

# PERILAKU HYGIENITASI PENGELOLAAN DAN PEMBUATAN KUE HOME INDUSTRI RUMAHAN DIDESA LAMPANAH KECAMATAN SEULIMEUM

*(Hygienist behavior management and home baking cottage industries in villages Lampanah of Seulimeum district)*

Fajriansyah<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Aceh Jln. Soekarno-Hatta, Lampeunerut. Aceh Besar. Telp: 0651 46128. E-mail: [fajri.ansyah@yahoo.co.id](mailto:fajri.ansyah@yahoo.co.id)

Received: 20/1/2017

Accepted: 24/3/2017

Published online: 10/5/2017

## ABSTRAK

Terdapat banyak pengelola makanan rumahan yang tidak menjaga kebersihan makanan yang dikelolanya, selain itu kebiasaan pengelola yang tidak memperhatikan personal hygiene dalam pembuatan makanan rumahan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tinjauan pengelolaan pembuatan kue rumahan di Desa Lampanah Kecamatan Seulimeum Kabupaten Aceh Besar. Penelitian deskriptif ini meliputi pengetahuan, personal hygiene dan kebiasaan pengelolaan pembuatan kue rumahan. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Lampanah Kecamatan Seulimeum Kabupaten Aceh Besar. Hasil penelitian diketahui pengelolaan pembuatan kue rumahan masih banyak yang kurang baik yaitu sebesar 60,0%. Walaupun umumnya pengetahuan tinggi (65,7%), tetapi mempunyai higienitas yang kurang baik sebesar 60,0%. Begitu juga dengan kebiasaan dalam pengelolaan pembuatan kue umumnya juga kurang baik (71,5%). Kesimpulan, tingginya pengetahuan pengelola home industri belum tentu berdampak terhadap higienitas dan kebiasaan terhadap perilaku positif terkait pengelolaan usaha dalam bidang kesehatan. Saran diharapkan kepada masyarakat lebih menjaga kebersihan khususnya personal hygiene agar makanan yang disajikan dapat terhindar dari berbagai macam penyakit, selain itu penyuluhan kepada masyarakat terkait dengan pengelolaan makanan rumahan perlu dilakukan oleh tenaga kesehatan

**Kata kunci:** Home industri, kebiasaan, pengetahuan, personal hygiene

## ABSTRACT

There are many home-based food managers that do not maintain the hygiene of the food they manage, other than that the habit of managers who do not pay attention to personal hygiene in making home food. The purpose of this research is to know the management of home cake making in Lampanah Village, Seulimeum District,

*Aceh. This descriptive study includes knowledge, personal hygiene and the habit of home-made cake management. The research location was conducted in Lampanah Village, Seulimeum District. The results of the research are known that the management of home cake is still much less good that is equal to 60,0%. Although generally high knowledge (80,0%), but has a poor hygienist of 60,0%. Likewise with the habit of cake-making is generally not good (80,0%). In conclusion, the high knowledge of home industry managers does not necessarily have an impact on hygiene and habits on positive behavior related to business management in the health sector. The suggestion is expected to the public more to maintain hygiene, especially personal hygiene so that the food served can be protected from various diseases, in addition to counseling to the community related to the management of home-cooked food needs to be done by health personnel.*

**Keywords:** Home industry, habits, knowledge, personal hygiene

## PENDAHULUAN

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui 15 macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu.<sup>1</sup>

\* Penulis untuk korespondensi: [fajri.ansyah@yahoo.co.id](mailto:fajri.ansyah@yahoo.co.id)

Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan hygiene. Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi lebih karena kecerobohan atau karena kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam hal keamanan pangan. Penyakit yang diakibatkan dari pengelolaan makanan yang tidak baik antara lain diare, gatal-gatal dan lain sebagainya.<sup>2</sup>

Banyak hal yang dapat menyebabkan suatu makanan tidak aman salah satu diantaranya dikarenakan kontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap prinsip tahap pengolahan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Hygiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit.<sup>1</sup>

Pengelolaan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industry pengolahan makanan. Dalam kehidupan sehari-hari orang tidak terlepas dari makanan, karena makanan sebagai salah satu persyaratan pokok untuk manusia disamping udara (oksigen).<sup>3</sup>

Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen. Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna. Adapun faktor-faktor yang perlu

diperhatikan untuk dapat menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif adalah faktor makanan, faktor manusia, dan faktor peralatan.<sup>3</sup>

Makanan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia karena merupakan sumber energi satu-satunya. Sehingga apapun yang akan disajikan sebagai makanan maupun minuman manusia haruslah memenuhi syarat utama, yaitu citra rasa makanan dan keamanan makanan dalam arti makanan tidak mengandung zat atau mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan tubuh yang memakan. Hygiene sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumahan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.<sup>4</sup>

Di Desa Lampanah Kecamatan Seulimeum Kabupaten Aceh Besar terdapat beberapa usaha rumahan seperti pembuatan keripik, kue basah dan lain sebagainya. Berdasarkan hasil studi pendahuluan didapat bahwa masih banyak pengelola makanan rumahan yang tidak menjaga kebersihan makanan yang dikelolanya, selain itu kebiasaan pengelola yang tidak memperhatikan personal hygiene dalam pembuatan makanan rumahan.

## DESAIN PENELITIAN

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu untuk mengetahui tinjauan pengelolaan pembuatan kue rumahan di Desa Lampanah Kecamatan Seulimeum Kabupaten Aceh Besar. Populasi dalam penelitian ini adalah ibu rumahan yang membuat kue di Desa Lampanah berjumlah sebanyak 35 orang. Sampel dalam penelitian ini adalah total populasi yaitu ibu rumahan yang membuat kue di Desa Lampanah yang berjumlah 35 orang. Cara pengambilan sampel dalam penelitian ini

dilakukan dengan cara *total sampling*, yaitu pengambilan sampel secara keseluruhan. Penelitian dilakukan di masyarakat Desa Lampanah Kecamatan Seulimeum Kabupaten Aceh Besar. Data yang telah diperoleh dari kuesioner dimasukkan kedalam tabel distribusi frekuensi dan dianalisis secara univariat, kemudian di temukan persentase perolehan untuk tiap-tiap kategori.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Perilaku Pengelolaan Home Industri

Hasil penelitian secara deskriptif dirangkum dalam Tabel 1, yang memberikan informasi pengetahuan dan kebiasaan responden dalam pengelolaan home industri.

**Tabel 1. Distribusi perilaku pengelolaan home industri**

Perilaku Pengelolaan	n	%
Pengetahuan		
Baik	23	65,7
Kurang	12	34,3
Kebiasaan		
Baik	10	28,5
Kurang	28	71,5
Jumlah	35	100,0

Perilaku pengelolaan yang terdiri dari pengetahuan serta kebiasaan tergambar bahwa responden yang berpengetahuan baik (65,7%) belum dapat menunjukkan kebiasaan yang baik, sebaliknya responden dominan mempunyai kebiasaan yang kurang baik (71,5%) dalam pengelolaan home industri di Lampanah Kecamatan Seulimeum.

Handono<sup>5</sup>, menyebutkan bahwa salah satu faktor yang menyebabkan timbulnya masalah gizi adalah kurangnya pengetahuan akan hubungan pengelolaan makanan yang baik. Masalah lain yang menyebabkan kekurangan pengetahuan tentang pembuatan kue rumahan yang baik adalah karena kurangnya informasi yang memadai, sekalipun kurangnya daya beli merupakan faktor utama dalam hal pengaruhnya terhadap keadaan gizi tetapi sebagian gizi akan

dapat diatasi kalau masyarakat tahu segala sumber yang dimiliki.<sup>5</sup>

Pengolahan dan penyajian makanan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan. Makanan yang diolah dengan baik, disajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak, belum tentu menarik perhatian. Oleh karena itu timbulnya keinginan untuk mencicipi makanan sangat dipengaruhi oleh tampilan dari makanan tersebut.

Menurut Notoatmodjo<sup>6</sup>, mengatakan bahwa pengetahuan adalah keseluruhan pemikiran, gagasan, ide, konsep dan pemahaman yang dimiliki manusia tentang dunia dan segala isinya termasuk manusia dan kehidupannya. Pengetahuan mencakup penalaran, penjelasan dan pemahaman manusia tentang segala sesuatu. Juga mencakup praktek atau kemampuan teknis dalam memecahkan berbagai persoalan hidup yang belum dibuktikan secara sistematis dan metodis.

Kondisi tersebut disebabkan karena sebagian dari pengelolaan pembuatan kue rumahan telah memenuhi syarat kesehatan dalam mengelola kue rumahan, seperti menggunakan sarung tangan dan alat-alat yang digunakan bebas karatan. Selain itu, masih adanya pengelolaan kue rumahan yang menggunakan bahan-bahan yang sudah rusak serta makanan yang di kelola ditutupi sehingga makanan tidak dihirnggapi lalat.

Hal tersebut berdampak terhadap kebiasaan dalam masyarakat merupakan suatu gejala budaya dan sosial yang dapat memberikan gambaran perilaku dan nilai-nilai sekelompok masyarakat. Kepercayaan ini dipengaruhi oleh kepercayaan seseorang atau kelompok masyarakat. Perilaku masyarakat dipengaruhi terutama oleh kebiasaan masyarakat. Keadaan dan struktur seseorang di pandang sebagai salah satu aspek penting yang tidak kecil peranannya dalam mempengaruhi derajat perilaku masyarakat.<sup>7</sup>

Kebiasaan dalam masyarakat merupakan suatu gejala budaya dan sosial yang dapat memberikan gambaran perilaku dan nilai-nilai sekelompok masyarakat. Kepercayaan ini dipengaruhi oleh kepercayaan seseorang atau kelompok masyarakat. Latar belakang budaya

mempengaruhi nilai-nilai, keyakinan dan adat istiadat seseorang, juga mempengaruhi caranya menggunakan fasilitas pelayanan kesehatan.<sup>6</sup>

Kebiasaan dalam pengelolaan pembuatan kue rumahan di Desa Lampanah memiliki kebiasaan kurang baik, hal ini disebabkan karena pengelolaan kue rumahan oleh masyarakat kurang bersih seperti kebiasaan tidak menutup olahan kue yang sudah diolah, serta penggorengan yang menggunakan minyak sampai berkali-kali serta tidak menggunakan sarung tangan.

## 2. Personal Hygiene Pengelolaan Home Industri

**Tabel 2. Distribusi personal hygiene pengelolaan home industri**

Personal Hygiene	n	%
Baik	14	40,0
Kurang Baik	21	60,0
Jumlah	35	100,0

Berdasarkan hasil penelitian (Tabel 2) terkait dengan higienisasi secara personal pada responden dalam pengelolaan home industri secara umum menunjukkan higienisasi yang kurang baik (60,0%) di Lampanah Kecamatan Seulimuem. Personal hygiene disebut juga kebersihan diri, kesehatan perseorangan atau hygiene perseorangan. Personal hygiene berasal dari bahasa Yunani yaitu personal yang artinya perorangan dan hygiene berarti sehat.<sup>7</sup>

Menurut Perry dan Potter<sup>8</sup>, *personal hygiene* adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis, kurang perawatan diri adalah kondisi dimana seseorang tidak mampu melakukan perawatan kebersihan untuk dirinya. Kebersihan adalah suatu keadaan yang terbebas dari kotoran dan mikroorganisme patogen. Dalam hygiene ada pengertian tentang perawatan-perawatan yang secara positif mempengaruhi kesehatan manusia. Kesehatan berhubungan dengan tingkat kesejahteraan jasmani, rohani, dan sosial.

Kesehatan pribadi (*personal hygiene*) dan kesehatan masyarakat saling berpengaruh dan

mempengaruhi secara timbal balik. Makin banyak orang yang memperhatikan dari pemeliharaan dan peningkatan kesehatan dirinya, makin baik pulalah kesehatan masyarakat. Sebaliknya, makin jelek keadaan kesehatan masyarakat, makin banyak sumber penularan penyakit, makin terancam pulalah kesehatan pribadi warga masyarakatnya. Karena itu agar *personal hygiene* terjamin, masyarakat di harapkan berperan aktif dalam setiap usaha pemeliharaan dan peningkatan kesehatan masyarakat.<sup>9</sup>

Tujuan umum kebersihan diri adalah untuk mempertahankan perawatan diri, baik secara sendiri maupun dengan menggunakan bantuan, dapat melatih hidup sehat dan bersih dengan cara memperbaiki gambaran persepsi terhadap kesehatan dan kebersihan, mencegah timbulnya penyakit. Pemeliharaan hygiene perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Seperti pada orang sehat mampu memenuhi kebutuhan kesehatannya sendiri, pada orang sakit atau keterbatasan fisik memerlukan bantuan perawat untuk melakukan praktik kesehatan yang rutin.<sup>10</sup>

Pengelolaan kue yang dilakukan oleh masyarakat masih belum memperhatikan kebersihan diri seperti tidak menutup kepala, kuku yang panjang dan hitam. Pengelola kue rumahan perlu memperhatikan kebersihan diri seperti sebelum menjamah kue terlebih dahulu mencuci tangan serta menggunakan penutup kepala.

## KESIMPULAN

Perilaku pengelolaan yang terdiri dari pengetahuan serta kebiasaan tergambaranya bahwa responden yang berpengetahuan baik belum dapat menunjukkan kebiasaan yang baik, sebaliknya responden dominan mempunyai kebiasaan yang kurang baik dalam pengelolaan home industri. Hal tersebut berdampak terhadap higienisasi secara personal masyarakat dalam pengelolaan home industri yang menunjukkan higienisasi yang kurang baik di Lampanah Kecamatan Seulimuem.

Diharapkan Kepada ibu-ibu yang membuat kue untuk dijual agar lebih menjaga kebersihan khususnya personal hygiene agar

makanan yang disajikan dapat terhindar dari berbagai macam penyakit. Selain itu penyuluhan kepada masyarakat terkait dengan pengelolaan makanan rumahan perlu dilakukan oleh tenaga kesehatan melalui sektoral dinas kesehatan maupun pusat kesehatan masyarakat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

1. Depkes RI. UU No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan. *Tersedia pada* < <http://www.jkn.kemkes.go.id/attachment/unduh/20Nomor>. 2009;2036.
2. Fathonah S. *Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang Univ Negeri Semarang*. 2005.
3. Cahana P, Suhandi I. *Makan Sehat Hidup Sehat*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas; 2006.
4. Depkes RI. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. 2004.
5. Handono NP. Hubungan Tingkat Pengetahuan Pada Nutrisi, Pola Makan, Dan Energi Tingkat Konsumsi Dengan Status Gizi Anak Usia Lima Tahun Di Wilayah Kerja Puskesmas Selogiri, Wonogiri. *J Keperawatan*. 2010;1(1):1-7.
6. Notoatmodjo S. *Promosi Kesehatan Dan Ilmu Perilaku*. Vol 20. Jakarta: Rineka Cipta; 2007.
7. Chandra B. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran (EGC); 2007.
8. Potter PA, Perry AG. *Buku Ajar Fundamental Keperawatan: Konsep, Proses, Dan Praktik*. 4th ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran (EGC); 2005.
9. Purnawijayanti HA. *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Yogyakarta: Kanisius; 2001.
10. Latifah M, Djamiludin MD, Evi D, Sumali MA. *Buku 1 Kebersihan Diri dan Lingkungan. Bogor Kerjasama Pus Kurikulum Balitbang Dep Pendidik Nas dengan Lemb Penelit Inst Pertan Bogor. 2002b Buku*. 2002;5.