

PENGARUH MEDIA VISUAL HIGIENE SANITASI MAKANAN TERHADAP PRAKTIK HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN KAMPUS

Atika Dina Khairina¹ ✉, Ika Ratna Palupi¹, Yeni Prawiningdyah²

¹Program Studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada

²Komite Mutu dan Keselamatan Pasien RSUP Dr. Sardjito

Info Artikel

Sejarah Artikel:
Diterima Juli 2018
Disetujui Agustus 2018
Dipublikasikan September 2018

Keyword :
practice, personal hygiene, booklet, canteen, food handler

Abstrak

Latar Belakang: Kantin merupakan usaha komersial yang menyediakan makanan dan minuman untuk khalayak umum. Salah satu isu kesehatan penting pada usaha kantin adalah praktik hygiene penjamah makanan. Praktik hygiene penjamah makanan perlu diperhatikan untuk menjaga kualitas makanan yang disediakan. Praktik hygiene dapat ditingkatkan dengan pelatihan disertai penyampaian media. Penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh media visual hygiene sanitasi makanan terhadap praktik hygiene perseorangan penjamah makanan di kantin kampus.

Metode: Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan desain kuasi eksperimental dengan pendekatan time-series. Sampel penelitian sebanyak 14 penjamah makanan di kantin kampus yang berasal dari salah satu fakultas ilmu kesehatan. Analisis data menggunakan uji t berpasangan dan korelasi Pearson untuk membandingkan praktik hygiene perseorangan sebelum dengan sesudah disampaikan media visual hygiene sanitasi makanan.

Hasil: Ada pengaruh positif yang kuat antara penyampaian media visual hygiene sanitasi makanan terhadap praktik hygiene perseorangan penjamah makanan di kantin kampus dengan $p=0,001$ ($p<0,01$) dan $r=+0,667$.

Simpulan: Ada pengaruh penyampaian media visual terhadap praktik hygiene perseorangan penjamah makanan di kantin kampus.

Abstract

Background: Canteen is a commercial business that provides food and beverages for general public. Most canteen available in university is the cafeteria which requires the food handler to work behind the counter. Personal hygiene practices among food handlers should be considered to maintain the food quality. Hygiene practices can be improved by educating and delivering visual media of food hygiene and sanitation. This research aimed to investigate the effect of visual media of food hygiene and sanitation on personal hygiene practices among food handlers in university canteens.

Methods: This research was a quantitative study with quasi experimental design using time series approach. Subjects were 14 food handlers of university canteens which located in a health science faculty. Data was analyzed using paired t-test and Pearson correlation to compare personal hygiene practices before and after distribution of the visual media.

Results: There was a strong effect of visual media of food hygiene and sanitation on personal hygiene practices among food handlers in university canteens with p-value of 0.001 ($p<0.01$) and r-value of +0.667.

Conclusion: There is an effect from food hygiene and sanitation visual media intervention on personal hygiene practices among food handlers in university canteens.

© 2018 Universitas Negeri Semarang

ISSN 2527 - 4252

✉ Alamat korespondensi:
Program Studi Gizi Kesehatan FKKMK UGM.
Jl. Farmako Sekip Utara Yogyakarta 55281.
E-mail: atika.dinkha@gmail.com

PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang wajib dipenuhi. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004, pangan yang dikonsumsi harus bermutu dan memenuhi kriteria keamanan pangan. Konsumsi makanan yang berbahaya dapat mengakibatkan keracunan makanan. Keracunan pangan terjadi apabila bakteri pembawa penyakit atau patogen mengontaminasi makanan atau minuman sehingga menyebabkan kesakitan. Patogen dapat menempel di tangan, luka, mulut, kulit, ataupun rambut penjamah makanan sehingga menimbulkan penyakit akibat makanan (foodborne disease) seperti Hepatitis A serta berbagai virus (*Salmonella typhi*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella species*, dll). Selain itu, penjamah makanan juga dapat menyebarkan *E. coli* ketika sedang menderita penyakit gastrointestinal (Sharif et al, 2013).

Adanya bakteri dalam makanan jadi dapat disebabkan oleh praktik higiene yang tidak baik. Cahyaningsih et al (2009) melakukan penelitian di beberapa warung makan di Desa Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman DI Yogyakarta dengan hasil yang menunjukkan bahwa permukaan piring dari 70% sampel warung melebihi batas maksimum angka kuman yang diperbolehkan dan sebanyak 20% sampel juga melebihi batas angka *E. coli*. Sedangkan Hidayat (2010) membuktikan adanya hubungan antara praktik penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan dengan keberadaan *E. coli* pada nasi rames ($p=0,005$).

Medeiros et al (2011) menyatakan pelatihan dan pemberian media visual higiene sanitasi terbukti berpengaruh terhadap perilaku ataupun praktik kesehatan. Menurut Ababio et al (2015), pelatihan praktik higiene yang baik (Good Hygiene Practices) berupa presentasi Powerpoint, presentasi video mengenai "Safer Food Better Business", dan demonstrasi cuci tangan yang efektif menunjukkan adanya perbedaan praktik higiene penjamah makanan di kantin universitas ($p=0,001$). Pemberian booklet (media visual) dan media audiovisual efektif meningkatkan pengetahuan kesehatan dan tidak terdapat perbedaan pada kelompok yang menerima penyampaian melalui media visual

dan audiovisual. Pemberian booklet juga dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap penderita kanker payudara dan ibu dalam pencegahan gizi buruk balita (Apriani et al , 2015; Rahmawati et al, 2017). Menurut Yulianti (2013), booklet dipilih karena biaya yang dikeluarkan cukup murah. Topik dapat disampaikan secara detail dan jelas serta dapat lebih mengembangkan pesan yang akan disampaikan. Selain itu, media yang telah digunakan dalam pelatihan dapat diletakkan di tempat kerja masing-masing partisipan (Medeiros et al, 2011).

Pada akhir tahun 2017, kampus Universitas Gadjah Mada (UGM) melakukan sosialisasi mengenai Standar Minimum Kantin Kampus. Beberapa peraturan yang diatur di dalamnya adalah kebersihan peralatan, penggunaan alat pelindung diri (APD) saat memasak, dan kondisi kesehatan penjamah makanan. APD yang wajib digunakan penjamah makanan yaitu celemek, tutup kepala, dan alat bantu mengambil makanan (sarung tangan atau penjepit makanan). Selain itu, penjamah makanan juga disarankan menggunakan masker. Dilatarbelakangi hal tersebut, peneliti tertarik untuk mengetahui pengaruh media visual mengenai higiene sanitasi makanan terhadap praktik higiene penjamah makanan di kantin dari salah satu fakultas kesehatan UGM.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain eksperimen kuasi (Quasi-Experiment) dan pendekatan eksperimen jenjang waktu (The Time Series Experiment). The Time Series Experiment merupakan desain penelitian dengan dasar eksperimen kuasi tanpa adanya kelompok kontrol dan selama penelitian dilakukan observasi, baik sebelum dan sesudah perlakuan (Yusuf, 2015). Garis waktu pelaksanaan penelitian ditampilkan dalam Gambar 1. Observasi (O) dilakukan sebanyak 6 kali dan perlakuan (X) diberikan pada pertengahan waktu penelitian

Penelitian dilakukan di 3 kantin kampus dari salah satu fakultas ilmu kesehatan UGM pada bulan Desember 2017 – Februari 2018. Responden merupakan penjamah makanan yang bekerja sebagai tenaga pengolah makanan dan/ atau penyaji di kantin tersebut, dapat diamati



Gambar 1 Garis waktu penelitian

seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan dengan baik, hadir selama proses penelitian berlangsung, dan bersedia mengikuti jalannya penelitian. Jumlah penjamah makanan yang ikut serta dalam penelitian berjumlah 14 orang yang diambil menggunakan metode total sampling.

Instrumen yang digunakan adalah media visual (booklet berjudul “Kebiasaan Sehat untuk Makanan Sehat” dan stiker berisi pesan hygiene) yang memuat informasi praktis disertai ilustrasi mengenai penggunaan APD dan aksesoris di tangan, hal yang tidak boleh dilakukan ketika mengolah makanan, langkah-langkah mencuci tangan, etika bersin dan batuk serta pesan WHO yang meliputi menjaga kebersihan diri, konter dan peralatan, memisahkan makanan matang dan mentah, memasak hingga matang, menjaga makanan pada suhu yang aman, dan menggunakan air dan bahan mentah yang aman. Penilaian praktik hygiene perseorangan dilakukan dengan metode observasi atau pengamatan langsung menggunakan checklist penilaian praktik hygiene perseorangan penjamah makanan.

Analisis data berupa analisis univariat dan bivariat. Analisis univariat dilakukan untuk menggambarkan karakteristik penjamah makanan dan ditunjukkan dalam tabel frekuensi. Uji kenormalan data praktik hygiene perseorangan penjamah makanan uji Kolmogorov-Smirnov. Analisis bivariat menggunakan uji korelasi Pearson Product Moment dan Paired Sample T-test.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil studi pendahuluan, terdapat 7 konter makanan di lokasi peneli-

tian. Seluruh konter makanan tersebut telah laik sanitasi dengan rentang skor penilaian 71,07 – 94,11% berdasarkan standar dari Kepmenkes RI No. 1098/ MENKES/ SK/ VII/ 2003 mengenai Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yang menyatakan kondisi laik sanitasi apabila skor di atas 70,00%.

Karakteristik subjek penjamah makanan ditunjukkan oleh Tabel 1. Sebagian besar subjek (42,90%) bekerja di kantin C dan berjenis kelamin perempuan (78,60%). Subjek rata-rata berusia 44 tahun dan separuh (50%) subjek telah bekerja lebih dari 10 tahun. Sejumlah 64,30% subjek berpendidikan tinggi dan 78,60% subjek pernah menderita penyakit infeksi pada 6 bulan terakhir.

Sesuai Tabel 2, praktik hygiene perseorangan subjek tidak ada yang tergolong baik, bahkan terdapat 14,30% subjek dengan praktik hygiene perseorangan yang buruk sebelum penyampaian media visual. Beberapa penelitian juga menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki kualitas hygiene perseorangan yang kurang baik (Puspita dkk, 2013; Azizah dkk, 2017; Rahayuningsih dkk, 2017). Perilaku penjamah makanan selama bekerja menjadi komponen dengan kenaikan nilai paling besar dibandingkan yang lainnya yaitu sebesar 1,07 poin yang dijelaskan pada Tabel 3.

Tidak ada subjek yang mengenakan masker saat mengolah makanan, baik sebelum maupun setelah penyampaian media visual (Tabel 4). Penelitian Pasanda (2016) juga menunjukkan bahwa penjamah makanan tidak mengenakan masker selama 3 hari setelah diberikan penyuluhan. Penggunaan masker dinilai tidak praktis dan menyulitkan penjamah makanan dalam mengolah makanan.

Tabel 1. Karakteristik subjek

No	Karakteristik	Jumlah (n=14)	Persentase (%)
1	Asal Kantin		
	Kantin A (Konter A1)	4	28,60
	Kantin B (Konter B1)	4	28,60
	Kantin C (Konter C1, C2, C3)	6	42,90
2	Jenis Kelamin		
	Perempuan	11	78,60
	Laki-laki	3	21,40
3	Umur*	44,21 ± 10,73	
4	Lama Bekerja		
	Selama < 2 tahun	1	7,10
	Selama 2 – 10 tahun	6	42,90
	Selama > 10 tahun	7	50,00
5	Tingkat pendidikan		
	Pendidikan rendah	5	35,70
	Pendidikan tinggi (tamat SMA ke atas)	9	64,30
6	Status kepemilikan usaha		
	Bukan milik pribadi	5	35,70
	Milik pribadi	9	64,30
7	Riwayat kesehatan pada 6 bulan terakhir**		
	Menderita penyakit infeksi	11	78,60
	Tidak menderita penyakit infeksi	3	21,40

Keterangan:

*. Data disajikan dalam Mean ± Standar Deviasi

** . Penyakit infeksi yang diderita yaitu diare, penyakit kulit, influenza, dan hepatitis

Tabel 2. Kategori praktik higiene perseorangan penjamah makanan sebelum penyampaian media visual

Kategori Perseorangan (n=14)	Praktik Higiene	Sebelum		Sesudah		Δ
		n	%	n	%	
Buruk		2	14,30	0	0	-2
Kurang		11	78,60	9	64,30	-2
Cukup		1	7,10	5	35,70	+4
Baik		0	0	0	0	0
Sangat Baik		0	0	0	0	0

Keterangan:

Δ : selisih jumlah responden dalam kategori sebelum dan sesudah penyampaian media visual

Hanya terdapat 21,43% subjek yang mengenakan sarung tangan setelah penyampaian media visual berdasarkan Tabel 4. Menurut Pasanda (2013), pemakaian sarung tangan menyulitkan penjamah ketika ada bahan yang perlu diuleni atau dicampur dengan tangan. Montville et all (2001) membuktikan bahwa penggunaan sarung tangan dapat menurunkan perpindahan bakteri dari makanan ke tangan

penjamah makanan, begitu pula dari tangan ke makanan.

Meski terjadi peningkatan, namun masih ada subjek yang belum mengenakan celemek, tidak menggunakan tutup kepala, dan masih memakai perhiasan tangan saat mengolah makanan berdasarkan Tabel 4. Penggunaan penutup kepala diharuskan untuk menutup rambut sehingga tidak terurai. Selain itu, penjamah

Tabel 3. Nilai komponen praktik higiene perseorangan penjamah makanan sebelum dan sesudah penyampaian media visual

Komponen Praktik Higiene	Sebelum			Sesudah			Δ_1
	Mean SD	\pm Min	Max	Mean SD	\pm Min	Max	
1) Penampilan saat mengolah makanan	3,07 \pm 0,92	1	4	3,86 0,77	\pm 3	5	+0,79
2) Perilaku selama bekerja	6,64 \pm 1,01	5	8	7,71 0,47	\pm 7	8	+1,07
3) Kebiasaan mencuci tangan	1,79 \pm 0,98	0	3	1,86 0,77	\pm 2	5	+0,07
4) Praktik mencuci tangan yang baik	2,21 \pm 1,72	0	6	3,07 1,00	\pm 2	5	+0,86

Keterangan:

 Δ_1 : selisih mean nilai praktik higiene responden sebelum dan sesudah penyampaian media visual**Tabel 4. Persentase praktik higiene yang teramati dalam komponen penampilan saat mengolah makanan**

No	Responden yang Melakukan (%)	S e b e l u m	S e t e l a h	Δ_2
	Aspek Penilaian	Penyampaian Media Visual	Penyampaian Media Visual	
1.	Kuku dipotong pendek, kuku tidak dicat, bebas luka	85,71	100,00	+14,29
2.	Penampilan selalu bersih, rapi, dan memakai celemek	57,14	78,57	+21,43
3.	Selalu memakai tutup kepala	78,57	92,86	+14,29
4.	Selalu memakai masker	0	0	0
5.	Tidak memakai perhiasan tangan ketika mengolah makanan	78,57	92,86	+14,29
6.	Selalu memakai sarung tangan ketika diperlukan			

Keterangan: Δ_2 :

selisih persentase nilai praktik higiene responden sebelum dan sesudah penyampaian media visual makanan juga tidak dianjurkan untuk mengenakan perhiasan tangan karena merupakan sumber cemaran dari perilaku yang tidak baik. Pada Tabel 5, aspek tidak memegang, mengambil, memindahkan, dan mencicipi makanan langsung dengan tangan mengalami peningkatan terbanyak (+42,86%). Menurut Azizah et al (2017), kebersihan tangan berhubungan dengan kualitas mikrobiologis siomay. Oleh karena itu, penggunaan alat khusus saat kontak dengan makanan perlu dilakukan untuk mengurangi kontaminasi. Hanya 71,43% responden yang tidak banyak berbicara saat mengolah makanan, meskipun jumlah responden telah meningkat dibandingkan sebelum penyam-

paian media visual. Menurut Fatmawati et al (2013), mulut merupakan salah satu tempat berkumpulnya bakteri, sehingga perlu dilakukan pencegahan penyebaran bakteri dari mulut dengan tidak banyak berbicara.

Sesuai Tabel 6, pada akhir penelitian hampir seluruh responden mencuci tangan sebelum memulai kegiatan mengolah makanan (92,86%). Menurut Cahyaningsih et al (2009), mencuci tangan sebelum bekerja dan tidak memakai sabun setelah dari WC berhubungan signifikan terhadap angka kuman total di peralatan makan. Kebiasaan mencuci tangan setelah BAB juga berhubungan signifikan dengan kejadian diare.

Tabel 5. Persentase praktik higiene yang teramati dalam komponen perilaku selama bekerja

No	Responden yang Melakukan (%) Aspek Penilaian	Sebelum Penyampaian Media Visual	Setelah	Δ_2
1.	Tidak menggaruk rambut, lubang hidung/ sela-sela jari saat mengolah makanan	92,86	100,00	+7,14
2.	Tidak merokok pada saat bekerja	100,00	100,00	0
3.	Menutup luka apabila sedang terluka	92,86	100,00	+7,14
4.	Menutup mulut dengan tepat saat bersin atau batuk	92,86	100,00	+7,14
5.	Tidak meludah sembarangan di ruangan pengolahan makanan	100,00	100,00	0
6.	Tidak memegang, mengambil, memindah- kan dan mencicipi makanan langsung den- gan tangan (tanpa alat)	57,14	100,00	+42,86
7.	Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan	100,00	100,00	0
8.	Tidak banyak berbicara ketika mengolah ma- knan	50,00	71,43	+21,43

Keterangan: Δ_2 :

selisih persentase nilai praktik higiene responden sebelum dan sesudah penyampaian media visual

Secara umum, subjek belum melakukan praktik higiene dengan baik seperti ditampilkan pada tabel 7. Hal ini ditandai tidak ada satupun subjek yang melakukan langkah ke-4 (menggosok punggung jari kedua tangan dengan posisi tangan saling mengunci), langkah ke-5 (menggosok ibu jari kiri secara berputar dalam genggam tangan kanan dan sebaliknya), dan langkah ke-6 (menggosok dengan memutar ujung jari kanan di telapak tangan kiri dan sebaliknya) dalam checklist observasi. Namun, jumlah subjek yang melakukan langkah ke-3 (menggosok kedua telapak tangan dan sela-sela jari kedua tangan) sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah atau kotor, dan sesudah menangani alat kotor mengalami peningkatan. Penelitian Pratiwi (2014) menunjukkan bahwa praktik mencuci tangan berhubungan signifikan terhadap kandungan E. coli dalam sambal yang disediakan di kantin ($p=0,008$).

Hasil analisis pengaruh penyampaian media visual higiene sanitasi terhadap praktik higiene perseorangan ditunjukkan oleh tabel 8.. Analisis menunjukkan hasil yang signifikan dengan nilai $p=0,001$ serta hubungan bersifat positif dengan korelasi yang kuat ($r=+0,667$), yang berarti penyampaian media visual mam-

pu meningkatkan praktik higiene perseorangan penjamah makanan. Hasil tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan Kusuma et all (2017) yang juga menunjukkan perbedaan perilaku higiene yang signifikan oleh penjamah makanan di hotel setelah penyuluhan mengenai higiene personal ($p=0,014$). Namun, penelitian ini tidak sesuai dengan Sari et all (2016) yang menemukan tidak adanya perbedaan bermakna dalam praktik higiene penjamah makanan setelah mendapatkan penyuluhan.

Hasil analisis pengaruh penyampaian media visual higiene sanitasi terhadap praktik higiene perseorangan ditunjukkan oleh tabel 8.. Analisis menunjukkan hasil yang signifikan dengan nilai $p=0,001$ serta hubungan bersifat positif dengan korelasi yang kuat ($r=+0,667$), yang berarti penyampaian media visual mampu meningkatkan praktik higiene perseorangan penjamah makanan. Hasil tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan Pasanda (2016) yang juga menunjukkan perbedaan perilaku higiene yang signifikan oleh penjamah makanan di hotel setelah penyuluhan mengenai higiene personal ($p=0,014$). Namun, penelitian ini tidak sesuai dengan Ningsih (2014) dan Sari et al. (2016) yang menemukan tidak adanya perbedaan bermakna dalam praktik higiene

Tabel 6. Persentase praktik higiene yang teramati dalam komponen kebiasaan mencuci tangan

No	Responden yang Melakukan (%)		Δ_2	
	Aspek Penilaian	Sebelum Penyampaian Media Visual		Setelah Penyampaian Media Visual
1.	Mencuci tangan sebelum memulai kegiatan mengolah pangan	78,57	92,86	+14,29
2.	Mencuci tangan sesudah menangani bahan mentah atau kotor	42,86	28,57	-14,29
3.	Mencuci tangan sesudah menangani alat yang kotor	42,86	42,86	0
4.	Mencuci tangan setelah keluar dari WC atau kamar mandi	0	14,29	+14,29
5.	Selalu mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih	14,29	7,14	-7,14

Keterangan: Δ_2 : selisih persentase nilai praktik higiene responden sebelum dan sesudah penyampaian media visual

penjamah makanan setelah mendapatkan penyuluhan.

Analisis hubungan karakteristik individu dengan variabel praktik menunjukkan hubungan yang tidak signifikan pada jenis kelamin ($p=0,786$), tingkat pendidikan ($p=0,643$), status kepemilikan usaha ($p=0,643$), dan riwayat kesehatan selama 6 bulan terakhir ($p=0,786$). Hal ini memperkuat hasil pengujian hipotesis bahwa penyampaian media visual booklet dalam penelitian ini ditengarai mampu meningkatkan pengetahuan penjamah makanan yang berimplikasi pada peningkatan praktik higiene individu sebesar 2,79 poin. Sari et al (2016) dan Sari (2017) menemukan bahwa perilaku buruk yang dimiliki penjaja makanan jajanan tentang pemeliharaan kebersihan lingkungan sarana dan fasilitas, pengendalian hama, sanitasi tempat, dan peralatan disebabkan oleh pengetahuan penyakit akibat pencemaran makanan penjaja yang kurang. Di sisi lain, penelitian ini tidak melihat faktor-faktor lain yang secara langsung maupun tidak langsung mempengaruhi praktik higiene individu misalnya pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Besar sampel yang relatif kecil juga tidak memungkinkan generalisasi hasil penelitian ini dalam populasi yang berbeda.

Terdapat peningkatan jumlah penjamah makanan yang memiliki praktik higiene dengan kategori baik dan tidak ada yang tergolong buruk setelah penyampaian media visual. Penyampaian media visual higiene sanitasi berpengaruh signifikan terhadap peningkatan praktik higiene perseorangan penjamah makanan di kantin kampus.

Penjamah makanan disarankan untuk memperbaiki kebiasaan dan praktik mencuci tangan serta selalu mengenakan celemek, penutup kepala, dan tangan tidak kontak langsung dengan makanan jadi. Bagi pihak kampus, direkomendasikan untuk mengadakan pelatihan keamanan pangan secara berkala bagi penjamah makanan dan pemilik usaha konter makanan terkait masih adanya penjamah makanan dengan kategori praktik higiene kurang setelah dilakukan penyampaian media visual higiene sanitasi. Penelitian lanjutan diperlukan untuk mengetahui faktor individu dan lingkungan yang dapat mempengaruhi perubahan praktik higiene penjamah makanan di kantin kampus dengan sampel yang lebih besar.

PENUTUP

Tabel 7. Persentase praktik higiene yang teramati dalam komponen praktik mencuci tangan yang baik

No	Responden yang Melakukan (%) Aspek Penilaian	Sebelum	Setelah	Δ_2
1.	Menggosok kedua telapak tangan			
	Sebelum memulai kegiatan mengolah pangan	71,43	92,86	+21,43
	Sesudah menangani bahan mentah atau kotor	42,86	28,57	-14,29
	Sesudah menangani alat kotor	42,86	42,86	0
	Setelah keluar dari WC/ kamar mandi	0	14,29	+14,29
2.	Menggosok punggung tangan dan sela-sela jari kedua tangan			
	Sebelum memulai kegiatan mengolah pangan	21,43	0	-21,43
	Sesudah menangani bahan mentah atau kotor	14,29	0	-14,29
	Sesudah menangani alat kotor	14,29	0	-14,29
	Setelah keluar dari WC/ kamar mandi	0	0	0
3.	Menggosok kedua telapak tangan dan sela-sela jari kedua tangan			
	Sebelum memulai kegiatan mengolah pangan	0	78,57	+78,57
	Sesudah menangani bahan mentah atau kotor	7,14	28,57	+21,43
	Sesudah menangani alat kotor	7,14	28,57	+21,43
	Setelah keluar dari WC/ kamar mandi	0	0	0
4.	Menggosok punggung jari kedua tangan dengan posisi tangan saling mengunci			
	Sebelum memulai kegiatan mengolah pangan	0	0	0
	Sesudah menangani bahan mentah atau kotor	0	0	0
	Sesudah menangani alat kotor	0	0	0
	Setelah keluar dari WC/ kamar mandi	0	0	0
5.	Menggosok ibu jari kiri secara berputar dalam gengaman tangan kanan dan sebaliknya			
	Sebelum memulai kegiatan mengolah pangan	0	0	0
	Sesudah menangani bahan mentah atau kotor	0	0	0
	Sesudah menangani alat kotor	0	0	0
	Setelah keluar dari WC/ kamar mandi	0	0	0
6.	Menggosok dengan memutar ujung jari kanan di telapak tangan kiri dan sebaliknya			
	Sebelum memulai kegiatan mengolah pangan	0	0	0
	Sesudah menangani bahan mentah atau kotor	0	0	0
	Sesudah menangani alat kotor	0	0	0
	Setelah keluar dari WC/ kamar mandi	0	0	0

Keterangan: Δ_2 :

selisih persentase nilai praktik higiene responden sebelum dan sesudah penyampaian media visual

Tabel 8. Pengaruh penyampaian media visual higiene sanitasi terhadap praktik higiene perseorangan penjamah makanan

Mean ± SD		CI	p	r
Sebelum	Sesudah			
13,714 ± 3,099	16,500 ± 1,787	(-4,13) – (-1,44)	0,001*	+0,667

Keterangan :

* signifikan ($p < 0,01$)

nilai p dan CI berdasarkan hasil uji *paired sample t-test*

nilai r berdasarkan uji korelasi *Pearson*

DAFTAR PUSTAKA

- Ababio, P. ., Taylor, K. D. ., Swainsom, M., & Daramola, B. . (2015). Effect of Good Hygiene Practices Intervention on Food Safety in Senior Secondary Schools in Ghana. *Food Control*, 60, 18–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.07.013>
- Apriani, A., & Kumalasari, M. L. F. (2017). Pengaruh Pendidikan Kesehatan dengan Booklet terhadap Pengetahuan dan Sikap tentang Deteksi Dini Kanker Payudara pada WUS di Surakarta Jawa Tengah. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada (KESMADASKA)*, 6(1), 33–37. Retrieved from <http://jurnal.stikeskusumahusada.ac.id/index.php/JK/article/view/201/201>
- Azizah, H. F., Martini, & Purwantisari, S. (2017). Hubungan Praktik Higiene Penjamah dengan Kualitas Mikrobiologis pada Jajanan Siomay di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(4), 368–377.
- Cahyaningsih, C. T., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A. (2009). Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25(4), 180–188. <https://doi.org/https://doi.org/10.22146/bkm.3552>
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Hendarsari, E. (2013). No Title Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Gizi Unimus*, 4(8), 30–38.
- Medeiros, C. O., Cavalli, S. B., Salay, E., & Proença, R. P. C. (2011). Assessment of the methodological strategies adopted by food safety training programmes for food service workers: A systematic review. *Food Control*, 22(8), 1136–1144. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.02.008>
- Montville, R., Chen, Y., & Schaffner. (2001). Glove Barriers to Bacterial Cross-Contamination between Hands to Food. *Journal of Food Protection*, 64(6), 845–949. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.02.008>
- Kusuma, H. S., Pasanda, A., Nugraheni, K., & Nissa, C. (2017). Perubahan pengetahuan penjamah makanan hotel setelah penyuluhan higiene perorangan. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 71–75.
- Pratiwi, L. R. (2014). . Hubungan Antara Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan dengan Kandungan E. coli pada Sambal yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. *Unnes Journal of Public Health*, 3(4), 17–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/ujph.v3i4.3924>
- Puspita, I., Palandeng, H., & Sinolungan, J. (2013). Hubungan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Cemaran Escherichia coli pada Makanan Gado-gado di Sepanjang Jalan Kota Manado. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 1(7).
- Rahayuningsih, D., Martini, Purwantisari, S., & Hestningsih, R. (2017). Hubungan Higiene Penjamah dengan Kualitas Mikrobiologis pada Minuman Es Coklat di Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4).
- Rahmawati, Rezal, F., & Erawan, P. E. M. (2017). Pengaruh Konseling Gizi Dengan Media Booklet Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap, Dan Tindakan Ibu Dalam Upaya Pencegahan Gizi Buruk Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Puuwatu Kota Kendari Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–12.
- Sari, M. A., Sulistiyani, & Dewanti, N. A. Y. (2016). . Perbedaan Perilaku Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Mendapatkan Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Terminal Terboyo

- Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*2, 4(5), 1–17.
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163–170. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/jhe.v2i2.16916>
- Sharif, L., Obaidat, M. M., & Al-Dalalah, M.-R. (2013). Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals. *Food and Nutrition Sciences*, 04(03), 245–251. <https://doi.org/10.4236/fns.2013.43033>
- Yulianti, I. (2013). Booklet untuk Meningkatkan Pengetahuan Pemberantasan Sarang Nyamuk (PSN) Demam Berdarah Dengue (DBD) di Desa Plumbungan Kecamatan Karang Malang Kabupaten Sragen. *Unnes Journal of Public Health*2, 2(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/ujph.v2i2.2993>