HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PRODUK ABON

**Dhevani Zuraida Puspitasari1, Dwi Astuti2\*, Mitoriana Porusia3**

1 Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan,Universitas Muhammadiyah Surakarta

Jalan Ahmad Yani Tromol Pos 1 Pabelan Kartasura Surakarta 57102

E-mail *corresponding author*: dwi.astuti@ums.ac.id

Tanggal Submisi: 2 September 2022; Tanggal Penerimaan: 6 Mei 2023

**ABSTRAK**

Pembuatan abon masih dilakukan secara tradisional dan manual oleh tangan produsen. *Personal hygiene* menjadi sangat penting bagi penjamah makanan terutama produsen yang masih mengolah secara tradisional. Akan tetapi, banyak staff produksi di 3 industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta yang kurang menerapkan *personal hygiene* saat mengolah abon. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif observasional dengan pendekatan *cross sectional* dengan sampel sejumlah 42 reponden yang bekerja sebagai staff produksi di industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta. Data dianalisis menggunakan uji *Fisher Exact Test*. Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan pengetahuan dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan (*p-value* 0,020) dan ada hubungan sikap dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan (*p-value* 0,009). Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu untuk meningkatkan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di industri rumah tangga produk abon perlu ditingkatkan pengetahuan dan sikap *personal hygiene* pada staff produksi dengan melakukan penyuluhan, pelatihan dan pengawasan dari dinas kesehatan terkait, serta pengawasan dan peraturan yang tegas terkait *personal hygiene* dari pemilik industri rumah tangga.

**Kata kunci** : Pengetahuan, penjamah makanan, *personal hygiene*, sikap

***ABSTRACT***

*Shredded making is still done traditionally and manually by the hands of the producers. Personal hygiene is very important for food handlers, especially producers who still process them traditionally. However, many production staff in 3 home industries for shredded products in Jebres District, Surakarta City do not apply personal hygiene when processing shredded meat. The purpose of this study was to determine the relationship between knowledge and attitudes with personal hygiene behavior of food handlers in the home industry of shredded products in Jebres District, Surakarta City. This study uses an observational quantitative method with a cross-sectional approach with a sample of 42 respondents who work as production staff in the home industry of shredded products in Jebres District, Surakarta City. Data were analyzed using the Fisher Exact Test. The results showed that there was a relationship between knowledge and personal hygiene behavior of food handlers (p-value 0.020) and there was a relationship between attitudes and personal hygiene behavior of food handlers (p-value 0.009). The conclusion of this study is to improve the personal hygiene behavior of food handlers in the home industry of shredded products, it is necessary to increase knowledge and attitudes of personal hygiene to production staff by conducting counseling, training, and supervision from the relevant health department, as well as strict supervision and regulations related to personal hygiene from home industry owners.*

***Keywords****: Attitude, behavior, food handler, knowledge, personal hygiene*

ISSN: 1979-7621 (*Print*); 2620-7761 (*Online*); DOI: 10.23917/jk.v16i1.19767

**PENDAHULUAN**

Keamanan pangan telah menjadi isu global yang menyebabkan terganggunya kesehatan, perdagangan dan perekonomian internasional. Salah satu masalah dalam aspek keamanan pangan yang perlu untuk mendapatkan perhatian yang lebih dari semua pihak yaitu keracunan makanan. Berdasarkan laporan dari Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan pada tahun 2020 terdapat 45 kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP), dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 3.276 orang, sebesar 46,62% atau 1.528 orang di antaranya mengalami gejala sakit, sedangkan sebesar 0,18% atau sebanyak 6 orang meninggal dunia. Berdasarkan laporan dari BPOM Semarang pada tahun 2020 terdapat 4 kejadian luar biasa dengan jumlah korban keracunan sebanyak 102 orang yang mengalami sakit, terdiri dari jasa boga sebanyak 2 kasus dan pangan olahan sebanyak 2 kasus (BPOM Semarang, 2021).

Salah satu industri rumah tangga yang banyak dikelola oleh rakyat yaitu Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), merupakan industri pengolahan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan menggunakan peralatan pengolahan pangan masih secara manual hingga semi otomatis (BPOM, 2018). Hasil monitoring dan evaluasi yang dilakukan terhadap produk IRTP oleh BPOM pada tahun 2020 diketahui sebesar 26,01% atau 400 sarana IRTP telah menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), sebesar 73,15% atau 1.125 sarana IRTP belum menerapkan CPPOB dan sebesar 0,85% atau 13 sarana IRTP tidak dapat dinilai. Ketidaksesuaian tersebut salah satunya disebabkan oleh karyawan IRTP di bagian produksi pangan tidak menggunakan pakaian khusus kerja dan memakai perhiasan BPOM, 2021b). Berdasarkan data BPOM Semarang dari pemeriksaan terhadap 43 sarana IRTP diketahui bahwa sebesar 34,88% atau 15 sarana IRTP Memenuhi Ketentuan (MK) dan sebesar 65,12% atau 28 sarana IRTP Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK). Penyebab 15 sarana IRTP yang tidak memenuhi ketentuan yaitu dari aspek higiene dan sanitasi (BPOM Semarang, 2021).

Higiene sanitasi makanan merupakan suatu upaya kesehatan dan kebersihan yang dilakukan untuk mengendalikan faktor yang dapat menimbulkan keracunan, penyakit, maupun gangguan kesehatan lainnya (Juhaina, 2020). Salah satu faktor yang dapat mendukung prinsip higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan pengolahan makanan adalah faktor *personal hygiene*. *Personal hygiene* adalah perilaku hidup bersih dan sehat seorang penjamah makanan sebagai upaya untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan mulai dari pengadaan bahan makanan hingga proses penyajian makanan (Suherman *et al*., 2019). Perilaku *personal hygiene* penjamah makanan tidak terlepas dari pengetahuan dan sikap terkait *personal hygiene* makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan sangat penting dalam menangani proses pengolahan makanan agar makanan yang diproduksi terhindar dari kontaminasi dan terjamin aman dari keracunan makanan dan gangguan penyakit (Miranti dan Adi, 2016). Terdapat 14 indikator dalam aturan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), salah satunya yaitu mengenai kesehatan dan higiene penjamah (BPOM, 2012).

Pengetahuan merupakan faktor penentu yang sangat penting dalam upaya membentuk suatu tindakan seseorang. Hal ini membuktikan adanya perilaku yang berdasar atas pengetahuan, kesadaran, dan sikap yang baik maka akan lebih menyatu dengan kebiasaan seseorang dibandingkan dengan perilaku tanpa didasari dengan pengetahuan. Hal ini berlaku pula untuk perilaku pada penjamah makanan (Maru, 2018).

Abon merupakan suatu jenis makanan kering dari daging cincang yang dihaluskan, direbus selanjutnya digoreng, dipres dan ditambah beberapa bumbu rempah-rempah (Naibaho et al., 2021). Pembuatan abon masih dilakukan secara manual dalam industri rumah tangga, hal ini dapat mempengaruhi keamanan pangan serta kualitas hasil produksi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada pusat dendeng dan abon sapi Boyolali menunjukkan bahwa penjamah makanan pada proses produksi abon tidak diharuskan menggunakan sarung tangan, penutup kepala, masker, dan sepatu khusus, sehingga higiene sanitasi personal penjamah makanan belum maksimal (Taufik, 2015). Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada industri Abon 45 di Kabupaten Semarang menunjukan bahwa karyawan yang bekerja pada proses produksi abon tidak mengenakan pakaian yang higienis dan alat pelindung diri seperti masker dan sarung tangan (Pupitas *et al*., 2016).*Personal hygiene* yang kurang baik saat pengolahan hewan seperti abon dapat mempermudah kontaminasi dan penyebaran bakteri seperti *Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Salmonella*, dan *Clostridium perfringens* (Purnama, 2021).

Survei pendahuluan dilakukan dengan cara melakukan observasi dan wawancara terhadap penjamah makanan industri rumah tangga. Hasil observasi ditemukan bahwa penjamah makanan pada saat proses produksi masih belum menerapkan *personal hygiene*, seperti 10 (23,8%) penjamah makanan tidak menggunakan masker, 14 (33,3%) penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan, 7 (16,6%) tidak menggunakan penutup rambut, 6 (14,2%) memiliki kuku yang panjang, 7 (16,6%) tidak memakai pakaian khusus, dan 8 (19%) tidak mencuci tangan dengan sabun saat akan melakukan proses produksi. Hasil dari wawancara yang dilakukan pada masing-masing 7 penjamah makanan pada setiap industri rumah tangga yaitu penjamah makanan 7 (16,6%) tidak mengetahui keharusan menggunakan penutup kepala dan kurang setuju untuk memakai penutup kepala, 10 (23,8%) penjamah makanan tidak mengetahui keharusan kebersihan kuku dan tidak setuju jika harus memiliki kuku pendek, 15 (35.7%) penjamah makanan tidak mengetahui keharusan menggunakan celemek dan tidak setuju menggunakan celemek.

Manfaat dilakukannya penelitian ini yaitu digunakan sebagai masukan dalam upaya memperbaiki dan mengevaluasi praktik *personal hygiene* penjamah makanan di industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta yang nantinya akan memperkecil kemungkingan terjadinya keracunan makanan akibat kontaminasi pangan oleh penjamah makanan. Saat ini belum ada peneliti yang melakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta. Tujuan melakukan penelitian ini untuk menganalisis hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta.

**METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif observasional dengan desain pendekatan yang digunakan yaitu pendekatan *cross sectional* dimana pengambilan data (pengetahuan, sikap, dan perilaku) hanya dilakukan sekali saja dalam waktu yang sama untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan. Penelitian dilaksanakan di 3 industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan pada industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta yaitu 42 orang yang merupakan staff produksi. Sampel penelitian diambil dengan teknik *total sampling* yang mana sampel merupakan semua populasi dari objek yang akan diteliti. Alasan menggunakan teknik *total sampling* karena jumlah populasi penelitian kurang dari 100 sampel.

Variabel dalam penelitian ini terdiri dari variabel bebas yaitu pengetahuan dan sikap penjamah makanan, serta variabel terikat yaitu perilaku *personal hygiene* penjamah makanan. Setiap variabel diukur dengan 2 kategori yaitu baik apabila hasil skor ≥ mean total skor dan kurang baik apabila hasil skor < mean total skor (Arikunto, 2013). Instrumen penelitian yang digunakan yaitu kuesioner, *form checklist* dan wawancara serta pengambilan data dengan cara mengisi kuesioner oleh responden, observasi dan wawancara. Analisis data dilakukan dengan menggunakan uji *Fisher Exact Test*.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini dibagi menjadi dua bahan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer berupa kuesioner dan *form checklist*, kuesioner didapatkan dari hasil pengisian oleh responden, sedangkan *form checklist* didapatkan dari hasil observasi oleh peneliti serta data dari hasil wawancara kepada pemilik industri. Bahan data sekunder meliputi data laporan dari dinas BPOM dan BPOM Semarang yang didapatkan melalui *browser* internet, data jumlah industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta yang didapatkan dari Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah dan Perindustrian Kota Surakarta. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan data penelitian yaitu komputer yang dilengkapi dengan *software* *Microsoft Excel* 2016 dan SPSS versi 25.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Karakteristik Responden**

Karakteristik responden dalam penelitian ini dilihat berdasarkan umur, jenis kelamin, pendidikan dan lama bekerja. Umur responden pada penelitian ini paling banyak berumur antara 31-35 tahun sebanyak 12 responden (28.6%). Jenis kelamin responden paling banyak berjenis kelamin laki-laki sebanyak 29 responden (69%). Pendidikan responden paling banyak berpendidikan SMA/sederajat sebanyak 16 responden (61.9%). Lama bekerja responden paling banyak yaitu <5 tahun sebanyak 16 responden (38.1%) (Tabel 1).

Tabel 1. Karakteristik Responden (N= 42)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Karakteristik Responden** | **Kategori** | **Frekuensi** | **Persentase (%)** |
| **Umur** | < 30 | 10 | 23,8 |
|  | 31 – 35 | 12 | 28,6 |
|  | 36 – 40 | 5 | 11,9 |
|  | 41- 45 | 4 | 9,5 |
|  | 46- 50 | 3 | 7,1 |
|  | > 51 | 8 | 19 |
| **Jenis Kelamin** | Laki-laki | 29 | 69 |
|  | Perempuan | 13 | 31 |
| **Pendidikan** | SD | 3 | 7,1 |
|  | SMP/sederajat | 10 | 23,8 |
|  | SMA/sederajat | 26 | 61,9 |
|  | Perguruan Tinggi/sederajat | 3 | 7,1 |
| **Lama Bekerja** | <5 | 16 | 38,1 |
|  | 6 – 10 | 8 | 19 |
|  | 11 – 15 | 6 | 14,3 |
|  | 16 – 20 | 4 | 9,5 |
|  | >20 | 8 | 19 |

**Hasil Analisis Univariat**

Hasil dari uji statistik untuk menghasilkan analisis univariat yang telah dilakukan (Gambar 1,2,3).

|  |  |
| --- | --- |
| Gambar 1. Pengetahuan Responden | Gambar 2. Sikap Responden |

|  |
| --- |
| Gambar 3. Perilaku Responden |

Pengetahuan responden sebagian besar baik yaitu sebanyak 32 responden (76,2%). Sikap responden sebagian besar baik yaitu sebanyak 33 responden (78,6%). Perilaku responden sebagian besar baik yaitu sebanyak 30 responden (71,4%).

**Hasil Analisis Bivariat**

**Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku *Personal Hygiene* Penjamah Makanan pada Industri Rumah Tangga Produk Abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta**

 Hasil uji statistik yang telah dilakukan dengan uji *Fisher Exact Test* dengan taraf kepercayaan 95% atau α = 0,05 diperoleh nilai (*p-value* 0,020), maka Ha diterima dan Ho ditolak yang artinya ada hubungan pengetahuan dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan. Nilai Koefisien *Phi* yaitu 0,389 yang artinya tingkat hubungan antara variabel rendah. Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan responden penjamah makanan baik yaitu sebanyak 32 responden (76,2%). Pengetahuan yang terukur baik diperoleh dari pernyataan dalam kuesioner meliputi upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan individu, pemeriksaan kesehatan pekerja, pakaian khusus saat bekerja, kondisi sakit tidak diperkenankan menjamah makanan, kebiasan memotong kuku, serta kebiasaan mencuci tangan. Hal ini menunjukkan bahwa semakin baik pengetahuan penjamah makanan maka akan semakin baik perilaku *personal hygiene* penjamah makanan.

Tabel 2. Hasil Analisis Bivariat (N= 42)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Variabel** | **Perilaku** | **Total** | ***p-value*** |
| **Baik** | **Kurang baik** |
| **Jumlah** | **%** | **Jumlah** | **%** | **Jumlah** | **%** |
| **Pengetahuan** |  |  |  |  |  | 0,020 |
| Baik | 26 | 61,9 | 6 | 14,3 | 32 | 76,2 |
| Kurang baik | 4 | 9,5 | 6 | 14,3 | 10 | 23,8 |
| **Total** | **30** | **71,4** | **12** | **28,6** | **42** |  |  |
| **Sikap** |  |  |  |  |  |  | 0,009 |
| Baik | 27 | 64,3 | 6 | 14,3 | 33 | 78,6 |
| Kurang baik | 3 | 7,1 | 6 | 14,3 | 9 | 21,4 |
| **Total** | **30** | **71,4** | **12** | **28,6** | **42** | **100** |  |

 Pengetahuan ini dapat dipengaruhi oleh karakteristik responden yaitu tingkat pendidikan, umur, lama bekerja atau pengalaman. Responden yang berpengetahuan baik paling banyak berpendidikan SMA/sederajat sebanyak 20 responden dan SMP/sederajat sebanyak 7 responden. Pendidikan merupakan hal yang mendasari untuk terbentuknya pola pikir seseorang, sehingga seseorang yang menempuh pendidikan pada jenjang yang tinggi dapat mempengaruhi pengetahuan dan wawasan seseorang tersebut dalam mengakses informasi yang lebih luas (Dharmawati & Wirata, 2016). Umur responden yang memiliki pengetahuan baik paling banyak berumur 31-35 tahun sebanyak 8 responden. Umur tersebut masih dalam kategori umur produktif, yaitu umur yang berperan dalam membentuk kemampuan kognitif dan aktivitas fisik yang baik. Umur merupakan hal yang mempengaruhi pola pikir dan daya tangkap seseorang, sehingga semakin bertambahnya umur maka semakin bertambahnya informasi yang diterima dan berkembang baik pula pola pikir dan daya tangkap seseorang tersebut dalam menerima informasi, namun menjelang usia lanjut tingkat pengetahuan seseorang akan berkurang (Pasanda, 2016). Jenis kelamin responden yang berpengetahuan baik paling banyak berjenis kelamin laki-laki sebanyak 22 responden. Jenis kelamin laki-laki cenderung memiliki tingkat pengetahuan yang lebih baik daripada perempuan. Hal ini dapat dipengaruhi oleh aktivitas dan cara sosialisasi laki-laki lebih luas daripada perempuan. Lama bekerja responden yang memiliki pengetahuan baik paling banyak 2-5 tahun sebanyak 12 responden dan diatas 20 tahun sebanyak 7 responden. Dari data ini dapat diketahui bahwa lama bekerja seseorang dapat mempengaruhi pengalaman seseorang mengenai perilaku personal hygiene saat menjamah makanan, semakin lama bekerja makan akan semakin banyak pengalaman dan pengetahuan sehingga personal hygiene semakin baik. Semakin lama bekerja seseorang maka akan mempengaruhi pengetahuan, bersikap dan berperilaku baik yang positif atau negatif pada seseorang tersebut (Sri & Widiyaningsih, 2019). Hal yang telah dijelaskan tersebut sejalan dengan pernyataan bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang yaitu pengalaman, pengalaman ada kaitannya dengan umur dan tingkat pendidikan (Notoatmodjo, 2014).

 Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting sebagai pembentukan tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2014). Pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa seseorang yang memiliki pengetahuan yang baik akan memiliki tindakan atau perilaku yang baik pula. Hal ini sejalan dengan yang pernyataan yaitu seseorang yang tidak memiliki pengetahuan, maka seseorang tersebut tidak memiliki dasar yang digunakan untuk mengambil keputusan dan menentukan tindakan untuk masalah yang akan dihadapi (Pakpahan *et al*., 2021). Menurut teori *Lawrence Green* bahwa pengetahuan termasuk dalam faktor predisposisi adalah faktor penyerta terhadap perilaku yang menjadi dasar terbentuknya perilaku (Notoatmodjo, 2014). Peran pengetahuan penting dalam syarat penerapan hygiene sanitasi makanan yaitu untuk mengurangi risiko keracunan pangan akibat kontaminasi (Maulana & Porusia, 2020).

 Hasil penelitian ini diperkuat dengan penelitian yang dilakukan pada Pasar Senggol Batubulan Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar yang menunjukkan ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan (*p-value* 0,006) (Aprivia dan Yulianti, 2021). Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan pada rumah makan di Kuwait yang menunjukkan terdapat hubungan antara pengetahuan dengan praktik penjamah makanan (*p-value* < 0,05) dan r : 0,536 (Al-Kandari *et al*., 2019). Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang menunjukkan tidak ada pengaruh yang bermakna antara pengetahuan terhadap perilaku higiene perorangan pada penjamah makanan (*p-value* 0,239) (Tanaiyo *et al*., 2018). Penelitian ini tidak sejalan disebabkan karena lokasi penelitian berada pada lingkungan yang berbeda dengan responden yang juga memiliki karakteristik yang berbeda. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan bahwa pengetahuan dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor internal meliputi umur dan pengalaman serta faktor eksternal salah satunya meliputi lingkungan. Begitu juga perilaku dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor internal meliputi karakteristik seseorang seperti jenis kelamin dan faktor eksternal meliputi lingkungan, baik fisik, sosial, ekonomi dan budaya (Notoatmodjo, 2014).

**Hubungan Sikap dengan Perilaku *Personal Hygiene* Penjamah Makanan pada Industri Rumah Tangga Produk Abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta**

 Hasil uji statistik yang telah dilakukan dengan uji *Fisher Exact Test* dengan taraf kepercayaan 95% atau α = 0,05 diperoleh nilai (*p-value* 0,009), maka Ha diterima dan Ho ditolak yang artinya ada hubungan sikap dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan. Hal ini menunjukkan bahwa semakin baik sikap penjamah makanan maka semakin baik perilaku *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga produk abon. Nilai Koefisien *Phi* yaitu 0,440 yang artinya tingkat hubungan antara variabel sedang. Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sikap responden penjamah makanan sebagian besar baik (78,6%) telah mampu mempengaruhi perilaku personal hygiene penjamah yang baik pula (76,2 %). Dari hasil pertanyaan dalam kuesioner, sebagian besar menyatakan sikap setuju dalam hal-hal positif seperti tidak merokok saat menjamah makanan, tidak berkuku panjang, tidak menderita penyakit infeksi, tidak mengobrol dan berbicara saat menjamah makanan, terbiasa mencuci tangan, serta menggunakan pakaian atau alat pelindung khusus. Sikap ini dapat mempengaruhi perilaku seseorang lewat proses dalam mengambil keputusan, oleh karenanya seseorang yang memiliki sikap yang baik akan cenderung memiliki perilaku yang baik pula. Menurut teori *Lawrence Green* bahwa sikap termasuk dalam faktor predisposisi adalah faktor penyerta terhadap perilaku yang menjadi dasar terbentuknya perilaku (Azwar, 2013; Notoatmodjo, 2014).

 Sikap responden penjamah makanan di industri rumah tangga produk abon Kecamatan Jebres, Kota Surakarta yang baik dapat dipengaruhi oleh karakteristik responden seperti tingkat pendidikan dan lama bekerja atau pengalaman. Pendidikan responden yang memiliki sikap baik paling banyak berpendidikan SMA/sederajat sebanyak 21 responden. Ajaran moral yang diperoleh dari lembaga pendidikan dalam hal ini SMA/sederajat seringkali dapat mempengaruhi seseorang dalam bersikap baik (Azwar, 2013). Umur responden yang memiliki pengetahuan baik paling banyak berumur 31-35 tahun sebanyak 8 orang. Umur merupakan salah satu pembentukan sikap (Fatkhurrozaq, 2015). Jenis kelamin responden yang berpengetahuan baik paling banyak berjenis kelamin laki-laki sebanyak 23 responden. Jenis kelamin merupakan salah satu dasar pembentukan sikap seseorang. Lama bekerja responden yang memiliki pengetahuan baik paling banyak 13 reponden. Lama bekerja atau pengalaman pribadi seseorang dalam bekerja salah satu faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap seseorang. Orang yang memiliki pengalaman bekerja yang relatif lama, yang melakukan sesuatu secara terus menerus dan berulang-ulang akan membentuk sikap seseorang tersebut (Azwar, 2013).

 Hasil penelitian ini diperkuat dengan penelitian yang dilakukan di Kawasan Lahore, Pakistan yang menunjukkan ada hubungan antara sikap dengan praktik perilaku penjamah makanan (*p-value* < 0,005) dan r : 0,675 (Ahmed *et al*., 2021). Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan (*p-value* -0,032) (Maghafirah *et al*., 2018). Hal ini juga tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit UNS Surakarta yang menunjukkan tidak ada hubungan antara sikap dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan (*p-value* 0,178) (Hardiah *et al*., 2020). Penelitian ini tidak sejalan disebabkan karena lokasi penelitian berada pada lokasi yang berbeda dengan responden yang juga memiliki karakteristik yang berbeda. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi sikap seseorang yaitu faktor kebudayaan, faktor kebudayaan dimana tempat seseorang hidup dan tinggal memiliki pengaruh yang besar terhadap pembentukan sikap seseorang (Azwar, 2013). Begitu juga perilaku di pengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor internal meliputi karakteristik seseorang seperti jenis kelamin dan faktor eksternal meliputi lingkungan, baik fisik, sosial, ekonomi dan budaya (Notoatmodjo, 2014).

 Berdasarkan dari hasil diatas dapat disimpulkan bahwa ada hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta. Masih terdapat beberapa responden yang memiliki pengetahuan, sikap dan perilaku yang kurang baik. Berdasarkan hal tersebut, sebaiknya pemilik industri lebih mempertegas pengawasan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan, serta memfasilitasi pelatihan agar dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Perlu juga diberikan penyuluhan dan pelatihan tentang *personal hygiene* saat menjamah makanan oleh dinas kesehatan terkait agar dapat meningkatkan pengetahuan, pemahaman dan sikap *personal hygiene* penjamah makanan di industri rumah tangga produk abon Kecamatan Jebres, Kota Surakarta. Hal ini sesuai dengan yang dijabarkan di Peraturan Kementerian Kesehatan No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga bahwa setiap penjamah makanan yang bekerja di jasa boga perlu melakukan pelatihan higiene sanitasi makanan yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, Dinas Kesehatan Provinsi, atau lembaga lain yang terkait (Kemenkes, 2011).

**SIMPULAN**

Ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga abon (*p-value* 0,020) dan ada hubungan antara sikap dengan perilaku personal hygiene penjamah makanan pada industri rumah tangga produk abon di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta (*p-value* 0,009). Sebaiknya perlu dilakukan penyuluhan, pelatihan dan *monitoring* dari puskesmas atau dinas kesehatan terkait dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap *personal hygiene* dari penjamah makanan, serta pengawasan dan peraturan yang tegas terkait *personal hygiene* dari pemilik industri rumah tangga.

**UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih kepada Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, pemilik industri rumah tangga produk abon yang telah meluangkan waktu dan membantu berjalannya penelitian ini.

**DAFTAR PUSTAKA**

Ahmed, M. H., Akbar, A., & Sadiq, M. B. (2021). Cross Sectional Study on Food Safety Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers in Lahore District, Pakistan. *Heliyon*, *7*(11), e08420. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e08420

Al-Kandari, D., Al-abdeen, J., & Sidhu, J. (2019). Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers in Restaurants in Kuwait. *Food Control*, *103*(December 2018), 103–110. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.03.040

Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. *Ejournal.Poltekkes-Denpasar.Ac.Id*, *11*(2), 79–89. https://doi.org/https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1455

Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

Azwar, S. (2013). *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang baik Untuk Industri Rumah Tangga, (2012).

Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, (2018).

Badan Pengawas Obat Nasional. (2021a). *Laporan Tahunan 2020 Balai Besar POM di Semarang*.

Badan Pengawas Obat Nasional. (2021b). *Laporan Tahunan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan)*.

Dharmawati, I. G. A. A., & Wirata, I. N. (2016). Hubungan Tingkat Pendidikan, Umur, Dan Masa Kerja Dengan Tingkat Pengetahuan Kesehatan Gigi Dan Mulut Pada Guru Penjaskes Sd Di Kecamatan Tampak Siring Gianyar. *Jurnal Kesehatan Gigi*, *4*(1), 1–5.

Fatkhurrozaq, I. (2015). *“Komunikasi Orang Tua Dengan Anak Dan Pengaruhnya Terhadap Perilaku Anak (Studi Kasus Di Desa Karangmalang Kecamatan Kedungbanteng Kabupaten Tegal)* (Vol. 3). Universitas Pancasakti Tegal.

Hardiah, M., Nabawiyah, H., & Pibriyanti, K. (2020). Correlation between Knowledge and Attitudes to the Behavior of Personal Hygiene Food Handlers in Nutrient Department. *Sport and Nutrition Journal*, *2*(1), 17–24. https://doi.org/10.15294/spnj.v2i1.37957

Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *E-SEHAD*, *1*, 32–44.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, (2011).

Maghafirah, M., Sukismanto, & Rahmuniyati, M. E. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, *3*(1).

Maru FY.(2018). Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Tindakakn Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSJ Saanin Padang. (TA). Poltekes Kemenkes Padang.

Maulana, Y., & Porusia, M. (2020). *Kajian Literatur Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Rumah Makan*. Universitas Muhammadiyah Surakart.

Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, *11*(2), 120–126. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126

Naibaho, N. M., Ramadhani, S., & Rudito, R. (2021). *Mengenal Abon dan Teknik Pengolahannya*. Tanesa. https://www.google.co.id/books/edition/Mengenal\_Abon\_dan\_Teknik\_Pengolahannya/42lUEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=abon+merupakan&pg=PA3&printsec=frontcover

Notoatmodjo, S. (2014). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Pasanda, A. (2016). *Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygiene di Hotel Patra Jasa Semarang*. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Pupitas, D., Santosa, V., Rahardjo, M., Tjahyon, J. D., & Seilatuw, M. T. S. M. M. (2016). Penerapan Sistem HACCP dan GMP pada Proses Pembuatan Abon di Industri Abon45 di Kabupaten Semarang. *Prosiding Sendimas*, *1*, 363–372. https://doi.org/https://doi.org/10.21460/sendimas2016.2016.01.44

Purnama, B. I. (2021). Kontaminasi Escherichia Coli Dan Coliform Pada Daging Sapi Di Rumah Pemotongan Hewan Dan Pasar. *Dinas Peternakan Dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat*.

Sri, P., & Widiyaningsih, E. N. (2019). *Gambaran Lama Kerja , Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr . Soediran Mangun Sumarso Wonogiri*. *16*(2), 1–9.

Suherman, Qurota, F., & ‘Aini. (2019). Analisis Kejadian Diare pada Siswa di SD Negeri Pamulang 02 Kecamatan Pamulang Tahun 2018. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, *15*(2), 199–208.

Tanaiyo, S. N. K., Sari, D. D., Halim, F., & Damayanti, A. Y. (2018). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang. *Journal of Islamic Nutrition*, *1*(1), 19–25. https://doi.org/10.21111/join.v1i1.2178

Taufik, A. (2015). *Proses Produksi Abon Sapi Pusat Dendeng dan Abon Sapi Cap Elang, Boyolali*.