk factor of salary was no relationship with the hygiene of people and food sanitation.

Keywords : Hygiene and food sanitation, knowledge, education, salary, food stalls

Pendahuluan

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting. Semakin maju suatu bangsa, tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang akan dikonsumsi semakin besar. Seiring dengan kemajuan zaman, banyak orang yang tidak sempat menyiapkan sendiri makanan yang akan dikonsumsi. Dengan demikian, mereka tergantung pada pelayanan jasa boga untuk memenuhi kebutuhan makanannya. Kenyataan ini juga mendorong semakin tumbuh berkembangnya institusi pelayanan jasa boga seperti warung makan, restoran, katering, kafe, bahkan warung tenda dan lesehan.¹

Bahan makanan berguna untuk sumber tenaga, pembangun, pengatur bahkan penyembuh sakit. Namun, bisa juga sebagai media perantara bagi vektor, mikroorganisme dan berbagai jenis bahan kimia, keracunan bahan makanan ini oleh bahan kimia erat kaitannya dengan proses produksi dan distribusinya. Banyak penyakit yang dapat diakibatkan oleh makanan yang tidak sehat, baik berupa penyakit infeksi maupun akibat bahan kimia berbahaya yang terdapat dalam makanan yang sengaja atau tidak. Penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan ini lazimnya disebut Penyakit Bawaan Makanan (PBM).²

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Hal ini menunjukkan bahwa higiene sanitasi makanan ini sangat penting, dimana dengan adanya higiene dan sanitasi makanan ini maka dapat menghasilkan makanan yang bersih, sehat, aman dan bermanfaat serta tahan lama.³

Kebersihan penjamah makanan dalam istilah populernya disebut higiene perorangan, merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Masalah higiene perorangan merupakan hal

yang sehari-hari harus dilakukan, namun kadang masih dianggap kurang penting. Pendapat ini terjadi karena kurangnya sosialisasi akan pentingnya higiene perorangan.⁴ Sedangkan Sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan yang harus dilaksanakan dengan baik. Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.¹

Keamanan pangan masih menjadi isu kritis dengan wabah bawaan makanan penyakit mengakibatkan biaya besar untuk individu, industri makanan dan ekonomi. Kasus di Negara Inggris dan Wales terdapat jumlah kasus keracunan makanan meningkat terus dari sekitar 15.000 kasus di awal 1980-an untuk puncak lebih dari 60.000 kasus pada tahun 1996. Hal ini disebabkan peningkatan surveilans, tetapi juga dapat terjadi karena perubahan dalam produksi makanan modern, dampak dari gaya hidup, perubahan konsumsi pangan dan munculnya patogen baru.⁵

Statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai negara industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM).⁶

Hal ini dapat terjadi karena berbagai faktor seperti faktor pendidikan, faktor pengetahuan, serta gaji karyawan. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*overt behaviour*). Sedangkan pendidikan berfungsi dalam mengembangkan kemampuan dan meningkatkan kualitas individu, di dalam proses belajar akan terjadi perubahan ke arah yang lebih baik, lebih dewasa dan lebih matang dalam diri individu.⁷

Gaji merupakan penghasilan untuk memenuhi kebutuhan terhadap keluarga, walaupun gaji bukan merupakan satu-satunya

motivasi karyawan dalam berprestasi serta dalam pelayanan warung burjo yang higienis, tetapi dapat dikatakan bahwa gaji merupakan salah satu motivasi penting yang ikut mendorong karyawan untuk memberikan pelayanan terbaik bagi konsumen dalam penyelenggaraan higiene sanitasi makanan pada warung makan burjo. Sehingga apabila pengetahuan, pendidikan, dan gaji karyawan pada warung makan burjo rendah maka akan sulit untuk menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan pada warung makan burjo.²

Warung burjo pada awalnya hanya sebuah warung yang menyediakan menu makanan bubur kacang hijau dan ketan hitamnya dicampur dengan santan. Namun saat ini, warung burjo tidaklah selalu identik dengan produk kacang hijau. ada nasi telur dan mie instan goreng atau mie instan rebus juga di jual warung burjo ini.⁸ Kelurahan Warungboto banyak terdapat warung makan burjo karena wilayahnya yang strategis, banyak pelajar atau mahasiswa disekitar wilayah ini, sehingga warung makan burjo juga banyak terdapat di wilayah ini. Terdapat 37 warung burjo yang ada di wilayah Kelurahan Warungboto ini.⁸

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilakukan pada beberapa warung makan burjo di Kelurahan Warungboto, terlihat bahwa sistem pelayanan khususnya tentang kebersihan makanannya masih kurang dijaga dengan baik. Makanan seperti gorengan, kue, masih dibiarkan terbuka sehingga memudahkan berbagai macam vektor penyakit untuk hinggap. Selain itu, beberapa warung makan burjo itu tidak dijaga kebersihannya, banyak sampah yang dibiarkan berserakan. Pedagang burjo ketika membersihkan peralatan makan seperti sendok, gelas, piring, di dalam ember yang airnya kotor. Padahal air tersebut dapat berbahaya sekali, karena air yang kotor tersebut merupakan media penularan penyakit hepatitis, maupun penyakit bawaan makanan (PBM) lainnya.

Dari survei pendahuluan yang dilakukan, peneliti memberikan pertanyaan kepada

pedagang warung makan burjo tersebut, ternyata dari ke lima warung makan burjo tersebut pedagang kurang mengetahui tentang pentingnya higiene sanitasi makanan. Pengetahuan dan pendidikan yang rendah menyebabkan para pedagang kurang memperhatikan tentang pentingnya menjaga higiene sanitasi makanan di warung burjo tersebut. Sedangkan pendapatan atau gaji yang rendah sulit untuk menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan pada warung makan burjo.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor risiko hubungan pengetahuan, pendidikan, dan gaji karyawan dengan higiene sanitasi makanan pada warung makan burjo di Kelurahan Warungboto, Kota Yogyakarta tahun 2013.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian analitik observasional dengan menggunakan rancangan studi *Cross Sectional*. Penelitian *cross sectional* adalah penelitian analitik observasional yang menelaah hubungan antara variabel sebab (faktor risiko) dan akibat atau kasus yang terjadi pada objek penelitian diukur atau dikumpulkan secara simultan (dalam waktu yang bersamaan).⁷ Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-April 2013. Subjek dalam penelitian ini adalah karyawan warung makan burjo sebanyak 37 orang dengan teknik pengambilan sampel *totality sampling*. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan lembar *checklist* observasi. Analisis data yang digunakan yaitu analisis univariat (deskriptif) dan analisis bivariat.

Hasil

Deskripsi Lokasi Penelitian

Kelurahan Warungboto merupakan bagian dari wilayah Kecamatan Umbulharjo, Yogyakarta. Kelurahan Warungboto memiliki

luas 0,82 Km². Wilayah Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta merupakan area pendidikan. Fasilitas pendidikan di Kelurahan Warungboto terdiri dari 9 kelompok bermain, 4 TK, 4 sekolah dasar, 1 SMA, dan 2 Universitas swasta.⁹ Hal tersebut mengakibatkan di wilayah Kelurahan Warungboto banyak terdapat para pedagang warung makan burjo, karena warung burjo sangat digemari khususnya oleh kalangan pelajar dan mahasiswa. Hal ini disebabkan karena harga yang relatif lebih murah dibandingkan di warung makan lainnya.⁸

Analisis Data

1. Analisis Univariat

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari 37 responden, bahwa mayoritas 26 orang atau (70,3%) diantaranya yang mempunyai pengetahuan baik. 31 orang atau (83,8%) diantaranya yang mempunyai pendidikan rendah. 28 orang atau (75,7%) yang mempunyai gaji rendah.

2. Analisis Bivariat

Tabel 2. Hubungan Antara Faktor Risiko Karyawan Warung Makan Burjo dengan Higiene perorangan di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta

Variabel	Higiene perorangan				RP	95% CI	p value
	Kurang baik		Baik				
	N	%	N	%			
Pengetahuan							
Kurang Baik	6	75	5	17,24	7,091	1,686-	0,004
Baik	2	25	24	82,76		29,829	
Pendidikan							
Rendah	6	75	25	86,21	0,581	0,152-2,219	0,591
Tinggi	2	25	4	13,79			
Gaji Karyawan							
Rendah	6	75	22	75,86	0,964	0,235-3,962	1,000
Tinggi	2	25	7	24,14			

Berdasarkan tabel 2 terlihat bahwa terdapat hubungan bermakna antara pengetahuan dengan higiene perorangan dengan hasil dari uji *fisher* didapatkan bahwa nilai *p value* =

Tabel 1. Hasil analisis univariat

Variabel	Jumlah Responden	%
Pengetahuan		
Baik	26	70,3%
Kurang baik	11	29,7%
Pendidikan		
Tinggi	6	16,2%
Rendah	31	83,8%
Gaji Karyawan		
Tinggi	9	24,3%
Rendah	28	75,7%
Higiene Perorangan		
Baik	26	70,3%
Kurang baik	11	29,7%
Sanitasi Makanan		
Baik	30	81,1%
Kurang baik	7	18,9%

Tabel 1 juga menunjukkan bahwa sebanyak 26 orang atau (70,3%) yang mempunyai higiene perorangan baik. 30 orang atau (81,1%) yang mempunyai sanitasi makanan yang baik.

0,004. Nilai RP 7,091 (CI = 1,686-29,829). Hal ini berarti orang yang memiliki tingkat pengetahuan rendah 7,091 kali kurang mengetahui pelaksanaan higiene perorangan

dibandingkan dengan orang yang memiliki tingkat pengetahuan tinggi.

Tidak terdapat hubungan bermakna antara pendidikan dengan higiene perorangan dengan hasil dari uji *fisher* didapatkan bahwa nilai *p value* = 0,591. Nilai RP 0,581

sedangkan nilai CI (0,152-2,219). Tidak terdapat hubungan bermakna antara gaji karyawan dengan higiene perorangan dengan hasil dari uji *fisher* didapatkan bahwa nilai *p value* = 1,000. Nilai RP 0,964 sedangkan nilai CI (0,235-3,962).

Tabel 3. Hubungan Antara Faktor Risiko Karyawan Warung Burjo dengan Sanitasi Makanan di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta

Variabel	Sanitasi Makanan				RP	95% CI	<i>p value</i>
	Kurang baik		Baik				
	N	%	N	%			
Pengetahuan							
Kurang Baik	5	71,43	6	20	5,909	1,344-25,973	0,0 ¹⁶
Baik	2	28,57	24	80			
Pendidikan							
Rendah	6	85,72	25	83,33	1,161	0,169-7,985	1,000
Tinggi	1	14,28	5	16,67			
Gaji Karyawan							
Rendah	4	57,14	24	80	0,429	0,117-1,565	0,327
Tinggi	3	42,86	6	20			

Berdasarkan tabel 3 terlihat bahwa terdapat hubungan bermakna antara pengetahuan dengan sanitasi makanan dengan hasil dari uji *fisher* didapatkan bahwa nilai *p value* = 0,016. Nilai RP 5,909 (CI = 1,344-25,973). Hal ini berarti orang yang memiliki tingkat pengetahuan rendah 5,909 kali kurang mengetahui pelaksanaan sanitasi makanan dibandingkan dengan orang yang memiliki tingkat pengetahuan tinggi.

Tidak terdapat hubungan bermakna antara pendidikan dengan sanitasi makanan dengan hasil dari uji *fisher* didapatkan bahwa nilai *p value* = 1,000. Nilai RP 1,161, sedangkan nilai CI (0,169-7,985). Tidak terdapat hubungan bermakna antara gaji karyawan dengan sanitasi makanan dengan hasil dari uji *fisher* didapatkan bahwa nilai *p value* = 0,327. Nilai RP 0,429 sedangkan nilai CI (0,117-1,565).

Pembahasan

1. Hubungan antara Tingkat Pengetahuan Dengan Higiene Sanitasi Makanan

Hubungan antara tingkat pengetahuan dengan higiene perorangan

Pengetahuan yang tinggi tentang higiene perorangan dapat membuat seseorang dapat menerapkan higiene perorangannya dalam kehidupannya. Begitu pula sebaliknya masyarakat yang kurang mengetahui tentang higiene perorangan, membuat perilaku hidup sehat ini sulit diterapkan di masyarakat. Pengetahuan yang rendah menyebabkan para pedagang tidak menghiraukan tentang pentingnya menjaga higiene sanitasi makanan di warung burjo tersebut penerapan higiene perorangan yang kurang akan memudahkan timbulnya penyakit bawaan

makanan (PBM).⁴

Berdasarkan hasil observasi dan pengamatan langsung pada tempat penelitian menunjukkan bahwa adanya televisi di sebagian besar warung makan burjo sehingga secara tidak langsung ini dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan higiene perorangan pada karyawan warung makan burjo. Televisi merupakan media yang efektif karena dapat memberikan informasi tentang penyehatan makanan. Seperti acara kuliner dan acara memasak, secara tidak langsung dapat menambah pengetahuan tentang higiene perorangan pada karyawan burjo tersebut.⁷

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Subagia, yang menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan pelaksanaan higiene sanitasi makanan pada pedagang angkringan dengan nilai ($sig = 0,018$).¹¹

Hubungan antara tingkat pengetahuan dengan sanitasi makanan

Responden yang memiliki pengetahuan yang baik, berusaha mengaplikasikan pengetahuan yang mereka miliki dalam kehidupan sehari-hari yang terlihat dari hasil penelitian menunjukkan adanya pengetahuan yang baik sejalan dengan penerapan sanitasi makanan yang baik.

Tingginya pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan secara tidak langsung akan menciptakan kebiasaan mengolah makanan yang baik dan sehat. Sehingga mereka tidak hanya mengutamakan rasanya saja, tetapi dari segi higiene sanitasi makanan juga harus diperhatikan. Begitu pula sebaliknya ketidaktahuan seseorang penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan dapat menyebabkan pemilihan makanan yang salah sehingga terwujud pola konsumsi makanan yang tidak baik pada akhirnya dapat menimbulkan masalah kesehatan.¹²

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Subagia, yang menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan pelaksanaan higiene sanitasi makanan pada pedagang angkringan dengan nilai ($sig = 0,018$).¹¹

2. Hubungan antara tingkat pendidikan dengan pelaksanaan higiene sanitasi makanan

Hubungan tingkat pendidikan dengan higiene perorangan

Dari hasil penelitian ini, dapat terlihat bahwa pendidikan karyawan burjo masih rendah, mereka hanya menamatkan pendidikan SD dan SMP. Oleh karena itu untuk menyeimbangi antara pendidikan formal yang rendah maka perlu dilakukan peningkatan pendidikan non formal, seperti penyuluhan, seminar, pemberian leaflet tentang higiene sanitasi makanan, serta memberikan pelatihan tentang pengolahan makanan yang higienis dengan mengundang pembicara dari petugas dinas kesehatan atau pembicara ahli higiene sanitasi makanan.¹⁰

Hasil secara statistik berbeda dengan hasil secara teori dimana menurut teori, pendidikan yang rendah maka akan mempunyai pengetahuan yang kurang baik, dengan pengetahuan yang kurang baik maka dapat mempengaruhi pengetahuan yang kurang baik pula dalam pelaksanaan higiene perorangan.²

Hal ini dapat terjadi karena karyawan warung makan burjo sudah mengerti tentang pentingnya higiene perorangan ketika akan mengolah, memasak dan menyajikan makanan di warung makan burjo. Komponen penilaian yang meliputi kesehatan dan kebersihan diri dan perilaku karyawan sudah cukup diterapkan dengan baik. Karyawan warung makan burjo tampak tidak memiliki gangguan kesehatan

(flu, batuk), tampak tidak memiliki luka, berpakaian bersih dan rapi, tidak meludah sembarangan pada saat bekerja, tidak berbicara menghadap makanan, tidak membuang sampah sembarangan, serta mencuci tangan dengan sabun sebelum menjamah makanan.

Kesehatan dan kebersihan diri serta perilaku sudah menjadi faktor kebiasaan dan perilaku sehari-hari. Selain itu, apabila karyawan warung makan burjo tersebut sakit, maka pengelola atau pemilik warung makan burjo akan menyarankan karyawan yang sakit tersebut dapat berobat, serta dapat digantikan oleh karyawan yang sehat. Karena apabila mereka sakit maka akan mempengaruhi kualitas pelayanan kepada konsumen. Sehingga walaupun pendidikannya rendah tetapi karyawan warung makan burjo sudah mengerti tentang pentingnya hygiene perorangan.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sunarti yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan pedagang dengan penggunaan boraks pada bakso dengan nilai $p = 0,251 > p = 0,05$.¹³

Hubungan tingkat pendidikan dengan sanitasi makanan

Tidak adanya hubungan yang signifikan antara pendidikan dengan sanitasi makanan dapat disebabkan oleh faktor lain yaitu adanya *enabling factor* dan *reinforcing factor*. *Enabling factor* merupakan faktor yang mempermudah sanitasi makanan misalnya ketersediaan fasilitas. Sedangkan, *reinforcing factor* merupakan faktor yang memperkuat penerapan sanitasi makanan misalnya adanya peraturan-peraturan maupun pengawasan.

Ketersediaan fasilitas yang dibutuhkan menyebabkan dapat diterapkannya sanitasi makanan dengan baik. Adanya pengawasan dari pemerintah misalnya dari BPOM untuk mengawasi sanitasi makanan

di warung-warung makan serta adanya pengawasan dari pengelola atau pemilik warung makan burjo agar dapat memberikan pelayanan yang baik dan higienis kepada konsumen menyebabkan penerapan sanitasi makanan di warung makan burjo sudah baik.

Pendidikan tentang pengelolaan warung burjo yang higienis merupakan suatu proses mengubah kepribadian, sikap, dan pengertian tentang pentingnya hygiene sanitasi makanan pada warung makan burjo, sehingga tercipta pola kebudayaan dalam mengelola warung burjo secara baik dan benar tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sunarti yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan pedagang dengan penggunaan boraks pada bakso dengan nilai $p = 0,251 > p = 0,05$.¹³

3. Hubungan antara gaji karyawan dengan hygiene sanitasi makanan

Hubungan antara gaji karyawan dengan hygiene perorangan

Hasil secara statistik berbeda dengan hasil secara teori dimana menurut teori, apabila gaji karyawan warung makan burjo tinggi maka akan berpengaruh dalam pelaksanaan hygiene sanitasi makanan termasuk terpenuhinya sarana dan prasarana pemeliharaan kesehatan seperti terciptanya kondisi sanitasi warung makan burjo yang baik, penyediaan makanan dan minuman yang higienis, serta mampu membiayai pemeliharaan kesehatan yang diperlukan. Tidak adanya hubungan antara gaji dengan hygiene perorangan dapat disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya yaitu gaji bukan merupakan satu-satunya motivasi seseorang untuk menerapkan hygiene perorangan.¹⁴

Sebaliknya jika gaji karyawan warung makan burjo rendah maka terciptanya pelaksanaan higiene perorangan juga rendah sehingga akan berpengaruh terhadap masih rendahnya pelaksanaan higiene sanitasi makanan di warung makan burjo tersebut, serta dapat berpengaruh terhadap status kesehatan, lingkungan yang tidak sehat, penyakit bawaan makanan dan pelayanan kesehatan yang kurang memadai.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Subowo, yang menunjukkan tidak ada hubungan secara statistik antara insentif kerja dengan kinerja perawat, dapat dilihat dari hasil uji statistik yang diperoleh dengan nilai $p = 0,424 > 0,05$, yang menunjukkan tidak terdapat korelasi yang bermakna antara dua variabel yang diuji.¹⁵

Hubungan antara gaji karyawan dengan sanitasi makanan

Gaji merupakan penghasilan untuk memenuhi kebutuhan terhadap keluarga, walaupun gaji bukan merupakan satu-satunya motivasi karyawan dalam berprestasi serta dalam pelayanan warung burjo yang higienis, tetapi dapat dikatakan bahwa gaji merupakan salah satu motivasi penting yang ikut mendorong karyawan untuk memberikan pelayanan terbaik bagi konsumen dalam penyelenggaraan higiene sanitasi makanan pada warung makan burjo.¹⁴ Sehingga tinggi rendahnya gaji yang diberikan akan mempengaruhi produktivitas maupun kualitas pelayanan higiene sanitasi makanan oleh karyawan yang diberikannya terhadap konsumen.

Hasil penelitian yang menggambarkan tidak adanya hubungan yang signifikan secara statistik antara gaji karyawan dengan sanitasi makanan menurut analisa penulis bisa disebabkan karena Kecenderungan responden dalam menjawab pertanyaan kuesioner. Pertanyaan dalam kuesioner

yang berhubungan dengan masalah gaji atau insentif sangat sensitif sekali, hal ini terbukti dari kehati-hatian responden dalam menjawab pertanyaan yang ada. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Subowo, yang menunjukkan tidak ada hubungan secara statistik antara insentif kerja dengan kinerja perawat, dapat dilihat dari hasil uji statistik yang diperoleh dengan nilai $p = 0,424 > 0,05$, yang menunjukkan tidak terdapat korelasi yang bermakna antara dua variabel yang diuji.¹⁵

Kesimpulan

1. Faktor risiko pengetahuan memiliki hubungan bermakna dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan pada karyawan warung makan burjo di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta Tahun 2013.
2. Faktor risiko pendidikan tidak memiliki hubungan bermakna dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan pada karyawan warung makan burjo di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta Tahun 2013.
3. Faktor risiko gaji karyawan tidak memiliki hubungan bermakna dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan pada karyawan warung makan burjo di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta Tahun 2013.

Saran

1. Bagi Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta Dinas kesehatan kota yogyakarta perlu melakukan penyuluhan serta pelatihan kesehatan dalam upaya meningkatkan pengetahuan khususnya bagi karyawan warung makan burjo tentang higiene sanitasi makanan.
2. Paguyuban Warung Burjo Kota Yogyakarta Memberikan masukan dan saran serta mengadakan pelatihan dengan

mengundang ahli higiene sanitasi makanan bagi anggota paguyuban warung makan burjo tentang penyediaan makanan yang higienis, sehingga baik karyawan maupun konsumen dapat terhindar dari Penyakit Bawaan Makanan (PBM).

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan cara mengendalikan variabel pengganggu dan jumlah sampel diperbanyak lagi, agar penelitian ini dapat menjadi lebih sempurna. Selain itu dapat juga meneliti variabel lain seperti masa kerja.

Daftar Pustaka

- Purnawijayanti, H., 2001, *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*, Kanisius, Yogyakarta. Hal. 41-81.
- Depkes RI, 2004, *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan & Minuman*, Departemen Kesehatan RI, Jakarta. Hal 10, 31, 69 dan 83.
- Malaka T, 2010, *Dasar – dasar Hygiene Sanitasi Makanan*. Bahan Ajar Kuliah Mahasiswa Program Pasca Sarjana STIK Bina Husada, Palembang. Hal.107-115.
- Azizah, N.I, dan Setiyowati, W., 2011, Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Pemulung Tentang Personal Hygiene dengan Kejadian Skabies Pada Balita di Tempat Pembuangan Akhir Kota Semarang, *Jurnal Dinamika Kebidanan*, vol.1/ no.1/ januari 2011, Akbid Abdi Husada, Semarang, Hal. 1-10.
- Egan, M.B.,2006, A review of food safety and food hygiene training studies in the commercial sector, *Journal Food Control 18 (2007) 1180–1190 School of Biomedical and Molecular Sciences*, University of Surrey, Guildford, Surrey GU2 7XH, UK. Page 1-11.
- Cahyaningsih, C.T., 2009, Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan, *Jurnal Berita Kedokteran Masyarakat* Vol. 25, No. 4, Desember 2009, Balai Teknologi Kesehatan Lingkungan, Yogyakarta, Hal. 180-188.
- Notoatmodjo, S, 2007, *Kesehatan masyarakat Ilmu & Seni*, Rineka Cipta, Jakarta. Hal. 143-146.
- Ramdani P., 2012, Membuka Warung Makan Berkonsep Warung Burjo, *Jurnal Karya Ilmiah Peluang Bisnis*, Amikom, Yogyakarta. Hal. 1-6.
- Kelurahan Warungboto, 2012, *Data Penduduk Kelurahan Warungboto*, Yogyakarta.
- Bunau, E., 2009, aksesibilitas dan Partisipasi Masyarakat dalam Pendidikan Dasar 9 Tahun di daerah Perbatasan Kabupaten Sambas dan Sanggau Provinsi Kalimantan Barat, *Jurnal Kesehatan Universitas Tanjung Pura*, Kalimantan Barat. Hal.1-7.
- Subagia, R, 2012, Hubungan Antara Karakteristik Penjamah Makanan dengan Pelaksanaan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Angkringan di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta, *Skripsi*, FKM Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Notoatmodjo,S, 2007, *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*, Rineka Cipta, Jakarta. Hal. 11.
- Sunarti, 2011, Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Bakso dengan Penggunaan Boraks pada Bakso di Kecamatan Gondomanan Kota Yogyakarta, *Skripsi*, FKM Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Wursanto, IG.,2007, *Manajemen Kepegawaian 2*, Kanisius, Yogyakarta, Hal. 53.
- Subowo, M, 2011, Hubungan Insentif Kerja dengan Kinerja Perawat di Rumah Sakit Rajawali Citra Bantul Yogyakarta, *Skripsi*, FKM Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.