

KORELASI PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN *HYGIENE* SANITASI PADA ENTHONG MAS KATERING

(Correlation of Knowledge and Attitude of Food Handlers with The Implementation of Sanitation Hygienen in Enthong Mas Catering)

Shafa Kamila Rivani^{1*}, Natalia Desy Putriningtyas²

^{1,2}Program Studi Gizi, Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang

*email korespondensi: shafakamilarivani@students.unnes.ac.id

ABSTRAK

Latar belakang: Makanan adalah kebutuhan mendasar setiap harinya untuk manusia demi kelangsungan hidup di muka bumi ini. Namun, masih ditemukan kejadian luar biasa keracunan pangan yang disebabkan dari penerapan *hygiene* sanitasi yang kurang baik oleh penjamah makanan. Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang menempati urutan ke-11 sebagai provinsi dengan kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP) terbanyak di Indonesia pada tahun 2021. **Tujuan:** menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi pada Enthong Mas Katering. **Metode:** Penelitian desain *cross-sectional*. Teknik pengambilan sampel dengan *total sampling* 22 orang penjamah makanan di dapur Enthong Mas Katering dan ruang makan asrama STPN Yogyakarta. Instrumen pada penelitian ini ialah kuesioner. Data dianalisis dengan uji *Fisher*. **Hasil:** penjamah makanan yang tergolong memiliki pengetahuan baik (59,09%) dan sikap yang baik (54,54%) lebih mendominasi dibandingkan dengan yang tidak. Berdasarkan uji *fisher* diperoleh $p\text{-value} = 0,011 \leq 0,05$ yang artinya ada hubungan signifikan antara pengetahuan dengan penerapan *hygiene* sanitasi. Berdasarkan uji *fisher* diperoleh $p\text{-value} = 0,004 \leq 0,05$ yang artinya terdapat hubungan signifikan antara sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi. **Simpulan:** terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi. Umur, pendidikan, dan masa kerja penjamah makanan tidak berpengaruh dalam penerapan *hygiene* sanitasi.

Kata Kunci : pengetahuan, penjamah makanan, sanitasi, sikap

ABSTRACT

Background: food is a basic need every day for humans to survive on this earth. However, there are still extraordinary incidents of food poisoning caused by the application of poor hygiene and sanitation by food handlers. The Province of the Special Region of Yogyakarta ranks 11th as the province with the most cases of Extraordinary Food Poisoning (KLB KP) in Indonesia in 2021. **Objective:** analyze the relationship between the knowledge and attitudes of food handlers and the application of sanitary hygiene in Enthong Mas Catering. **Method:** quantitative study with a cross-sectional design. The sampling technique used total sampling 22 food handlers in the kitchen of Enthong Mas Catering and the dining room of the STPN Yogyakarta dormitory. The instrument in this study was a questionnaire. Data were analyzed by Fisher's test. **Results:** food handlers who are classified as having good knowledge (59.09%) and good attitudes (54.54%) dominate more than those who do not. Based on the Fisher test, that $p\text{-value} = 0.011 < 0.05$, which means that there is a significant relationship between knowledge and the application of sanitary hygiene. Based on the Fisher test, that $p\text{-value} = 0.004 < 0.05$, which means that there is a significant relationship between attitudes and the application of sanitary hygiene. **Conclusion:** there is a significant relationship between the knowledge and attitudes of food handlers and the application of sanitary hygiene. Age, education, and working period of food handlers have no effect on the application of sanitary hygiene.

Key words : attitude, food handlers, knowledge, sanitation

PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan mendasar setiap harinya untuk manusia demi kelangsungan hidup di muka bumi ini. Makanan yang dikonsumsi perlu diatur sedemikian baiknya agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Menurut WHO, pengertian makanan sendiri adalah “*Food include all substances, whether in natural state or in a manufactured or prepared food, which are part of human diet.*” Batasan makanan yang dimaksud tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi lainnya untuk tujuan pengobatan (Sumantri, 2015).

Makanan yang dikonsumsi perlu diperhatikan kelayakannya untuk dimakan agar tidak menimbulkan kerugian seperti penyakit. Terdapat beberapa kriteria makanan yang layak dikonsumsi, diantaranya : Makanan matang sesuai dengan derajat yang dikehendaki, terbebas dari pencemaran yang dihasilkan dari proses produksi, penanganan produk, perubahan fisik dan kimia, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan lainnya yang disebabkan oleh tekanan, terbebas dari mikroorganisme dan patogen penyebab penyakit yang dibawa oleh makanan tersebut (*food borne illness*) (Mudiatur, 2018).

Berdasarkan data WHO pada tahun 2017 disebutkan bahwa diperkirakan sebanyak 600 juta orang jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Diantara wilayah kerja WHO, Asia Tenggara ditetapkan menjadi wilayah dengan angka kematian tertinggi akibat *foodborne disease* yang mencapai 175.000 kematian per tahun (Syafriyani & Djaja, 2020).

Berdasarkan Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan

Makanan (LAPTAH BPOM) melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 50 kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) dengan jumlah terpapar sebanyak 2.569 orang dan 1.783 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 69,40%). (BPOM, 2022).

Berdasarkan sebarannya, KLB KP tahun 2021 terjadi di 22 provinsi salah satunya adalah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang menempati urutan ke-11 sebagai provinsi dengan kasus KLB KP terbanyak di Indonesia. Tahun 2021 jumlah laporan keracunan sebanyak 148 kasus. Berdasarkan data kasus keracunan, penyebab keracunannya paling besar disebabkan oleh binatang dengan frekuensi 64 kali dan makanan sebanyak 26 kali. Kemudian, kabupaten yang jumlah frekuensi keracunan terbanyak adalah Kabupaten Sleman dengan 66 frekuensi dan 20 diantaranya disebabkan oleh pangan (BPPOM, 2021).

Penerapan *hygiene* sanitasi berkaitan dengan pengetahuan dan sikap yang dimilikinya. Perilaku penjamah makanan yang buruk dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) dapat meningkatkan risiko penurunan kualitas pangan yang diproduksi sehingga dapat berpotensi menimbulkan beberapa masalah kesehatan seperti, diare, kecacingan, dan keracunan makanan (Handayani et al., 2015).

Jasa boga adalah usaha pengolahan makanan yang disajikan di luar tempat usaha berdasarkan pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Kemenkes RI, 2011). Makanan yang disediakan oleh jasa boga harus sehat

yaitu makanan yang mengandung zat gizi optimal, tidak terkontaminasi bahan pencemar, dan harus *hygiene*. Salah satu faktor pendukung prinsip *hygiene* sanitasi institusi penyelenggaraan makanan yaitu kebersihan dari penjamah makanannya (Salsabila, 2022).

Enthong Mas Katering merupakan salah satu usaha pengelolaan makanan yang saat ini melayani pesanan partai besar untuk menyediakan makanan sehari-hari bagi konsumen dari dari beberapa lembaga seperti asrama sekolah, perusahaan, perkantoran, rumah sakit, serta melayani pemesanan untuk pesta dan prasmanan. Enthong Mas Katering bertempat di Kabupaten Sleman yang berdiri sejak tahun 2015 dan telah melayani untuk menyediakan makanan catering bagi STPN sejak tahun 2019 dan telah berlangsung selama 3 tahun. Katering ini merupakan jasaboga golongan B yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat lainnya dalam keadaan tertentu, diantaranya asrama transito, asrama haji atau asrama lainnya; pengeboran lepas pantai, industri, pabrik; angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara; dan fasilitas kesehatan.

Berdasarkan informasi yang didapatkan bahwa Enthong Mas Katering telah mendapatkan sertifikat *hygiene* sanitasi pengelolaan makanan dari Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Sleman. Namun, berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada Oktober 2022, penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan masih kurang baik yaitu sebanyak 54,5% dari total 22 penjamah makanan tidak disiplin dalam menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat

proses kegiatan penyelenggaraan makanan berlangsung, seperti para penjamah makanan tidak memakai masker, celemek, penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu kedap air saat mengolah makanan hingga menyajikan makanan.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut, maka peneliti berminat untuk melakukan observasi terkait hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi di CV. Enthong Mas Katering Yogyakarta.

METODE

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *cross-sectional*. Variabel bebas (*independent variable*) yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Variabel terikat (*dependent variable*) yang digunakan adalah penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan di CV. Enthong Mas Katering, Yogyakarta. Adapun populasi penjamah makanan pada CV. Enthong Mas Katering sebanyak 22 orang penjamah makanan. Penelitian ini menggunakan teknik *total sampling*. Jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 22 responden. Pengambilan data dilakukan pada Bulan Oktober-Desember 2022 di dapur CV. Enthong Mas Katering dan di ruang makan asrama taruna/i Sekolah Tinggi Pertanahan Nasional (STPN) Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan instrumen berupa kuesioner yang telah dilakukan uji validitas dengan nilai rata-rata r hitung (0,746) > r table (0,632) dan uji reliabilitas dengan nilai r Alpha (0,874) > r table (0,632) pada kuesioner pengetahuan

dan nilai r Alpha (0,776) > r table (0,632) pada kuesioner sikap dari penelitian (Brutu, 2021) terkait hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi yang digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan yang masing-masing kuesioner berisi 15 butir pertanyaan serta lembar observasi yang digunakan untuk mengamati penerapan *hygiene* sanitasi yang dilakukan oleh penjamah makanan. Pengambilan data dilakukan pada siang hari dan responden mengisi sendiri kuesioner tersebut. Penelitian ini telah mendapat persetujuan dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) Universitas Negeri Semarang dengan Nomor : 584/KEPK/EC/2022.

Hasil kuesioner untuk menilai pengetahuan penjamah makanan dikategorikan menjadi kurang baik jika $<$ median dan baik jika \geq median dengan jawaban benar diberi skor 1 sedangkan jawaban salah diberi skor 0. Sedangkan, hasil kuesioner untuk menilai sikap penjamah makanan dikategorikan menjadi kurang baik jika $<$ median dan baik jika \geq median dengan skor 1 jika jawaban setuju pada pertanyaan positif dan skor 1 jika jawaban tidak setuju pada pertanyaan negatif. Kemudian, penilaian lembar observasi dikategorikan menjadi kurang baik jika $<$ median dan baik jika \geq median dengan jawaban benar diberi skor 1 sedangkan jawaban salah diberi skor 0 (Maru, 2018). Selanjutnya, seluruh data hasil kuesioner dan lembar observasi dianalisis dengan uji *fisher* untuk mengetahui adanya hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap penerapan *hygiene* sanitasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah adalah orang yang bekerja di suatu perusahaan pada bidang makanan yang bertugas mulai dari penyimpanan makanan hingga menghadirkan makanan (Juhaina, 2020). Penjamah makanan memegang peranan penting dalam penyelenggaraan makanan karena dapat menyebarkan penyakit jika tidak memperhatikan *hygiene* sanitasi. Keadaan *hygiene* sanitasi sangat dipengaruhi oleh sumber daya manusia, faktornya antara lain adalah pendidikan yang mempengaruhi pada pengetahuan tentang personal *hygiene* sanitasi dan lingkungan (Kriastuti, 2016).

Berdasarkan hasil pada Tabel 1, kaagori umur penjamah makanan di dominasi usia 19-44 tahun sebesar 54,54%. Penjamah makanan antara laki-laki dengan perempuan berjumlah sama, yaitu 11 responden perempuan (50%) dan 11 responden berjenis kelamin laki-laki (50%). Pendidikan terakhir penjamah makanan terbanyak pada jenjang pendidikan tinggi (SMA-Pendidikan Lanjut) terutama pada lulusan SMA yaitu sebanyak (63,63%) dan pendidikan rendah (Tidak sekolah, SD, dan SMP) sebanyak (36,36%). Distribusi jumlah penjamah makanan berdasarkan masa kerja dapat dilihat bahwa penjamah makanan yang baru bekerja ($<$ 5 tahun) lebih banyak (90,90%) dibandingkan dengan yang telah lama bekerja ($>$ 5 tahun) yaitu sebanyak (9,09%). Lalu, pelatihan terhadap penjamah makanan masih kurang, yaitu hanya 3 orang (13,63%) penjamah makanan saja yang pernah mengikuti pelatihan.

Tabel 1. Karakteristik Penjamah Makanan

Karakteristik	n	%
Umur		
Dewasa (19-44 tahun)	12	54,54
Pra lansia (45-59 tahun)	10	45,45
Jenis Kelamin		
Laki-laki	11	50
Perempuan	11	50
Pendidikan Terakhir		
Tinggi (SMA-Pendidikan Lanjut)	14	63,63
Rendah (Tidak sekolah, SD, dan SMP)	8	36,36
Masa Kerja		
Lama (≥ 5 tahun)	2	9,09
Baru (< 5 tahun)	20	90,90
Pelatihan Hygiene Sanitasi		
Pernah	3	13,63
Tidak pernah	19	86,36

Tabel 2. Hubungan Umur, Pendidikan, dan Masa Kerja dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi*

Karakteristik	Penerapan <i>Hygiene Sanitasi</i>				Total		p-value
	Kurang Baik		Baik		n	%	
	n	%	n	%			
Dewasa (19-44 tahun)	7	70	3	30	10	100	0,231
Pra lansia (45-59 tahun)	5	41,66	7	58,33	12	100	
Pendidikan Tinggi	7	50	7	50	14	100	0,675
Rendah	5	62,5	3	37,5	8	100	
Masa kerja ≥ 5 tahun	1	50	1	50	2	100	1,00
Baru	11	55	9	45	20	100	

Berdasarkan Tabel 2, karakteristik umur, pendidikan terakhir, dan masa kerja penjamah makanan terhadap penerapan *hygiene sanitasi* dianalisis menggunakan uji *fisher*. Lalu, didapatkan hasil analisis umur dengan nilai *p-value* ($0,231 > 0,05$), pendidikan terakhir dengan nilai *p-value* ($0,675 > 0,05$), dan masa kerja dengan nilai *p-value* ($1,00 > 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan signifikan antara umur, pendidikan terakhir, dan masa kerja penjamah makanan dengan penerapan *hygiene sanitasi*. Faktor penerapan *hygiene sanitasi*

memaparkan bahwa peran, tahun bekerja, tingkat pelatihan terkait semuanya ditemukan memiliki pengaruh yang signifikan (nilai $p < 0,01$); tidak seperti jenis kelamin, pendidikan dan usia, yang tidak ditemukan signifikan (nilai- $p > 0,05$) (Gruenfeldova *et al.*, 2019).

Peluang untuk memiliki pengetahuan yang baik tentang keamanan pangan lebih rendah di antara penjamah makanan yang tidak mengenyam pendidikan formal dan berstatus pendidikan dasar dibandingkan dengan mereka yang menyelesaikan pendidikan

menengah. Selain itu, penjamah makanan yang berpendidikan juga akan bisa membaca tambahan pesan tertulis tentang keamanan pangan dari sumber informasi yang berbeda seperti selebaran, poster, atau selebaran dan yang pada gilirannya dapat secara positif mempengaruhi pengetahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan (Alemayehu *et al.*, 2021).

Namun, penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian (Alemayehu *et al.*, 2021) yang terdapat hubungan positif yang signifikan antara masa kerja dan praktik penanganan makanan. Praktik yang baik meningkat dengan masa kerja yang lama. Ini disebabkan karena pengalaman dapat membantu penjamah makanan untuk mendapatkan pengetahuan dan kemampuan yang baik tentang praktik penanganan makanan. Demikian pula, peluang mempraktikkan penanganan yang baik lebih tinggi di antara penjamah makanan terlatih dibandingkan dengan bagian rekanan mereka. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa pelatihan dapat membantu mereka memperoleh pengetahuan yang lebih baik tentang keamanan pangan. Hasil yang tidak signifikan antara masa kerja dengan penerapan *hygiene* sanitasi disebabkan terdapat penjamah makanan yang acuh terhadap aturan kebersihan diri dan menganggap bahwa tersebut biasa dilakukan sehari-hari. Hal ini dikarenakan lepasnya pengawasan kepada penjamah makanan.

Hasil ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Ghana (Angela *et al.*, 2016) yang menyarankan pelatihan berbasis risiko bagi penjamah makanan di fasilitas katering institusional

menggunakan alat bantu pelatihan yang tepat untuk mendorong pemahaman tentang penerapan prinsip keamanan pangan di kehidupan sehari-hari mereka bekerja.

Pengetahuan Penjamah Makanan pada CV. Enthong Mas Katering

Pengetahuan penjamah makanan ialah sejauh mana penjamah makanan memahami semua pengetahuan yang berkaitan dengan keamanan makanan (Alwi *et al.*, 2019).

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan

Tingkat Pengetahuan	n	%
Kurang baik	9	40,90
Baik	13	59,09

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat bahwa pengetahuan kurang baik pada penjamah makanan sebanyak (40,90%). Hal ini disebabkan karena pelatihan penjamah makanan yang masih belum merata kepada seluruh penjamah makanan. Sejalan dengan penelitian berikut (Gruenfeldova *et al.*, 2019) yang menyebutkan bahwa pelatihan dan sertifikasi kepada penjamah makanan merupakan cara yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan para penjamah makanan dan penerapan *hygiene* sanitasi yang baik.

Kemungkinan memiliki pengetahuan yang baik tentang keamanan pangan 5 kali lebih tinggi di antara penjamah makanan yang menerima pelatihan terkait keamanan pangan dibandingkan dengan bagian rekanan mereka (Tham *et al.*, 2020). Motivasi dari atasan, serta dukungan

dan fasilitas diberikan kepada staf dan pekerja dianggap sangat penting untuk keberhasilan program pelatihan. Ini akan memberikan pengetahuan dan keahlian yang memadai dan berkelanjutan kepada penjamah makanan, yang kemudian akan memiliki kualifikasi yang baik mengenai penerapan *hygiene* sanitasi (Elobeid *et al.*, 2019).

Sikap Penjamah Makanan pada CV. Enthong Mas Katering

Sikap adalah disposisi perilaku, yaitu kecenderungan seseorang untuk bertindak atau tidak bertindak berdasarkan pengetahuan yang diperoleh. Faktor penentu sikap adalah emosi, pengetahuan, keyakinan dan pemikiran (Alwi *et al.*, 2019).

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sikap

Sikap	n	%
Kurang baik	10	45,45
Baik	12	54,54

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa sikap penjamah makanan yang tergolong kurang baik mencapai (45,45%) dan sikap yang tergolong baik sebesar (54,54%).

Kemudian, temuan lainnya di dapur katering, yaitu terdapat 7 pramumasak (87,5%) tidak memakai alat pelindung diri yang memadai yaitu tidak memakai penutup kepala, celemek, masker, sarung tangan, dan sepatu kedap air. Sedangkan orang pramumasak lainnya (12,5%) telah memenuhi syarat *hygiene* sanitasi dengan memakai APD. Sikap lainnya yang ditemukan adalah antara penjamah satu dengan lainnya saling mengobrol ketika sedang berhadapan dengan makanan.

Sikap penjamah makanan seperti mencuci tangan setelah keluar dari toilet dan sebelum pengolahan makanan sangat penting agar tidak menularkan penyakit bawaan dan menjaga makanan agar tetap higienis dan aman serta praktik tersebut harus selalu ditekankan dan diawasi oleh manajer atau owner perusahaan (Gruenfeldova *et al.*, 2019).

Penerapan *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan pada CV. Enthong Mas Katering

Penerapan *hygiene* sanitasi merupakan tindakan yang diperlihatkan atau yang ditampilkan oleh penjamah makanan terhadap penerapan *hygiene* sanitasi makanan (Yusminatati, 2020).

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penerapan *Hygiene* Sanitasi

Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi	n	%
Kurang baik	12	54,54
Baik	10	45,45

Berdasarkan Tabel 5, dapat diketahui bahwa penerapan *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan yang tergolong kurang baik lebih banyak (54,54%) dibandingkan dengan penerapan *hygiene* sanitasi yang tergolong baik. Berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada penjamah makanan, diperoleh bahwa prasarana seperti alat pelindung diri (APD) seperti celemek, masker, penutup rambut, sepatu kedap air, seragam, dan celemek masih kurang mencukupi kebutuhan pegawai. Hal inilah yang menyebabkan penerapannya kurang maksimal.

Pengetahuan diperkuat oleh praktik. Praktik mengacu pada cara orang menunjukkan pengetahuan dan sikap mereka melalui tindakan mereka. Fasilitas kesehatan meliputi

toilet, persediaan air, tempat sampah, dan fasilitas cuci tangan. Sehubungan dengan praktik, praktik kebersihan tangan dan kebersihan makanan adalah dua faktor paling penting dalam memastikan keamanan makanan. Ketika penjamah makanan tidak mempraktikkan higiene personel yang baik atau penanganan yang tepat, mereka dapat menjadi vektor pertumbuhan mikroorganisme melalui tangan, luka, mulut, kulit dan rambut. Pentingnya mempraktikkan kebersihan diri terutama kebersihan tangan karena tangan adalah agen utama yang menularkan mikroorganisme dan parasit usus ke makanan.

Pegawai yang bekerja di bidang pelayanan makanan dan minuman harus berpenampilan bersih, rapi dan sopan, tidak ada infeksi kulit, kebersihan gigi baik, kuku jari pendek dan tidak kebiasaan menggigit kuku, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin, tanpa make-up, bekerja dengan sepatu dan seragam yang bersih, dan berpegang pada praktik kebersihan yang baik. Data faktor risiko menunjukkan bahwa sebagian besar kasus disebabkan oleh praktik penanganan makanan yang tidak tepat. Sebuah studi di Amerika Serikat mengusulkan bahwa praktik penanganan makanan yang tidak tepat menyebabkan 97,0% penyakit bawaan makanan (Odipe *et al.*, 2019).

Serupa dengan penelitian sebelumnya (Akabanda *et al.*, 2017; Ncube *et al.*, 2020; Yenealem *et al.*, 2020) yang mengungkapkan bahwa memiliki praktik penanganan yang baik hampir dua kali lebih tinggi di

antara penjamah makanan yang memiliki pengetahuan keamanan makanan yang baik daripada mereka yang memiliki pengetahuan buruk.

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi* pada CV. Enthong Mas Katering

Berdasarkan Tabel 6 tersebut, diketahui bahwa hasil uji *fisher* diperoleh $p\text{-value} = 0,011 \leq 0,05$ yang diartikan ada hubungan signifikan antara pengetahuan dengan penerapan *hygiene* sanitasi. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Aprivia & Yulianti, 2021), hasil uji *fisher* menunjukkan $p\text{-value}$ sebesar 0,006 hasil menunjukkan bahwa nilai $p < \alpha$ (0.05). Hal tersebut menunjukkan bahwa ada hubungan signifikan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan *hygiene*.

Adapun penelitian (Elobeid *et al.*, 2019) menemukan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan dapat secara langsung memengaruhi sikap dan praktik mereka terkait dengan penanganan makanan yang aman. Pengetahuan yang salah dapat menurunkan tingkat kesadaran tentang praktik penanganan makanan. Namun, pengetahuan yang lebih baik tidak serta merta diterjemahkan sebagai perubahan positif dalam praktik penanganan makanan. Alasannya ialah penjamah makanan dengan pendidikan sarjana tidak terkait dengan keamanan pangan (Elobeid *et al.*, 2019).

Tabel 6. Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi*

Pengetahuan	Penerapan <i>Hygiene Sanitasi</i>						p-value
	Kurang Baik		Baik		Total		
	n	%	n	%	n	%	
Kurang Baik	8	88,88	1	11,11	9	100	0,011
Baik	4	30,76	9	69,23	13	100	

Tabel 7. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi*

Sikap	Penerapan <i>Hygiene Sanitasi</i>						p-value
	Kurang Baik		Baik		Total		
	n	%	n	%	n	%	
Kurang Baik	9	90	1	10	10	100	0,004
Baik	3	25	9	75	12	100	

Berdasarkan konsep perubahan perilaku yang dipaparkan oleh (Rogers, 2003) dalam teori *Innovation decision process*, yang diartikan sebagai proses yang dialami oleh seorang individu dalam menerima pengetahuan baru. Apabila penerimaan perilaku baru melalui proses didasari oleh pengetahuan, kesadaran, dan sikap yang positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng (*long lasting*). Sebaliknya apabila perilaku itu tidak didasari oleh pengetahuan maka perilaku yang dilakukan tidak akan berlangsung lama.

Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi* pada CV. Enthong Mas Katering

Sikap adalah hasil reaksi dari seseorang terhadap rangsangan atau objek. Sikap dapat menunjukkan konotasi tanggapan yang bersifat emosional terhadap rangsangan sosial. Sikap adalah bentuk kesiapan dan kerelaan seseorang untuk bertindak, dan bukanlah merupakan pelaksanaan faktor tertentu (Notoatmodjo, 2012).

Berdasarkan Tabel 7, dapat diketahui bahwa dari 10 responden dengan sikap kurang baik yang memiliki penerapan kurang baik terdapat 9 responden yaitu sebesar (90%). Sedangkan, dari 12 responden yang sikap baik dan penerapan *hygiene sanitasi* tergolong baik terdapat 9 responden berjumlah (75%). Berdasarkan hasil uji alternatif uji *chi square* yaitu uji *fisher* diperoleh $P\text{-value} = 0,004 \leq 0,05$ yang didefinisikan terdapat signifikansi hubungan antara sikap dengan penerapan *hygiene sanitasi*.

Hasil penelitian (McIntyre et al., 2013) melaporkan bahwa penjamah makanan terlatih di Kanada memiliki praktik dan sikap mencuci tangan yang jauh lebih baik, dibandingkan dengan penjamah makanan yang tidak terlatih.

Upaya dasar yang dapat mengarah pada kesehatan yang baik termasuk pengambilan tindakan yang masuk akal dan tindakan pencegahan berdasarkan informasi kesehatan yang baik, di mana pelatihan dan pelatihan ulang tetap menjadi cara paling pasti untuk menanamkan keterampilan, teknologi, dan sikap

(Odipe *et al.*, 2019)

Ketika penjamah makanan telah terlatih dengan baik, mereka dapat mengambil tindakan pencegahan untuk menghindari malpraktik dalam penanganan makanan. Oleh karena itu, penjamah makanan diwajibkan mengikuti pelatihan yang sesuai dalam prinsip dasar keamanan pangan dan prinsip hygiene perorangan untuk meningkatkan praktik mereka. Pelatihan sebelumnya tentang kebersihan makanan memengaruhi kemungkinan pemeriksaan kesehatan di antara perusahaan makanan (Odipe *et al.*, 2019).

Menurut (Notoatmodjo, 2012) bahwa proses perubahan perilaku pada dasarnya sama dengan proses belajar yang terdiri dari adanya stimulus dan penerimaan dari individu sehingga terjadinya perubahan sikap yang pada akhirnya akan mengalami perubahan perilaku.

KESIMPULAN

Terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi. Karakteristik penjamah makanan seperti umur, pendidikan, dan masa kerja merupakan faktor yang tidak berpengaruh dalam penerapan *hygiene* sanitasi. Saran yang dapat diberikan kepada pihak catering adalah memberikan pelatihan *hygiene* sanitasi kepada semua penjamah makanan serta melakukan pelatihan tersebut rutin dan tidak hanya sekali

DAFTAR PUSTAKA

Akabanda, F., Hlortsi, E., & Owusu-Kwarteng, J. 2017. Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-

handlers in Ghana. *BMC Public Health* 17(1):40. <https://doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>

Alemayehu, T., Aderaw, Z., Giza, M., & Diress, G. 2021. Food safety knowledge, handling practices and associated factors among food handlers working in food establishments in debre markos town, northwest ethiopia, 2020: Institution-based cross-sectional study. *Risk Management and Healthcare Policy* 14:1155–1163.

<https://doi.org/10.2147/RMHP.S295974>

Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, I. R. 2019. Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutrition Journal* 3(2):31. <https://doi.org/10.21111/dnj.v3i2.2187>

Angela, P. K., Daniel, B. O., Eurydice, A., & Kwaku, T. D. 2016. Food safety knowledge, attitudes and self-reported practices of food handlers in institutional foodservice in Accra, Ghana. *Food Control* 69:324–330.

Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. 2021. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021 (Studi dilakukan di Pasar Senggol Batubulan Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar). *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 11(2):79–89.

BPOM. 2021. Laporan Tahunan 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta: BPOM RI

BPPOM. 2021. Laporan Tahunan 2021 Balai Besar POM di

- Yogyakarta. Yogyakarta: BBPOM
- Brutu, H. N. 2021. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai [Skripsi]. Medan: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
- Elobeid, T., Savvaidis, I., & Ganji, V. 2019. Impact of food safety training on the knowledge, practice, and attitudes of food handlers working in fast-food restaurants. *British Food Journal* 121(4):937–949. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2019-0066>
- 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>
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. 2015. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive* 3(2):155. <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i2.109>
- 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.
- Kemenkes RI. 2011. Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling* 53(9):1689–1699.
- Kriastuti, D. 2016. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *Boga* 5(2):1-7.
- Madrhdhatillah, M. 2019. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Hygiene Penjamah Makanan di Kantin SDN Sekecamatan Kampar. *Kesehatan Masyarakat* 3(1):68–79.
- Maru, F. Y. 2018. Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang Tahun 2018. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Jurusan Gizi* 86.
- McIntyre, L., Vallaster, L., Wilcott, L., Henderson, S. B., & Kosatsky, T. 2013. Evaluation of food safety knowledge, attitudes and self-reported hand washing practices in foodsafe trained and untrained food handlers in British Columbia, Canada. *Food Control* 30(1):150–156.
- Mudiatun. 2018. *Sanitasi Lingkungan (Pendidikan Lingkungan Hidup)*. Yogyakarta: Gava Media.
- 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 Sci Nutri* 8(3):1677–1687. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1454>
- Notoatmodjo, S. 2012. *Promosi Kesehatan dan Perilaku*

- Kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Odipe, O. E., Raimi, M., Deinkuro, N. S., Funmilayo, A. A., Edewor, O.-P. E., Habeeb, M. L., & Fadeyibi, M. 2019. Assessment of Environmental Sanitation, Food Safety Knowledge, Handling Practice among Food Handlers of Bukateria Complexes in Iju Town, Akure North of Ondo-State, Nigeria. *SSRN Electronic Journal* 3(6):186–200. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3422457>
- Rogers, E. M. 2003. *Diffusion of Innovations (Fifth Edit)*. New York: Free Press.
- Salsabila, A. 2022. *Gambaran Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Jasa Boga Endi's Jepara [Tugas Akhir]*. Semarang: Poltekkes Kemenkes DIII Gizi Semarang.
- Sukraniti, P. 2018. *Bahan Ajar Gizi Pendidikan Gizi dan Konseling*. Jakarta: BPPSDM Kesehatan Kemenkes RI.
- Sumantri, A. 2015. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Syafriyani, A., & Djaja, I. M. 2020. Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Medan Satria dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global* 1(3):284–293.
- Tanaiyo, S. N. K., Sari, D. D., Halim, F., & Damayanti, A. Y. 2018. Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang. *Journal of Islamic Nutrition* 1(1):19–25. <https://doi.org/10.21111/join.v1i1.2178>
- Tham, A., Brempong, A., Vampere, Gyan, A., & Akwasi, G. 2020. Knowledge on food safety and food-handling practices of street food vendors in Ejisu-Juaben Municipality of Ghana. *Adv Public Health*. <https://doi.org/10.1155/2020/4579573>
- Yenealem, D., Yallew, W., & Abdulmajid, S. 2020. Food safety practice and associated factors among meat handlers in Gondar Town: a Cross-Sectional Study. *J Environ Public Health*: 1–7.
- Yusminatati. 2020. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020 [Skripsi]*. Padang: Universitas Perintis Indonesia.