

## Factors Associated with the Behavior of Food Handlers in the Application of Good Manufacturing Practice (GMP) in the Household Food Industry (HFI) in Karangasem Regency

Ni Made Astini Handayani,<sup>1,2\*</sup> Kadek Tresna Adhi,<sup>2,3</sup> Dyah Pradnyaparamita Duarsa<sup>2,4</sup>

### ABSTRACT

**Backgrounds and purpose:** Indonesia is considered of the countries in Southeast Asia with low food quality. The poor behaviors of food handlers in applying good manufacturing practice may bring about a decline in food quality which can lead to the risk of health conditions such as diarrhea, worm infection or food poisoning. This study aims to determine the factors associated with the behaviors of food handlers in the application of good manufacturing practice at the household food industry level.

**Methods:** Cross-sectional survey was conducted among 79 food handlers, working at the household food industry in Karangasem. Data were collected through interviews and observations and analyzed using poisson regression to understand the association of

knowledge, attitudes and managerial support with behavior of food handlers.

**Results:** The knowledge and attitude of food handlers were relatively poor at respectively 48.10% and 53.16%. The behavior of food handlers classified as good was 49.37%. Behavior of food handlers was significantly associated with knowledge (PR=1.48; 95%CI: 1.01-2.15), attitude (PR=2.13; 95%CI: 1.47-3.08) and managerial support (PR=3.01; 95%CI: 1.77-5.13).

**Conclusion:** The behavior of food handlers in the application of good manufacturing practice at the household food industry remains low and was associated with knowledge, attitude and level of managerial support.

**Keywords:** behaviour, food handlers, good manufacturing practice, household food industry

## Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem

### ABSTRAK

**Latar belakang dan tujuan:** Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang memiliki tingkat kualitas pangan yang masih rendah. Rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) dapat meningkatkan risiko menurunnya kualitas pangan yang dihasilkan sehingga berisiko menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare, kecacingan atau keracunan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan CPPB pada industri rumah tangga pangan (IRTP).

**Metode:** Studi *cross-sectional* analitik dilakukan pada 79 orang penjamah makanan yang bekerja pada IRTP di Kabupaten Karangasem. Data dikumpulkan dengan wawancara dan pengamatan

serta dianalisis menggunakan regresi *poisson* untuk melihat pengaruh pengetahuan, sikap dan dukungan pengelola terhadap perilaku penjamah makanan.

**Hasil:** Pengetahuan dan sikap penjamah makanan masih tergolong kurang dengan persentase secara berturut-turut 48,10% dan 53,16%. Perilaku penjamah makanan yang tergolong baik sebesar 49,37%. Perilaku penjamah makanan secara bermakna dipengaruhi oleh pengetahuan (PR=1,48; 95%CI: 1,01-2,15), sikap (PR=2,13; 95%CI: 1,47-3,08) dan dukungan pengelola (PR=3,01; 95%CI: 1,77-5,13).

**Simpulan:** Perilaku penjamah makanan dalam penerapan CPPB IRTP masih rendah dan dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap penjamah serta dukungan dari pengelola IRTP.

**Kata kunci:** perilaku, penjamah makanan, pengolahan, industri rumah tangga

<sup>1</sup>Karangasem Health Office,  
<sup>2</sup>Public Health Postgraduate Program Udayana University,  
<sup>3</sup>School of Public Health Faculty of Medicine Udayana University,  
<sup>4</sup>Department of Community and Preventive Medicine Faculty of Medicine Udayana University

\*Correspondence to:  
Ni Made Astini Handayani,  
Karangasem Health Office, Public Health Postgraduate Program Udayana University  
sayhanny83@yahoo.com

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang memiliki kualitas pangan yang masih rendah. Hal ini berkaitan dengan penerapan hygiene dan sanitasi pada proses pengolahan oleh penjamah makanan.<sup>1</sup> Di negara-negara maju, penerapan hygiene dan sanitasi pada proses pengolahan pangan yang lebih dikenal dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP) telah banyak diterapkan. Namun di negara berkembang, metode yang lebih dikenal dengan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) belum sepenuhnya diterapkan oleh industri yang bergerak di bidang pangan baik industri besar maupun kecil. Hal ini menyebabkan pangan yang dihasilkan berisiko menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare, kecacingan atau keracunan makanan. Rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan CPPB meningkatkan risiko pangan terhadap kesehatan.<sup>2</sup>

Perilaku tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat berisiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan salah satunya yaitu bakteri *E.coli*.<sup>3,4,5</sup> Hasil studi di Semarang menunjukkan sebanyak 96,70% penjamah makanan tidak mencuci tangan dan mengakibatkan 83,30% makanan yang diolah tercemar bakteri *E.coli*.<sup>3</sup>

Salah satu tempat pengelolaan makanan adalah Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di rumah tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.<sup>4</sup> Rendahnya pengawasan pada IRTP di Indonesia yang jumlahnya sangat banyak menyebabkan tingginya risiko pencemaran terhadap pangan yang dihasilkan IRTP tersebut.<sup>6</sup> Beberapa penelitian yang telah dipublikasikan di Indonesia tentang faktor yang berpengaruh terhadap perilaku penjamah makanan di IRTP masih sangat terbatas dan menunjukkan hasil yang berbeda.

Jumlah IRTP di Kabupaten Karangasem mengalami peningkatan setiap tahunnya, yaitu sebanyak 179 pada tahun 2012 meningkat menjadi 231 pada tahun 2013 dan pada Bulan Juni 2014 dilaporkan sebanyak 270 IRTP akan tetapi yang mempunyai ijin per Juni 2014 hanya 10 IRTP. Dalam pemantauan ke 10 IRTP tersebut dijumpai bahwa hanya satu IRTP yang telah menerapkan CPPB dengan baik.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan CPPB pada IRTP di Kabupaten Karangasem.

## METODE

Penelitian ini adalah survei *cross-sectional* yang dilaksanakan di wilayah Kabupaten Karangasem selama 3 bulan dari Bulan Januari sampai Maret tahun 2015. Populasi penelitian adalah semua penjamah makanan yang bekerja di 10 IRTP yang telah memiliki izin di Kabupaten Karangasem, yang memproduksi olahan buah salak, buah nangka, bak pao, tahu, kerupuk ikan nila, roti, kue kering dan olahan kacang mete. Jumlah penjamah makanan pada tiap IRTP adalah dua sampai dengan 26 orang penjamah makanan, sehingga dibutuhkan waktu pengumpulan data selama dua hari untuk masing-masing IRTP. Dalam penelitian ini semua penjamah makanan di 10 IRTP dipilih sebagai responden yaitu sebanyak 79 orang.

Variabel bebas diukur dengan wawancara meliputi karakteristik umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja dan riwayat pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan yang dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan atau oleh perusahaan tempat mereka bekerja. Variabel bebas lain yang diukur adalah pengetahuan, sikap dan dukungan pengelola IRTP. Pengetahuan penjamah makanan dinilai melalui item higienitas perorangan, syarat-syarat kesehatan penjamah makanan, manfaat penyuluhan keamanan pangan, prosedur penanganan bahan makanan dan prosedur penanganan makanan matang. Sikap penjamah makanan yang diukur adalah sikap mengenai higienitas perorangan, prosedur penanganan bahan makanan, prosedur penanganan makanan matang, penyimpanan peralatan dan penanganan sampah. Sedangkan item penilaian dukungan pengelola IRTP diantaranya ada tidaknya peraturan tertulis mengenai CPPB, pemberian pujian, insentif, penghargaan dan kesempatan mengikuti penyuluhan keamanan pangan. Pengamatan dilakukan untuk melihat ketersediaan fasilitas pada IRTP diantaranya sarana cuci tangan, tempat sampah, kain pengering tangan, sarana pencucian bahan pangan, sarana pencucian peralatan, toilet, sarana pembuangan limbah cair, sarana penyimpanan bahan pangan, tempat penyimpanan peralatan dan meja kerja.

Pengamatan juga dilakukan untuk mengukur variabel tergantung pada penelitian ini yaitu perilaku penjamah makanan. Perilaku penjamah makanan yang diamati diantaranya mencuci tangan, memakai perlengkapan kerja seperti celemek, penutup kepala, masker dan sarung tangan, menggunakan alat bantu saat mengambil makanan, menutup makanan matang, tidak berbicara, tidak menggaruk anggota tubuh, tidak mengunyah makanan, tidak menggunakan perhiasan dan tidak

mempunyai kuku yang panjang saat mengolah makanan.

Data dikumpulkan dengan cara wawancara tatap muka secara individual dengan menggunakan kuesioner terstruktur. Wawancara oleh peneliti dilakukan pada saat penjamah makanan sedang melakukan pekerjaan di masing-masing divisinya. Sedangkan pengamatan menggunakan pedoman pengamatan dilakukan oleh petugas puskesmas yang berasal dari kecamatan yang berbeda dengan puskesmas yang mewilayahi IRTP tersebut. Pengamatan dilakukan untuk melihat gambaran umum pada 12 item perilaku masing-masing penjamah makanan tanpa membedakan unit kerjanya. Rata-rata lama pengamatan pada setiap penjamah makanan adalah 15 sampai dengan 20 menit. Pengamatan dilakukan setelah mendapat izin dari pengelola namun dilakukan tanpa sepengetahuan penjamah makanan. Untuk mendapatkan hasil yang akurat dan mencerminkan keadaan sebenarnya terkait perilaku penjamah makanan maka pengamatan dilakukan sebanyak tiga kali dengan selang waktu tujuh hari dari pengamatan sebelumnya. Kemudian masing-masing kriteria diberikan bobot yang berbeda berdasarkan risiko pencemaran makanan. Perilaku mencuci tangan sebelum mengolah makanan diberi bobot tiga, perilaku menggunakan pakaian kerja seperti masker, penutup kepala, sarung tangan dan celemek diberi bobot dua dan perilaku lainnya diberi bobot satu. Dinyatakan berperilaku baik apabila skor total perilakunya lebih besar atau sama dengan reratanya.

Data dianalisis secara univariat, bivariat dan multivariat. Analisis univariat bertujuan untuk melihat distribusi frekuensi variabel interval yang telah dikategorikan dan variabel kategorikal seperti jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja dan riwayat mengikuti penyuluhan keamanan pangan. Analisis bivariat menggunakan tabulasi silang 2x2 untuk melihat hubungan variabel bebas dengan perilaku penjamah makanan dengan uji statistik *chi square*. Pada analisis ini variabel pengetahuan, sikap, dukungan pengelola dan perilaku dikategorikan menjadi baik dan kurang baik. Pengetahuan, sikap dan dukungan pengelola dikategorikan baik bila nilainya  $\geq 80\%$  dari skor total dan dikategorikan buruk bila nilainya  $< 80\%$  dari skor total. Sedangkan untuk kategori perilaku baik bila skor total  $>$  reratanya dan kurang baik bila skor total  $\leq$  reratanya. Variabel bebas yang mempunyai *p value*  $< 0,05$  pada analisis bivariat dianalisis secara multivariat menggunakan uji regresi poisson dengan metode eliminasi *enter* untuk mengetahui variabel yang secara independen berpengaruh terhadap perilaku penjamah makanan. Variabel yang signifikan adalah variabel yang mempunyai

*p value*  $< 0,05$  dalam analisis multivariat. Penelitian ini telah mendapatkan kelaikan etik dari Komisi Etik Fakultas Kedokteran Universitas Udayana/ Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah Nomor 101/ UN.14.2/Litbang/2015.

## HASIL

Sebanyak 79 penjamah makanan memenuhi kriteria eligibilitas dan dilanjutkan dalam analisis. Pada **Tabel 1** disajikan karakteristik responden berdasarkan umur, jenis kelamin, pendidikan, masa kerja dan riwayat mengikuti penyuluhan keamanan pangan.

**Tabel 2** disajikan penilaian pengetahuan penjamah makanan dan dukungan pengelola IRTP terhadap penjamah makanan yang bekerja di perusahaannya. Sebanyak 93,67% penjamah makanan yang tidak mengetahui manfaat perlengkapan kerja sementara itu penjamah makanan yang tidak mengetahui tujuan mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan kapan sebaiknya tidak bekerja untuk alasan kesehatan sebesar 32,91% dan penjamah makanan yang tidak mengetahui alur penggunaan bahan makanan dan cara menyimpan makanan matang adalah 31,65%. Dukungan pengelola IRTP terhadap penerapan CPPB oleh penjamah makanan sudah tergolong baik. Hal ini terlihat pada **Tabel 2**. Namun pemberian penghargaan oleh pengelola IRTP masih rendah yaitu 50,6%.

**Tabel 1** Karakteristik responden penjamah makanan pada IRTP di Kabupaten Karangasem

Karakteristik (n=79)	n	%
<b>Umur</b>		
<35 tahun	41	51,90
$\geq 35$ tahun	38	48,10
<b>Jenis kelamin</b>		
Laki-laki	17	21,52
Perempuan	62	78,48
<b>Pendidikan</b>		
Tinggi	46	58,23
Rendah	33	41,77
<b>Masa kerja</b>		
>60 bulan	48	60,76
$\leq 60$ bulan	31	39,24
<b>Riwayat mengikuti penyuluhan keamanan pangan</b>		
Pernah	21	26,58
Tidak pernah	58	73,42

**Tabel 2** Pengetahuan penjamah makanan dan dukungan pengelola IRTP dalam penerapan CPPB IRTP

Variabel	Jawaban benar	
	n	%
<b>Pengetahuan</b>		
Tujuan pemeriksaan kesehatan sebelum bekerja	77	97,47
Tujuan mencuci tangan sebelum mengolah makanan	53	67,09
Kapan sebaiknya tidak bekerja untuk alasan kesehatan	53	67,09
Manfaat penyuluhan pangan bagi perusahaan IRTP	78	98,73
Manfaat memakai perlengkapan khusus kerja	5	6,33
Tujuan memotong kuku	76	96,20
Alur penggunaan bahan makanan	54	68,35
Cara menyimpan makanan matang yang baik	54	68,35
Pencucian bahan	76	96,20
Ciri-ciri makanan yang berkualitas baik	76	96,20
Tujuan penyimpanan makanan dalam suhu rendah	77	97,47
Cara menghindari kontak langsung dengan makanan	77	97,47
<b>Dukungan pengelola IRTP</b>		
Memberi pujian	77	97,47
Membuat peraturan tertulis	63	79,75
Memberikan insentif	58	73,42

**Tabel 3** Perilaku penjamah makanan pada IRTP di Kabupaten Karangasem

Perilaku	n	%
Mencuci tangan	57	72,15
Memakai celemek	49	62,03
Memakai penutup kepala	43	54,43
Memakai masker	29	36,71
Memakai sarung tangan	12	15,90
Menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan matang	38	48,10
Menutup makanan matang	10	12,66
Tidak bercakap-cakap	34	43,04
Tidak menggaruk anggota badan	35	44,30
Tidak mengunyah makanan	51	64,56
Tidak memakai perhiasan	37	46,84
Tidak memanjangkan kuku	62	78,48

Pada **Tabel 3** disajikan hasil pengamatan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan 12 item penilaian perilaku. Sebanyak 49,70% penjamah makanan berperilaku baik dan 50,30% berperilaku kurang baik. Menggunakan perlengkapan kerja seperti masker dan sarung tangan menjadi perilaku yang paling sering tidak dilakukan oleh penjamah makanan. Hanya 12 orang (15,90%) yang selalu menggunakan masker dan hanya 29 orang (36,71%) yang selalu menggunakan masker saat melakukan pengolahan makanan. Namun sebagian besar penjamah makanan selalu mencuci tangan

sebelum mengolah makanan (72,15%) dan tidak mempunyai kuku yang panjang (78,48%).

Pada **Tabel 4** disajikan hasil tabulasi silang antara variabel perilaku dengan variabel umur, jenis kelamin, pendidikan, keikutsertaan dalam penyuluhan, pengetahuan, sikap, dukungan pengelola dan ketersediaan fasilitas dalam penerapan CPPB pada IRTP. Dari jumlah responden secara keseluruhan terlihat bahwa 51,90% mempunyai pengetahuan baik, 46,84% bersikap baik, 45,57% mendapat dukungan baik dari pengelola dan 44,30% bekerja di IRTP yang memiliki fasilitas lengkap. Dengan uji *chi square*

**Tabel 4** Hubungan antara perilaku dengan pengetahuan, sikap, ketersediaan fasilitas dan dukungan pengelola terhadap penjamah makanan

Karakteristik	Perilaku				Nilai p
	Baik n (%)		Tidak baik n (%)		
<b>Umur</b>					
<35 tahun	20	(48,78)	21	(51,22)	0,732
≥35 tahun	20	(52,63)	18	(47,37)	
<b>Jenis kelamin</b>					
Laki-laki	8	(47,06)	9	(52,94)	0,739
Perempuan	32	(51,61)	30	(48,39)	
<b>Pendidikan</b>					
Tinggi	28	(60,87)	18	(39,13)	0,032
Rendah	12	(36,36)	21	(63,64)	
<b>Lama kerja</b>					
>60 bulan	26	(54,17)	22	(45,83)	0,434
≤60 bulan	14	(45,16)	17	(54,84)	
<b>Penyuluhan</b>					
Pernah	16	(76,19)	5	(23,81)	0,006
Tidak pernah	24	(41,38)	34	(58,62)	
<b>Pengetahuan</b>					
Baik	28	(68,42)	13	(31,71)	0,001
Kurang	12	(31,58)	26	(68,42)	
<b>Sikap</b>					
Baik	26	(70,27)	11	(29,73)	0,001
Kurang baik	14	(33,33)	28	(66,67)	
<b>Ketersediaan fasilitas</b>					
Lengkap	17	(48,57)	18	(51,43)	0,744
Kurang	23	(52,27)	21	(47,73)	
<b>Dukungan pengelola</b>					
Baik	30	(83,33)	6	(16,67)	<0,001
Kurang baik	10	(23,26)	33	(76,74)	

**Tabel 5** Adjusted PR faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan CPPB pada IRTP

Variabel	Adjusted Rasio Proporsi	95% CI		Nilai p
		Batas bawah	Batas atas	
Pengetahuan	1,48	1,01	2,15	0,042
Sikap	2,13	1,47	3,08	<0,001
Dukungan pengelola	3,01	1,77	5,13	<0,001

ditemukan ada perbedaan yang signifikan pada perilaku penjamah makanan menurut pendidikan ( $p=0,032$ ), penyuluhan ( $p=0,006$ ), pengetahuan ( $p=0,001$ ), sikap ( $p=0,001$ ) dan dukungan pengelola ( $p<0,001$ ). Sedangkan umur, jenis kelamin, lama kerja dan ketersediaan fasilitas tidak dijumpai adanya hubungan yang bermakna.

Dari hasil analisis bivariat terdapat lima variabel dengan  $p<0,05$  yang dimasukkan dalam analisis multivariat yaitu tingkat pendidikan, penyuluhan, pengetahuan, sikap dan dukungan pengelola. Hasil analisis multivariat (Tabel 5) menunjukkan variabel yang secara *independen* berpengaruh terhadap perilaku penjamah makanan adalah pengetahuan,

sikap dan dukungan pengelola IRTP. *Adjusted* rasio proporsi variabel pengetahuan sebesar 1,48 (95%CI: 1,01-2,15), variabel sikap 2,13 (95%CI: 1,47-3,08) dan variabel dukungan pengelola 3,01 (95%CI: 1,77-5,13).

## DISKUSI

Penelitian ini menunjukkan bahwa proporsi penjamah makanan yang berperilaku kurang baik dalam penerapan CPPB IRTP di Kabupaten Karangasem sebesar 50,3%. Perilaku tersebut berhubungan dengan pengetahuan dan sikap penjamah makanan serta dukungan dari pengelola IRTP. Proporsi ini relatif lebih tinggi dibandingkan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSU Lasinrang, Kabupaten Pinrang, Sulawesi Selatan sebesar 47,06%.<sup>7</sup> Nilai ini juga lebih tinggi dari perilaku penjamah makanan di warung sekitar Kampus Dian Nuswantoro Semarang sebesar 20% dan di Kantin Sekolah Menengah Atas Kecamatan Rantau Utara, Kabupaten Labuhan Batu, Medan yaitu sebesar 14,30%.<sup>8,9</sup>

Perilaku penjamah makanan berperan dalam menentukan kualitas produk pangan yang dihasilkan. Perilaku yang berisiko dapat mengganggu kesehatan karena berdampak pada higienitas makanan yang disajikan. Sebaliknya, perilaku yang sehat dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan.<sup>10</sup> Dalam penelitian ini penjamah makanan masih melakukan perilaku berisiko saat mengolah pangan diantaranya tidak menggunakan perlengkapan kerja seperti masker, penutup kepala dan sarung tangan. Perilaku berisiko lain yang juga sering dilakukan oleh penjamah makanan diantaranya adalah bercakap-cakap, menggaruk anggota tubuh, menggunakan perhiasan dan mengunyah makanan saat sedang mengolah pangan. Perilaku-perilaku ini dapat memperbesar kemungkinan terjadinya kontaminasi pada pangan yang diproduksi.

Pada penelitian ini ditemukan bahwa pengetahuan penjamah makanan berhubungan dengan perilaku mereka dalam menerapkan CPPB IRTP. Informasi mengenai CPPB IRTP diperoleh melalui penyuluhan keamanan pangan yang diberikan oleh perusahaan atau dinas kesehatan. Pemberian informasi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan sehingga dapat mendorong penerapan CPPB IRTP. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan mengenai manfaat perlengkapan kerja masih sangat kurang dan hanya sebagian kecil yang pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan. Hal ini menyebabkan perilaku penjamah makanan khususnya dalam hal menggunakan perlengkapan kerja menjadi rendah.

Hasil penelitian ini sejalan dengan studi di Sleman, Yogyakarta yang menunjukkan bahwa perilaku penjamah makanan yang kurang baik disebabkan oleh rendahnya pengetahuan mengenai peraturan dan persyaratan tentang higiene sanitasi makanan.<sup>10</sup>

Secara teori sikap akan berhubungan dengan perilaku higiene dan sanitasi makanan. Sikap yang baik cenderung disertai perilaku yang baik, demikian pula pengetahuan yang baik seharusnya diikuti sikap yang baik. Hasil studi di Semarang menunjukkan adanya hubungan antara sikap dan perilaku higiene dan sanitasi makanan karena dianggap responden memahami betul pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi.<sup>11</sup> Dalam penelitian ini, responden yang memiliki sikap baik (70,27%) cenderung memiliki pengetahuan yang baik. Namun secara umum ada hal yang berbeda, dimana pengetahuan responden sebagian besar kurang baik, namun sikapnya cenderung baik, dan pada akhirnya menghasilkan perilaku yang kurang baik.<sup>12</sup>

Dalam penelitian ini juga ditemukan adanya hubungan antara dukungan pengelola dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan CPPB IRTP. Dukungan yang dinilai adalah pernah tidaknya pengelola memberikan pujian, insentif, penghargaan (*reward*) serta kesempatan mengikuti penyuluhan kepada penjamah makanan. Peran pengelola adalah memberikan informasi kepada penjamah makanan karena pengelola yang memiliki kontak pertama dengan penjamah makanan dan umumnya sangat memahami kondisi penjamah makanan serta berperan sebagai fasilitator dalam perubahan perilaku.<sup>13</sup> Hasil ini sejalan dengan penelitian tentang pengaruh dukungan pemilik usaha/pengelola terhadap perilaku cuci tangan yang dilakukan di Pantai Kedonganan, Bali yang menyatakan bahwa faktor dukungan pemilik usaha/pengelola merupakan faktor yang memberikan kontribusi paling dominan terhadap perilaku cuci tangan.<sup>13</sup>

Hasil penelitian ini memiliki implikasi yang besar dalam penguatan program penerapan CPPB IRTP di masa mendatang. Peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah makanan serta dukungan pengelola memiliki peran penting dalam mendorong perilaku penjamah makanan menerapkan CPPB IRTP.<sup>14</sup> Untuk itu segala bentuk kegiatan yang meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan serta penggalangan dukungan pengelola melalui sosialisasi, pembinaan, pendampingan dan pemantauan IRTP sangat penting untuk dilakukan secara berkelanjutan dengan melibatkan lintas program dan lintas sektor. Informasi tentang penerapan CPPB IRTP hendaknya diberikan bukan hanya kepada IRTP yang telah memiliki izin tetapi juga kepada mereka yang belum melengkapinya.

Karena variabel dukungan pengelola mempunyai hubungan yang signifikan dengan perilaku, maka pengelola diharapkan memberi *reward* berupa pujian, peningkatan gaji, pemberian uang tambahan atau bonus, dan pemberian tunjangan hari raya bagi penjamah makanan yang sudah menerapkan CPPB IRTP dengan baik. Pemberian *reward* ini diharapkan meningkatkan pembentukan sikap dan motivasi kerja penjamah makanan. Pemberian kesempatan kepada penjamah makanan untuk mengikuti penyuluhan dan menyediakan fasilitas IRTP yang lengkap juga dapat mendorong perubahan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan CPPB IRTP.

Untuk memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif dan mendalam amat diperlukan penelitian lebih lanjut terutama pendekatan secara kualitatif. Waktu pengamatan selama 15 menit untuk 12 item perilaku dirasa belum memberi peluang untuk semua item dapat diamati. Keterbatasan eksternal penelitian ini adalah hanya dilakukan pada IRTP yang sudah memiliki izin saja sehingga tidak dapat digeneralisasi terhadap seluruh penjamah makanan di Kabupaten Karangasem.

## SIMPULAN

Perilaku penjamah makanan dalam penerapan CPPB IRTP masih rendah dan dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap penjamah makanan serta dukungan dari pengelola IRTP.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada penjamah makanan dan pengelola IRTP di Kabupaten Karangasem yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Oxfam International. Good Enough to Eat. 2014. [cited 2015 March 2]. Available from URL: [http://www.who.int/topics/food\\_safety](http://www.who.int/topics/food_safety).

2. Meikawati, W., Astuti, R. & Susilowati. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia* 2010; 6(2).
3. Ermayani, D. Hubungan antara Kondisi Sanitasi dan Praktik Penjamah Makanan dengan Kandungan *Eschericia coli* pada Nasi Pecel di Kelurahan Sumurboto dan Tembalang. Semarang; 2004.
4. BPOM RI. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor HK. 03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk IRTP. Jakarta; 2012.
5. BPOM RI. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan. Jakarta: BPOM RI; 2013.
6. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999. Perlindungan Konsumen. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42. Jakarta; 1999.
7. Juherah & Ismariati. Perilaku Penjamah dalam Mengolah Makanan di Instalasi Gizi RSU Lasinrang, Kabupaten Pinrang, Sulawesi Selatan. *Jurnal Poltekes Makasar* 2012; 2(21).
8. Massudi. Perilaku penjamah makanan dalam mengelola makanan di warung sekitar Kampus Dian Nuswantoro. Semarang; 2003.
9. Nurmala, S. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin SMA Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Medan. 2012.
10. Cahyaningsih, CT., Kushadiwijaya, H., Tholib, A. Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat* 2009; 24(4).
11. Kusumawardani. Hubungan Praktik Higiene Sanitasi Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Tradisional dengan Kejadian Diare pada Anak Usia 6-24 bulan di Kota Semarang [tesis]. Semarang: Universitas Diponegoro; 2010.
12. Wawan, A dan Dewi, M. Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia. Yogyakarta: Nuha Medika; 2010.
13. Dewi, S. Hubungan Faktor Predisposisi, Pemungkin dan Penguat dengan Praktek Cuci Tangan serta Keberadaan Mikroorganisme pada Penjamah Makanan di Pantai Kedonganan. *Jurnal Skala Husada* April 2014; 11(1).
14. Azira, Mutalib, Rashid, M.F.A., Mustafa, S., Nordin, S.A., Hamat, R.A., Osman, M. Knowledge, Attitude and Practices Regarding Food Hygiene and Sanitation of Food handlers in Kuala Pilah, Malaysia. *Food Control Journal* October 2012; 27(2)



This work is licensed under a Creative Commons Attribution