

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Hasil

5.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Lokasi pembuatan MPASI La Tahzan berada di rumah pengolah (pemilik), yaitu di Perumahan Britain House Alamanda yang terletak di Kecamatan Marpoyan Damai. Dapur rumah tangga yang digunakan juga merupakan dapur yang digunakan untuk membuat MPASI rumahan yang dijualnya. Dapur berukuran 4x6 meter ini didalamnya terdapat 2 lemari yang digunakan untuk menyimpan alat-alat masak serta memiliki 1 kulkas dan 1 frezeer yang digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan-mahan pembuatan MPASI. Dapur tersebut terhubung langsung dengan bagasi dan pintu keluar rumah disebelah kanannya, sehingga memudahkan akses untuk pengangkutan termos-termos MPASI dan barang-barang yang akan didistribusikan menggunakan mobil pribadi pemilik.

Lokasi penjualan MPASI La Tahzan yang buka pada periode pengumpulan data, yaitu 3 stand berada di Jl. Pasir putih, 1 stand berada di Jl. Kaharuddin Nst, 1 stand berada di Jl. Tengku Bey, 1 stand berada di Jl. Kubang Raya, 2 stand berada di Jl. Cipta Karya, dan 1 Stand berada di Jl. Melati. Seluruh stand tersebut berada di tepi jalan yang dimana terdapat banyak kendaraan lalu lalang, namun cara tersebut juga agar dapat dilihat oleh banyak orang sehingga harapannya orang tersebut tertarik untuk membeli. Gambar lokasi penelitian adalah sebagai berikut.



Gambar 3 Stand Bubur La Tahzan

5.1.2 Karakteristik Umum Responden

Responden atau penjamah makanan yang diamati pada penelitian ini terbagi menjadi dua kelompok yaitu, pengolah dan penjual MPASI La Tahzan. Secara umum karakteristik kedua kelompok responden tersebut adalah sebagai berikut.

Tabel 2 Karakteristik Umum Responden MPASI Rumahan

Karakteristik	Jumlah	
	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	1	10
Perempuan	9	90
Usia		
20-29	5	50
30-39	2	20
40-49	3	30
Pendidikan		
SD-SMP	3	30
SMA	6	60
S1	1	10

Pengolah MPASI La Tahzan yang juga merupakan pemilik MPASI La Tahzan merupakan seorang wanita berusia 41 tahun dengan pendidikan terakhir yaitu S1 disalah satu universitas di Pulau Jawa. Sedangkan

karakteristik penjual MPASI La Tahzan adalah delapan orang yang berjenis kelamin perempuan dan hanya satu orang saja yang berjenis kelamin laki-laki. Sejatinya seluruh penjual MPASI La Tahzan adalah perempuan, namun dikarenakan adanya kekosongan penjual disalah satu stand maka digantikan oleh adik laki-laki dari pemilik MPASI La Tahzan. Rata-rata usia penjual MPASI La Tahzan berada pada kelompok usia 20 tahun sampai 29 tahun. Selain itu, rata-rata pendidikan terakhir penjual MPASI La Tahzan adalah SMA.

5.1.3 Gambaran Personal Higiene Penjamah Makanan MPASI Rumahan La Tahzan

Observasi yang dilakukan pada Hari Senin didapati bahwa menu yang dijual pada hari itu adalah dua menu MPASI. Menu MPASI tersebut yaitu, nasi putih dengan tahu dan hati sapi serta nasi putih campur nasi merah dengan salmon. Selama observasi berlangsung, tindakan/perilaku higiene penjamah makanan yang memenuhi syarat Permenkes No.2 Tahun 2023 adalah sebagai berikut.

Tabel 3 Hasil Observasi Personal Higiene Pengolah MPASI Rumahan

No.	Persyaratan	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	9	90	1	10
2.	Penggunaan APD	3	30	7	70
3.	Menutup luka tangan (jika ada)	-	-	-	-
4.	Menggunakan pakaian kerja	9	90	1	10
5.	Kuku yang bersih	7	70	3	30
6.	Selalu mencuci tangan dengan sabun	0	0	10	100
7.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris	4	40	6	60
8.	Tidak merokok, bersin, mengeluh, batuk dan mengunyah makanan	10	100	0	0
9.	Membersihkan tangan setelah menggaruk badan	-	-	-	-

No.	Persyaratan	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
10.	Mengambil pangan menggunakan sarung tangan atau alat bantu	10	100	0	0
Rata-rata		6,5	65	3,5	35

Berdasarkan Tabel 3 ditunjukkan persentase persyaratan personal higiene penjamah makanan MPASI rumahan La Tahzan yang memenuhi syarat higiene penjamah makanan adalah 65% dan yang tidak memenuhi adalah 35%. Persyaratan yang terpenuhi oleh semua penjamah makanan adalah tidak merokok, bersin, mengeluh, batuk dan mengunyah makanan saat berada disekitar makanan serta mengambil pangan menggunakan sarung tangan atau alat bantu. Persyaratan personal higine penjamah makanan yang tidak terpenuhi secara sempurna adalah sehat dan bebas dari penyakit menular, penggunaan APD yang kurang lengkap, penggunaan pakaian kerja yang kurang tepat, kuku yang tidak bersih, tidak mencuci tangan dengan sabun, dan menggunakan perhiasan dan aksesoris saat berada disekitar makanan. Sedangkan untuk persyaratan menutup luka tangan (jika ada) dan persyaratan membersihkan tangan setelah menggaruk badan tidak dapat diidentifikasi pada saat penelitian berlangsung.

5.2 Pembahasan

5.2.1. Sehat Dan Bebas Dari Penyakit Menular

Kontaminasi makanan bersumber dari beberapa faktor, yaitu lingkungan seperti air dan udara, penjamah makanan, sampah, peralatan, dan hewan pembawa penyakit. Sumber kontaminasi paling utama diantara semua faktor tersebut adalah penjamah makanan (Nasution, 2020). Berdasarkan observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa satu orang atau 11,1% penjual MPASI La Tahzan dalam keadaan sakit, penjual tersebut mengatakan bahwa ia telah 8 bulan menderita batuk dengan frekuensi batuk yang hanya sesekali saja namun selalu merasakan sakit tenggorokan. Artinya, memang tidak ada larangan berjualan bagi menjual MPASI La

Tahzan yang sedang sakit. Sama halnya dengan hasil penelitian pendahuluan yang dilakukan oleh Rizkia & Nurlaela (2019) pada 20 penjamah makanan pecel semanggi, ditemukan bahwa 2 orang penjamah menderita penyakit menular yaitu flu dan batuk. Penulis menyebutkan bahwa siapa saja dapat menjadi penjamah makanan pecel semanggi, tidak ada syarat pemeriksaan kesehatan dan kondisi kesehatan bagi penjamah makanan pecel semanggi. Penjamah makanan yang sedang sakit tentu dapat mencemari makanan yang dipersiapkan menjadi tercemar oleh bakteri dari penyakit yang dideritanya.

5.2.2. Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)

Berdasarkan obeservasi yang telah dilakukan, pengolah MPASI La Tahzan tidak menggunakan alat pelindung diri dan 66,6% penjual MPASI La Tahzan tidak menggunakan alat pelindung diri, alat pelindung diri yang dimaksud seperti celemek dan masker. Rata-rata dari penjual tersebut tidak ada yang ingin menggunakan celemek karena dirasa dengan menggunakan baju yang bersih saja sudah cukup, sedangkan salah satu penjual beralasan celemek yang dimilikinya dalam keadaan kotor sehingga tidak digunakan olehnya. Penggunaan masker oleh penjual MPASI La Tahzan saat bekerja juga kurang diterapkan, mereka mengatakan bahwa dengan menggunakan masker membuat mereka lebih susah untuk bernafas.

Penelitian yang dilakukan oleh Nurhayati dkk., (2020), pada salah satu katering di Kota Bandung, hanya 15,4% dari total 13 penjamah yang menggunakan celemek. Saat wawancara dilakukan, rata-rata penjamah makanan mengatakan sangat setuju akan penggunaan celemek saat menjamah makanan, namun nyatanya penerapannya kurang dilakukan. Penggunaan celemek seharusnya sangat dibutuhkan oleh penjamah makanan karena, fungsi celemek adalah untuk melindungi pakaian dari percikan-percikan dan hal-hal kotor lainnya serta juga dapat melindungi bagian yang tertutup.

Penggunaan masker juga kurang diterapkan pada penjamah makanan, hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Handayani dkk., (2015), bahwa hanya 36,71% dari 79 penjamah yang selalu menggunakan

masker saat menjamah makanan. Penggunaan masker pada penjamah makanan kurang dilakukan karena kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh penjamah makanan selain itu, dukungan yang kurang dari pihak pengelola agar penjamah makanan selalu menerapkan personal hygiene yang baik juga menjadi faktor kurangnya personal hygiene penjamah makanan. Penggunaan masker berfungsi agar tidak terjadi kontaminasi bakteri penyakit melalui percikan air liur dari mulut ke dalam makanan, apabila masker tidak digunakan maka, kemungkinan terjadinya kontaminasi tersebut akan lebih besar.

5.2.3. Menjaga Kebersihan Tangan dan Kuku

Menjaga kebersihan tangan saat menjamah makanan penting dilakukan. Tangan penjamah yang terdapat luka sebaiknya selalu ditutup menggunakan pelindung yang tahan air, seperti plaster atau sarung tangan plastik, agar tidak terjadi perpindahan mikroba yang terdapat pada luka tersebut (Kasim & Sari, 2018). Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, tidak ada ditemukannya pengolah maupun penjual MPASI La Tahzan yang memiliki luka ditangan. Pada penelitian yang dilakukan oleh Kasim & Sari (2018) pada 20 penjamah makanan di Pasar Segar, ditemukan satu orang atau 5% penjamah tidak menutup luka pada tubuhnya, yaitu bekas luka gatal. Namun, setelah dilakukan wawancara kepada beberapa penjamah lainnya, mereka mengatakan bahwa akan selalu menutup luka dengan perban atau penutup lainnya. Hal ini dapat diartikan bahwa sebagian besar penjamah makanan mengetahui pengetahuan terkait menutup luka, namun pada praktiknya kurang diterapkan atau kurangnya perhatian antar sesama penjamah makanan.

Menjaga kuku agar selalu pendek dan bersih juga merupakan salah satu cara menjaga kebersihan tangan. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, 33,3% penjual MPASI La Tahzan yang tidak menjaga kebersihan kuku beralasan bahwa mereka lupa dan hanya memotong kuku di hari Jumat saja. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Kasim & Sari (2018), diperoleh bahwa 60% dari 20 orang penjamah makanan di pasar segar yang tidak menjaga kebersihan tangan (kuku), hal ini terjadi karena kurangnya

perhatian dari masing-masing individu penjamah itu sendiri. Sela-sela jari dan kuku yang panjang dan kotor menyimpan bakteri sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan manusia.

Mencuci tangan setelah menggaruk anggota tubuh wajib dilaksanakan oleh penjamah makanan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, diketahui bahwa tidak ditemukan adanya penjamah makanan MPASI La Tahzan yang menggaruk tubuh saat berada di dekat makanan pada saat penelitian berlangsung. Penelitian yang dilakukan oleh Sari (2016) pada penjamah makanan di rumah sakit juga menyebutkan bahwa tidak ada kebiasaan penjamah yang menggaruk anggota tubuh saat mengolah makanan. Menggaruk anggota tubuh merupakan hal yang wajar, namun saat berada di dekat makanan sebaiknya dihindari. Karena saat menggaruk, bakteri yang menempel di tangan dapat masuk ke dalam makanan.

Hal yang paling penting dalam menjaga kebersihan tangan terutama bagi penjamah makanan adalah senantiasa mencuci tangan menggunakan sabun. Akan tetapi, berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa seluruh penjamah MPASI La Tahzan tidak mencuci tangan menggunakan sabun saat menjamah makanan, hal ini juga didukung dengan kurangnya fasilitas untuk mencuci tangan di sekitar stand. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Kasim & Sari (2018) pada penjamah makanan di pasar segar, dimana diperoleh bahwa 78,57% dari 20 orang penjamah tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan. Penyebab terjadinya hal tersebut adalah karena kurangnya sanitasi disekitar pasar dibuktikan dengan lingkungan pengolahan makanan yang berada dekat dengan tempat pembuangan limbah (kanal) dan juga minimnya pengetahuan para penjamah makanan di pasar segar dibuktikan dengan kurang layak nya fasilitas tempat pencucian disekitar stand yang mereka miliki.

5.2.4. Mengambil Pangan Menggunakan Sarung Tangan Atau Alat Bantu

Syarat personal hygiene bagi penjamah makanan lainnya yaitu, mengambil pangan menggunakan sarung tangan atau alat bantu. Cara ini

merupakan cara yang efektif dalam mencegah kontaminasi makanan yang berasal dari tangan penjamah makanan. Berdasarkan hasil observasi didapatkan bahwa seluruh penjamah makanan menggunakan alat bantu saat mengambil makanan. Hal ini dapat terlaksana dikarenakan faktor tekstur makanan yang di jual yaitu makanan lembik, sehingga mengharuskan para penjamah makanan menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan. Namun, hal ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Handayani dkk., (2015), yang dimana ditemukan 48,1% penjamah yang menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan. Perbedaan tersebut terjadi karena makanan-makanan yang dijual oleh para penjamah merupakan makanan yang dapat diambil tanpa menggunakan alat bantu seperti, olahan buah salak, buah nangka, bak pao, tahu, kerupuk ikan nila, roti, kue kering dan olahan kacang mete.

5.2.5. Penggunaan Perhiasan dan Aksesoris

Penggunaan perhiasan maupun aksesoris pada saat menjamah makanan adalah merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh penjamah makanan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, ditemukan sekitar 55,6% penjual MPASI La Tahzan yang masih menggunakan perhiasan maupun aksesoris lain. Begitu pula dengan pengolah/pemilik MPASI La Tahzan yang juga menggunakan aksesoris berupa gelang saat melakukan pengolahan. Kurangnya pengetahuan terkait personal hygiene dan keamanan pangan membuat hal ini terjadi begitu saja.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Putri dkk., (2022), pada 30 penjamah makanan di PPMI Assalaam, sebelum dilakukannya edukasi rata-rata seluruh perilaku personal hygiene penjamah adalah cukup. Setelah dilakukan edukasi kepada dua kelompok yaitu dengan menggunakan media leaflet dan tidak menggunakan media leaflet rata-rata perilaku personal hygiene mereka meningkat menjadi baik. Hal ini didukung karena ternyata para penjamah pernah mendapatkan pelatihan terkait personal hygiene, sehingga pemberian edukasi oleh peneliti menjadikan pengetahuan terkait personal hygiene para penjamah makanan semakin

meningkat. Penggunaan perhiasan atau aksesoris lain merupakan salah satu hal yang dilarang saat menjamah makanan, karena perhiasan atau aksesoris yang digunakan tersebut dapat menjadi tempat berkembang biak bakteri, oleh karena itu apabila perhiasan atau aksesoris tersebut jatuh ataupun mengenai makanan maka akan menimbulkan kontaminasi pada makanan.

5.2.6. Perilaku Merokok

Perilaku lainnya yang sebaiknya dihindari ketika menjamah makanan adalah merokok. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, tidak ditemukan penjamah yang merupakan seorang perokok. Namun, pada penelitian yang dilakukan oleh Rudiyanto (2016) ditemukan 1 diantara 8 penjamah makanan yang ada di UD. Bintang Jaya menghisap rokok pada saat menjamah makanan. Jika dilihat dari saran yang ditulis oleh penulis, perilaku merokok tersebut kurang mendapat teguran dari pemilik/penanggung jawab sehingga, apabila kegiatan itu terus berlanjut dapat membahayakan konsumen. Tindakan merokok saat sedang menjamah makanan sebaiknya dihindari karena, abu rokok yang dihasilkan dapat jatuh kedalam makanan yang diolah sehingga mencemari makanan tersebut.

5.2.7. Perilaku Bersin dan Batuk

Bersin dan batuk saat mengolah ataupun menjamah makanan sebaiknya tidak dilakukan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, tidak ditemukan penjamah yang bersin maupun batuk saat menjamah makanan pada saat penelitian berlangsung. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sunarya dan Yudhistuti (2017) pada penjamah makanan di salah satu kantin Universitas Airlangga didapatkan 5% dari 20 penjamah yang bersin dan batuk yang tidak disengaja. Pada penelitian tersebut dijelaskan bahwa pendidikan penjamah makanan di kantin tersebut tergolong baik, sehingga permasalahan seperti personal hygiene dapat diterapkan dengan baik pula oleh para penjamah makanan. Etikanya, saat seseorang bersin maupun batuk adalah dengan menutup hidung dan mulut dengan tisu atau lengan baju sehingga bakteri tidak menyebar (Wiharni, 2022). Hal ini juga berlaku bagi penjamah makanan,

agar bakteri yang keluar melalui hidung dan mulut tidak masuk kedalam makanan.

5.2.8. Perilaku Mengunyah Makanan

Mengunyah makanan saat sedang menjamah makanan juga tidak diperbolehkan bagi penjamah makanan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, tidak ditemukan penjamah yang sedang mengunyah makanan saat sedang bekerja. Namun, penelitian yang dilakukan oleh Handayani dkk., (2015), ditemukan sekitar 35,44% dari 79 penjamah makanan yang mengunyah makanan saat sedang menjamah makanan, hal ini terjadi karena kurangnya pengetahuan terkait keamanan pangan yang diketahui para penjamah makanan sehingga mempengaruhi perilaku mereka saat menjamah makanan. Mengunyah makanan saat menjamah ataupun mengolah makanan dapat meningkatkan resiko kontaminasi pada makanan yang diolah karena remahan makanan yang dikonsumsi dapat jatuh kedalam makanan.