



FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PRAKTIK SANITASI PADA PEDAGANG MAKANAN DI SEKITAR WISATA PANTAI LOGENDING KECAMATAN AYAH KABUPATEN KEBUMEN

Carina Agoestin Intan Wati ✉

Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima Juni 2013

Disetujui Juni 2013

Dipublikasikan Juli 2013

Keywords:

Food sanitation practices, food peddler, foodborne disease

Abstrak

Penyakit bawaan makanan (*foodborne illness*) merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dijumpai. Tempat umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan. Berdasarkan survey pendahuluan pada bulan September 2012 yang dilakukan pada 10 pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending ditemukan 7 orang dengan praktik sanitasi makanan buruk. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan praktik sanitasi makanan pada pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Penelitian ini menggunakan pendekatan pendekatan *cross-sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending. Sampel berjumlah 34 pedagang. Instrumen yang digunakan yaitu kuesioner dan lembar observasi. Hasil penelitian ini adalah ada hubungan antara tingkat pengetahuan pedagang ($p=0,001$), sikap pedagang ($p=0,001$), ketersediaan fasilitas ($p=0,001$), tidak ada hubungan masa kerja ($p=0,492$) dan pelatihan ($p=0,485$) dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Saran untuk Dinas Pariwisata Kabupaten diharapkan mampu menata, mengelola dan bekerja sama dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Kebumen dalam bidang pariwisata yang lebih baik terutama dalam bidang sanitasi pada pedagang makanan.

Abstract

Foodborne illness, is one of the most common problem of public health. Public service areas potential places for disease transmission, environmental pollution. Based on the previous research conducted on September 2012 which was administered for ten food sellers around Logending Beach, there was a fact that there were seven persons with poor food sanitation practices. Purpose of this study was to determine the factors related to food sanitation practices in the food trade around Logending Beach located in Ayah Sub-District of Kebumen Regency. This study used cross-sectional approach. Population in this study was food sellers around Logending Beach. Then, the samples were thirty four sellers. The instruments employed in this study were questionnaire and observation sheets. The result of the study showed that there was a relationship among the sanitation practices in Logending Beach located in Ayah Sub-District of Kebumen Regency, the level of knowledge of the sellers ($p=0,001$), the attitude of the sellers ($p=0,001$), and the availability of facilities ($p=0,001$); however, there was no relationship among the sanitation practices, the the years of service ($p=0,492$), and training ($p=0,485$). It is suggested to The Department of Tourism of Kebumen to be able in organizing, managing, and cooperating with The Department of Health of Kebumen in order to make better system in tourism, especially the sanitation of the food seller.

© 2013 Universitas Negeri Semarang

✉ Alamat korespondensi:

Gedung F1 Lantai 2 FIK Unnes

Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229

E-mail: carinaintan23@yahoo.com

ISSN 2252-6528

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia untuk mencegah terjadinya penyakit akibat makanan, kualitas makanan harus dijaga sesuai dengan syarat-syarat kesehatan (Mulia, 2005:108). Penyakit bawaan makanan (*foodborne illness*) merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dijumpai di zaman ini. Penyakit ini biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agen-agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Penyakit ini juga menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya di kalangan bayi, anak, lansia, dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (WHO, 2006).

Pada tahun 2008 Badan POM telah mencatat 197 kasus keracunan pangan di seluruh Indonesia dengan 9.022 penderita. Jumlah kasus tertinggi keracunan makanan terjadi di Jawa Barat sebanyak 3.166 (35,40%), Jawa Tengah 1.240 (13,87%) dan Kalimantan Tengah sebanyak 860 (9,62 %) (BPOM, 2008).

Menurut Suprptini dan Djarismawati (2003:96) pada tahun 2000, berdasarkan laporan bulanan kejadian luar biasa (KLB) Sub.Dit. Pengamatan Episemiologi Penyakit (PEP) Ditjen PPM-PL Dep.Kes.RI, ada 2010 kasus keracunan makanan dengan korban meninggal 19 orang. Kejadian besar yang masih dapat kita ingat seperti keracunan makanan biskuit beracun di tahun sembilan puluhan yang berakibat beberapa orang korban meninggal, serta kejadian diare yang menimpa wisatawan Jepang yang berkunjung ke Bali tahun 1995 yang sempat berakibat buruk bagi dunia pariwisata Indonesia, yaitu dengan pembatalan ribuan kunjungan wisatawan mancanegara asal Jepang yang sedianya akan datang ke Indonesia.

Tempat umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Pengawasan atau pemeriksaan terhadap tempat-tempat umum dilakukan untuk mewujudkan lingkungan tempat-tempat umum yang bersih guna

melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya. Tempat atau sarana umum yang wajib menyelenggarakan sanitasi lingkungan antara lain, tempat umum atau sarana umum yang dikelola secara komersial.

Berdasarkan data yang diperoleh, dari 1787 Tempat Umum Pengelolaan Makanan yang ada di Kabupaten Kebumen, yang diperiksa berjumlah 811 dan yang masuk kategori sehat berjumlah 527 (64,98%) (Profil Kesehatan Kebumen, 2010). Pantai Logending merupakan salah satu tempat rekreasi di Kabupaten Kebumen yang sering dikunjungi oleh para wisatawan. Jumlah pengunjung objek wisata Pantai Logending setiap tahun meningkat. Tahun 2006 ada 83.863 pengunjung, tahun 2007 ada 94.397 pengunjung, tahun 2008 ada 108.577 pengunjung, tahun 2009 ada 130.360, dan tahun 2010 ada 130.464 pengunjung (Dinas Pariwisata Kebumen, 2010).

Hasil survey pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 20 Juni 2012, Menurut salah satu petugas yang berada di Puskesmas Ayah 1 belum pernah dilakukan pembinaan maupun pemeriksaan ke warung makan sekitar objek wisata Pantai Ayah karena program kesehatan lingkungan dan kebijakan daerah kurang maksimal. Pada 20 September 2012 hasil survey pendahuluan yang telah dilakukan pada 10 pedagang makanan Pantai Logending Kebumen, 7 pedagang praktik sanitasi makanan masih buruk.

Berdasarkan permasalahan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “ Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Sanitasi Makanan Pada Pedagang Makanan di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen “

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah survey analitik dengan pendekatan *Cross Sectional* yaitu suatu penelitian dimana variabel-variabel yang termasuk faktor risiko dan variabel-variabel yang termasuk faktor risiko dan variabel-variabel yang termasuk faktor risiko dan

variabel-variabel yang termasuk efek diobservasi sekaligus pada waktu yang sama (Soekidjo Notoatmojo, 2005:148).

Penelitian ini menggunakan sampel jenuh yaitu semua anggota populasi di gunakan sebagai sampel yaitu 34 warung, karena dari 44 sampel 10 warung sudah digunakan untuk pengambilan data survey pendahuluan. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini

adalah kuesioner dan *check list*. Analisis dilakukan dengan uji *chi-square* (X^2).

HASIL

Responden dalam penelitian ini adalah pedagang makanan bagian lapangan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen yaitu sebanyak 34 responden dengan deskripsi pada Tabel 1 :

Tabel 1. Distribusi Responden Menurut Umur

No	Mean	Median	Modus	St. Deviasi	Nilai Minimum	Nilai Maximum
1.	37,12	38	39	4.854	25	48

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa responden yang sering diwawancarai pada umur 39 tahun. Umur responden paling

muda yaitu 25 tahun sedangkan umur responden paling tua yaitu 48.

Tabel 2. Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Laki-laki	3	8,82%
2.	Perempuan	31	91,17%
	Jumlah	34	100%

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa jumlah responden jenis kelamin sebagian

besar perempuan sebanyak 31 responden dan laki-laki sebanyak 3 responden.

Tabel 3. Distribusi Responden Menurut Pendidikan

No	Pendidikan	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Dasar	6	18%
2.	Tinggi	28	82%
	Jumlah	34	100%

Dari Tabel 3 di atas, diketahui bahwa pendidikan responden sebagian besar adalah tinggi (SMA-Perguruan Tinggi) yaitu berjumlah 28 orang (82%) dan yang paling sedikit adalah dasar (SD-SMP) yaitu berjumlah 6 orang

(14%). Analisis univariat dilakukan pada setiap variabel penelitian. Analisis ini akan menghasilkan distribusi frekuensi dan prosentase dari tiap variabel yang diteliti.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Pengetahuan tentang Praktik Sanitasi Makanan

No	Tingkat Pengetahuan	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Cukup	16	47%
2.	Baik	18	53%
	Jumlah	34	100%

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa responden yang memiliki pengetahuan cukup berjumlah 16 orang (47%) dan tidak ada responden yang memiliki pengetahuan kurang (0%). Responden yang memiliki pengetahuan baik berjumlah 18 orang (53%).

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Sikap tentang Praktik Sanitasi Makanan

No	Sikap	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Negatif	18	52,9%
2.	Positif	16	47,1%
	Jumlah	34	100%

Berdasarkan Tabel 5 diketahui bahwa responden yang memiliki sikap positif tentang Praktik Sanitasi Makanan sejumlah 16 orang (47,1%) dan responden yang memiliki sikap negatif tentang Praktik Sanitasi Makanan sejumlah 18 orang (52,9%).

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Ketersediaan Sumber Fasilitas Sanitasi Makanan

No	Ketersediaan Sumber	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Lengkap	15	44%
2.	Tidak lengkap	19	56%
	Jumlah	34	100%

Berdasarkan Tabel 6 diketahui bahwa responden yang memiliki ketersediaan sumber yang lengkap sejumlah 15 orang (44%) dan responden yang memiliki ketersediaan sumber yang tidak lengkap sejumlah 19 orang (56%).

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Masa Kerja

No	Masa Kerja	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Sedang	18	53%
2.	Lama	16	47%
	Jumlah	34	100%

Berdasarkan Tabel 7 diketahui bahwa responden yang memiliki masa kerja sedang (5-9 tahun) berjumlah 18 orang (53%). Responden yang memiliki masa kerja lama (>10 tahun) berjumlah 16 orang (47%).

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Pelatihan

No	Pelatihan	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Pernah	2	6%
2.	Tidak Pernah	32	94%
	Jumlah	34	100%

Berdasarkan Tabel 8 diketahui bahwa responden yang pernah mengikuti pelatihan sejumlah 2 orang (6%) dan responden yang tidak pernah mengikuti sejumlah 32 orang (94%).

PEMBAHASAN

Hubungan antara pengetahuan dengan Praktik Sanitasi Makanan

Tabel 9 . Hubungan antara pengetahuan dengan Praktik Sanitasi Makanan

Pengetahuan	Praktik Sanitasi Makanan						p value	CC
	Buruk		Baik		Total			
	F	%	F	%	Σ	%		
Cukup	17	94,4	1	5,6	18	100	0.001	0,686
Baik	0	0	16	100	16	100		
Total	17	50	17	50	34	100		

Dari Tabel 9 diketahui dari 18 orang responden yang memiliki pengetahuan cukup tentang praktik sanitasi makanan terdapat 1 orang (5,6%) yang praktik sanitasi makanan baik dan 17 orang (94,4%) praktik sanitasi makanan buruk. Pada 16 responden yang memiliki pengetahuan baik terdapat 16 orang (100%) yang praktik sanitasi makanan baik dan tidak ada praktik sanitasi makanan buruk.

Hasil analisis dengan menggunakan uji *Chi Square* diperoleh nilai *p value* 0,001 ($< 0,05$) sehingga H_0 ditolak. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik sanitasi pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Berdasarkan *symmetric measure* didapatkan nilai *Contingency Coefficient (CC)* sebesar 0,686. Hal ini berarti ada hubungan yang kuat antara pengetahuan

dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen.

Hal ini sesuai dengan penelitian Dian Andriyani Rahayu, 2010 bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi makanan dengan *p value* 0,004. Perilaku atau praktik jika didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif maka perilaku itu akan bersifat kekal. Sebaliknya apabila perilaku itu tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran makan tidak akan berlangsung lama (Soekidjo Notoadmojo, 2003:128).

Dari hasil penelitian di lapangan, sebagian responden mempunyai tingkat pengetahuan baik dan cukup. Jumlah responden yang mempunyai tingkat pengetahuan baik berjumlah 18 orang (53%) dan responden yang

mempunyai tingkat pengetahuan cukup berjumlah 16 orang (47%). Berdasarkan 10 pernyataan yang dibuat oleh peneliti 16 responden menjawab dengan tidak tepat mengenai pencucian bahan makanan yang akan digunakan sebelum diproses dengan air mengalir karena ketersediaan air di kawasan mereka berdagang sehingga harus menghemat air, dan 11 responden menjawab tidak tepat pada pertanyaan mengenai ketersediaan pembuangan air bekas cucian sebab di sana

tidak tersedia saluran pembuangan air bekas cucian selebihnya mampu menjawab pernyataan dengan benar. Semakin baik pengetahuan dari responden tentang pentingnya menjaga kualitas sarana sanitasi kantin maka semakin kecil kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan yang terjadi di kantin.

Hubungan antara Sikap dengan Praktik Sanitasi Makanan

Tabel 10. Hubungan antara Sikap dengan Praktik Sanitasi Makanan

Sikap	Praktik Sanitasi Makanan						p value	CC
	Buruk		Baik		Total			
	F	%	f	%	Σ	%		
Negatif	17	94,4	1	5,6	18	100	0.001	0.664
Positif	0	0	16	100	16	100		
Total	17	50	17	50	34	100		

Dari Tabel 10 diketahui dari 18 orang responden yang memiliki sikap negatif terhadap praktik sanitasi makanan terdapat 1 orang (5,6%) yang praktik sanitasi makanan baik dan 17 orang (94,4 %) praktik sanitasi makanan buruk. Pada 16 responden yang memiliki sikap positif terhadap praktik sanitasi makanan terdapat 16 orang (100%) yang praktik sanitasi makanan baik dan tidak ada praktik sanitasi makanan buruk .

Hasil analisis dengan menggunakan uji *Chi Square* diperoleh nilai *p value* 0,001 ($< 0,05$) sehingga H_0 ditolak. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik sanitasi pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Berdasarkan *symmetric measure* didapatkan nilai *Contingency Coefficient* (CC) sebesar 0,664. Hal ini berarti ada hubungan yang kuat antara sikap dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata

Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen.

Hal ini sesuai dengan penelitian Dian Andriyani Rahayu, 2010 bahwa terdapat hubungan antara sikap dengan praktik higiene sanitasi makanan dengan *p value* 0,031. Sikap merupakan reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu objek. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan atau perilaku. Sikap masih merupakan reaksi tertutup bukan merupakan suatu reaksi terbuka. Sikap merupakan objek di lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek (Soekidjo Notoadmojo, 2007:146).

Dari hasil penelitian di lapangan, sebagian responden mempunyai sikap yang negatif dan positif. Jumlah responden yang mempunyai sikap negatif berjumlah 18 orang (52,9%) dan responden yang sikap positif berjumlah 16 orang (47,1%). Berdasarkan 9 pernyataan yang dibuat oleh peneliti 10

responden menjawab dengan tidak tepat mengenai sampah yang harus dibuang dan tidak menumpuk karena disana tidak tersedia tempat sampah di masing-masing warung dan jarak ke tempat sampah umum jauh, 13 responden menjawab tidak tepat mengenai makanan yang sudah jadi perlu ditutup rapat, 13 responden menjawab tidak tepat pada pernyataan tentang mencuci peralatan menggunakan sabun. Menurut Allport yang dikutip oleh Soekidjo Notoatmodjo (2003:131) sikap mempunyai 3 komponen, yaitu: (1) Kepercayaan (keyakinan),

ide, dan konsep terhadap suatu obyek, (2) kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu obyek, (3) kecenderungan untuk bertindak. Ketiga komponen diatas secara bersama-sama membentuk sikap yang utuh. Dalam penentuan sikap ini, pengetahuan, pemikiran, keyakinan, emosi memegang peranan penting.

Hubungan antara Ketersediaan Fasilitas dengan Praktik Sanitasi Makanan

Tabel 11. Hubungan antara Ketersediaan Fasilitas dengan Praktik Sanitasi Makanan

Ketersediaan Fasilitas	Praktik Sanitasi Makanan						p value	CC
	Buruk		Baik		Total			
	F	%	F	%	Σ	%		
Lengkap	16	84,2	3	15,8	19	100	0.001	0.610
Tidak lengkap	1	6,7	14	93,3	15	100		
Total	17	50	17	50	34	100		

Dari Tabel 11 diketahui dari 19 orang responden yang memiliki ketersediaan fasilitas tidak lengkap terdapat 3 orang (15,8%) praktik sanitasi makanan baik dan 16 orang (84,2%) praktik sanitasi buruk. Pada 15 responden yang memiliki ketersediaan fasilitas lengkap terdapat 14 orang (93,3%) yang praktik sanitasi makanan baik dan 1 orang (6,7%) praktik sanitasi makanan buruk.

Hasil analisis dengan menggunakan uji *Chi Square* diperoleh nilai *p value* 0,001 (< 0,05) sehingga H_0 ditolak. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik sanitasi pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Berdasarkan *symmetric measure* didapatkan nilai *Contingency Coefficient* (CC) sebesar 0,610. Hal ini berarti ada hubungan yang kuat antara ketersediaan sumber-sumber fasilitas dengan praktik sanitasi pada pedagang

makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen.

Hal ini sesuai dengan penelitian Dian Andriyani Rahayu, 2010 bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi makanan dengan *p value* 0,014. Hal tersebut dapat disimpulkan bahwa ketersediaan fasilitas sanitasi yang menunjang dapat mempengaruhi pekerja dalam melakukan praktik sanitasi makanan (Noorman G. Marriot dan Robert B. Gravani, 2006:95).

Dari hasil penelitian di lapangan, sebagian responden mempunyai ketersediaan fasilitas buruk dan baik. Perbandingan antara jumlah responden yang mempunyai ketersediaan buruk berjumlah 19 orang (56%) dan responden yang ketersediaan sumber yang baik berjumlah 15 orang (44%). Berdasarkan 15 pernyataan yang dibuat oleh peneliti 15 responden pada warungnya tidak tersedia bahan pembersih atau sabun cuci, 18 responden

halaman tidak bersih dan sampah berserakan. Sesuai dengan teori yang tertuang, bahwa sarana fisik merupakan faktor yang mempengaruhi dalam kejiwaan seseorang yang tercermin pada praktiknya. Menurut L.Green faktor pendukung perilaku seseorang salah satunya tersedia atau tidaknya fasilitas dan sarana yang mendukung.

Dari hasil penelitian, sebagian besar kualitas sarana sanitasi kantin kurang baik, untuk itu diharapkan bagi pemilik kantin melengkapi sarana sanitasi tersebut.

Hubungan antara Masa Kerja dengan Praktik Sanitasi Makanan

Tabel 12. Hubungan antara Masa Kerja dengan Praktik Sanitasi Makanan

Masa Kerja	Praktik Sanitasi Makanan						p value	CC
	Buruk		Baik		Total			
	F	%	F	%	Σ	%		
Sedang	10	55,6	8	44,4	18	100	0.492	0.117
Lama	7	43,7	9	56,3	16	100		
Total	17	50	17	50	34	100		

Tabel 12 diketahui dari 18 orang responden yang memiliki masa kerja sedang terdapat 8 orang (44,4%) yang praktik sanitasi makanan baik dan 10 orang (55,6%) praktik sanitasi makanan buruk. Pada 16 responden yang memiliki masa kerja lama terdapat 9 orang (56,3%) yang praktik sanitasi makanan baik dan 7 orang (43,7%) praktik sanitasi makanan buruk.

Hasil analisis dengan menggunakan uji *Chi Square* diperoleh nilai *p value* 0,492 ($> 0,05$) sehingga H_0 diterima. Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara masa kerja dengan praktik sanitasi pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Berdasarkan *symmetric measure* didapatkan nilai *Contingency Coefficient (CC)* sebesar 0,117.

Dari hasil penelitian di lapangan, sebagian responden mempunyai masa kerja sedang dan lama. Perbandingan antara jumlah responden yang mempunyai masa kerja sedang berjumlah 18 orang (53%) dan responden yang memiliki masa kerja lama berjumlah 16 orang (47%). Para pedagang yang memiliki masa kerja lama dikarenakan mereka meneruskan usaha yang telah dilakukan oleh anggota keluarga sebelumnya. Menurut Tulus masa kerja dapat mempengaruhi kinerja positif maupun negatif.

Memberi pengaruh positif pada kinerja bila dengan semakin lamanya masa kerja personal maka semakin berpengalaman dalam melaksanakan tugasnya. Sebaliknya akan memberi pengaruh negatif pada pekerja jika masa kerja kurang karena pengalaman pekerja masih kurang. Hal ini biasanya terkait dengan pekerjaan yang monoton dan berulang-ulang.

Hubungan antara Pelatihan dengan Praktik Sanitasi Makanan

Tabel 13. Hubungan antara Pelatihan dengan Praktik Sanitasi Makanan

Pelatihan	Praktik Sanitasi Makanan						p value	CC
	Buruk		Baik		Total			
	F	%	f	%	Σ	%		
Tidak Pernah	17	43,1	15	46,9	32	100	0.011	0.396
Pernah	0	0	2	100	2	100		
Total	17	50	17	50	50	100		

Tabel 13 dapat diketahui bahwa dari 32 orang responden pedagang makanan tidak pernah mengikuti pelatihan terdapat 15 orang (46,9%) yang praktik sanitasi makanan baik dan 17 orang (43,1) yang praktik sanitasi makanannya buruk. Pada 2 responden yang pernah mengikuti pelatihan terdapat 2 orang (100 %) praktik sanitasi makanan baik dan tidak ada responden praktik sanitasi makanan buruk.

Uji yang dilakukan menggunakan uji alternatif yaitu uji *Fisher*. Hasil analisis dengan menggunakan uji *Fisher* diperoleh nilai *p value* 0,485 ($> 0,05$) sehingga H_0 diterima. Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara masa kerja dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di kawasan wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Berdasarkan pembacaan pada table *symmetric measure* didapatkan nilai *Contingency Coefficient (CC)* sebesar 0,243.

Hasil penelitian ini tidak sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Dian Andriyani Rahayu (2010) yang menyatakan bahwa ada hubungan antara pelatihan pekerjaan tentang hygiene sanitasi makanan dengan praktik hygiene sanitasi makanan. Menurut wawancara dengan Petugas Puskesmas Ayah I belum pernah diadakan pelatihan karena tenaga yang kurang dan kurangnya perhatian dari pusat. Pelatihan pernah diadakan oleh lembaga lain tetapi pedagang tidak datang.

Pelatihan harus berkesinambungan fokus pada sanitasi dasar dan peran pekerja dalam menjaga keamanan dan kebersihan

makanan (Noorman G. Marriot dan Robert B. Gravani 2006:395).

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian Ada hubungan antara pengetahuan, sikap, ketersediaan sumber-sumber fasilitas sanitasi makanan dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Tidak ada hubungan antara masa kerja, pelatihan dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Balai Pengawasan Obat dan Makanan, 2008, *Jenis Bahan Kemasan Plastik*. Jakarta: BPOM
- Dian Andriyani Rahayu. 2010. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Praktik Higiene Sanitasi Makanan di Industri Makanan Rumah Tangga di Kelurahan Bulu Lor Semarang*. Skripsi. Semarang. IKM UNNES.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Kebumen, 2010, *Profil Kesehatan Kabupaten Kebumen Tahun 2010*. Kebumen: Dinas Kesehatan.
- Dinas Pariwisata Kabupaten Kebumen, 2010, *Profil Pariwisata Kabupaten Kebumen Tahun 2010*. Kebumen: Dinas Pariwisata.
- Norman G. Marriot dan Robert B Grovani, 2006. *Principles of Food Sanitation Edition*. USA: Departemen of Food Sciense and Technology.

- Ricki M. Mulia, 2005, *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Soekidjo Notoadmojo, 2003, *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- _____, 2005 *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Suprptini dan Djarismawati, 2003, *Jurnal Ekologi Kesehatan Vol. 4/No.3*. Bali.
- WHO, 2006. *Penyakit Bawaan Makanan. Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: ECG.