

***Application of Healthy Behavior of Food Handlers During a Pandemic at the Aji Bata  
Tourism Object, Toba Regency***

**Eddy Hasriani<sup>1</sup>, Muhammad Zulfan<sup>2</sup>**

**<sup>1</sup>Politeknik Pariwisata Medan**

**Correspondance : Eddy Hasriani, Politeknik Pariwisata Medan**

**Email : [ennyhas@yahoo.com](mailto:ennyhas@yahoo.com)**

**DOI : <https://doi.org/10.36983/tehbmj.v2i2.390>**

***ABSTRACT***

Application is an act of putting into practice a theory, method, and other things to achieve a certain goal and for an interest desired by a group or class of healthy behavior, is a person's response to stimuli related to illness and disease, the health care system, food, As well as the Environment. Human Responses Or Reactions, Both Passive (Knowledge, Perception, And Attitudes) Or Active (Concrete Actions Or Practice). Food Handlers Are People Who Are Directly In Contact With Food And Equipment, From The Stages Of Preparation, Cleaning, Processing, Transportation To Serving. A restaurant is a place or building that is commercially organized, which provides good service to all consumers, both in the form of food and drinks. This type of research is descriptive analysis, namely the research method by observing the problems that exist at the moment and then analyzing the data. The subjects of this research are food handlers who work in restaurants and restaurants around the Ajibata tourist attraction, totaling 50 Responde. Data is collected by providing questionnaires in the form of questionnaires, then the questionnaires are collected as data, then the data is analyzed. The results of the analysis show that overall the food handlers who work in restaurants/eateries around the Ajibata Tourism Area during this pandemic have implemented healthy behavior when working in the work environment.

**Keywords: Application, Healthy Behavior, Food Handlers, Pandemic Period, Restaurant**

**Penerapan Perilaku Sehat penjamah Makanan Pada Masa Pandemi Di Objek Wisata  
Aji Bata Kabupaten Toba**

***ABSTRAK***

Penerapan Adalah Suatu Perbuatan Memperaktikkan Suatu Teori, Metode, Dan Hal Lain Untuk Mencapai Tujuan Tertentu Dan Untuk Suatu Kepentingan Yang Diingkan Oleh Suatu Kelompok Atau Golongan Perilaku Sehat, Adalah Suatu Respons Seseorang Terhadap Stimulus Yang Berkaitan Dengan Sakit Dan Penyakit, Sistem Pelayanan Kesehatan, Makanan, Serta Lingkungan. Respon Atau Reaksi Manusia, Baik Bersifat Pasif (Pengetahuan, Persepsi, Dan Sikap) Maupun Bersifat Aktif (Tindakan Nyata Atau *Practice*). Penjamah Makanan Adalah Orang Yang Secara Langsung Berhubungan Dengan Makanan Dan Peralatan, Mulai Dari Tahap Persiapan, Pembersihan, Pengolahan Pengangkutan Sampai Penyajian. Restoran Adalah Suatu Tempat Atau Bangunan Yang Diorganisir Secara Komersil, Yang Menyelenggarakan Pelayanan Dengan Baik Kepada Semua Konsumennya Baik Berupa Makanan Maupun Minuman. Jenis Penelitian Ini Adalah Deskriptif Analisa Yaitu Metode Penelitian Dengan Cara Mengamati Masalah Yang Ada Pada Saat Ini Kemudian Data Di Analisa, Yang Menjadi Subjek Dalam Penelitian Ini Adalah Para Penjamah Makanan Yang Bekerja Di Lestoran Dan Rumah Makan Yang Berada Di Sekitar Objek Wisata Ajibata, Berjumlah 50 Respondem. Data Dikumpulkan Dengan Memberikan

Kuesioner Dalam Bentuk Angket, Kemudian Angket tersebut dikumpul sebagai data, lalu data tersebut dianalisis. Adapun hasil analisis menunjukkan bahwasannya secara keseluruhan penjamah makanan yang bekerja pada restoran/rumah makan di sekitar kawasan objek wisata Ajibata pada saat pandemi ini mereka sudah menerapkan perilaku sehat pada saat bekerja dilingkungan kerja.

**Kata Kunci : Penerapan, Perilaku Sehat, Penjamah Makanan, Masa Pandemi, Restoran**

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang Masalah**

Kegiatan berwisata adalah suatu kegiatan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh, dimana setiap hari kita disibukan dengan aktivitas yang menguras tenaga dan pikiran sehingga emosional kita terganggu. Kondisi ini sebenarnya secara otomatis tubuh kita memberi sinyal seperti mudah marah, mudah lelah, kurang konsentrasi dan lain sebagainya. Sinyal yang diberikan tubuh inilah terkadang diabaikan sehingga bila dibiarkan terus menerus mengakibatkan seseorang jatuh sakit. Seharusnya bila sinyal telah diberikan tubuh maka langkah yang diambil adalah melakukan refreshing agar tubuh kembali segar kembali. Pilihan kegiatan yang dilakukan masyarakat umumnya melakukan perjalanan wisata, pilihan ini pada saat Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM), sedikit tertunda sehingga banyak masyarakat yang memilih tetap melakukan kegiatan refreshing hanya disekitar rumah berkumpul bersama keluarga.

Kawasan objek wisata saat ini tidak dibuka untuk umum seperti mana biasanya karena pada masa sekarang ini dunia pariwisata sangat terimbas dengan adanya pandemic covid 19, untuk itu setiap pengelola melakukan perubahan-perubahan yang sangat penting, terutama yang berhubungan langsung dengan kesehatan keselamatan masyarakat. Salah satu dalam sector pariwisata yang melakukan perubahan drastis adalah restoran-restoran yang ada di objek wisata yang selama ini banyak dikunjungi tamu dan makan ditempat oleh karena ada

program pemerintah sebagai salah satu pemutus mata rantai penyebaran covid 19 ini, sehingga setiap restoran tidak lagi diperkenankan menerima tamu untuk dapat duduk di resto menikmati makanan dan minuman. Dan mulai bulan Juli sampai September 2021 ini, dilakukan peraturan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM). Dengan adanya program-program pemerintah, sebagai pelaku pariwisata tidak hanya berdiam diri walaupun pengunjung berkurang drastis, tetap harus melakukan evaluasi untuk kedepannya sehingga saat PPKM tidak lagi diberlakukan, maka para pelaku wisata ini sudah siap dengan nuansa baru, maka mereka sudah siap dengan segala aturan protocol kesehatan sebagai ketentuan baik itu untuk penjamah makanan maupun tamu/pengunjung yang datang ke restoran. Pengusaha-pengusaha ini banyak yang memberikan pengetahuan kepada penjamah makanan yang bekerja di restoran dan rumah makan terutama tentang perilaku kesehatan, sebenarnya kawasan Ajibata adalah kawasan yang strategis dan sangat ramai di datangi oleh pengunjung yang datang ke parapat ataupun wisatawan yang ingin menyeberang ke kawasan Pulau Samosir. Dengan kondisi yang ada saat ini pemilik restoran dan rumah makan menata kembali manajemen nya mulai dari informasi tentang Prokes kepada para penjamah makanan yang bekerja di restoran dan rumah makan yang nantinya bisa diterapkan saat PPKM berlaku hingga diharapkan segera berakhir hingga situasi kembali normal.

Untuk mendukung rasa percaya pengunjung ke restoran adalah penilaian akan kebersihan sehingga makanan yang dinikmati tamu itu merasa aman dan nyaman maka hal ini harus terlebih dahulu terlihat dari para penjamah makanan yang mengolah makanan yang ada di restoran, untuk itulah penulis pada kesempatan ini mengangkat judul penelitian “ Penerapan Perilaku Sehat penjamah Makanan Pada Masa Pandemi Di Objek Wisata Aji Bata Kabupaten Toba “

### **Perumusan Masalah**

Dari latar belakang masalah di atas, rumusan masalah yang dapat di ambil sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan perilaku sehat penjamah makanan pada masa pandemi

### **Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penerapan perilaku sehat penjamah makanan pada masa Pandemi
2. Untuk mengetahui tingkat kesadaran penerapan perilaku sehat penjamah makanan selama masa pandemi

### **Manfaat Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Guna mengetahui peningkatan perilaku sehat penjamah makanan selama masa pandemi
2. Untuk melihat tingkat kesadaran penjamah makanan terhadap perilaku sehat selama masa pandemi.

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **Pengertian Penerapan**

Menurut KBBI pengertian penerapan adalah perbuatan menerapkan. Hal ini didukung oleh beberapa ahli, penerapan adalah suatu perbuatan mempraktikkan

suatu teori, metode, dan hal lain untuk mencapai tujuan tertentu dan untuk suatu kepentingan yang diinginkan oleh suatu kelompok atau golongan (<https://dspace.uui.ac.id>)

#### **Perilaku Sehat**

Perilaku sehat, menurut Notoatmodjo (2003:121), adalah suatu respons seseorang terhadap stimulus yang berkaitan dengan sakit dan penyakit, sistem pelayanan kesehatan, makanan, serta lingkungan. Respon atau reaksi manusia, baik bersifat pasif (pengetahuan, persepsi, dan sikap) maupun bersifat aktif (tindakan nyata atau *practice*).

Menurut skiner dalam As'ad (2003:9), seorang ahli psikologi merumuskan bahwa perilaku merupakan respons atau reaksi seseorang terhadap stimulus (rangsangan dari luar) oleh karena perilaku ini terjadi melalui proses adanya stimulus terhadap organism dan kemudian organism tersebut merespon, maka teori skiner ini disebut teori “S-O-R” atau stimulus-organism-respons. Berdasarkan batasan perilaku dari skinner, maka perilaku sehat adalah respon seseorang terhadap stimulus yang berkaitan dengan sakit dan penyakit, sistem pelayanan kesehatan, makanan, dan minuman serta lingkungan.

Perilaku sehat diklasifikasikan menjadi 3 kelompok ( Notoatmodjo, 2003:123 )

1. Perilaku Pemeliharaan Kesehatan Adalah perilaku seseorang untuk memelihara atau menjaga kesehatan agar usaha penyembuhan bilamana sakit
2. Perilaku Pencapaian Pengobatan

Perilaku ini adalah menyangkut upaya seseorang pada saat menderita atau kecelakaan. Perilaku ini dimulai dari mengobati sendiri sampai mencari pengobatan keluar.

3. Perilaku Kesehatan Lingkungan

Adalah bagaimana seseorang mengelola lingkungannya sehingga tidak mengganggu kesehatannya sendiri, keluarga atau masyarakat.

### **Penjamah Makanan**

Ketika sedang melakukan perjalanan wisata, sudah pasti banyak yang dibutuhkan pengunjung selama berada di suatu objek wisata hingga pengunjung meninggalkan objek wisata tersebut. Oleh karena hal tersebut diatas, maka tidak heran bila pelaku-pelaku wisata di suatu objek wisata menyediakan fasilitas-fasilitas umum di daerah tersebut, Salah satu kebutuhan yang tidak mungkin terlewatkan adalah usaha di bidang kuliner dengan menyediakan restoran atau rumah makan.

Setiap restoran atau rumah makan mempunyai petugas mulai dari mengolah makanan hingga menghidangkannya kepada pengunjung atau tamu yang datang ke restoran, petugas ini sering disebut koki dan pelayan, tetapi sebenarnya sebutan untuk petugas tersebut adalah penjamah makanan. Menurut Depkes RI (2006) Penjamah Makanan adalah Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. (<https://tpm.kemkes.go.id>)

Beberapa factor yang harus diperhatikan oleh seorang penjamah makanan selama operasional berlangsung :

1. Tidak mengobrol atau merokok selama mengolah makanan
2. Tidak makan atau mengunyah selama mengolah makanan
3. Tidak memakai perhiasan
4. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan peruntukannya
5. Selalu mencuci tangan atau kaki dengan sabun sebelum dan sesudah bekerja, dan setelah keluar kamar mandi

6. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
7. Pakaian kerja harus selalu bersih dan dipakai hanya pada waktu bekerja
8. Tenaga pengolah makanan harus memakai tutup kepala untuk menghindari rambut atau kotoran masuk ke dalam makanan
9. Tangan, kuku, kulit, rambut, gigi harus selalu bersih
10. Bila bersin atau batuk, mulut atau hidung harus ditutup dengan sapu tangan
11. Memegang alat-alat pada tempatnya, misalnya penganglah sendok dan garpu pada tangkainya, jangan memegang gelas pada bibirnya
12. Dilarang memegang atau mengambil makanan yang sudah dimasak dengan tangan telanjang

### **Pandemi**

Pada masa sekarang ini banyak sekali sosialisasi tentang kesehatan yang dilakukan oleh pemerintah maupun pihak swasta. Sosialisasi ini diberikan kepada masyarakat dari kalangan bawah sampai kalangan atas, artinya tidak ada perbedaan bagi pemerintah tentang kesehatan masyarakat.

Kita ketahui bersama bahwa bermula dari kota Wuhan Tiongkok, covid 19 atau penyakit coronavirus disease 2019, telah menyebar keberbagai belahan muka bumi ini, dan oleh World Health Organization pun juga sudah menetapkan Pandemi secara resmi mendeklarasikan virus corona (COVID-19) sebagai pandemi pada tanggal 9 maret 2020. Artinya, virus corona telah menyebar secara luas di dunia. Istilah pandemi terkesan menakutkan tapi sebenarnya itu tidak ada kaitannya dengan keganasan penyakit tapi lebih pada penyebarannya yang meluas. (<https://covid19.go.id>)

### **Restoran**

Kata restoran atau rumah makan sudah tidak asing lagi bagi telinga kita. Apabila seorang yang sedang berwisata ke satu daerah, biasanya sudah mencari informasi tentang kuliner yang ada sebelum mengunjungi daerah tujuan wisata. Artinya begitu sampai ke objek wisata, aktivitas yang dilakukan pengunjung berburu kuliner yang ada di daerah tersebut, sehingga usaha kuliner ini tumbuh seperti jamur di musim hujan. Usaha ini biasanya dengan banyaknya restoran, rumah makan, bahkan cafe di objek wisata.

Menurut Marsum (2005:7) pengertian restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan mencari keuntungan, membuat puas para konsumennya pun merupakan tujuan operasional restoran yang utama.

Selain itu dalam peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan maka yang dimaksud rumah makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. Dari beberapa definisi diatas dapat diartikan, restoran merupakan tempat usaha yang menyediakan berbagai macam makanan dan minuman untuk dapat dinikmati oleh orang kebanyakan( umum)

## 2.6 Profil Aji Bata

Di kutip dari laman(<https://id.m.wikipedia.org>), Kecamatan Ajibata terdiri dari 9 desa dan 1 kelurahan yang terbagi habis dalam 32 dusun. Desa Pardamean Ajibata adalah ibu kota dan pusat pemerintahan Kecamatan

Ajibata. Desa Pardamean Sibisa merupakan desa dengan wilayah terluas yaitu 16,0 km<sup>2</sup> atau 21,98% dari total luas Kecamatan Ajibata, sementara Kelurahan Parsaoran Ajibata merupakan wilayah terkecil yaitu 3,0 km<sup>2</sup>

Sepuluh tahun terakhir perkembangan Kecamatan Ajibata menjadi sebuah wilayah perkotaan baru cukup pesat, contohnya semakin bertambahnya tempat-tempat usaha baru dan semakin banyaknya pendatang baik dari luar Sumatra Utara maupun dari dalam Sumatra Utara. Sementara generasi muda asli Ajibata sebagaimana masyarakat Batak pada umumnya sebagian besar merantau ke Jawa maupun wilayah lain di Indonesia. Mayoritas penduduk Kecamatan Ajibata berasal dari suku Toba. Kecamatan Ajibata memiliki salah satu pelabuhan menuju Pulau

Samosir selain Balige dan Tigaras.

## METODE PENELITIAN

### Jenis Penelitian

Teknik analisis yang dipakai ialah dengan menggunakan analisis data secara kualitatif, artinya data yang diperoleh dalam penelitian akan dilaporkan apa adanya kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mendapatkan gambaran secara detail hal apa saja yang ditemui peneliti selama proses pengumpulan data.

### Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini dengan menyebarkan kuesioner dalam bentuk angket dengan menggunakan analisis data secara kualitatif, artinya data yang diperoleh dalam penelitian akan dilaporkan apa adanya kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mendapatkan gambaran secara detail hal apa saja yang ditemui peneliti selama proses pengumpulan data.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

### Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan pada Restoran dan Rumah makan yang berada dikawasan Ajibata Kabupaten Toba.

### Restoran

Menurut Marsum pengertian restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman.

Pengertian restoran atau rumah makan menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan adalah : “Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial”.

### Gambaran Penjamah Makanan

Penjamah makanan Menurut Depkes RI (2006) Penjamah makanan

adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Pada proses pengolahan makanan, para penjamah makanan sangatlah berperan. Penjamah makanan yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku dan tangan.

### Karakteristik Subjek Penelitian

Pada Penelitian ini yang menjadi subjek adalah para pekerja yang bekerja dibidang kuliner berkisar 50 orang. Adapun karakteristik Subjek penelitian di distribusikan pada jenis kelamin, Tingkat pendidikan, yang dapat pada tabel berikut ini :

**Tabel 4.1**  
**Distribusi Jurumasak berdasarkan Usia/Umur**  
**N=50**

Usia/Umur	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
20 – 30	20	40
31 – 55	30	60
Jumlah	50 Orang	100 %

Sumber : Data diolah,  
2021

Berdasarkan Tabel 4.1, dapat dilihat yang menjadi subjek pada penelitian ini terlihat, 60% berusia di kisaran 31 sampai 55 tahun ini dapat dianalisis bahwa usia pekerja di restoran dan rumah makan di sekitar objek wisata Ajibata adalah di usia yang matang artinya tingkat kematangan atau keseriusan untuk hal-hal yang berhubungan dengan pekerjaan yang ditekenuni tidaklah di ragukan lagi.

**Tabel 4.2**  
**Distribusi JurumasaK berdasarkan Jenis Kelamin**  
N=50

Jenis Kelamin	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Pria	10	20
Wanita	40	80
Jumlah	50 Orang	100 %

Sumber : Data diolah,  
2021

Berdasarkan Tabel 4.2, dapat dilihat yang menjadi subjek pada penelitian ini, 10 orang berjenis kelamin pria dan 40 orang wanita. Artinya pekerja di resto dan rumah makan yang ada di

Ajibata umumnya wanita, hal ini disebabkan pria nya lebih banyak bekerja di sektor pertanian, pria yang berusaha di bidang kuliner umumnya yang mengolah .

**Tabel 4.3**  
**Distribusi Juru masak berdasarkan Tingkat Pendidikan**  
N=50

Umur ( Tahun )	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
D3	5	10
SMA	45	90
Jumlah	50 Orang	100 %

sumber : Data diolah, 2021

Berdasarkan Tabel 4.3, dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan yang bekerja sebagai juru masak cukup memenuhi kriteria untuk dipekerjakan di sebuah restoran dan rumah makan.

### Hasil Analisis

Pada kawasan objek wisata yang banyak dikunjungi wisatawan, membuka usaha kuliner pastilah sangat menguntungkan, hal ini disebabkan setiap pengunjung membutuhkan makanan dan minuman selama berada di kawasan tersebut sehingga usaha kuliner menjadi **Hasil Analisis Penerapan Perilaku Sehat**

primadona untuk memenuhi kebutuhan setiap pengunjung. Mengingat Ajibata yang juga merupakan tempat transit nya wisatawan yang akan melakukan perjalanan melalui Danau Toba menuju Pulau Samosir, maka restoran yang ada sudah pasti di singgahi oleh wisatawan yang akan menyeberang sembari menunggu ferry. Untuk hal tersebut diatas dianggap penting penjamah makanan/menerapkan perilaku sehat selama operasional restoran dan rumah makan dan pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel yang ada dibawah ini

**Tabel 4.4**  
**Tanggapan Responden Ngobrol dan Merokok**  
**Pada Saat Mengolah Makanan**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	-	-
Tidak	50	100
Jumlah	50 Orang	100 %

Sumber : Data diolah, 2021

Berdasarkan Tabel 4.4 diatas, terlihat 50 orang reponden menjawab tidak , artinya semua penjamah makanan tidak ada yang bekerja sambil ngobrol dengan rekan kerja dan tidak juga merokok, Artinya seluruh penjamah makanan pada

saat bekerja tidak melakukan pekerjaan yang dapat merusak makanan karena bisa saja saat berbicara tanpa sengaja ada ludah yang menciprati makanan sehingga makanan terkontaminasi baik oleh saliva ( air ludah ) dan asap rokok .

**Tabel 4.5**  
**Tanggapan Responden Terhadap Mengunyah makanan Selama Operasional**  
**Berlangsung**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	-	-
Tidak	50	100
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari table 4.5, di atas terlihat seluruh responden menjawab Tidak, Dari jawaban tersebut diatas, terlihat bahwa seluruh Penjamah makanan tidak ada yang mengunyah makanan pada saat operasional. Hal ini dapat dianalisis bahwa

penjamah makanan tidak mengunyah makanan, karena mengunyah makanan saat saat operasional berlangsung itu mempengaruhi kebersihan penjamah makanan yang dapat dinilai langsung oleh tamu restoran.

**Tabel 4.6**  
**Tanggapan Responden Terhadap**  
**Penggunaan Perhiasan saat Bertugas**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	10	20
Tidak	40	80

Jumlah	50 Orang	100
--------	----------	-----

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel 4.6 diatas, terlihat 20 % responden menjawab Ya, dan 80 % menjawab Tidak. Dari jawaban diatas , masih ditemukan pekerja yang menggunakan perhiasan saat bekerja, hal

ini disebabkan karena masih terpengaruh oleh factor kebiasaan bahwa wanita identic dgn menggunakan perhiasan dalam keseharian nya.

**Tabel 4.7.**  
**Tanggapan Responden Tentang Penggunaan Peralatan yang bukan peruntukannya**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	50	100
Tidak	-	-
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel 4.7 diatas, terlihat bahwa seluruh responden menjawab Ya. Artinya bahwa semua penjamah makanan pada saat

bekerja menggunakan perlengkapan yang tepat atau menggunakan peralatan sesuai dengan peruntukanny

**Tabel 4.8**  
**Tanggapan Responden Tentang Mencuci Tangan Dan Dikeringkan Sebelum Dan Sesudah Digunakan**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	50	100
Tidak	-	-
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel di atas terlihat bahwa 100 % responden menjawab Ya, artinya sebagian keseluruhan responden sudah melakukan mencuci tangan sebelum dan

sesudah digunakan. Seluruh penjamah makanan sudah memiliki pemahaman yang tinggi bahwa fungsi mencuci tangan sangat baik bagi seorang penjamah makanan

**Tabel 4.9**  
**Tanggapan Responden Wajib Menggunakan APD Dengan Benar**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	48	98
Tidak	2	2
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel 4.8 diatas, 48 orang responden menjawab Ya, dan 2 responden menjawab tidak, hal ini dapat dianalisis bahwa para penjamah makanan sudah menggunakan Alat Pelindung Diri ( APD )

secara benar walaupun masih ditemukan penjamah makanan yang kurang peduli akan manfaat APD itu bagi dirinya dan tamu restoran.

**Tabel 4.10**  
**Tanggapan Responden Menggunakan Pakaian Pakaian yang Bersih**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	50	100
Tidak	-	-
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel di atas terlihat bahwa 100 % responden menjawab Ya, artinya seluruh penjamah makanan menggunakan pakaian yang bersih pada saat bekerja, artinya sebagai penjamah makanan mereka menyadari bila mereka terlihat kotor oleh

tamau/pengunjung, maka pengunjung tersebut tidak akan mau masuk ke restoran mereka karena tamu akan memilih pekerja yang senantiasa bersih di banding pekerja yang penampilannya kotor

**Tabel 4.11**  
**Tanggapan Responden Tentang Kebersihan Diri Sudah Terjaga**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	50	100
Tidak	-	-
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel 4. 11 di atas, terlihat bahwa 100 % responden menjawab Ya, , artinya seluruh penjamah makanan sudah menjaga kebersihan diri selama

operasional berlangsung, Karena sebagai pekerja yang berhubungan dengan makanan, minuman dan berhubungan secara langsung dengan tamu maka

kebersihan diri ( Personal Hygiene sangat dibutuhkan), menjaga kebersihan saat bekerja selain menjaga citra restoran tempat kita kerja juga sangat berguna bagi kesehatan tubuh

**Tabel 4.12**  
**Tanggapan Responden Tentang Menggunakan Masker Selama Bekerja**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	48	98
Tidak	2	2
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel di atas terlihat bahwa 98 % responden menjawab Ya dan 2 % menjawab Tidak, artinya masih ditemukan sebagian kecil penjamah makan yang tidak menggunakan masker selama bekerja, hal ini karena masker yang digunakan kurang nyaman ditelinga.

**Tabel 4.13**  
**Tanggapan Responden Tentang Mengganti Masker Setiap 4 Jam**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	50	100
Tidak	-	-
Jumlah	12 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel di atas terlihat bahwa 100 % responden menjawab Ya, artinya seluruh penjamah makanan sudah menggunakan mengganti masker yang mereka gunakan setiap 4 jam, artinya seluruh responden telah mengganti masker yang dipakai sesuai standar kesehatan.

**Tabel 4.14**  
**Tanggapan Responden Terhadap Peralatan Makan Dan Minum Selalu Dalam Keadaan Bersih**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	50	100
Tidak	-	-
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel di atas 100 % responden menjawab Ya dari jawaban tersebut bahwa seluruh penjamah makanan sudah menggunakan peralatan makanan dan

minuman saat di sajikan kepada tamu dalam keadaan bersih. Hal ini menunjukkan bahwa ada control terhadap peralatan sebelum digunakan.

**Tabel 4.15**  
**Tanggapan Responden Tentang**  
**Penggunaan Sarung Tangan Plastik Berkali-kali**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	-	-
Tidak	50	100
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel diatas 100 % responden menjawab Tidak, artinya seluruh Responden tidak menggunakan sarung tangan plastik berkali-kali. Hal ini dapat di analisis bahwa seluruh penjamah makanan yang bekerja di restoran hanya menggunakan untuk satu kali kegiatan,

artinya setiap melakukan servis maka sarung tangan langsung di ganti, sehingga kecenderungan penjamah makanan tidak akan menyentuh lnsung makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu.

**Tabel 4.16**  
**Tanggapan Responden Tentang Pengambilan Makanan menggunakan alat Bantu**  
**Penjepit**  
**N=50**

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	50	100
Tidak	-	-
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel diatas 100 orang responden menjawab Ya, artinya seluruh penjamah makanan untuk mengambil makanan sudah menggunakan alat bantu penjepit makanan, dengan demikian

makanan yang akan di konsumsi tamu itu tidak tersentuh langsung oleh tangan penjamah makanan, sehingga benar-benar dijamin kebersihan nya.

**Tabel 4.17**  
**Tanggapan Responden Tentang Meja Makan Tamu Selalu Dalam keadaan Bersih Sebelum Dan Sesudah Digunakan**  
N=50

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	50	100
Tidak	-	-
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel 4,17 diatas, seluruh responden menjawab Ya, artinya seluruh penjamah makanan selalu menjaga kebersihan meja sebelum maupun sesudah di gunakan tamu, artinya tidak terjadi ketika tamu mendatangi meja, meja dalam

keadaan berantakan belum di clear up oleh petugas, dalam kondisi sekarang ini pengunjung sangat memperhatikan kebersihan tempat yang mereka kunjungi, guna menjaga kesehatan mereka

**Tabel 4.18**  
**Tanggapan Responden Tentang Ruang Restoran Selalu Dalam Kondisi Bersih**  
N=50

Pernyataan	Jumlah ( Orang )	Jumlah ( % )
Ya	50	100
Tidak	-	-
Jumlah	50 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel di atas terlihat 100 % responden menjawab Ya dimana seluruh penjamah makanan, sudah menjaga kebersihan area restoran. Artinya dengan menjaga kebersihan area restoran dari mata pengunjung berarti seluruh penjamah makanan sangat menyadari bahwa penilaian pertama yang diberikan pengunjung bahwa resto kita itu bersih adalah ketika melihat area resto terjaga kebersihannya atau dengan kata lain kesan pertama pengunjung kepada restoran kita adalah terjaganya kebersihan area restoran.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Dari hasil analisis pada bab IV, dapat di simpulkan bahwasanya Secara keseluruhan penjamah makanan yang bekerja pada restoran/rumah makan di sekitar kawasan objek wisata Ajibata Pada saat Pandemi ini mereka sudah menerapkan perilaku sehat pada saat bekerja dilingkungan kerja. Penerapan perilaku sehat yang dilakukan oleh penjamah makanan di restoran dan rumah makan pada saat masa Pandemi sekarang ini merupakan tindakan yang tepat, karena selain untuk upaya preventif ( Pencegahan ) bagi penjamah makanan itu sendiri juga sudah termasuk menjaga kesehatan dan

kenyamanan bagi tamu /pengunjung yang ingin makan dan minum di restoran/ rumah makan. Selain itu juga para penjamah ini juga sudah melaksanakan secara baik dan benar protocol kesehatan sesuai anjuran pemerintah pada masa pandemic covid 19 di lingkungan lingkungan kerja.

### **Saran**

Dari kesimpulan tersebut diatas diharap tetap mempertahankan penerapan perilaku sehat di lingkungan kerja dan saling mengingatkan rekan kerja bila ada yang lalai akan perilaku sehat, selain itu juga diharapkan kepada penjamah makanan ini tidak hanya menerapkan perilaku sehat di tempat kerja tetapi tetap menerapkan perilaku sehat di lingkungan rumah masing-masing, Dengan demikian

seluruh penjamah makanan ini sudah menerapkan perilaku sehat di dalam kehidupan sehari-hari.

### **DAFTAR PUSTAKA**

As ad, Psikologi Industri ,2003, Liberty, Yogyakarta

Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga , 2002, Departemen Pendidikan Nasional, Balai Pustaka, Jakarta.

Lumbung komunitas.net

Marsum, Restoran dan Segala Permasalahannya, 2005, Andi, Jogjakarta  
Notoatmodjo Soekidjo, Ilmu Kesehatan Masyarakat, 2003, Rineka Cipta, Jakarta.

<https://covid19.go.id>

<https://dspace.uui.ac.id>

<https://tpm.kemkes.go.id>