

Faktor Perilaku Penjamah Makanan yang Mempengaruhi Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan di Kecamatan Sinonsayang

Food Handler Behavioral Factors That Influence Food Sanitation Hygiene Requirements in Restaurants in Sinonsayang District

Agnes T. Watung^{1*}, Dismo Katiandagho², Donny Makalalag³, Anselmus Kabuhung⁴

¹ *Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Manado ; watungagnes5@gmail.com ;

² Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Manado ; desmonk80@gmail.com

³ Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Manado ; donnymakalalag@gmail.com

⁴ Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Manado ; anselmuskabuhung@gmail.com

*(watungagnes5@gmail.com)

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is a preventive effort that focuses on activities and actions that are necessary to free food and drink from all dangers that could interfere. The results of the initial survey conducted show that it still exists food handlers who process food do not use aprons, head coverings, sarongs hands, dressed sloppy and food handlers do not carry out health checks every month. The aim of the research is to determine the behavioral factors of food handlers which is related to food sanitation hygiene in restaurants in Sinonsayang District. The type of research is Cross-sectional, the independent variables are knowledge, attitudes and actions and the dependent variable is the hygiene and sanitation requirements of the restaurant. The sample in this study was 7 restaurants with 24 food handler respondents. The instruments in this research are questionnaires and observation sheets. The research data were analyzed univariately and bivariately which were analyzed using correlation tests. The research results prove that there is a meaningful relationship between knowledge and values $p = 0.034$, the attitude that gets the value $p = 0.010$ and actions towards hygiene and sanitation requirements for restaurants in Sinonsayang District, which received a score $p = 0.020$. The conclusion is that there is a significant relationship between the knowledge, attitudes and actions of food handlers towards the sanitation and hygiene requirements of restaurants in Sinonsayang District. It is recommended that food handlers maintain personal hygiene when handling food, so as not to become a medium for transmitting disease through food.

Keywords : *Knowledge, Attitudes, Actions and Requirements for Restaurant Sanitation Hygiene*

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu. Hasil survey awal yang dilakukan menunjukkan bahwa masih ada penjamah makanan yang mengolah makanan tidak menggunakan celemek, penutup kepala, sarung tangan, berpakaian tidak rapih dan penjamah makanan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan setiap bulannya. Tujuan penelitian, yaitu untuk mengetahui faktor perilaku penjamah makanan yang berhubungan dengan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Kecamatan Sinonsayang. Jenis penelitian yaitu *Cross-sectional*, variabel independen adalah pengetahuan, sikap dan tindakan dan variabel dependen adalah persyaratan hygiene sanitasi rumah makan. Sampel dalam penelitian ini adalah 7 rumah makan dengan 24 responden penjamah makanan. Instrumen dalam penelitian ini yaitu kuesioner dan lembar observasi. Data hasil penelitian dianalisis secara univariat dan bivariat yang dianalisis dengan uji korelasi. Hasil penelitian membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan, nilai $p = 0,034$, sikap yang memperoleh nilai $p = 0,010$ dan tindakan terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Sinonsayang, yang memperoleh nilai $p = 0,020$. Kesimpulan: terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Sinonsayang. Disarankan agar bagi penjamah makanan agar menjaga kebersihan diri pada saat menjamah makanan, agar tidak menjadi media penularan penyakit melalui makanan.

Kata Kunci : *Pengetahuan, Sikap, Tindakan dan Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan*



PENDAHULUAN

Higiene sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan dan minuman itu dikonsumsi oleh masyarakat. Higiene sanitasi makanan juga dapat diartikan sebagai upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan¹.

Secara global keracunan pangan di laporkan meningkat secara signifikan setiap tahunnya, Menurut WHO lebih dari 50 % kasus diare yang terjadi disebabkan oleh pangan yang terkontaminasi dan menyebabkan 550 juta kesakitan dan 230.000 kematian. Adapun Afrika dan Asia Tenggara merupakan wilayah yang memiliki angka insiden dan rata-rata kematian yang tinggi akibat keracunan makanan². Hasil penelitian lain menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan yang masih kurang dengan hygiene sanitasi rumah makan³. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Andriani dkk (2020), menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sarolangun⁴. Penelitian yang dilakukan oleh Aspiani dkk, (2020) ada hubungan antara sikap penjamah makanan terhadap keamanan pangan⁵.

Data BPOM Kota Manado jumlah kasus keracunan akibat makanan di Provinsi Sulawesi Utara tahun 2023 mencapai 10 kasus yaitu Kota Bitung 6 kasus, Kota Manado 1 kasus, Kabupaten Bolaang Mongondow 1 kasus dan Kota Kotamobagu 2 kasus. Data dari Puskesmas Ongkaw Kecamatan Sinonsayang tahun 2023 diketahui bahwa jumlah rumah makan yang berada di Kecamatan Sinonsayang sebanyak 7 rumah makan. Hasil survei awal yang dilakukan peneliti menunjukkan bahwa masih adanya penjamah makanan yang mengolah makanan tidak menggunakan celemek, penutup kepala, sarung tangan, tidak rapi, penjamah makanan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan minimal setiap enam bulan sekali, sampah hasil pengolahan makanan masih berserakan di dapur, tempat sampah tidak pada wadah tertutup, serta masih adanya lalat dan tikus yang berada di sekitar pengolahan makanan atau rumah makan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui faktor perilaku penjamah makanan yang berhubungan dengan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Kecamatan Sinonsayang

METODE

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan rancangan *Cross-sectional*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei – Juli tahun 2024 pada rumah makan di Kecamatan Sinonsayang Kabupaten Minahasa selatan. Variabel dalam penelitian ini yaitu variabel *independent* adalah pengetahuan, sikap dan tindakan. Variabel *dependent* adalah persyaratan hygiene sanitasi makanan. Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan yang ada pada 7 rumah makan di kecamatan sinonsayang, dengan jumlah penjamah makanan sebanyak 24 orang penjamah makanan. Sampel penelitian adalah total sampel sebanyak 24 responden penjamah makan. Instrumen yang digunakan dalam penelitian adalah kuesioner dan lembar observasi. Data hasil penelitian dianalisis secara univariat, yaitu menggambarkan masing-masing variabel, baik variabel bebas dan variabel terikat dan karakteristik responden. Analisis bivariat adalah menguji hubungan variabel bebas dan variabel terikat dengan uji korelasi untuk mengetahui hubungan yang signifikan antara masing-masing variabel bebas dengan variabel terikat, dengan tingkat signifikan $p < 0,05$ (taraf kepercayaan 95%). Dasar pengambilan keputusan dengan tingkat kepercayaan 95%.

HASIL

Hasil pengolahan data secara univariat, dapat diuraikan sebagai berikut :

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden Penjamah Makanan di Rumah Makan di Kecamatan Sinonsayang (n=24)

| Karakteristik Responden | | Frekuensi | Persentasi |
|-------------------------|---------------|-----------|------------|
| Jenis Kelamin | Laki-Laki | 3 | 12.5 |
| | Perempuan | 21 | 87.5 |
| Golongan Umu | 18 - 22 Tahun | 3 | 12.5 |
| | 23 - 28 Tahun | 2 | 8.3 |
| | 29 - 34 Tahun | 7 | 29.2 |
| | 35 - 40 Tahun | 1 | 4.2 |
| | > 41 Tahun | 11 | 45.8 |
| Tingkat Pendidikan | SD | 3 | 12.5 |
| | SMP | 12 | 50 |
| | SMA | 8 | 33.3 |
| | PT | 1 | 4.2 |
| Lama Kerja | < 1 Tahun | 4 | 16.7 |
| | 1 - 3 Tahun | 15 | 62.5 |
| | 4 - 7 Tahun | 5 | 20.8 |

Tabel 1 menjelaskan bahwa distribusi responden sebagai penjamah makanan menurut jenis kelamin, paling banyak adalah perempuan sebanyak 21 orang (87,5%) dibandingkan dengan penjamah makanan dengan jenis kelamin laki-laki sebanyak 3 orang (12,5%). Distribusi responden menurut golongan umur paling banyak adalah umur > 41 tahun sebanyak 11 orang responden (45,8%) dan paling sedikit adalah responden dengan umur 35 – 40 tahun sebanyak 1 orang responden (4,2%).

Distribusi responden menurut tingkat pendidikan paling banyak adalah responden dengan tingkat pendidikan SMP sebanyak 12 orang (50%) dan paling sedikit adalah responden dengan tingkat pendidikan lulusan perguruan tinggi, sebanyak 1 orang (4,2%). Distribusi responden lama kerja, paling banyak adalah 1 – 3 tahun sebanyak 15 orang (62,5%) dan paling sedikit adalah responden dengan lama kerja < 1 tahun sebanyak 4 orang (16,7%). Hasil pengolahan data untuk responden yang pernah mengikuti kursus penjamah makanan, dimana responden sebanyak 24 orang, semuanya belum pernah mengikuti kursus penjamah makanan (100%).

Hasil pengolahan data untuk variabel penelitian, secara univariat, yaitu distribusi responden menurut pengetahuan tentang penjamah makanan, dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Distribusi Tingkat Pengetahuan, Sikap, Tindakan Penjamah Makanan dan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kecamatan Sinonsayang (n=24)

| Variabel Penelitian | | Frekuensi | Persentasi |
|---------------------|---------|-----------|------------|
| Pengetahuan | Kurang | 10 | 41.7 |
| | Baik | 14 | 58.3 |
| Sikap | Negatif | 12 | 50 |
| | Positif | 12 | 50 |
| Tindakan | Kurang | 11 | 45.8 |
| | Baik | 13 | 54.2 |
| Higiene Sanitasi RM | TMS | 18 | 75 |
| | MS | 6 | 25 |

Tabel 2 menjelaskan bahwa responden dengan tingkat pengetahuan baik sebanyak 14 orang (53,3%) dan responden dengan tingkat pengetahuan yang kurang sebanyak 10 orang (41,7%). Sikap responden, untuk sikap positif dan sikap negatif terhadap penjamah makanan, masing-masing 12 orang responden (50%). Tindakan responden dalam menjamah makanan, paling banyak adalah responden dengan tindakan baik, sebanyak 13 orang (54,2%) dibandingkan dengan responden yang memiliki tindakan yang kurang baik sebanyak 11 orang (45,8%). Hasil pengolahan data untuk persyaratan higiene sanitasi makanan di rumah makan di Kecamatan

Sinonsayang, paling banyak tidak memenuhi syarat 6 prinsip hygiene sanitasi makanan sebanyak 18 penjamah makanan (75%) dibandingkan dengan penjamah makanan yang memenuhi syarat, sebanyak 6 penjamah makanan (25%).

Tabel 3. Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dengan Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kecamatan Sinonsayang

| Persyaratan Higiene Sanitasi RM | <i>p-value</i> | Koefisien Korelasi |
|---------------------------------|----------------|--------------------|
| Pengetahuan | 0,034 | 0,434 |
| Sikap | 0,010 | 0,513 |
| Tindakan | 0,020 | 0,472 |

Tabel 3 menjelaskan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,034$; Koefisien korelasi = 0,434. Jika dilihat dari nilai Koefisien korelasi maka tingkat pengetahuan yang baik dari responden mempunyai hubungan korelasi yang kuat terhadap hygiene sanitasi rumah makan. Hasil pengolahan data untuk sikap secara statistik membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,010$; Koefisien korelasi = 0,513. Jika dilihat dari nilai Koefisien korelasi maka sikap yang positif dari responden mempunyai hubungan korelasi yang kuat terhadap hygiene sanitasi rumah makan. Hasil pengolahan data untuk tindakan responden, secara statistik membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara tindakan responden dengan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,020$; Koefisien korelasi = 0,472. Jika dilihat dari nilai Koefisien korelasi maka tindakan yang baik dari responden mempunyai hubungan korelasi yang kuat terhadap hygiene sanitasi rumah makan.

PEMBAHASAN

Hubungan pengetahuan penjamah makanan terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Sinonsayang

Pengetahuan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan terutama rumah makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan pada rumah makan di Kecamatan Sinonsayang yang termasuk kategori pengetahuan baik sebanyak 14 orang (53,3%), sedangkan kategori pengetahuan kurang baik sebanyak 10 orang (41,7%). Secara statistik membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,034$; Koefisien korelasi = 0,434. Jika dilihat dari nilai Koefisien korelasi maka tingkat pengetahuan yang baik dari responden mempunyai hubungan korelasi yang kuat terhadap hygiene sanitasi rumah makan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Saputra (2023), dengan hasil penelitian yaitu terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,001$ ⁶. Penelitian yang sama dilakukan oleh Sajdah, dkk (2022), hasil penelitian membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan persyaratan hygiene sanitasi makanan, yang memperoleh nilai $p = 0,000$ ⁷

Menurut asumsi peneliti, dari hasil penelitian responden yang mempunyai pengetahuan kurang baik, tetapi terdapat penerapan yang baik hal ini dikarenakan adanya yang mempengaruhi hygiene sanitasi makanan seperti pengalaman, lama kerja, usia, dan responden yang mempunyai pengetahuan baik, tetapi terdapat penerapan yang kurang baik hal ini di karenakan adanya faktor seperti kebiasaan dari penjamah dan budaya responden dimana responden mengetahui tentang pengolahan yang baik tetapi karena banyaknya pembeli sehingga waktunya tidak memadai. Pengetahuan bagi penjamah makanan sangat penting untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh tenaga pengolahan makanan. Dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat terhadap hygiene sanitasi penjamah makanan maka akan memberikan pengaruh terhadap masyarakat untuk mengolah makanan dengan baik dan sehat. Semakin tinggi pengetahuan

seseorang tentang pengolahan makanan maka semakin baik pula caranya mengolah makanan sehingga makanan tersebut tetap memiliki nilai gizi yang tinggi.

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anwar, dkk (2020) membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan penjamah makanan dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,015$ ⁸. Penelitian yang sama dilakukan oleh Husaini, dkk (2022), hasil penelitian membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan penjamah makanan dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,000$ ³. Hal ini berlaku pula untuk perilaku pada penjamah makanan ⁹.

Pengetahuan penjamah makanan didukung oleh tingkat Pendidikan dari penjamah makanan itu sendiri. Semakin tinggi tingkat Pendidikan penjamah makanan maka pengetahuan akan semakin baik. Hasil pengolahan data untuk tingkat Pendidikan dari reponden yaitu paling banyak adalah responden dengan tingkat pendidikan SMP sebanyak 12 orang (50%), SMA sebanyak 8 orang (33,3%), SD sebanyak 3 orang (12,5%) dan paling sedikit adalah responden dengan tingkat pendidikan lulusan perguruan tinggi, sebanyak 1 orang (4,2%). Keamanan makanan (*food safety*) merupakan aspek yang sangat penting dalam melindungi kesehatan masyarakat. Diketahui secara umum bahwa makanan yang tidak aman (*unhygienic*) menjadi perantara penularan penyakit yang dikenal dengan *foofdborne disease* dan keracunan makanan berkontribusi dalam penyebaran *foodborne disease* adalah praktik yang salah dan rendahnya penjamah makanan mengenai pangan ¹⁰.

Hubungan sikap penjamah makanan terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Sinonsayang

Hasil analisis dan pengolahan data untuk sikap responden, dimana sikap positif dan sikap negatif penjamah makanan, terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, masing-masing 12 orang responden (50%). Secara statistik menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sikap penjamah makanan dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,010$; Koefisein korelasi = 0,513. Jika dilihat dari nilai Koefisein korelasi maka sikap yang positif dari responden mempunyai hubungan korelasi yang kuat terhadap hygiene sanitasi rumah makan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hayana, dkk (2022), hasil penelitian membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sikap positif dari penjamah makanan terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,001$ ¹¹. penelitian yang sama dilakukan oleh Aspiani dan Rustiawan (2019), hasil penelitian membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara terdapat hubungan yang bermakna antara sikap penjamah makanan terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,016$ ¹⁰

Sikap penjamah makanan terkait dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan merupakan suatu keyakinan yang dimiliki dan kemampuan untuk menerapkannya dalam proses pengolahan makanan. Hasil analisis univariat, dimana 12 responden (50%) penjamah makanan memiliki sikap yang positif terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan. Hal tersebut dipengaruhi oleh pengetahuan penjamah makanan dengan kategori pengetahuan yang baik. Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Mayasari, dkk (2023) yang meneliti tentang faktor yang berhubungan dengan hygiene sanitasi rumah makan, hasil penelitian membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermaknan antara sikap penjamah makanan terhadap hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,003$ ¹².

Menurut asumsi peneliti untuk responden yang memiliki sikap negative sebanyak 12 orang (50%) dimana sebagian rumah makan tidak melengkapi sabun dan alat pengering (*tissue*) pada wastafel di rumah makan yang ia kelola, rumah makan tidak memiliki saluran pembuangan air limbah (SPAL). Sikap negatif lainnya seperti tidak disediakan pakaian khusus kerja bagi karyawan, cara membawa dan menyajikan makanan tidak tertutup, sebelum bekerja terkadang lupa untuk mencuci tangan, apabila batuk/bersin tidak menutup mulut dengan sapu tangan. Jika sikap negatif tersebut dibiarkan saja, maka akan berpengaruh terhadap hasil olahan makanan dan kesehatan konsumen.

Pemilik rumah makan hendaknya selalu melakukan pengawasan terhadap penjamah makanan sehingga karena merasa diawasi maka penjamah makanan selalu mengikuti aturan yang sudah ditetapkan oleh pemilik rumah makan. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Alghifari dan Porusia (2024), secara deskriptif penelitian ini membuktikan bahwa sikap terhadap perilaku *hygiene* menunjukkan bahwa sebanyak 38 (63,3%) penjamah makanan bersikap positif cenderung berperilaku *hygiene* baik juga, serta sedikitnya 22 (36,7%) penjamah makanan diantaranya bersikap positif namun berperilaku *hygiene* yang kurang baik. Sedangkan, sebanyak 29 (63,0%) penjamah makanan yang bersikap negative cenderung berperilaku *hygiene* yang kurang baik, serta sedikitnya 17 (37,0%) penjamah makanan diantaranya bersikap negatif namun berperilaku baik. Secara statistic membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sikap penjamah makanan terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,013$ ¹³.

Hubungan sikap terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan memiliki kriteria yaitu penjamah makanan bersikap negatif dan penjamah makanan bersikap positif. Penjamah yang bersikap negatif dapat dipengaruhi dengan kurangnya ketersediaan alat kerja sarung tangan, masker, celemek, dan penutup kepala ¹⁴. Korelasi antar sikap terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan didasari oleh pemahaman terkait dengan *hygiene* sanitasi makanan serta dipengaruhi oleh budaya yang biasa dilakukan sehari-hari ¹⁵.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap berhubungan dengan hygiene sanitasi rumah makan. Responden tidak menerapkan hygiene sanitasi rumah makan dikarenakan memiliki sikap negatif. Sikap negatif yang dimiliki oleh responden dikarenakan responden belum mengetahui penerapan hygiene sanitasi yang baik dan benar. Responden belum mendapatkan pelatihan tentang hygiene sanitasi rumah makan menyebabkan tingkat pengetahuan tentang hygiene sanitasi rumah makan juga rendah. Semakin tinggi pengetahuan maka sikap yang dimilikinya semakin baik, begitu sebaliknya semakin rendah pengetahuan yang dimiliki seseorang maka semakin kurang baik sikap yang dimiliki orang tersebut. Selain itu sikap pemilik rumah makan juga dipengaruhi oleh faktor lingkungan, pengalaman serta pendidikan yang dimilikinya ¹⁶

Penjamah makanan harus mengikuti pelatihan yang tepat dalam prinsip-prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi dalam rangka pembentukan sikap, sehingga dapat meningkatkan praktik mereka dalam penanganan makanan. Praktik hygiene sanitasi yang dilakukan oleh responden merupakan cerminan dari sikap responden yang mendukung atau tidak mendukung terhadap hygiene sanitasi rumah makan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sikap mempengaruhi langsung terhadap praktik hygiene sanitasi yang dimiliki oleh responden. Semakin baik sikap maka semakin baik pula praktik hygiene sanitasinya ¹⁷.

Hubungan tindakan terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Sinonsayang

Hasil pengolahan data untuk tindakan responden dalam menjamah makanan, paling banyak adalah responden dengan tindakan baik, sebanyak 13 orang (54,2%) dibandingkan dengan responden yang memiliki tindakan yang kurang baik sebanyak 11 orang (45,8%). Hasil analisis dan pengolahan data secara statistik membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara tindakan responden dengan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,020$; Koefisien korelasi = 0,472. Jika dilihat dari nilai Koefisien korelasi maka tindakan yang baik dari responden mempunyai hubungan korelasi yang kuat terhadap hygiene sanitasi rumah makan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Andriani, dkk (2020), hasil penelitian membuktikan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara tindakan penjamah makanan dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,001$ ⁵. penelitian yang sama dilakukan oleh Puspitasari, dkk (2023) hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara tindakan penjamah makanan terhadap persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, yang memperoleh nilai $p = 0,002$ ¹⁸.

Pengaruh terhadap perilaku *hygiene* dapat disebabkan oleh timbulnya pengaruh dari dalam diri sendiri (endogen) dan juga pengaruh dari luar diri (eksogen) yang dapat berasal dari lingkungan sekitarnya (Permatasari, dkk, 2021) ¹⁹. Ketika pengaruh yang datang dari luar bersifat positif, maka perilaku penjamah makanan juga bersifat positif (Suparmi, R. Fauziah, 2020) ¹⁵. Demikian pula menurut penelitian Noviyantini, dkk. (2020) menyimpulkan bahwa perilaku *hygiene* adalah suatu bentuk respon atau reaksi yang muncul pada

seseorang yang disebabkan dari stimulus (rangsangan dari luar)²⁰. Perilaku personal *hygiene* mengarah kepada kegiatan menjaga kebersihan diri sendiri seperti selalu melakukan cuci tangan, menjaga peralatan makan hingga pakaian, sehingga kebersihan diri yang dijaga dengan baik berperan besar dalam kesehatan (M. Shabeer, dkk.2023)²¹.

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa ketika seorang penjamah makanan berpengetahuan baik dan bersikap positif dapat berpengaruh terhadap tindakan penjamah makanan yang berperilaku baik pula. Hasil ini sejalan pada penelitian oleh Gerung & Rezki Wulandari, (2020) menunjukkan bahwa terdapat korelasi pengetahuan dan sikap dengan perilaku *hygiene* dalam penyelenggaraan makanan²². Diperlukan upaya pengawasan terhadap penjamah makanan dalam melakukan perilaku *hygiene* makanan agar terciptanya keamanan pangan yang tidak menimbulkan masalah kesehatan. Tidak adanya kualifikasi khusus yang diterapkan pada penjamah makanan berdampak negatif pada kualitas makanan yang disajikan menjadi tidak higienis (Kamal, dkk., 2024)²³.

SIMPULAN DAN SARAN

Pengetahuan penjamah makanan pada rumah makan di Kecamatan Sinonsayang dengan kategori pengetahuan baik sebanyak 14 orang (53,3%), sedangkan kategori pengetahuan kurang baik sebanyak 10 orang (41,7%) Sikap penjamah makanan pada rumah makan di Kecamatan Sinonsayang dengan kategori sikap baik 12 orang (50%) dan dengan kategori sikap kurang baik 12 orang (50%) Tindakan panjamah makanan pada rumah makan di Kecamatan Sinonsayang dengan kategori baik 11 orang (45,8%) dan dengan kategori sikap kurang baik 13 orang (54,2%). Penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada penjamah makanan dengan kategori baik ialah sebanyak 6 (25%) dan dengan kategori kurang baik sebanyak 18 (75%).

Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan penjamah makanan terhadap persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan di Kecamatan Sinonsayang, yang memperoleh nilai $p = 0,034$. Terdapat hubungan yang bermakna antara sikap penjamah makanan terhadap persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan di Kecamatan Sinonsayang, yang memperoleh nilai $p = 0,010$. Dimana terdapat hubungan yang bermakna antara tindakan terhadap persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan di Kecamatan Sinonsayang, yang memperoleh nilai $p = 0,020$. Kesimpulan: terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan terhadap persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan di Kecamatan Sinonsayang. Disarankan agar bagi penjamah makanan agar menjaga kebersihan diri pada saat menjamah makanan, agar tidak menjadi media penularan penyakit melalui makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Widyastuti, Nurmasari & Almira, Vita, G. (2019). *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. K-Media, Yogyakarta. *World Health Organization. Diasshoeal Disease*. 2020. Diakses Dari: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/diarrhoeal-disease>
2. Husaini N.A.L., Mariani dan Artanti G.D. 2022. Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene Dengan Sikap Penjamah Makanan Di Kawasan Kuliner Taman Jajan. *Jurnal Socia Akademika*, Vol. 8, No. 1 Juni 2022
3. Husaini, A., Subakir, & Aprianti, R. (2019). Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi. *Jurnal Promotif Preventif*, 10 (10), 52-58
4. Andriani, Y., Kurniawati, E. & Parman. 2020. Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala*, 2(2), 10-17
5. Aspiani, Meli & Rustiawan, Asep. 2020. Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. *University Research Colloquium*, Yogyakarta
6. Saputra, A. 2023. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Ampera Di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, Vol. 2 No. 1, Desember 2023

7. Sajdah A.A., Kurniawan, D., Suhelmi, R. 2022. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo. *Jurnal Higiene*, Vol. 8 No.3 September 2022
8. Anwar, K., Novianti, D dan Rusilah S. 2020. Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, Vol. 9 No. 4 Oktober 2020
9. Maru FY.2018. Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Tindakakn Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSJ Saanin Padang. (TA). Poltekes Kemenkes Padang.
10. Mayasri, D., Heryanto, E dan Lilia, D. 2023. Analisis faktor yang berhubungan dengan hygiene Sanitas
11. Hayana, Elmia, K., & Ramadhan, S. (2022). Analisis Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Rumah Makan Midnight Cafe Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru Tahun 2022. *Jurnal Menara Ilmu*, 16(2), 73-81
12. Putri R.M dan Fayasari, A. 2023. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Hygiene Sanitasi Dengan Perilaku Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Kaki Lima Di Kecamatan Tapos Kota Depok. *Journal of Nutrition College*. Vol. 12 No. 3 tahun 2023
13. Mayasri, D., Heryanto, E dan Lilia, D. 2023. Analisis faktor yang berhubungan dengan hygiene Sanitasi rumah makan. *Babul Ilmi Jurnal Ilmiah Multi Science Kesehatan*. Vol. 15 No. 2 Desember 2023
14. Alghifari R.S dan Ponusia M. 2024. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan Pada Warung Makan. *Journal of Telenursing (JOTING)*, Vol. 6 No. 1 Januari-Juni 2024
15. Anita, M., Abimetan, F. O., & Kurniajati, S. 2023. Literature Review : the Relationship of Knowledge and Attitude to Personal Hygiene of Food Handlers in Nutrition Installations. *JARSI: Jurnal Administrasi RS Indonesia*, 2(2), 60–66. <https://jurnal.stikesbaptis.ac.id/index.php/jarsi/article/view/645>
16. Suparmi, R. Fauziah, S. M. 2020. Kandungan Natrium Siklamat pada Manisan Buah dan Hubungannya dengan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Industri Pangan Rumah Tangga. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 7(2), 809–820. <https://doi.org/10.31539/joting.v5i1.4993>
17. Sukarman, P., Erika, R., Luthfi, P., Purba, M. B., Bermadetta, P. P., Sara, T. T. P., Budi, P. H. M. P. S. A., Sherly, & Virginia, L. N. 2020. Perilaku Organisasi. <https://kitamenulis.id/2020/12/15/perilaku-organisasi/>
18. Puspitasari, dkk (2023) Prabandari, Y. S., Pandawati, R. S., Supriyati., Hasanbasri, M., Dewi, F. S. T. 2020. Ilmu Sosial Perilaku. Gadjra Mada University Press, Anggota IKAPI dan APPTI https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu_Sosial_Perilaku_Untuk_Kesehatan_Mas/WHz-DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=ILMU+SOSIAL+PERILAKU&printsec=frontcover
19. Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tataboga/article/view/38450>
20. Noviyantini D., Prita D.S., P. Roniwati. (2020). Analisis Bahan Tambahan Pangan, Hubungan Karakteristik Sosial Ekonomi, Pengetahuan dan Daya Terima terhadap Keputusan Pembelian Saus Sambal Kemasan. *Jurnal Gizi dan Kuliner*. 11–23. <https://doi.org/10.35706/giziku.v1i1.3628>
21. M. Shabeer W., A. Chew, W. Ling, A. Bonou, S. R. 2023. Impact of Health Education on Knowledge , Attitude and Practice of Personal Hygiene of Orphans in Selangor , Malaysia : An Interventional Study. *International Journal Dental and Medical Sciences Research*, 5(5). <https://doi.org/10.35629/5252-0505539547>
22. Gerung, J., & Rezki Wulandari, A. (2020). Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Hygiene Perorangan Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Kantin SMA Negeri 4 Kendari. *MIRACLE Journal Of Public Health*, 3(1), 25–32. <https://doi.org/10.36566/mjph/vol3.iss1/135>
23. Kamal, R., Mohammadi, F. M., & Ahmad, N. (2024). Food Safety Knowledge, Attitude, and Practices of Meat Handlers in Ghazni, Afghanistan. *Journal of Nutrition Fasting and Health*, 11(4), 253–259. <https://doi.org/10.22038/JNFH.2023.72008.1443>