

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP PERILAKU *FOOD HANDLERS* TENTANG *TRAVELER'S DIARRHEA* DI DAERAH WISATA KECAMATAN RENDANG, KARANGASEM

Ni Kadek Rima Pebrianti¹, Putu Ayu Asri Damayanti², Desak Made Widyanthari³

^{1,2,3}Program Studi Sarjana Ilmu Keperawatan dan Profesi Ners Fakultas Kedokteran Universitas Udayana
Alamat korespondensi : rimapebhy18@gmail.com

ABSTRAK

Traveler's diarrhea adalah diare yang umum diderita wisatawan akibat mengkonsumsi makanan dan minuman yang terkontaminasi. Proses penyiapan, pengolahan, dan penyajian makanan oleh *food handlers* harus terjaga kebersihannya untuk menurunkan kasus terjadinya *traveler's diarrhea*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap terhadap perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian *cross sectional* analitik dengan melibatkan 55 *food handlers* sebagai responden. Sampel dalam penelitian ini dipilih dengan teknik *total sampling*. Hasil penelitian tentang pengetahuan *traveler's diarrhea* yaitu 12,73% cukup dan 87,27% kurang; sikap tentang *traveler's diarrhea* 56,36% bersikap positif dan 43,64% bersikap negatif; perilaku tentang *traveler's diarrhea* 72,73% perilaku baik dan 27,27% perilaku kurang baik. Analisis hubungan diperoleh bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dan perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem (*p value* 0,001; *r* = 0,449). Sebaliknya tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dan perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem (*p value* 0,059; *r* = -0,256). Program pendidikan dan pelatihan tentang *traveler's diarrhea* pada *food handlers* untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku tentang *traveler's diarrhea* perlu dilakukan untuk membantu menurunkan kasus *traveler's diarrhea*.

Kata Kunci: *Food Handlers, Traveler's Diarrhea, Pengetahuan, Perilaku, Sikap*

ABSTRACT

Traveler's diarrhea is a diarrhea commonly suffered by tourists due to consuming contaminated food and drink. The process of preparing, processing and serving food by food handlers must be kept clean to reduce cases of traveler's diarrhea. This study aims to determine the relationship between knowledge and attitudes towards food handlers behavior regarding traveler's diarrhea in the tourism area of Rendang District, Karangasem. The research method was cross sectional analytic study involving all 55 food handlers as respondents. The sample in this study was selected using a total sampling technique. The results of the study on the knowledge of traveler's diarrhea found that the knowledge was 12.73% sufficient and 87.27% poor knowledge; attitudes about traveler's diarrhea was 56.36% positive and 43.64% negative attitudes; behavior about traveler's diarrhea was 72.73% good behavior and 27.27% bad behavior. Analysis of the relationship found that there was a significant relationship between attitudes and behavior of food handlers about traveler's diarrhea in the tourist area of Rendang District, Karangasem (*p value* 0.001; *r* = 0.449). On the other hand, there was no relationship between knowledge and behavior of food handlers about traveler's diarrhea in the tourist area of Rendang District, Karangasem (*p value* 0.059; *r* = -0.256). Education and training programs on traveler's diarrhea in food handlers to increase knowledge, attitudes and behavior about traveler's diarrhea are necessary to help reduce cases of traveler's diarrhea.

Keywords: *Food Handlers, Traveler's Diarrhea, Knowledge, Behavior, Attitude*

PENDAHULUAN

Traveler's diarrhea merupakan salah satu penyakit yang paling umum di kalangan wisatawan asing yang diakibatkan oleh makan makanan dan air yang terkontaminasi selama perjalanan (Keystone, 2019). *Traveler's diarrhea* adalah buang air besar dalam konsistensi encer sebanyak tiga kali atau lebih dalam 24 jam atau peningkatan dua kali lipat dari kebiasaan buang air besar awal yang dialami wisatawan saat berwisata (Leung et al., 2019).

Traveler's diarrhea merupakan penyakit yang paling banyak diderita wisatawan yang berkunjung ke negara berkembang. Bali adalah salah satu pulau di Indonesia yang menjadi tujuan favorit wisata terutama bagi wisatawan internasional. *Traveler's diarrhea* ditemukan pada wisatawan asing di Bali yang berasal dari negara maju (Ani & Suwiyoga, 2016).

Prevalensi tertinggi *traveler's diarrhea* di negara Asia Tenggara diduduki oleh Vietnam dan Indonesia sebesar 19% kemudian diikuti oleh Laos PDR dan Filipina (Kittittrakul et al., 2015). Selama tahun 2016 laporan dari rumah sakit rujukan utama Dinas Kesehatan Pelabuhan Denpasar menunjukkan bahwa jumlah kasus diare pada wisatawan sebanyak 1.571 kasus (42,5 %) dari total 3.698 kasus, baik rawat jalan maupun rawat inap. Jumlah kasus *travelers's diarrhea* pada wisatawan yang dirawat di Poliklinik Kantor Kesehatan Pelabuhan selama satu bulan yaitu bulan Januari 2018, dilaporkan sebanyak 36 orang dari 177 pasien (Wahyuni, Wirawan, & Hendrayana, 2019). Insiden *traveler's diarrhea* di Bali kebanyakan dialami oleh wisatawan dari Eropa 37,6%, Australia 31,9%, Asia 22,6%, dan Benua Amerika 2,8% (Ani & Suwiyoga, 2016).

Tingginya kejadian *traveler's diarrhea* pada wisatawan asing akan mempengaruhi jumlah kunjungan wisatawan internasional. Hal ini

berpengaruh secara tidak langsung terhadap perekonomian masyarakat Bali. Pemerintah dalam hal ini Dinas Kesehatan, telah melaksanakan upaya pencegahan melalui penerapan pencegahan penyakit menular dan pengawasan sanitasi tempat umum termasuk restoran dan hotel, namun hasilnya belum maksimal. Programnya hanya mampu menekan kejadian diare sebesar 50,7% (Ani & Suwiyoga, 2016).

Dilihat dari angka kejadian dan dampak *travelers's diarrhea* penting untuk mengidentifikasi pengetahuan, sikap dan perilaku *food handlers* terkait *travelers's diarrhea*. *Food handlers* adalah karyawan yang bekerja langsung mengolah dan menyajikan makanan serta membersihkan peralatan memasak (Al-Kandari, Al-abdeen & Sidhu, 2019). Menurut Notoatmodjo (2012) pengetahuan adalah hasil penginderaan atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (Notoadmodjo, 2012). Sikap merupakan suatu reaksi atau respon dari seorang individu terhadap objek (Azwar, 2011). Menurut Notoatmodjo (2012) perilaku merupakan kegiatan yang dapat diamati yang dilakukan seseorang berdasarkan pemikiran dan penilaian terhadap suatu objek (Notoadmodjo, 2012).

Rendang adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Karangasem, Bali, yang terdiri dari enam desa dan memiliki beberapa tempat wisata. Tempat wisata yang terdapat di Kecamatan Rendang seperti taman bermain, rafting, tempat pemandian, dan restoran. Daerah wisata Kecamatan Rendang banyak terdapat restoran dan warung makan di dekat tempat wisata. Sampai saat ini belum ada data mengenai hubungan pengetahuan dan sikap terhadap perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem. Maka dari itu peneliti tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai "Hubungan Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku

Food Handlers tentang *Traveler's Diarrhea* di Daerah Wisata Kecamatan Rendang, Karangasem”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan rancangan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah *food handlers* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 55 *food handlers* yang dipilih dengan teknik *total sampling*. Pengetahuan, sikap dan perilaku *food handlers* menjadi variabel dalam penelitian ini. Tempat penelitian di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem, proses penelitian dilaksanakan pada bulan Februari-Maret 2021. Pengambilan data penelitian dilaksanakan selama 2 minggu.

Pengumpulan data dilakukan hanya satu kali pada responden dengan langsung datang ke tempat penelitian dengan memperhatikan protokol kesehatan. Peneliti membatasi

Hasil analisis data mengenai gambaran karakteristik *food handlers* di

pengambilan data dengan cara setiap satu hari peneliti hanya mengambil 5 responden. *Informed consent* diisi oleh responden sebelum mengisi kuesioner.

Data dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner pengetahuan, sikap dan perilaku tentang *traveler's diarrhea*. Kuesioner pengetahuan tentang *traveler's diarrhea* dengan hasil uji validitas 0,476-0,879 dan hasil reliabilitas senilai 0,868. Kuesioner sikap tentang *traveler's diarrhea* dengan hasil uji validitas 0,296-0,789 dan hasil reliabilitas senilai 0,661. Kuesioner perilaku tentang *traveler's diarrhea* dengan hasil uji validitas 0,273-0,880 dan hasil reliabilitas senilai 0,886. Uji korelasi Spearman Rank digunakan untuk menganalisis data peneliti.

HASIL PENELITIAN

Daerah Wisata Kecamatan Rendang, Karangasem disajikan pada tabel.1

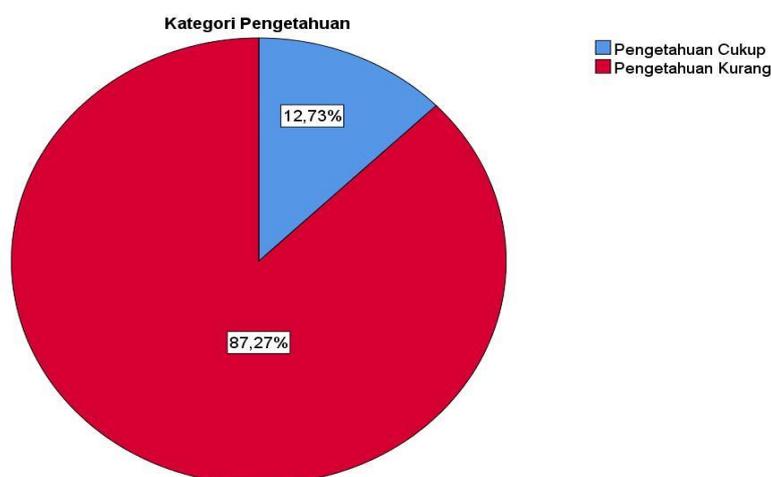
Tabel 1 Gambaran Karakteristik *Food Handlers* di Daerah Wisata Kecamatan Rendang tahun 2021 (n=55)

Variabel	Kategori	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	24	43,6
	Perempuan	31	56,4
	Total	55	100
Usia	<21 Tahun	8	14,5
	21-41 Tahun	39	70,9
	>41 Tahun	8	14,5
	Total	55	100
Pendidikan Terakhir	SD	1	1,8
	SMP	4	7,3
	SMA	46	83,6
	Perguruan Tinggi	4	7,3
	Total	55	100
Tempat Bekerja	Pedagang Kaki Lima	8	14,5
	Restoran	47	85,5
	Total	55	100
Pekerjaan	Pedagang Kaki Lima	8	14,5

	Karyawan yang Bertugas Mencuci Peralatan Masak	1	1,8
	<i>Waitress</i>	23	41,8
	<i>Waiter</i>	10	18,2
	Koki	13	23,6
	Total	55	100
Lama Bekerja	<2 Tahun	7	12,7
	2-4 Tahun	24	43,6
	5-6 Tahun	8	14,5
	>6 Tahun	16	29,1
	Total	55	100
Menghadiri Kursus Penanganan Makanan yang Aman	Tidak	50	90,9
	Ya	5	9,1
	Total	55	100
Waktu Menghadiri Kursus Penanganan Makanan yang Aman	Tidak Pernah Menghadiri	50	90,9
	<3 Tahun	3	60
	>3 Tahun	2	40
	Total	5	100

Hasil pengukuran gambaran karakteristik *food handlers* di Daerah Wisata Kecamatan Rendang, Karangasem, menunjukkan bahwa mayoritas *food handlers* berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 31 orang (56,4%). Usia *food handlers* sebagian besar berada di rentang usia 21-41 tahun yaitu sebanyak 39 orang (70,9%). *Food handlers* sebanyak 46 orang (83,6%) berpendidikan terakhir SMA. *Food handlers* yang berjumlah 55 orang sebanyak 47 orang (85,5%) bekerja di

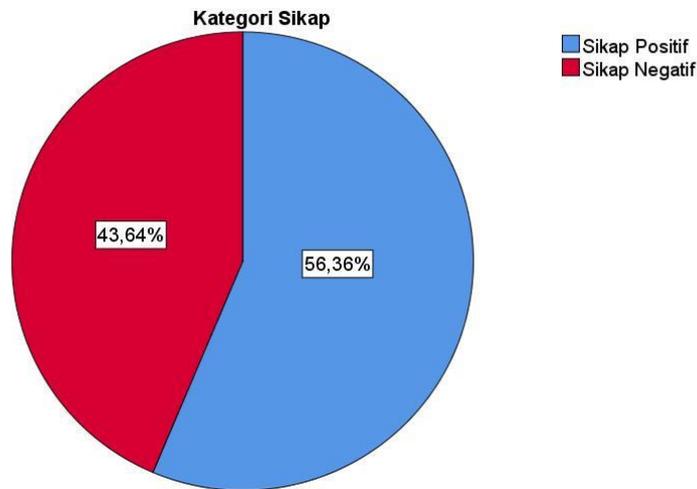
restoran sedangkan sebanyak 8 orang (14,5%) merupakan pedagang kaki lima. *Food handlers* mayoritas sudah bekerja selama 2-4 tahun (43,6%). *Food handlers* yang mengikuti kursus penanganan makanan yang aman masih sangat sedikit yaitu hanya sebanyak 5 orang (9,1%). *Food handlers* melaporkan mengenai waktu mengikuti kursus penanganan makanan yang aman yaitu <3 tahun yang lalu sebanyak 3 orang (60%) dan >3 tahun lalu sebanyak 2 orang (40%).



Gambar 1 Gambaran Pengetahuan tentang *Traveler's Diarrhea* di Kalangan *Food Handlers* di Daerah Wisata Kecamatan Rendang tahun 2021 (n=55)

Hasil pengukuran pengetahuan tentang *travelers diarrhea* di kalangan *food handlers* didapatkan bahwa sebagian

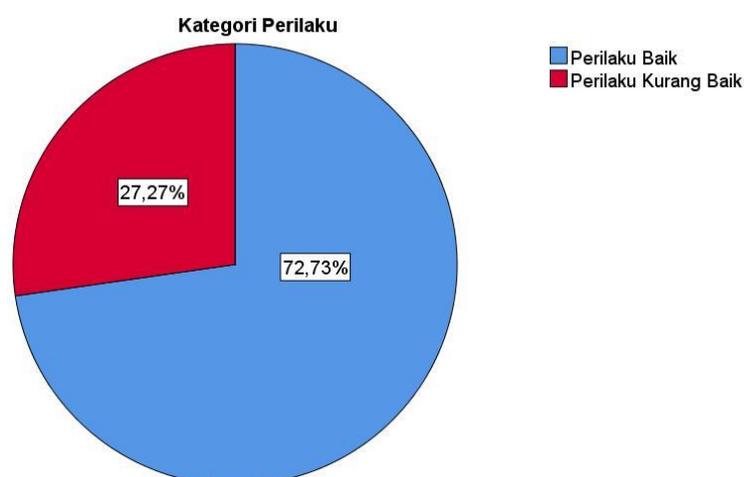
besar *food handlers* memiliki pengetahuan yang kurang tentang *traveler's diarrhea* (87,27%).



Gambar 2 Gambaran Sikap tentang *Traveler's Diarrhea* di Kalangan *Food Handlers* di Daerah Wisata Kecamatan Rendang tahun 2021 (n=55)

Hasil pengukuran sikap tentang *traveler's diarrhea* di kalangan *food handlers* didapatkan bahwa sebagian

besar *food handlers* memiliki sikap yang positif tentang *traveler's diarrhea* (56,36%).



Gambar 3 Gambaran Perilaku tentang *Traveler's Diarrhea* di Kalangan *Food Handlers* di Daerah Wisata Kecamatan Rendang tahun 2021 (n=55)

Hasil pengukuran perilaku tentang *traveler's diarrhea* di kalangan *food handlers* didapatkan bahwa sebagian

besar *food handlers* memiliki perilaku yang baik tentang *traveler's diarrhea* (72,73%).

Tabel 2 Hubungan antara Pengetahuan dan Perilaku *Food Handlers* tentang *Traveler's Diarrhea* di Daerah Wisata Kecamatan Rendang tahun 2021

Variabel	Uji Korelasi Spearman Rank		
	N	p-value	R
Pengetahuan	55	0,059	-0,256
Perilaku			

Hasil analisis korelasi didapatkan nilai *p value* lebih dari 0,05 yaitu 0,059. Nilai *p value* menunjukkan tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dan

perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem.

Tabel 3 Hubungan antara Sikap dan Perilaku *Food Handlers* tentang *Traveler's Diarrhea* di Daerah Wisata Kecamatan Rendang tahun 2021

Variabel	Uji Korelasi Spearman Rank		
	N	p-value	R
Sikap	55	0,001	0,449
Perilaku			

Hasil analisis korelasi didapatkan nilai *p value* 0,001 dan nilai korelasi (r)= 0,449. Hasil analisis korelasi ini menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dan perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem. Hasil analisis korelasi juga berpola positif. Berpola positif memiliki

arti semakin positif sikap *food handlers* terhadap *traveler's diarrhea* maka semakin baik perilaku *food handlers* terhadap *traveler's diarrhea*, begitu juga sebaliknya. Berdasarkan nilai r hitung yaitu 0,449 kekuatan hubungan antara sikap dan perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* adalah hubungan yang cukup erat.

PEMBAHASAN

Penelitian ini menunjukkan mayoritas *food handlers* berjenis kelamin perempuan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Lee (2017) bahwa *food handlers* mayoritas berjenis kelamin perempuan. Suryani, Sutomo dan Aman (2019) menyatakan meskipun jenis kelamin tidak memiliki keterkaitan namun berdasarkan rasio prevalensi dapat diketahui bahwa *food handlers* laki-laki memiliki risiko praktik keamanan makanan yang tidak

aman sebesar 2,228 kali lebih tinggi daripada *food handlers* perempuan.

Food handlers pada penelitian ini mayoritas berusia di rentang 21-41 tahun. *Food handlers* dengan usia masa remaja akhir dan masa dewasa akhir merupakan masa-masa produktif, sesuai dengan kategori umur menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2014, usia produktif adalah usia 15-64 tahun (Amelia dan Adi, 2019). Masa dewasa juga merupakan masa matur yaitu individu dapat membedakan hal yang benar dan salah

maupun baik dan buruk sehingga mampu membuat keputusan sesuai dengan nilai-nilai kehidupan (Hurlock, 2011). Penelitian Lusiyana dan Mujiyanto (2021) mendapatkan hasil bahwa usia tidak berhubungan dengan tingkat pengetahuan dan perilaku kebersihan diri dan pengolahan jajanan sehat pada pedagang asongan di Ngaglik Sleman Yogyakarta. Penelitian oleh Suryani, Sutomo dan Aman (2019) juga mendapatkan hasil bahwa nilai rasio prevalensi menunjukkan *food handlers* yang berusia muda memiliki risiko praktik keamanan makanan yang buruk sebesar 2,025 kali lebih tinggi dibandingkan *food handlers* yang lebih dewasa.

Pendidikan *food handlers* pada penelitian ini mayoritas berpendidikan SMA. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hardiah, Nabawiyah dan Pibriyanti (2020) bahwa *food handlers* yang bekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit UNS Surakarta mayoritas berpendidikan SMA. Penelitian Swamilaksita dan Pakpahan (2018) juga mendapatkan hasil bahwa setiap kantin yang memiliki *food handlers* yang berpendidikan terakhir SMA akan memiliki kecenderungan penerapan kebersihan sanitasi yang lebih besar 2,269 kali dari *food handlers* yang tidak berpendidikan terakhir SMA.

Food handlers di daerah wisata Kecamatan Rendang mayoritas sudah bekerja selama 2-4 tahun. Penelitian Cahyaningsih, Nurjazuli dan Dangiran (2018) mendapatkan hasil adanya hubungan antara lama bekerja dengan praktik *food handlers* dalam penerapan kebersihan pengelolaan makanan. Cahyaningsih, Nurjazuli dan Dangiran juga menyatakan bahwa lama masa kerja merupakan pengalaman tersendiri bagi individu yang dapat menentukan perkembangan dalam bekerja. *Food handlers* pada penelitian ini hanya 9,1% yang menghadiri kursus penanganan makanan yang aman. *Food handlers* yang

menghadiri kursus penanganan makanan melaporkan bahwa sebanyak 60% menghadiri kursus <3 tahun yang lalu dan sebanyak 40% menghadiri kursus >3 tahun yang lalu. Peningkatan pengetahuan dengan mengikuti berbagai pelatihan sangat penting untuk dilakukan pada *food handlers* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem. Mengingat mayoritas *food handlers* masih muda dan memiliki pendidikan terakhir SMA sehingga mudah untuk menerima informasi dan menerapkannya dalam praktek sehari-hari.

Berdasarkan hasil penelitian nilai pengetahuan tentang *travelers diarrhea* di kalangan *food handlers* didapatkan bahwa sebagian besar *food handlers* memiliki pengetahuan kurang. *Food handlers* memiliki pengetahuan yang masih kurang tentang *traveler;s diarrhea*, hal ini mungkin disebabkan karena minimnya pelatihan, literasi yang rendah, dan minimnya informasi dari dinas terkait seperti dinas kesehatan maupun puskesmas. Pada penelitian yang dilakukan oleh Gruenfeldova, Domijan, dan Walsh (2019) mendapatkan hasil bahwa tingkat pelatihan keamanan pangan yang diperoleh *food handlers* memiliki pengaruh yang signifikan (nilai $p < 0,01$) pada skor pengetahuannya.

Food handlers kurang mengetahui faktor risiko *traveler's diarrhea* khususnya pengetahuan material apa saja yang dapat menularkan diare, hanya 1,8% *food handlers* yang bisa menjawab dengan benar. Sebaliknya *food handlers* mayoritas mengetahui waktu yang tepat untuk mencuci tangan. Pengetahuan mengenai waktu yang tepat untuk mencuci tangan merupakan pertanyaan yang paling tinggi skor nilainya diantara pertanyaan cara pencegahan diare lainnya. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Hamed dan Mohammed (2020) didapatkan bahwa hampir semua *food handlers* (98,7%) mengetahui peran

penting dari praktik sanitasi umum di tempat kerja seperti mencuci tangan.

Sebagian besar *food handlers* di daerah wisata Kecamatan Rendang memiliki sikap positif terhadap *traveler's diarrhea*. Sikap positif *food handlers* seakan dibentuk oleh pengelola restoran. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu responden yang bekerja di restoran bahwa walaupun bekerja tidak ada standar operasional yang tertulis namun kinerja pegawai dimonitor dan evaluasinya diumumkan pada rapat evaluasi kerja yang dilakukan setiap satu bulan sekali yaitu setiap tanggal 1. Rapat tersebut akan membahas lebih lanjut mengenai kinerja pegawai yang kurang dalam satu bulan terakhir. Rapat evaluasi kerja ini, mungkin menjadi salah satu faktor yang menyebabkan sikap positif pada responden. Selain itu hasil dari penelitian ini, *food handlers* memiliki sikap positif khususnya pada aspek afektif yaitu *food handlers* mempunyai persepsi setuju dalam pemeriksaan medis setiap enam bulan sekali.

Sebanyak 43,64% *food handlers* di daerah wisata Kecamatan Rendang memiliki sikap yang negatif, khususnya pada aspek psikomotor. *Food handlers* mempunyai persepsi bahwa memakai tutup kepala dapat mencemari makanan. Persepsi ini berkaitan dengan tidak disediakan penutup kepala oleh pengelola restoran. Selain itu *food handlers* juga memiliki persepsi negatif mengenai pemakaian talenan dan pisau yang berbeda untuk memotong daging mentah dan sayuran. Persepsi ini berkaitan dengan pengetahuan dan juga pengalaman bekerja dari *food handlers*. Hal ini menunjukkan sebagian besar *food handlers* memiliki sikap ingin bekerja lebih efisien dengan menggunakan talenan yang sama. Selain itu juga karena kurang pengetahuan mengenai faktor risiko *traveler's diarrhea* yang dapat diakibatkan karena penggunaan talenan

yang sama saat memotong daging mentah dan sayuran.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar *food handlers* memiliki perilaku yang baik tentang *traveler's diarrhea*. Berdasarkan observasi dan wawancara, pengelola restoran berperan dalam evaluasi dan monitoring kinerja pegawainya melalui evaluasi kerja setiap satu bulan sekali. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa *food handlers* memiliki perilaku baik pada aspek kebersihan makanan seperti menutup makanan yang sudah selesai dimasak, menggunakan piring yang bersih, menyajikan makanan yang masih hangat, dan mencuci alat masak dengan air mengalir. Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa *food handlers* memiliki perilaku kurang baik pada aspek *personal hygiene*. Perilaku *food handlers* yang kurang baik seperti tidak menggunakan sarung tangan *disposable*, tidak menggunakan penutup kepala dan tidak memakai celemek saat menyentuh atau mendistribusikan makanan. Perilaku *food handlers* yang kurang baik tersebut dapat disebabkan karena dari pihak restoran tidak menyediakan penutup kepala, sarung tangan *disposable*, dan juga celemek untuk dipakai oleh karyawannya. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Reuboca, et al. (2017) yang mendapatkan hasil bahwa ditemukan beberapa kesalahan *food handlers* salah satunya tidak menggunakan sarung tangan sekali pakai saat memegang atau membagikan makanan (39,6%).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dan perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem (*p value* 0,059; *r*= -0,256). Hasil penelitian ini sejalan dengan beberapa hasil penelitian lainnya. Penelitian yang dilakukan oleh Astuti dan Suryani (2018) kepada pedagang angkringan di kawasan

Malioboro, mendapatkan hasil bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dan perilaku responden terhadap hidup bersih dan sehat. *Food handlers* di daerah wisata Kecamatan Rendang dinyatakan memiliki pengetahuan yang kurang tentang *traveler's diarrhea* namun perilaku *food handlers* dalam memproses makanan tergolong baik. Ini mencerminkan tingginya pengetahuan tentang *hygiene* tidak diikuti oleh perilaku *hygiene* yang baik. Hal ini sesuai dengan penelitian Sulistiawati & Zohrah, (2018) menunjukkan bahwa tindakan seseorang tidak selalu konsisten dengan pengetahuan seseorang.

Hasil analisis korelasi ini menyatakan bahwa terdapat hubungan

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dan perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem. Terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dan perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem. Hasil analisis korelasi berpola positif. Kekuatan hubungan antara sikap dan perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* adalah hubungan yang cukup erat.

Instansi kesehatan seperti puskesmas diharapkan dapat memberikan

yang signifikan antara sikap dan perilaku *food handlers* tentang *traveler's diarrhea* di daerah wisata Kecamatan Rendang, Karangasem. Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Iwu, et al (2017) bahwa ada hubungan antara sikap dengan perilaku *food handlers* terhadap tingkat praktik kebersihan makanan. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Ncube, et al (2020) yang meneliti pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan makanan pada *food handlers* di 22 restoran perkotaan Zimbabwe dan didapatkan hasil bahwa terdapat korelasi positif yang signifikan antara sikap dan perilaku *food handlers*.

program pendidikan dan pelatihan tentang *traveler's diarrhea* pada *food handlers* yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku tentang *traveler's diarrhea*. *Food handlers* diharapkan dapat mencari informasi yang benar mengenai *traveler's diarrhea* sehingga dapat mengetahui, bersikap maupun bertindak dalam mencegah faktor risiko terjadinya *traveler's diarrhea*. Pengelola restoran diharapkan dapat menyediakan perlengkapan untuk karyawannya dalam menjaga kebersihan makanan seperti penutup kepala, sarung tangan *disposable*, dan juga celemek.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Kandari, D., Al-abdeen, J., & Sidhu, J. (2019). Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers in restaurants in Kuwait. *Food Control*, 103, 103-110. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.03.040>
- Amelia, M., & Adi, A. (2019). Hubungan sikap penjamah makanan dengan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di Kampung Kue Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 140-146. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i2.140-146>
- Ani, L., & Suwiyoga, K. (2016). Traveler's diarrhea risk factors on foreign tourists in Denpasar Bali-Indonesia May and August 2013. *Bali Medical Journal*, 5(1), 152-156. E-ISSN.2302-2914

- Astuti, F. D., & Suryani, D. (2018). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 79-86.
- Azwar, S. (2011). *Sikap dan perilaku: Sikap manusia teori dan pengukurannya (edisi 2)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, N., & Dangiran, H. L. (2018). Hubungan lama bekerja, pengawasan dan ketersediaan fasilitas sanitasi dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 6(6), 363-368. ISSN: 2356-3346
- Gruenfeldova, J., Domijan, K., & Walsh, C. (2019). A study of food safety knowledge, practice and training among food handlers in Ireland. *Food Control*, 105, 131-140. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.05.023>
- Hamed, A., & Mohammed, N. (2020). Food safety knowledge, attitudes and self-reported practices among food handlers in Sohag Governorate, Egypt. *Eastern Mediterranean Health Journal*, 26(4), 374-38. <https://doi.org/10.26719/emhj.19.047>
- Hardiah, M., Nabawiyah, H., & Pibriyanti, K. (2020). Correlation between knowledge and attitudes to the behavior of personal hygiene food handlers in Nutrient Department. *Sport and Nutrition Journal*, 2(1), 17-24
- Hurlock, Elizabeth B. (2011). *Psikologi Perkembangan: Suatu Pendekatan Sepanjang Rentang Kehidupan*. Jakarta : Erlangga.
- Iwu, A.C., Uwakwe, K.A., Duru, C.B., Diwe, K.C., Chineke, H.N., Merenu, I.A., Oluoha, U.R., Madubueze, U.C., Ndukwu, E. and Ohale, I. (2017). Knowledge, Attitude and Practices of Food Hygiene among Food Vendors in Owerri, Imo State, Nigeria. *Occupational Diseases and Environmental Medicine*, 5, 11-25. <https://doi.org/10.4236/odem.2017.51002>
- Keystone, J. S., Kozarsky, P. E., Connor, B. A., Nothdurft, H. D., Mandelson, M., & Leder, K. (2019). *Travel medicine. Fourth edition*. Elsevier
- Kittittrakul, C., Lawpoolsri, S., Kusolsuk, T., Olanwjitwong, J., Tangkanakul, W., & Piyaphanee, W. (2015). Traveler's diarrhea in foreign travelers in Southeast Asia: A cross-sectional survey study in Bangkok, Thailand. *The American Journal of Tropical Medicine and Hygiene*, 93(3), 485-490. Doi:10.4269/ajtmh.15-0157
- Lee, H. K., Abdul Halim, H., Thong, K. L., & Chai, L. C. (2017). Assessment of food safety knowledge, attitude, self-reported practices, and microbiological hand hygiene of food handlers. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14(1). <https://doi.org/10.3390/ijerph14010055>
- Leung, A. K., Leung, A. A., Wong, A. H., & Hon, K. L. (2019). Travelers' diarrhea: A clinical review. *Recent Patents on Inflammation & Allergy Drug Discovery*, 13(1), 38-48. DOI: 10.2174/1872213X13666190514105054
- Lusiyana, N., & Mujiyanto. (2021). Pengetahuan, perilaku kebersihan diri dan pengolahan jajanan sehat: sebuah studi pada pedagang asongan di Ngaglik Sleman Yogyakarta. *Jurnal Education and Development*, 9(1), 77-77. E.ISSN.2614-6061
- Ncube, F., Kanda, A., Chijokwe, M., Mabaya, G., & Nyamugure, T. (2020). Food safety knowledge, attitudes and practices of restaurant food handlers in a lower-middle-income country. *Food science & nutrition*, 8(3), 1677-1687. DOI: 10.1002/fsn3.1454
- Notoatmodjo, S. (2012). *Konsep perilaku dan perilaku kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Reboucas, L. T., Santiago, L. B., Martins, L. S., Menezes, A. C. R., Araújo, M. D. P. N., & de Castro Almeida, R. C. (2017). Food safety knowledge and practices of food handlers, head chefs and managers in hotels' restaurants of Salvador, Brazil. *Food Control*, 73, 372-381. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.08.026>

- Sulistiawati, F., & Zohrah, M. (2018). Perilaku Higienitas Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higienitas Di Kantin Sdn 3 Kekait Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat. *JUPE: Jurnal Pendidikan Mandala*, 3(3), 317-320. ISSN 2548-5555.
- Suryani, D., Sutomo, A. H., & Aman, A. T. (2019). The factors associated with food safety practices on food handlers in primary school canteens. *Unnes Journal of Public Health*, 8(1), 1-9. eISSN 2584-7604
- Swamilaksita, P. D., & Pakpahan, S. R. (2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan higienitas sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutrire Dianita*, 8(2), 71-79.
- Pratadina, A., Darundiati, Y. H., & Dangiran, H. L. (2017). Hubungan higienitas dan sanitasi dengan kontaminasi escherichia coli pada jajanan pedagang kaki lima di Sekolah Dasar Kelurahan Pendrikan Lor, Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(5), 502-513. ISSN: 2356-3346
- Wahyuni, N. W. M. S., Wirawan, I. M. A., & Hendrayana, M. A. (2019). Risks factors for diarrhea among travellers visiting Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive (PHPMA)* 2019, 7(2), 121-126. E-ISSN: 2503-2356