

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN KECAMATAN PAAL MERAH KOTA JAMBI TAHUN 2021

Bettha Lamtiur Rerınca Sitompul

ABSTRAK

PENDAHULUAN : Makanan yang dikawatirkan jika makanan tersebut memiliki berbagai macam penyakit yang ditularkan kepada manusia, gejala yang sering terjadi seperti mual, muntah, mengalami diare, sakit perut, sakit kepala dan bisa juga demam. Biasanya lama waktu makanan yang telah di makan hingga menimbulkan gejala-gejala antara 3-4 hari. Akan tetapi, kebersihan yang kurang dalam mengelola makanan bisa dijadikan penyebab masalah penyakit seperti terinfeksi ataupun diare. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan di Rumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi tahun 2021.

METODE : Penelitian yang dilaksanakan ini bersifat *analitik* dengan desain penelitian *cross sectional*. Lokasi penelitian dilaksanakan dilakukan di wilayah Administratif Kecamatan Paal Merah Kota Jambi sedangkan jadwal penelitian dilaksanakan pada bulan Januari-Juni Tahun 2021. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 201 orang dan jumlah sampel sebanyak 65 orang dengan teknik *stratified random sampling*. Analisis data menggunakan analisis *univariat* dan *bivariat*.

HASIL : Pada penelitian ini didapatkan bahwa ada hubungan signifikan antara pengetahuan dengan perilaku pengelola makanan diperoleh *p value* 0,014 ($p < 0,05$) dan ada hubungan signifikan antara sikap dengan perilaku pengelola makanan diperoleh *p value* 0,013 ($p < 0,05$).

KESIMPULAN : Diharapkan bagi rumah makan sebagai pengelola makanan dapat meningkatkan kualitas dan kebersihan dalam mengelola makanan, dan memiliki prinsip personal hygiene agar mampu memberikan makanan yang baik dan sehat. Selain itu, diberikan arahan dan pemantauan oleh Kecamatan dan Petugas Kesehatan Lingkungan dalam melakukan pembinaan dan pengarahan dalam meningkatkan *personal hygiene* saat mengelola makanan.

Kata Kunci : Pengetahuan, Sikap, Perilaku Pengelola Makanan

**RELATIONSHIP OF KNOWLEDGE AND ATTITUDE WITH THE BEHAVIOR OF FOOD
VENDORS IN PAAL MERAH
SUBDISTRICT OF JAMBI CITY IN 2021**

Bettha Lamtiur Rerınca Sitompul

ABSTRACT

INTRODUCTION: Food that is worried if the food has a variety of diseases that are transmitted to humans, symptoms that often occur such as nausea, vomiting, diarrhea, abdominal pain, headache and can also fever. Usually the length of time the food has been eaten to cause symptoms between 3-4 days. However, poor hygiene in managing food can be used as a cure for disease problems such as infection or diarrhea. The purpose of the research was to know the relationship of knowledge and attitudes with the behavior of food vendors in paal merah subdistrict restaurant in Jambi city in 2021.

METHOD : The research conducted is analytical with cross sectional research design. The research site was conducted in the Administrative Area of Paal Merah Subdistrict of Jambi City while the research schedule was conducted in January-June 2021. The population in this study was 201 people and the number of samples as many as 65 people with stratified random sampling techniques. Data analysis using univariate and bivariate analysis.

RESULTS : In this study it was found that there is a significant relationship between knowledge and behavior of food managers obtained p value 0.014 ($p < 0.05$) and there is a significant relationship between attitudes and behavior of food managers obtained p value 0.013 ($p < 0.05$).

CONCLUSION: It is expected that for the restaurant as a food manager can improve the quality and cleanliness in managing food, and have the principle of personal hygiene in order to be able to provide good and healthy food. In addition, given direction and monitoring by the District and Environmental Health Officers in conducting coaching and direction in improving personal hygiene when managing food.

Keywords: Knowledge, Attitudes, Behavior of Food Managers

