

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN *HYGIENE* SANITASI DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PRAKTIK *HYGIENE* SANITASI

The Level of Knowledge, Attitude and Practice of Hygiene and Sanitation among Food Handler

Supri Hartini

Program Studi Gizi, Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan,
Universitas Negeri Semarang, Semarang, Indonesia

*email: suprihartini07@students.unnes.ac.id

ABSTRAK

Kejadian Luar Biasa (KLB) dilaporkan oleh BPOM tahun 2019 yaitu keracunan pangan pada jasa boga sebanyak 97 kasus disebabkan praktik *hygiene* sanitasi yang buruk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi dan sikap penjamah makanan dengan praktik *hygiene* sanitasi di PT. Ryan Katering, Jakarta. Jenis dan rancangan penelitian yaitu observasional analitik dengan studi *cross-sectional*. Teknik pengambilan sampel yaitu *total sampling* sebanyak 13 orang penjamah makanan. Instrumen penelitian yaitu *Informed consent*, kuesioner dan lembar observasi. Teknik analisis data yaitu analisis univariat dan bivariat (uji *Rank Spearman*). Variabel bebas yang diteliti yaitu tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi dan sikap penjamah makanan. Sedangkan variabel terikat yaitu praktik *hygiene* sanitasi. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi ($p=0,053$) dan terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan ($p=0,004$) dengan praktik *hygiene* sanitasi. Dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi dan terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan praktik *hygiene* sanitasi.

Kata Kunci: *hygiene* sanitasi, penjamah makanan, katering

ABSTRACT

Extraordinary Events reported by BPOM in 2019, namely food poisoning in food services as many as 97 cases due to poor sanitary hygiene practices. This study aims to determine the relationship between the level of sanitary hygiene knowledge and the attitudes of food handlers with sanitary hygiene practices in PT. Ryan Catering, Jakarta. Design of the study are observational analytic with cross-sectional studies. The sampling in total are 13 food handlers. Research instruments are Informed consent, questionnaires, and observation sheets. Data analysis techniques are univariate and bivariate analysis (Spearman Rank test). The free variables studied were the level of sanitary hygiene knowledge and the attitude of food handlers. Meanwhile, the bound variable is sanitary hygiene practices. The results of the bivariate analysis showed that there was no relationship between the level of sanitary hygiene knowledge ($p=0,053$), and there was a relationship between the attitudes of food handlers ($p=0,004$) with sanitary hygiene practices. It can be concluded that there was no relationship between the level of sanitary hygiene knowledge and there was a relationship between the attitudes of food handlers with sanitary hygiene practices.

Key words: *sanitary hygiene, food handler, catering*

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk bertahan hidup. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam hal nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, karbohidrat, dan lemak. Makanan harus murni dan utuh dalam arti harus bebas dari kontaminasi (Rahmayani, 2018). Makanan dapat menjadi sumber penularan penyakit jika kebersihan tidak dijaga dengan baik selama penanganan makanan dan kebersihan makanan tidak diperhatikan selama pemrosesan makanan (Mulyani, 2014).

Sebanyak kurang lebih 70% kasus diare yang dilaporkan oleh WHO terjadi di negara berkembang yang disebabkan oleh makanan yang tercemar di jasa boga atau catering. Kejadian resiko keracunan meningkat disebabkan oleh praktik hygiene sanitasi yang buruk (Rhomadhoni et al., 2018). Pada tahun 2017, penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan terkait dengan jenis makanan yaitu pada pangan jasa boga sebanyak 7 kejadian (13.21%). Kejadian Luar Biasa (KLB) juga dilaporkan oleh BPOM pada tahun 2019 bahwa kelompok penyebab keracunan makanan paling banyak pada urutan kedua setelah makanan olahan rumah tangga yaitu makanan olahan jasa boga sebanyak 97 kasus (Yahya et al., 2022). Keracunan makanan tersebut dipengaruhi oleh *hygiene* penjamah makanan, pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi, dan praktik *hygiene* sanitasi yang dilakukan penjamah makanan (Rahmawati et al., 2020).

Hygiene penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan pengolahan makanan yang

aman dan sehat. Kondisi *hygiene* sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas mempengaruhi tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Kebersihan makanan yang buruk dapat menyebabkan masalah kesehatan (Suryani & Astuti, 2019).

Pengetahuan yang baik mengenai hygiene dan sanitasi makanan sangat penting dimiliki oleh penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan. Seorang penjamah makanan yang memiliki prinsip akan pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan, maka akan mendukung terwujudnya praktik *hygiene* dan sanitasi yang baik (Juhaina, 2020). Selain pengetahuan, sikap yang dimiliki penjamah makanan juga dapat mempengaruhi langsung terhadap praktik *hygiene* sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan (Pitri et al., 2020).

Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas, salah satunya perlu memperhatikan *hygiene* sanitasi makanan yaitu sikap bersih perilaku penjamah makanan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan. Ada banyak faktor dalam kebersihan makanan seperti air, tempat pengolahan makanan, peralatan, dan penjamah makanan. Penjamah makanan berperan penting dalam upaya kesehatan makanan karena dapat menularkan penyakit (Anorital & Andayasari, 2011).

Jasa boga atau catering memegang peranan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, sehingga pemenuhan kebutuhan pangan yang higienis di perusahaan catering

dipengaruhi oleh orang-orang yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan. Pada setiap tahap proses pengolahan makanan, penjamah makanan mempunyai peran yang besar karena mereka dapat berpeluang menularkan penyakit atau mencemari makanan yang mereka sentuh (Taqia et al., 2021).

PT. Ryan Katering merupakan sebuah perusahaan katering yang fokus melayani di bidang industri. Namun, perusahaan ini juga melayani pemesanan makanan untuk perkantoran, pesta, prasmanan, dan lain-lain. Menurut Staff Ahli Gizi yang bekerja di PT. Ryan Katering, standar *hygiene* sanitasi penjamah makanan yang berada di cabang Jakarta seharusnya sudah mengacu pada SOP atau Standar Operasional Prosedur yang berlaku. Namun, SOP tersebut belum disosialisasikan dengan baik seperti belum diletakkan di tiap ruang pada proses penyelenggaraan makanan yaitu area dapur dan tempat *packing* yang dapat berfungsi sebagai pengingat para penjamah makanan untuk selalu menerapkan standar *hygiene* sanitasi yang berlaku. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan peneliti, penerapan *hygiene* sanitasi pada PT. Ryan Katering sudah baik, namun masih perlu diperhatikan karena masih terdapat penjamah makanan yang mengabaikan dan kurang disiplin dalam memakai Alat Pelindung Diri (APD) lengkap dan kurang menjaga *hygiene* sanitasi saat proses penyelenggaraan makanan berlangsung seperti para penjamah makanan tidak memakai celemek, sarung tangan, penutup kepala, dan masker pada saat mengolah makanan. Selain itu pada tempat pencucian bahan makanan basah,

bahan makanan tidak langsung dicuci dan dibiarkan di dalam wastafel pencucian bahan makanan.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi dan sikap penjamah makanan dengan praktik *hygiene* sanitasi di PT. Ryan Katering, Jakarta.

METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada penjamah makanan yang bekerja di PT. Ryan Katering, Jakarta dengan pengambilan data pada bulan Februari hingga Juni 2022.

Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan desain *cross-sectional*. Variabel bebas yang diteliti pada penelitian ini yaitu tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi dan sikap penjamah makanan. Sedangkan variabel terikat pada penelitian ini yaitu praktik *hygiene* sanitasi. Sampel diambil dengan menggunakan teknik *total sampling* yaitu seluruh penjamah makanan yang berada di PT. Ryan Katering, Jakarta sebanyak 13 orang sehingga tidak ada kriteria inklusi dan eksklusi. Pengumpulan data penelitian dengan teknik wawancara dan observasi.

Prosedur Penelitian

Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi

Tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi diukur menggunakan instrumen penelitian berupa kuesioner

yang terdiri dari 20 pernyataan berisi gambaran tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai *hygiene* penjamah makanan dan sanitasi fasilitas *hygiene* sanitasi. 1 soal benar bernilai 5 poin sedangkan 1 soal salah bernilai 0 poin. Kemudian skor didapatkan dengan cara menjumlah skor yang diperoleh. Berikut ini merupakan kategori skor yang digunakan, yaitu kurang baik (jika < median) dan baik (jika \geq median) (Syadidurrahmah et al., 2020).

Sikap Penjamah Makanan

Sikap penjamah makanan diukur menggunakan instrumen penelitian berupa kuesioner yang terdiri dari 15 pernyataan berisi penilaian sikap penjamah makanan. Kemudian skor didapatkan dengan cara mencari total skor dari variabel sikap. Variabel sikap diukur dengan menggunakan skala *likert*. Kemudian skor didapatkan dengan cara menjumlah skor yang diperoleh. Berikut ini merupakan kategori skor yang digunakan, yaitu sikap negatif (jika < median) dan sikap positif (jika \geq median) (Syadidurrahmah et al., 2020).

Praktik Hygiene Sanitasi

Praktik *hygiene* sanitasi diukur menggunakan instrumen penelitian berupa lembar observasi. Observasi dilakukan sebanyak 1x kepada setiap responden dan lembar observasi berisi 20 pernyataan mengenai praktik *hygiene* penjamah makanan dan sanitasi fasilitas *hygiene* sanitasi. Dengan ketentuan yaitu jika responden tidak melakukan, maka diberi poin 0 dan jika responden melakukan, maka diberi poin 5. Kemudian skor didapatkan dengan cara menjumlah skor yang diperoleh. Berikut ini

merupakan kategori skor yang digunakan yaitu kurang baik (jika < median) dan baik (jika \geq median) (Syadidurrahmah et al., 2020).

Analisis Data

Analisis data menggunakan *software* SPSS *statistics* 25. Analisis data secara univariat digunakan untuk mendeskripsikan karakteristik dari setiap variabel dalam penelitian. Sedangkan analisis bivariat menggunakan uji *Rank Spearman* (uji korelasi) untuk mengetahui hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat dengan derajat kepercayaan (α) yaitu 95%. Serta kekuatan korelasi dilihat berdasarkan nilai *rs* antara lain 0,00 – 0,199 (sangat lemah); 0,20 – 0,399 (lemah); 0,40 – 0,599 (sedang); 0,60 – 0,799 (kuat); dan 0,80 – 1,00 (sangat kuat).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seseorang yang berperan aktif dalam menjamah makanan atau sebagai *food handler* dimulai dari proses persiapan bahan makanan hingga proses penyajian makanan dan siap didistribusikan kepada konsumen. Terdapat beberapa karakteristik penjamah makanan yang perlu diperhatikan yaitu jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama bekerja, dan pelatihan *hygiene* sanitasi yang pernah diikuti.

Berdasarkan tabel 1, dapat diketahui bahwa sebagian besar penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki (53,8 %). Selanjutnya, sebagian besar penjamah makanan berusia >30 tahun (61,5 %).

Dan Sebagian besar penjamah makanan juga memiliki pendidikan terakhir tingkat SMA (69,2 %). Selanjutnya, sebagian besar penjamah makanan (76,9 %) merupakan karyawan lama dan telah bekerja di PT. Ryan Katering lebih dari 5 tahun. Lalu, sebagian besar penjamah makanan (53,8 %) tidak pernah mengikuti pelatihan *hygiene* sanitasi sebelumnya.

Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi di PT. Ryan Katering, Jakarta

Menurut Sugiyono & Subandriani (2014),

Pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan merupakan kemampuan yang dimiliki seorang penjamah makanan meliputi *hygiene* penjamah makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan masak, dan sanitasi lingkungan

Berdasarkan tabel 1, sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi yang baik (53,8 %). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Tooy et al., (2018), pada pengolahan makanan di TPM kawasan pesisir

Tabel 1. Karakteristik Penjamah Makanan

Karakteristik	n	Total	%	Total (%)
Jenis Kelamin				
Laki-laki	7	13	53,8	100
Perempuan	6		46,2	
Usia				
<30 tahun	5	13	38,5	100
>30 tahun	8		61,5	
Pendidikan Terakhir				
SMP	4	13	30,8	100
SMA	9		69,2	
Lama Bekerja				
Baru <5 tahun	3	13	23,1	100
Lama >5 tahun	10		76,9	
Pelatihan <i>Hygiene</i> Sanitasi				
Tidak pernah	7	13	53,8	100
1 kali	4		30,8	
2-10 kali	2		15,4	
Tingkat Pengetahuan <i>Hygiene</i> Sanitasi				
Kurang Baik	6	13	46,2	100
Baik	7		53,8	
Sikap Penjamah Makanan				
Negatif	5	13	38,5	100
Positif	8		61,5	
Praktik <i>Hygiene</i> Sanitasi				
Kurang Baik	7	13	53,8	100
Baik	6		46,2	

boulevard Tahuna yaitu tingkat pengetahuan para penjamah makanan seluruhnya (100%) termasuk kategori baik.

Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan *hygiene sanitasi* yang baik, tetapi masih terdapat 46,2 % penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan *hygiene sanitasi* kurang baik. Hal ini dapat disimpulkan bahwa sebagian besar penjamah makanan yang bekerja di PT. Ryan Katering Jakarta sudah mengetahui tentang *hygiene sanitasi*. Namun, rendahnya tingkat pengetahuan penjamah makanan disebabkan karena Standar Operasional Prosedur atau SOP belum tersosialisasikan dengan baik kepada para penjamah makanan.

Sikap Penjamah Makanan di PT. Ryan Katering, Jakarta

Sikap penjamah makanan adalah sikap yang dimiliki oleh penjamah makanan yang sudah mengetahui cara penerapan *hygiene sanitasi* yang baik dan benar dan melakukan penerapan *hygiene sanitasi*.

Berdasarkan tabel 1, sebagian besar penjamah makanan memiliki sikap yang positif (61,5 %). Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Lestari & Aprianti, (2019), pada tenaga penjamah makanan di rumah makan ayam bakar wong solo jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru yaitu diketahui bahwa paling banyak penjamah makanan yang memiliki sikap positif (76,7 %).

Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar

penjamah makanan memiliki sikap yang positif. Namun masih terdapat 38,5 % penjamah makanan yang memiliki sikap yang negatif. Hal ini dapat disimpulkan bahwa penjamah makanan yang masih memiliki sikap negatif juga disebabkan karena Standar Operasional Prosedur atau SOP belum tersosialisasikan dengan baik dan dibuat tertulis oleh pihak katering. Sehingga penjamah makanan masih mengabaikan penerapan *hygiene sanitasi* yang baik.

Praktik *Hygiene Sanitasi* di PT. Ryan Katering, Jakarta

Menurut Budiman & Riyanto, (2014), praktik merupakan suatu sikap yang diimplementasikan menjadi suatu perbuatan nyata yang dilakukan oleh suatu individu. Dalam melaksanakan praktik *hygiene sanitasi*, dapat dipengaruhi faktor-faktor seperti tingkat pengetahuan, sikap, dan fasilitas *hygiene sanitasi*.

Berdasarkan tabel 1, sebagian besar penjamah makanan memiliki praktik *hygiene sanitasi* yang kurang baik (53,8 %) Namun, masih terdapat (46,8 %) penjamah makanan yang memiliki praktik *hygiene sanitasi* yang baik. Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Al-kandari et al., (2019), pada praktik keamanan pangan oleh 402 penjamah makanan di restoran di Kuwait, dimana terdapat penjamah makanan memiliki praktik *hygiene sanitasi* yang baik (82,3%). Pada penelitiannya, mayoritas penjamah makanan mempertahankan praktik aman dan baik seperti mencuci tangan sebelum dan setelah menangani

makanan, mengenakan pakaian pelindung, dan menjaga kebersihan pakaian serta tempat kerja.

Hubungan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik *Hygiene* Sanitasi di PT. Ryan Katering, Jakarta

Penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik mengenai *hygiene* sanitasi, maka akan mengarah pada langkah-langkah praktik *hygiene* sanitasi yang baik pula. Selain tingkat pengetahuan, sikap penjamah makanan juga merupakan faktor penting yang dapat mempengaruhi praktik keamanan pangan, yang dapat mengurangi terjadinya penyakit bawaan makanan dan bahaya kesehatan lainnya yang disebabkan oleh kontaminasi silang bakteri pada praktik *hygiene* sanitasi yang buruk (Al-shabib et al., 2016).

Hubungan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi dengan Praktik *Hygiene* Sanitasi

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa hasil analisis uji korelasi *Rank Spearman* untuk variabel tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi dengan praktik *hygiene* sanitasi yaitu diperoleh nilai p sebesar 0,053 ($p > 0,05$) yang menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi dengan praktik *hygiene* sanitasi. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa terdapat 6 responden dengan tingkat pengetahuan kurang baik meliputi 5 responden yang mempunyai praktik *hygiene* sanitasi yang kurang baik pula dan hanya 1 responden yang mempunyai praktik *hygiene* sanitasi yang baik. Sedangkan terdapat 7 responden dengan tingkat pengetahuan baik meliputi 5 responden yang mempunyai praktik *hygiene* sanitasi yang baik pula dan ada 2 responden yang mempunyai praktik *hygiene* sanitasi yang kurang baik.

Tabel 2. Hubungan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik *Hygiene* Sanitasi

		Praktik <i>Hygiene</i> Sanitasi		Total	Nilai <i>p</i>	Nilai <i>r_s</i>	
		Kurang Baik	Baik				
Tingkat Pengetahuan	Kurang Baik	n	5	1	6	0,053	0,548
		%	38,5	7,7	46,2		
	Baik	n	2	5	7		
		%	15,4	38,5	53,8		
Total		n	7	6	13		
		%	53,8	46,2	100		
Sikap Penjamah Makanan	Negativ	n	5	0	5	0,004	0,732
		%	38,5	0	38,5		
	Positif	n	2	6	8		
		%	15,4	46,2	61,5		
Total		n	7	6	13		
		%	53,8	46,2	100		

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Fithri, (2016), pada penjamah makanan di Kantin Universitas Esa Unggul dengan nilai p sebesar 0,673 ($p > 0,05$) yang artinya tidak terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan saat mengolah makanan. Selain itu, penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Maghafirah et al., (2018) dengan nilai p sebesar 0,095 ($p > 0,05$), yang artinya tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan.

Dalam hal ini, pengetahuan tidak memainkan peran penting dalam praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan di PT. Ryan Katering Jakarta, sehingga tingginya pengetahuan penjamah makanan tentang *hygiene* dan sanitasi makanan belum tentu diikuti semakin baik praktik *hygiene* dan sanitasi. Hal ini dapat dipengaruhi oleh faktor lain seperti lingkungan dan kebiasaan seseorang. Pada saat melakukan observasi, peneliti mendapatkan bahwa alasan penjamah makanan tidak menerapkan pengetahuan yang dimiliki ke dalam praktik *hygiene* sanitasi dikarenakan praktik yang dilakukan penjamah makanan tersebut sudah menjadi kebiasaan yang sudah dilakukan berulang.

Sehingga, banyak penjamah makanan yang mengetahui bahwa memakai celemek atau Alat Pelindung Diri (APD) lengkap dan mencuci tangan sebelum menangani makanan adalah hal yang penting saat menangani makanan, tetapi banyak

penjamah makanan yang mengabaikannya. Selain itu, penjamah makanan juga mengetahui bahwa setelah mencuci tangan sebaiknya tidak mengeringkannya dengan celemek atau pakaian kerja. Hal ini akan menyebabkan celemek atau pakaian kerja menjadi kotor dan akan menimbulkan pencemaran terhadap makanan karena menggunakan celemek atau pakaian kerja yang kotor.

Selanjutnya, penjamah makanan juga mengetahui bahwa penjamah makanan tidak boleh banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan. Namun, masih banyak penjamah makanan yang bekerja sambil mengunyah makanan/ berbicara dengan penjamah makanan lainnya dan masih terdapat penjamah makanan yang tidak menutup mulut saat batuk atau bersin. Sehingga, penjamah makanan tidak menerapkan perilaku yang baik dan benar selama bekerja/mengolah makanan.

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Abdul-Mutalib et al., (2012) dengan nilai p sebesar 0,007 ($p < 0,05$) yang artinya terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan saat mengolah makanan dan menyimpulkan bahwa jika penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang baik mengenai *hygiene* sanitasi, maka akan mengarah pada langkah-langkah praktik *hygiene* sanitasi yang baik pula.

Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik *Hygiene* Sanitasi

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa hasil analisis uji korelasi *Rank Spearman* untuk variabel sikap penjamah makanan dengan praktik *hygiene* sanitasi yaitu diperoleh nilai p sebesar 0,004 ($p < 0,05$) yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan praktik *hygiene* sanitasi. Nilai korelasi *Spearman* (r_s) sebesar 0,732 yang artinya terdapat korelasi positif (searah) dengan kekuatan korelasi yang kuat. Korelasi positif dapat diartikan bahwa semakin tinggi sikap positif yang dimiliki penjamah makanan, maka semakin baik praktik *hygiene* sanitasi yang diterapkan. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa penjamah makanan yang memiliki sikap positif, juga memiliki praktik *hygiene* sanitasi yang baik (46,2%) dan penjamah makanan yang memiliki sikap negatif juga memiliki praktik *hygiene* sanitasi yang kurang baik (38,5 %).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Maghafirah et al., (2018), diperoleh nilai p sebesar 0,032 ($p < 0,05$) sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan. Selain itu, penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Lestari & Aprianti, (2019) dengan nilai p sebesar 0,000 ($p < 0,05$) dengan korelasi *Spearman* sebesar 0,599 yang berarti memiliki hubungan kuat.

Berdasarkan hasil penelitian, sikap dapat berpengaruh langsung terhadap praktik *hygiene* sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Sehingga, semakin baik sikap yang dimiliki oleh

penjamah makanan, maka semakin baik pula praktik *hygiene* sanitasi yang diterapkan oleh penjamah makanan. Sikap penjamah makanan yang positif akan berhubungan dengan praktik *hygiene* dalam mengolah makanan karena dianggap penjamah makanan memahami praktik yang baik dan benar tentang *hygiene* dan sanitasi makanan, selain itu sikap juga dapat didasari oleh pengalaman dan fasilitas yang tersedia.

Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mulyani, 2014, diperoleh nilai p sebesar 0.562 ($p > 0,05$) yang artinya tidak ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku *hygiene* sanitasi. Selain itu, penelitian ini juga tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Palupi et al., 2020) dimana pada hasil penelitiannya diperoleh nilai p sebesar 0.667 ($p > 0,05$) yang artinya tidak terdapat hubungan antara sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi dan terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan praktik *hygiene* sanitasi. Saran yang diberikan kepada peneliti selanjutnya yaitu penelitian ini hendaknya dikembangkan dan diteliti lebih lanjut mengenai hubungan ketersediaan dan kenyamanan APD dengan praktik *hygiene* sanitasi agar memperoleh hasil penelitian yang terbaru. Keterbatasan penelitian yaitu terdapat berbagai hambatan yang terjadi selama penelitian

berlangsung sehingga tidak dapat dikontrol oleh peneliti.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul-Mutalib, N.-A., Abdul-Rashid, M.-F., Mustafa, S., Amin-Nordin, S., Hamat, R. A., & Osman, M. (2012). Knowledge , Attitude and Practices Regarding Food Hygiene and Sanitation of Food Handlers in Kuala Pilah , Malaysia. *Food Control*, 27: 289–293. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.04.001>.
- 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>.
- Al-shabib, N. A., Hassan, S., & Mabood, F. (2016). Cross-Sectional Study on Food Safety Knowledge, Attitude, and Practices of Male Food Handlers Employed in Restaurants of King Saud University, Saudi Arabia. *Food Control*, 59: 212–217. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.05.002>.
- Anorital, & Andayasari, L. (2011). Kajian Epidemiologi Penyakit Infeksi Saluran Pencernaan yang Disebabkan oleh Amuba di Indonesia. *Media Litbang Kesehatan*, 21(1): 1–9.
- Budiman, & Riyanto, A. (2014). *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Fithri, N. K. (2016). Hygiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul. *Jurnal INOHIM*, 4(2): 43–48.
- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan, dan Rumah Sakit. *E-SEHAD*, 1(1): 32–44.
- Lestari, W., & Aprianti. (2019). Hubungan Body Image, Tingkat Pengetahuan, dan Sikap terhadap Praktik Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan (Studi di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru). *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 2(1): 37–47.
- Maghafirah, M., Sukismanto, & Rahmuniyati, M. E. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, 3: 15–22.
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*, X(1): 6–12
- Palupi, I. R., Fitasari, R. P., & Utami, F. A. (2020). Knowledge , attitude and practice of hygiene and sanitation among food-handlers in a psychiatric hospital in Indonesia - a mixed method study. *J Prev Med Hyg*, 61: 642–649.
- Pitri, R. H., Sugiarto, & Husaini, A. (2020). Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2): 732–741.
- Rahmawati, U., Subandrian, D. N., & Yuniarti. (2020). Pengaruh Penyuluhan dengan Booklet terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Praktik Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 6–10.
- Rahmayani. (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Pinggir Jalan. *Jurnal AcTION: Aceh Nutrition Journal*, 3(2): 172–178. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Rhomadhoni, M. N., Firdausi, N. J., & Herdiani, N. (2018). Tren Kejadian Keracunan Makanan di Berbagai Wilayah di Indonesia Tahun 2014 dan Tahun 2015. *Medical Technology and Public Health Journal (MTPH Journal)*, 2(1): 51–65.
- Sugiyono, L. P., & Subandriani, D. N. (2014). Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik Serta Identifikasi Bakteri Escherichia Coli dan Staphylococcus Aureus Pada Penjamah dan Makanan di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi). *Jurnal Riset Gizi*, 2(2): 1–11.
- Suryani, D., & Astuti, F. D. (2019). Higiene dan Sanitasi

- pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(1): 70–81.
- Syadidurrahmah, F., Muntahaya, F., Islamiyah, S. Z., Fitriani, T. A., & Nisa, H. (2020). Perilaku Physical Distancing Mahasiswa UIN Syarif Hidayatullah Jakarta pada Masa Pandemi COVID-19. *Indonesian Journal of Health Promotion and Behavior*, 02(1): 29–37.
- Taqia, D. M., Handajani, S., Nurlaela, L., & Romadhon, I. F. (2021). Kajian Tentang Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Katering. *Jurnal Tata Boga*, 10(2): 351–360.
- Tooy, G. C., Bajak, C. M. A., & Surudani, C. J. (2018). Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolah Makanan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Kawasan Pesisir Boulevard Tahuna Kabupaten Kepulauan Sangehe. *Jurnal Ilmiah Sesebanua*, 2(2): 63–73.
- Yahya, P. N., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Faktor-Faktor yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah. *Gizi Indonesia*, 45(1): 47–58. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v45i1.543>.