

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN *HYGIENE* SANITASI PADA PENGOLAHAN TERASI DI GAMPONG SIMPANG LHEE KECAMATAN LANGSA BARAT

Yusriati¹, T. Faisal², Suci Ramadhani³

¹²Dosen STIKes Bustanul Ulum Langsa-Aceh

³Mahasiswa STIKes Bustanul Ulum Langsa-Aceh

Email: yusriatilangsa@gmail.com, tfaisal2503@gmail.com

ABSTRAK

Pendahuluan: Menurut Kemenkes (2019), *hygiene* sanitasi dalam pengolahan terasi sebagian besar tidak sesuai dengan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Masih banyak pengusaha terasi yang tidak memperhatikan *higiene* saat proses pembuatan terasi. Dampak dari kurang baiknya *hygiene* sanitasi adalah makanan yang dihasilkan dapat terkontaminasi bakteri yang menyebabkan berkembangnya mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan *hygiene* sanitasi pada pengolahan terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat tahun 2024. **Metode:** Desain penelitian ini menggunakan jenis *analytic* dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh petugas pengolah terasi di Kota Langsa sebanyak 37 orang. Sampel dalam penelitian adalah *total sampling* yaitu seluruh petugas pengolah terasi di Kota Langsa sebanyak 37 orang. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner yang dikembangkan peneliti berdasarkan variabel penelitian. Data yang telah dikumpulkan dianalisa secara univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi-Square*. **Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan pengetahuan dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dengan *p-value* 0,000 ($p < 0,05$). Ada hubungan sikap dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dengan *p-value* 0,000 ($p < 0,05$). Tidak ada hubungan pendidikan dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dengan *p-value* 0,332 ($p > 0,05$).

Kata kunci: *Hygiene* Sanitasi, Terasi, Pengetahuan, Pendidikan, Sikap

ABSTRACT

Introduction: According to the Ministry of Health (2019), sanitation hygiene in shrimp paste processing is largely not in accordance with *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). There are still many shrimp paste entrepreneurs who do not pay attention to hygiene during the shrimp paste making process. The impact of poor sanitation hygiene is that the food produced can be contaminated with bacteria which causes the development of pathogenic microorganisms that cause disease. This research aims to determine the factors related to sanitation hygiene in shrimp paste processing in Gampong Simpang Lhee, West Langsa District in 2024. **Method:** This research design uses an analytical type with a cross sectional approach. The population in this study was all 37 shrimp paste processing officers in Langsa City. The sample in the research was a total sampling, namely all 37 shrimp paste processing officers in Langsa City. The tool used in this research is a questionnaire developed by researchers based on research variables. The collected data was analyzed univariately and bivariately using the *Chi-Square* test. **Results:** The results of the research show that there is a relationship between knowledge and sanitation hygiene in shrimp paste processing with a *p-value* of 0.000 ($p < 0.05$). There is a relationship between attitude and hygiene, sanitation of shrimp paste processing with a *p-value* of 0.000 ($p < 0.05$). There is no relationship between education and sanitation hygiene in shrimp paste processing with a *p-value* of 0.332 ($p > 0.05$).

Keywords: *Hygiene* Sanitation, Shrimp Paste, Knowledge, Education, Attitude

PENDAHULUAN

Sanitasi lingkungan adalah status kesehatan suatu lingkungan yang mencakup perumahan, pembuangan kotoran, penyediaan air bersih dan sebagainya. Sanitasi pada pengolahan terasi adalah suatu yang harus diperhatikan karena dapat mempengaruhi kualitas terasi yang dihasilkan. Berdasarkan data Dunia tentang sanitas pengolahan makanan yang dapat menjadi sumber penyebaran penyakit (zoonosis) yang cepat. Bahkan sejumlah wabah penyakit saat ini ditularkan melalui pangan yang pengolahannya tidak *hygiene* (Candriani, 2021).

Terasi digunakan sebagai bumbu dalam beragam masakan Indonesia. Terasi dibuat dari udang kecil atau rebon dengan penambahan garam difermentasi pada suhu tertentu selama beberapa hari (Rahmayati et al., 2018). Kandungan bakteri dalam terasi tercantum dalam standar kualitas mikrobiologis terasi menurut SNI 2076:2016. Standar kualitas mikrobiologis terasi adalah tidak mengandung bakteri *E. coli* dan *Salmonella* dengan standar batas bakteri yang diperbolehkan pada bahan pangan yaitu 10⁵ CFU/g (Pal et al., 2020).

Berdasarkan data Survey Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) BPS, konsumsi terasi pada masyarakat Aceh selama tahun 2011-2018 menunjukkan peningkatan sebesar 6,27%. Udang merupakan bahan makanan yang mudah membusuk sehingga produksi yang meningkat dan melimpah harus dilakukan dengan baik agar meminimalisir kandungan bakteri dalam terasi (Yusrianti, 2022).

Salah satu olahan industri rumah tangga adalah terasi yang merupakan salah satu produk perikanan yang pembuatannya dilakukan dengan proses fermentasi, yaitu dengan penambahan garam yang menyebabkan penguraian protein menjadi asam amino. Kadar garam dan lama fermentasi merupakan faktor penting dalam proses pembuatan terasi. Proses fermentasi diawali dengan penumbukan bahan dasar dan bahan tambahan diikuti dengan pencetakan kemudian penjemuran satu hari. Proses tersebut dimaksudkan untuk menghasilkan

komponen-komponen yang memberikan cita rasa dan aroma spesifik terasi yang disukai. Bahan baku utama pembuatan terasi adalah udang rebon atau ikan-ikan kecil seperti ikan teri ataupun ikan hasil tangkapan sampingan (Apri, 2019).

Terdapat tiga kriteria wujud produk terasi menurut (SNI 2716:2016) yaitu: terasi pasta yang memiliki karakteristik semi padat, terasi kering padat blok yaitu terasi yang memiliki karakteristik kering dan berbentuk blok padat, dan terasi kering serbuk atau granula yaitu terasi yang memiliki karakteristik kering berbentuk serbuk atau butiran. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi keberadaan bakteri pada terasi dapat berasal dari air yang digunakan untuk mencuci udang, peralatan, atau mikroorganisme yang berasal dari tanah selama proses pengeringan (Helmi dkk, 2022).

Dampak dari kurang baiknya *hygiene* sanitasi pengolahan makanan adalah makanan yang dihasilkan dapat terkontaminasi bakteri yang menyebabkan berkembangnya mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit. Penyakit yang ditimbulkan akibat makanan yang sudah terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*). Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan khususnya dikalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (Permatasari dkk, 2021).

Kontaminasi bakteri patogen pada makanan dapat menyebabkan berbagai macam penyakit seperti *typhoid*, disentri, diare atau gastroenteritis, keracunan makanan dan lain sebagainya. Penyakit-penyakit ini akan mudah menyerang orang yang mengalami penurunan daya tahan tubuh karena faktor dari dalam (intrinsik) maupun dari luar (ekstrinsik). Penyakit bawaan makanan atau keracunan makanan yang ditimbulkan akibat adanya kontaminasi oleh bakteri patogen perlu mendapat perhatian secara seksama, karena penderita kasus ini dapat mengalami gangguan pencernaan dan gangguan penyerapan zat-zat gizi. Oleh karena itu diperlukan *hygiene* sanitasi yang

baik dalam pengolahan makanan (Baringbing dkk, 2022).

Hygiene sanitasi dalam pengolahan terasi sebagian besar tidak sesuai dengan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Penanganan dan pengolahan terasi harus dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip penanganan dan pengolahan yang baik. Terasi harus aman untuk dikonsumsi, terbebas dari bakteri dan bahan pengawet yang tidak diijinkan dalam penggunaannya. Namun masih banyak pengusaha terasi yang tidak memperhatikan *hygiene* pembuatan terasi seperti dalam proses pembuatannya tidak menggunakan sarung tangan, penutup kepala dan masker. Sanitasi dan *hygiene* yang kurang menjadi salah satu kelemahan dari produk terasi yang dihasilkan seperti terasi mudah busuk jika penyimpanan tidak sesuai, penyimpanan terasi ditempat yang lembab dapat menyebabkan tumbuhnya mikroorganisme (Kemenkes RI, 2019).

Beberapa penelitian terkait dengan perilaku *hygiene* sanitasi makanan seperti penelitian yang dilakukan oleh Husaini dkk (2020), mengenai faktor yang berhubungan dengan *hygiene* sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi yang menyimpulkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan ($p\text{-value} = 0,025$) dan sikap ($p\text{-value} = 0,010$) terhadap *hygiene* sanitasi rumah makan.

Hasil penelitian terkait yang dilakukan oleh Anggriana (2021), mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan *hygiene* sanitasi lingkungan pasar tradisional pada petugas kebersihan pasar di Kabupaten Kampar yang menyimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan *hygiene* sanitasi petugas kebersihan pasar ($p\text{ value } 0,003$), terdapat hubungan antara sikap dengan *hygiene* sanitasi petugas kebersihan pasar ($p\text{ value } 0,001$).

Kota Langsa memiliki wilayah pesisir di daerah Kuala Langsa dan merupakan kawasan desa di pinggir pantai. Masyarakat nelayan merupakan masyarakat yang aktif dalam memanfaatkan sumberdaya alam yang ada, salah satunya adalah masyarakat pengolah udang secara

tradisional. Masyarakat Kota Langsa biasanya mengolah hasil udang tangkapan menjadi terasi di rumah untuk meningkatkan sumber ekonomi. Proses pengolahan terasi di Kota Langsa belum menerapkan standar pengolahan dengan baik, mulai dari lingkungan pengolahan, penerimaan bahan baku, proses pengolahan, serta sanitasi dan *hygiene* pekerja. Kebersihan alat dan lingkungan pengolahan serta kesadaran para pekerja terkait dengan perilaku *hygiene* masih perlu ditingkatkan. Sanitasi dari peralatan, cara pengolahan yang tidak terjaga bahkan kurang di terapkan menyebabkan terjadinya kontaminasi terhadap produksi sehingga dapat mempengaruhi keamanan produk terasi yang dihasilkan.

Terasi dari Kota Langsa memiliki bentuk kotak padat dengan tekstur sedikit basah berwarna coklat kemerahan, umum dikenal masyarakat penggunaannya sebagai terasi atau beulacan Langsa. Proses pengolahan terasi di Kota Langsa masih menggunakan proses secara tradisional dilakukan oleh masyarakat desa yang didominasi oleh ibu-ibu. Tercemarnya terasi tersebut dapat terjadi melalui lingkungan yang tidak bersih, penggunaan alat yang kurang *hygienis*, dan kondisi penjual yang kurang bersih. Maka terasi tersebut dapat terkontaminasi oleh bakteri.

Pusat pengolahan terasi Kota Langsa dilakukan di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat. Hasil survey awal dengan melakukan observasi terhadap 10 pekerja yang tersebar di 4 lokasi pengolahan terasi pengolahan terasi didapatkan bahwa sebanyak 3 (30%) yang menerapkan *hygiene* sanitasi yang baik selebihnya sebanyak 7 (70%) yang menerapkan *hygiene* sanitasi yang kurang baik seperti para pekerja di tempat pengolahan tidak memakai alat pelindung diri, tempat pengolahan terasi yang tidak *hygiene* dan cara pengolahan yang sangat kurang baik yaitu dengan cara di pijak tanpa menggunakan alas kaki.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “faktor-faktor yang berhubungan dengan *hygiene* sanitasi pada pengolahan terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat tahun 2024”.

METODE

Desain penelitian ini menggunakan jenis *analytic* dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh petugas pengolah terasi di Kota Langsa sebanyak 37 orang. Sampel dalam penelitian adalah *total sampling* yaitu seluruh petugas pengolah terasi di Kota Langsa sebanyak 37 orang. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner yang dikembangkan peneliti berdasarkan variabel penelitian. Data yang telah dikumpulkan dianalisa secara univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi-Square*.

HASIL

Hasil penelitian yang dilakukan terhadap 37 petugas pengolah terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat, data yang diperoleh dari hasil pengumpulan data primer dengan menggunakan kuesioner didapatkan hasil sebagai berikut :

Analisis Univariat

a. Karakteristik Responden

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Petugas Pengolah Terasi di Gampon Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat Tahun 2024

No	Karakteristik	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Jenis Kelamin			
1	Laki-Laki	21	56,7
2	Perempuan	16	43,3
Total		37	100
Usia			
1	30-39 Tahun	5	13,5
2	40-49 Tahun	20	54,1
3	50-59 Tahun	12	32,4
Total		37	100

Tabel 1. diatas menunjukkan karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin sebagian besar laki-laki sebanyak 21 responden (56,7%) dan berdasarkan usia sebagian besar berusia 40-49 tahun sebanyak 20 responden (54,1%).

b. Hygiene Sanitasi

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi pada Pengolahan Terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat Tahun 2024

No	Hygiene Sanitasi	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	15	40,5
2	Tidak Memenuhi Syarat	22	59,5
Jumlah		37	100

Tabel 2. diatas hasil penelitian menunjukkan *hygiene* sanitasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 22 responden (59,5%).

c. Pengetahuan

Tabel. 3 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Hygiene Sanitasi pada Pengolahan Terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat Tahun 2024

No	Pengetahuan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	Baik	12	32,4
2	Cukup	13	35,2
3	Kurang	12	32,4
Jumlah		37	100

Tabel .3 Diatas Hasil Penelitian Menunjukkan Bahwa Dari 37 Responden Sebagian Besar Berpengetahuan Cukup Tentang *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Terasi Sebanyak 13 Responden (35,2%).

d. Sikap

Tabel 5.4

Distribusi Frekuensi Sikap Hygiene Sanitasi pada Pengolahan Terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat Tahun 2024

No	Sikap	Frekuensi (f)	Persentase (%)
	Positif	16	43,2
	Negatif	21	56,8
Jumlah		37	100

Tabel 4 diatas hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 37 responden sebagian besar bersikap negatif tentang *hygiene* sanitasi pengolahan terasi sebanyak 21 responden (56,8%).

e. Pendidikan

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Pendidikan Petugas Pengolah Terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Bara Tahun 2024

No	Pendidikan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	Tinggi	1	2,7
2	Menengah	16	43,2
3	Dasar	20	54,1
Jumlah		37	100

Tabel 5. diatas hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 37 responden sebagian besar berpendidikan dasar sebanyak 20 responden (54,1%).

Analisis Bivariat

a. Hubungan Pengetahuan dengan *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Terasi

Tabel 6 Hubungan Pengetahuan dengan *Hygiene* Sanitasi pada Pengolahan Terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat Tahun 2024

		Hygiene Sanitasi						P-Value
No	Pengetahuan	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat		Jumlah		
		f	%	f	%	f	%	
1	Baik	11	91,7	1	8,3	12	100	0,000
2	Cukup	4	30,8	9	69,2	13	100	
3	Kurang	0	0	12	100	12	100	
Jumlah		15	40,5	22	56,9	37	100	

Hasil uji statistik *Chi-Square* (*Person Chi-Square*) pada derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) diperoleh nilai *p-value* = 0,000 ($p<0,05$) yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan pengetahuan dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi.

b. Hubungan Sikap dengan *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Terasi

Tabel.7 Hubungan Sikap dengan *Hygiene* Sanitasi pada Pengolahan Terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Bara Tahun 2024

		<i>Hygiene Sanitasi</i>						<i>P-Value</i>
No	Sikap	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat		Jumlah		
		f	%	f	%	f	%	
1	Positif	13	81,2	3	18,8	16	100	0,000
2	Negatif	2	9,5	19	90,5	21	100	

Jumlah	15	40,5	22	56,9	37	100
---------------	-----------	-------------	-----------	-------------	-----------	------------

Hasil uji statistik *Chi-Square* (*Continuity Correction*) pada derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) diperoleh nilai *p-value* = 0,000 ($p<0,05$) yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan sikap dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi.

c. Hubungan Pendidikan dengan *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Terasi

Tabel 5.8 Hubungan Pendidikan dengan *Hygiene* Sanitasi pada Pengolahan Terasi di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat Tahun 2024

No	Pendidikan	Hygiene Sanitasi						P-Value
		Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat		Jumlah		
		f	%	f	%	f	%	
1	Tinggi	1	100	0	0	1	100	0,332
2	Menengah	5	31,2	11	68,8	16	100	
3	Dasar	9	45	11	55	20	100	
Jumlah		15	40,5	22	56,9	37	100	

Hasil uji statistik *Chi-Square* (*Person Chi-Square*) pada derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) diperoleh nilai *p-value* = 0,332 ($p>0,05$) yang berarti H_a ditolak dan H_o diterima sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan pendidikan dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi.

PEMBAHASAN

Hubungan Pengetahuan dengan *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Terasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 37 responden terdapat 12 responden yang berpengetahuan baik sebagian besar memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang memenuhi syarat sebanyak 11 responden (91,7%) dan sebagian kecil memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 1 responden (8,3%), dari 13 responden yang berpengetahuan cukup sebagian besar memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 9 responden (69,2%) dan sebagian kecil memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang memenuhi syarat

sebanyak 4 responden (30,8%) dan dari 12 responden yang berpengetahuan kurang seluruhnya memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang tidak memenuhi syarat.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang di lakukan oleh Husaini (2022), mengenai hubungan pengetahuan *hygiene* sanitasi dengan pengolahan terasi. Hasil menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dengan *p-value* 0,001 ($p < 0,05$).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang di lakukan oleh Hartini (2022), mengenai hubungan tingkat pengetahuan pengolahan terasi dengan *hygiene* sanitasi di Kecamatan Lemahwungk, Kota Cirebon. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan *hygiene* sanitasi dengan nilai *p-value* = 0,04.

Pengetahuan merupakan hasil mengingat sesuatu hal, termasuk mengingat kembali kejadian yang pernah dialami baik secara sengaja maupun tidak disengaja dan ini terjadi setelah orang melakukan kontak atau pengamatan terhadap suatu objek tertentu. Perilaku yang disadari oleh pengetahuan akan lebih bertahan lama dari pada perilaku yang tidak disadari oleh pengetahuan, sebab perilaku ini terjadi akibat adanya paksaan atau aturan yang mengharuskan untuk berbuat. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan meliputi: pendidikan, pekerjaan, umur, minat, pengalaman, kebudayaan dan informasi (Yusuf, 2018).

Pengetahuan seseorang terhadap objek mempunyai intensitas atau tingkat yang berbeda-beda seperti pengetahuan Sintesis (*synthesis*) Sintesis menunjuk suatu kemampuan seseorang untuk merangkum atau meletakkan dalam satu hubungan yang logis dari komponen-komponen pengetahuan yang dimiliki. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang telah ada (Notoatmodjo, 2016).

Peneliti berasumsi pengetahuan mengenai *hygiene* sanitasi sangat penting dalam membentuk perilaku *hygiene* dalam pengolahan

terasi, dimana pekerja dengan tingkat pengetahuan yang baik memiliki *hygiene* sanitasi yang memenuhi syarat dikarenakan mereka memahami akan pentingnya menjaga *hygiene* sanitasi untuk menjaga kualitas produk. Namun sebagian besar pengetahuan pekerja dalam penelitian ini adalah cukup dimana pekerja dengan pengetahuan cukup sebagian besar tidak memenuhi syarat *hygiene* sanitasi. Hal tersebut karena masih rendahnya tingkat pendidikan pekerja yang ditunjukkan dengan sebagian besar berpendidikan dasar sehingga pekerja tidak banyak memperoleh informasi mengenai *hygiene* sanitasi. Oleh karena itu, pengetahuan serta sosialisasi tentang *hygiene* sanitasi sangat diperlukan untuk memastikan bahwa proses pengolahan terasi dilakukan dengan cara yang baik.

Hubungan Sikap Dengan *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Terasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 37 responden terdapat 16 responden yang bersikap positif sebagian besar memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang memenuhi syarat sebanyak 13 responden (81,2%) dan sebagian kecil memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 3 responden (18,8%). Sedangkan dari 21 responden yang bersikap sebagian besar mayoritas memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 19 responden (90,5%) dan sebagian kecil memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang memenuhi syarat sebanyak 2 responden (9,5%).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang di lakukan oleh Nisa (2021), mengenai hubungan sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada pengolahan terasi di Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dengan *p-value* sebesar 0,041.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang di lakukan oleh Putri (2023), mengenai

hubungan sikap *hygiene* sanitasi dengan pengolahan terasi di Kecamatan Tapos Kota Depok. Hasil menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dengan nilai *p-value* 0,048.

Sikap merupakan suatu ekspresi seseorang yang merefleksikan kesukaannya atau ketidaksukaannya pada suatu obyek. Sikap memiliki arti pandangan atau suatu kecenderungan dalam mengekspresikan suatu hal baik benda ataupun orang dengan bentuk suka atau tidak suka. Bisa diartikan bahwa sikap memiliki makna sebuah kecenderungan manusia dalam mereaksikan suatu hal yang dilihatnya. Bentuk dari reaksi manusia dapat berupa perasaan acuh atau tidak acuh, suka ataupun tidak suka, menerima atau tidak menerima. Sikap adalah bagaimana pendapat atau penilaian orang atau responden terhadap hal yang terkait dengan kesehatan, sehat sakit dan faktor resiko kesehatan. Sikap merupakan suatu sindrom atau kumpulan gejala dalam merespons stimulus atau objek sehingga sikap itu melibatkan pikiran, perasaan, perhatian dan gejala kejiwaan yang lain (Alisuf, 2020).

Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan kedua istilah *hygiene* dan sanitasi mempunyai arti yang berbeda, tetapi memiliki tujuan yang sama. Yaitu mengupayakan agar manusia dapat hidup sehat sehingga terhindar dari gangguan kesehatan ataupun penyakit. Dalam penerapannya, usaha sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia, sedangkan *hygiene* menitik beratkan usahanya kepada kebersihan individu. (Depkes RI, 2019).

Peneliti berasumsi bahwa ada hubungan sikap memiliki keterkaitan yang sangat erat dengan *hygiene* sanitasi, dimana sikap merupakan salah satu faktor pembentuk sebuah perilaku. Sikap yang

positif akan membentuk perilaku yang baik dan begitupula sebaliknya. Pekerja dengan sikap yang positif akan mempengaruhi persepsinya akan pentingnya menerapkan *hygiene* sanitasi sehingga dengan adanya sikap yang positif maka petugas akan lebih termotivasi untuk menjaga *hygiene* sanitasi tempat pengolahan terasi. Namun sebagian besar pekerja dalam penelitian ini memiliki sikap negatif dimana sebagian besar pekerja yang memiliki sikap negatif tidak memenuhi syarat *hygiene* sanitasi.

Hubungan Pendidikan dengan *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Terasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 37 responden terdapat 1 responden yang berpendidikan tinggi memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang memenuhi syarat, dari 16 responden yang berpendidikan menengah sebagian besar memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 11 responden (68,8%) dan sebagian kecil memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang memenuhi syarat sebanyak 5 responden (31,2%) dan dari 20 responden yang berpendidikan dasar sebagian besar memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 11 responden (55%) dan sebagian kecil memiliki *hygiene* sanitasi pengolahan terasi yang memenuhi syarat sebanyak 9 responden (45%).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nasikhin (2020), mengenai hubungan tingkat pendidikan pedagang dengan *higiene* sanitas dengan pengolahan terasi di Kabupaten Kulon Progo-Diy. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan pendidikan dengan *hygiene sanitasi* pada pengolahan terasi dengan *p-value* 0,465.

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sachriani (2021), mengenai hubungan pendidikan dengan *hygine* sanitasi dalam pengolahan terasi di Kecamatan Tarano Kabupaten Sumbawa. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada hubungan antara pendidikan dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dimana di dapat nilai ($p=0,443$).

Pendidikan merupakan salah satu sektor penting dalam pembangunan di setiap negara. Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sisdiknas dalam pasal 1 disebutkan bahwa pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, mengembangkan potensi yang dimiliki melalui proses pembelajaran (Sulaiman, 2019).

Menurut Tilaar (2021), bahwa hakikat pendidikan adalah memanusiakan manusia, yaitu suatu proses yang melihat manusia sebagai suatu keseluruhan di dalam eksistensinya. Mencermati pernyataan dari Tilaar tersebut dapat diperoleh gambaran bahwa dalam proses pendidikan, ada proses belajar dan pembelajaran, sehingga dalam pendidikan jelas terjadi proses pembentukan manusia yang lebih manusia. Proses mendidik dan dididik merupakan perbuatan yang bersifat mendasar (fundamental), karena di dalamnya terjadi proses dan perbuatan yang mengubah serta menentukan jalan hidup manusia.

Peneliti berasumsi bahwa tidak ada keterkaitan antara pendidikan dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi, hal ini dikarenakan tingkat pendidikan tidak selalu searah dengan pengetahuan dan perilaku seseorang, walaupun seseorang berpendidikan tinggi namun memiliki pengetahuan dan sikap yang kurang baik maka tingkat pendidikan yang diperoleh tidak akan mengubah perilaku menjadi lebih baik, begitupula sebaliknya seseorang dengan tingkat pendidikan yang rendah namun memiliki perilaku yang baik dalam menerapkan *hygiene* sanitasi hal ini dikarenakan pengetahuan tidak selalu didapatkan dari pendidikan formal.

KESIMPULAN

1. Ada hubungan pengetahuan dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dengan *p-value* 0,000 ($p < 0,05$).

2. Ada hubungan sikap dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dengan *p-value* 0,000 ($p < 0,05$).
3. Tidak ada hubungan pendidikan dengan *hygiene* sanitasi pengolahan terasi dengan *p-value* 0,332 ($p > 0,05$).

UCAPAN TERIMAKASIH

Bagi Instansi Terkait Agar mengadakan kebijakan-kebijakan seperti menyediakan penyuluhan dan sosialisasi bagi masyarakat tentang *hygiene* sanitasi pada pengolahan terasi yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas terasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. (2021). *Pembuatan Fermentasi Pengolahan Produk Terasi*. Yogyakarta; Numed.
- Adventus, M., Jaya, I. M. M., dan Mahendra, D. (2019). *Buku Ajar Promosi Kesehatan*. Jakarta: Pusdik SDM Kesehatan.
- Angriana, F., Puteri, A. D., dan Zurrahmi, Z. (2021). Faktor-faktor yang Berhubungan Dengan *Hygiene* Sanitasi Lingkungan Pasar Tradisional Pada Petugas Kebersihan Pasar di Kabupaten Kampar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2(3), 252-261.
- April. (2019). *Produk Olahan Rumah Tangga*. Artikel Penelitian Universitas Hasanuddin.
- Baringbing dkk. (2022). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 31-40.
- Candriani, R. (2021). Faktor-faktor yang Mempengaruhi *Hygiene* dan Sanitasi Terhadap Tempat Pengolahan Pematangan Ayam di Pasar Bina Usaha Melaboh Aceh Barat. *Skripsi*. Universitas Teuku Umar Meulaboh.
- Depkes, (2019). *Sanitasi dan Hygiene Makanan*. Jakarta : Numed.

- Hadiwiyoto. (2022), *Langkah-Langkah Cara Pembuatan Terasi Udang Rebon*. Modul. Univeristas Harapan Bangsa.
- Helmi, H., Arsyadi, A dan Salmi. (2022). Uji Kualitas Bakteri pada Terasi Toboali dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 7(1), 77-84.
- Hulu, V.T., dan Kurniawan, R. (2021). *Memahami dengan Mudah Statistik Nonparametrik Bidang Kesehatan: Penerapan Software SPSS dan STATCAL*. Medan: Prenada Media Group.
- Husaini, dkk. (2020). *Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2 (1).
- Isnawati, (2019). *Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan*. *AcTion Aceh Nutr J*. 2018;3(2):172.
- Kemenkes RI, (2019). *Standar Sanitasi Pengolahan Produk Rumah Tangga*. Jakarta : Kementerian Kesehatan.
- Muchtadi, T.R., dan Ayusningwarno, F. (2019). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Notoatmodjo, (2016). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pal, M., Ketema, A., Anberber, M., Mulu, S., dan Dutta, Y. (2020) Microbial quality of Fish and Fish Products. *Microbial Quality of Fish and Fish Products*, 43(2), 1-4.
- Permatasari, A., Sumardianto, dan Rianingsih, L. (2021). Perbedaan Konsentrasi Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Wama Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 29-52.
- Rahmayati, R., Putut H.R., dan Laras R. (2018). Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes sp*) Basah. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 108-117.
- Setiadi. (2018). *Konsep dan Praktik Penulisan Riset Keperawatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagio. (2016). *Cara Pengolahan Terasi Yang Aman Dan Baik*. Jakarta : Nuha Medika.
- Suparlan, (2019). Hubungan Body Image, Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Praktik Kebersihan Personal Tenaga Penjamah Makanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(1):37-47.
- Surono. (2019). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi*. *Jurnal Kesehatan*, 2(1).
- Thapa, N. (2020). Aktivitas Antibakteri dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Reborn. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 21(1).
- Wardana. (2019). *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yuniar, S. (2020). *Resep Makanan Indonesia*. Jakarta: Nuha Medika.
- Yusrianti. (2022). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sanitasi Pengolahan Produk Rumah Tangga*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2 (1).