



## HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PEDAGANG KAKI LIMA

**Putri Wulan Marina Br Hura\*, Deviana Pratiwi Munthe, Adi Y. Mamahit,  
Rakhmawati Agustina**

Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Jurusan Pendidikan Kesehatan dan Rekreasi,  
Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan Masyarakat,  
Universitas Negeri Manado, Manado, Indonesia

\*e-mail: 21704054@unima.ac.id

### ABSTRACT

*Hygiene is an important effort to prevent disease in the residential environment, especially related to food that is potentially contaminated and can cause foodborne diseases. The study was aimed to analyze the association between knowledge and attitudes of food handlers with the implementation of food hygiene and sanitation on street vendors at the Benteng Moraya tourist attraction. The method used was a quantitative approach with a cross-sectional design involving 35 food sellers selected through a purposive sampling method. The independent variables were the knowledge and attitudes of food handlers, while the dependent variable was the implementation of food hygiene and sanitation. The results of the analysis using the chi-square test showed a significant relationship between knowledge ( $p = 0.000$ ) and attitudes ( $p = 0.019$ ) with the implementation of hygiene and sanitation. The conclusion was that there was a association between knowledge and attitudes of food handlers with the implementation of food hygiene and sanitation on street vendors.*

**Keywords:** food handlers ; hygiene; sanitation

### ABSTRAK

*Hygiene merupakan upaya penting untuk mencegah penyakit di lingkungan tempat tinggal terutama terkait dengan makanan yang berpotensi terkontaminasi dan dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keterkaitan antara tingkat pengetahuan serta sikap penjamah makanan terhadap praktik hygiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di kawasan wisata Benteng Moraya. Metode yang diterapkan adalah pendekatan kuantitatif dengan rancangan penelitian cross-sectional yang melibatkan 35 penjual makanan yang dipilih melalui metode purposive sampling. Variabel bebas adalah pengetahuan dan sikap penjamah makanan, sedangkan variabel terikat adalah penerapan hygiene dan sanitasi makanan. Hasil analisis univariat terhadap penjamah makanan menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan yang baik 40,0%, sementara 60,0% lainnya memiliki pengetahuan yang kurang baik. Dari segi sikap sebanyak 57,1% penjamah makanan memiliki sikap yang baik, sedangkan 42,9% menunjukkan sikap yang kurang baik. Adapun penerapan hygiene dan sanitasi makanan sebagian besar berada dalam kategori kurang baik, yaitu sebesar 85,7%, sementara hanya 14,3% yang termasuk dalam kategori baik. Analisis menggunakan uji chi-square menunjukkan hubungan signifikan antara pengetahuan ( $p=0,000$ ) dan sikap ( $p=0,019$ ) dengan penerapan hygiene dan sanitasi. Kesimpulan adanya keterkaitan antara pengetahuan serta sikap penjamah makanan terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan di kalangan pedagang kaki lima.*

**Kata Kunci :** penjamah makanan; hygiene; sanitasi

### PENDAHULUAN

*Hygiene merupakan upaya penting untuk mencegah penyakit di lingkungan tempat tinggal (Muktia, 2021). Hygiene dan sanitasi makanan sangat berhubungan erat dengan kesehatan tubuh. Sekitar 1 dari 10 orang di dunia menderita penyakit karena makanan atau minuman terkontaminasi, menyebabkan sekitar 420.000 kematian setiap tahun (WHO, 2020). Menurut (BPOM, 2023) jumlah total data kasus keracunan dalam aplikasi sistem informasi pelaporan informasi masyarakat keracunan KLB keracunan*





pangan (SPIMKer KLB-KP) tahun 2023 sebanyak 6.402 kasus, mencakup berbagai penyebab seperti binatang, pestisida, bahan kimia, serta faktor lainnya.

Makanan adalah kebutuhan dasar bagi manusia dan berpotensi terkontaminasi, yang dapat mengakibatkan penyakit yang dikenal sebagai penyakit bawaan makanan (Bukroanah dkk,2022). Makanan dan minuman yang dijual di tempat umum seperti pinggir jalan, sekolah, pasar, rumah sakit, dan sebagainya dapat dikategorikan sebagai makanan kaki lima (Fadilla dkk, 2021). Makanan yang dibutuhkan manusia seharusnya memiliki nilai gizi tinggi. Makanan pokok adalah nasi yang mampu memberikan zat gizi yang sangat dibutuhkan. *Snack*, di sisi lain dapat dijadikan sebagai pengganti nasi dengan berbagai bentuk dan rasa seperti manis, asin, pedas, dan gurih (Rovita dkk, 2023).

Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011, penting untuk memastikan bahwa masyarakat mendapatkan perlindungan dari makanan dan minuman yang dikelola oleh jasa boga yang memenuhi standar *hygiene* dan sanitasi, untuk mencegah bahaya terhadap kesehatan (Permenkes RI 2011). Di Asia Tenggara, terjadi sekitar 175.000 kematian setiap tahun akibat *foodborne disease* (Syafriyani dan Djaja, 2020). Kurangnya pengetahuan penjual mengenai kebersihan dan sanitasi makanan menyebabkan *hygiene* dan sanitasi yang buruk, meningkatkan ancaman kontaminasi makanan oleh bakteri atau zat kimia berbahaya bahkan beracun, yang berpotensi menimbulkan penyakit (Nildawati dkk, 2020). Menurut Survei Kesehatan Indonesia di Sulawesi Utara, terdapat 8.339 kasus diare pada tahun 2023 (Kemenkes RI, 2023). Kasus diare sering terjadi di tempat dengan sanitasi dan kebersihan yang kurang serta air minum yang tidak aman untuk dikonsumsi, memasak, dan keperluan kebersihan.

Berdasarkan penelitian Alghifari dan Porusia (2024) di Jawa Tengah bahwa terdapat keterkaitan antara tingkat pengetahuan dan sikap dengan perilaku *hygiene* para penjamah makanan di warung makan. Temuan serupa juga diperoleh dalam penelitian Sri (2022) di Kelurahan Bakaran Batu, Kecamatan Rantau Selatan, Kabupaten Labuhanbatu, mengungkap bahwa pengetahuan dan sikap penjamah makanan memiliki hubungan terhadap praktik *hygiene* sanitasi makanan di rumah makan.

Berdasarkan uraian latar belakang, penelitian ini mengidentifikasi masalah yang berpedoman pada survei awal di lokasi wisata Benteng Moraya, bahwa Benteng Moraya ini menjadi tempat favorit untuk berkumpul bagi pemuda, pemudi, remaja, dan bahkan orang tua, terutama pada sore hingga malam hari. Terdapat 71 penjual makanan dan minuman dengan variasi yang cukup beragam yang penjualnya buka tidak bersamaan. Terdapat penjual yang buka mulai pagi sampai malam tetapi ada pula penjual yang hanya buka mulai sore hingga malam hari. Praktik *higiene* dan sanitasi makanan masih menjadi permasalahan serius, banyak penjual yang tidak mematuhi standar *higiene* dan sanitasi yang diperlukan, seperti tidak menggunakan sarung tangan saat menyiapkan makanan, tidak mengenakan celemek saat memasak, tidak menyediakan tempat cuci tangan dan sabun, serta bahkan berbicara saat menyajikan makanan yang dapat mengakibatkan kontaminasi makanan. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keterkaitan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan pelaksanaan *hygiene* serta sanitasi makanan di kalangan pedagang kaki lima.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif karena penelitian ini berkaitan dengan pengumpulan data menggunakan kuesioner dan observasi langsung dan lebih berfokus pada pengukuran dan analisis statistik. Populasi dalam penelitian ini yaitu penjual makanan yang memiliki tempat jualan menetap (*stand*) dan telah kontrak tempat





penjualan di wilayah benteng moraya yang berjumlah 71 orang. Sampel dalam penelitian ini adalah sebagian dari populasi yang dipilih menggunakan metode *puposive sampling* sebanyak 35 orang penjamah makanan yang memenuhi kriteria inklusi. Kriteria inklusi meliputi seluruh penjual makanan yang memiliki tempat jualan menetap (*stand*) dan telah kontrak tempat penjualan di wilayah benteng moraya, penjual yang masak ditempat jualan (*stand*) dan telah kontrak tempat penjualan di wilayah benteng moraya, dan bersedia menjadi responden penelitian. Sedangkan kriteria eksklusi yaitu penjual makanan yang tidak bersedia menjadi responden dan penjual yang tidak hadir pada saat penelitian dilaksanakan.

Instrumen pada penelitian ini adalah kuesioner berisi pertanyaan tentang pengetahuan dan sikap mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan. Selain itu, lembar observasi digunakan untuk menilai berbagai aspek kondisi *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan serta lingkungan sekitarnya. Variabel pengetahuan mencakup kemampuan penjual makanan dalam menjawab pertanyaan mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan, diukur melalui kuesioner 15 soal pilihan ganda dengan penilaian benar (skor 2), salah (skor 1) dengan akumulasi skor 1-7 kategori nilai kurang baik, dan skor 8-15 kategori baik (Telaumbanua, 2023). Variabel sikap mencerminkan tanggapan penjual terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan, diukur dari kuesioner 13 soal pilihan ganda dengan penilaian setuju (+) (skor 2) dan tidak setuju (-) (skor 1), dengan total nilai 1-6 kategori kurang baik dan nilai 7-13 kategori baik (Telaumbanua, 2023). Variabel penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan meliputi kondisi *hygiene* yang mencakup kebersihan diri, peralatan dapur, dan prosedur pengolahan makanan yang benar, dinilai melalui lembar ceklis 27 poin dengan penilaian ya (+) (skor 2) dan tidak (-) (skor 1), dengan nilai kumulatif 1-13 kategori kurang baik dan 14-27 kategori baik (Sri, 2022).

Cara pengumpulan data dalam penelitian ini dengan wawancara kepada subjek penelitian. Peneliti melakukan observasi langsung tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi penjual makanan. Penilaian terkait pengetahuan dan sikap diproses menggunakan perangkat lunak IBM SPSS 23. Karena data berskala ordinal, analisis dilakukan dengan uji non-parametrik. Dalam penelitian ini, uji statistik yang diterapkan ialah uji *chi-square*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian karakteristik penjamah makanan meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama berjualan di tempat wisata benteng moraya. Distribusi karakteristik penjamah makanan di tempat wisata Benteng Moraya menunjukkan mayoritas berada dalam rentang umur 36-45 tahun dengan persentase mencapai 38,8% hal ini menunjukkan bahwa penjamah makanan didominasi oleh individu yang berada pada usia produktif. Berdasarkan jenis kelamin, perempuan lebih banyak berperan dalam aktivitas berjualan makanan dengan proporsi 68,6%, sedangkan laki-laki hanya mencapai 31,4%. Sementara itu, dari aspek pendidikan mayoritas responden memiliki latar belakang SMA/SMK atau yang setara dengan persentase 57,1%, yang menunjukkan bahwa pendidikan menengah atas menjadi tingkat pendidikan terbanyak pada penjamah makanan. Selain itu, sebagian besar penjamah makanan telah memiliki pengalaman berjualan lebih dari satu tahun dengan persentase sebesar 65,7%. Karakteristik penjamah makanan disajikan dalam Tabel 1.

Indikator untuk menilai tingkat pengetahuan penjamah makanan berdasarkan skor dari kuesioner mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan, dikategorikan menjadi pengetahuan baik dan kurang baik. Tingkat sikap penjamah dinilai berdasarkan skor yang diperoleh mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan, diklasifikasikan menjadi





sikap kurang baik atau negatif dan sikap baik atau positif. Kategori untuk menilai penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan oleh penjamah makanan terdiri dari dua tingkat, yaitu baik dan kurang baik.

**Tabel 1. Distribusi Karakteristik Penjamah Makanan**

Karakteristik	Jumlah	
	n	%
Umur (tahun)		
17-25	3	8,3
26-35	12	33,3
36-45	14	38,8
46-55	4	11,2
56-65	2	5,6
>65	1	2,8
Jenis kelamin		
Laki-laki	11	31,4
Perempuan	24	68,6
Tingkat pendidikan		
Tidak tamat SD	5	14,3
SD	3	8,6
SMP/Sederajat	4	11,4
SMA/SMK/Sederajat	20	57,1
Perguruan Tinggi	3	8,6
Lama berjualan		
< 1 Tahun	12	34,3
≥ 1 Tahun	23	65,7

Distribusi skor pengetahuan, sikap dan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan oleh penjamah makanan disajikan pada Tabel 2. Pengetahuan kategori baik mencapai 60,0%, menunjukkan mayoritas penjamah makanan mempunyai pemahaman yang baik mengenai implementasi *hygiene* serta sanitasi makanan. Sikap penjamah makanan kategori baik 57,1%, mengindikasikan mayoritas penjamah makanan memiliki sikap positif terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan. Penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan masih tergolong kurang optimal mencapai 85,7% hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan belum memenuhi standar yang diharapkan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi. Distribusi tingkat pengetahuan, sikap dan penerapan *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2. Distribusi Pengetahuan, Sikap dan Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan**

Variabel	Jumlah	
	n	%
Pengetahuan		
Baik	21	60,0
Kurang baik	14	40,0
Sikap		
Baik	20	57,1
Kurang baik	15	42,9
Penerapan		
Baik	5	14,3
Kurang baik	30	85,7



Hasil analisis uji bivariat hubungan pengetahuan dan sikap dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi disajikan pada Tabel 3. Hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan di kawasan wisata Benteng Moraya menunjukkan nilai *p-value* 0,000. Hal tersebut mengindikasikan adanya keterkaitan yang sangat signifikan antara pemahaman penjamah makanan dan penerapan prinsip-prinsip *hygiene* serta sanitasi makanan. Korelasi sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan ditempat wisata Benteng Moraya menunjukkan *p-value* 0,019, yang mengindikasikan adanya keterkaitan signifikan antara kedua variabel tersebut.

**Tabel 3. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan**

Variabel	Penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi				Total		<i>p-value</i>
	Kurang baik		Baik		n	%	
	n	%	n	%			
<b>Pengetahuan</b>							
Kurang baik	12	85,7	2	14,3	14	40,0	0,000
Baik	18	85,7	3	14,3	21	60,0	
<b>Sikap</b>							
Kurang baik	13	86,6	2	13,4	15	42,8	0,019
Baik	17	85,0	3	15,0	20	57,2	
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>85,7</b>	<b>5</b>	<b>14,3</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa 57,2% penjamah makanan memiliki sikap yang positif, terutama di kalangan mereka yang berpendidikan SMA/SMK sederajat 7 orang. Sementara itu 42,8% penjamah makanan masih berada dalam kategori kurang baik dengan proporsi yang signifikan berasal dari kelompok dengan pendidikan yang sama sebanyak 13 orang. Temuan ini mengindikasikan bahwa walaupun sebagian besar penjamah makanan menunjukkan sikap positif, masih terdapat tantangan dalam meningkatkan kualitas sikap di kalangan mereka yang berpendidikan SMA/SMK sederajat.

Pendidikan dan pelatihan yang memadai dalam bidang *hygiene* dan sanitasi sangat penting untuk meningkatkan pemahaman para penjamah makanan. Pemahaman yang baik dalam hal penerapan *hygiene* dan sanitasi dapat secara signifikan menurunkan risiko terjadinya kontaminasi. Oleh karena itu, penting untuk melaksanakan intervensi berupa program edukasi bagi para penjamah makanan.

Penelitian oleh (Alghifari & Porusia 2024) mendukung pandangan ini dengan menunjukkan bahwa penjamah makanan dengan pengetahuan yang lebih tinggi cenderung menerapkan praktik *hygiene* dan sanitasi yang lebih baik. Ini menegaskan bahwasanya ada keterkaitan positif antara tingkat pengetahuan dan sikap terhadap *hygiene* dan sanitasi. Sebab itulah, upaya dalam meningkatkan pendidikan di bidang ini tidak hanya akan memperbaiki sikap individu tetapi juga akan berdampak positif pada keseluruhan kualitas layanan makanan.

Sejalan dengan penelitian Miliyanti (2022) mengenai pentingnya pemahaman dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan, menunjukkan adanya korelasi signifikan antara tingkat pengetahuan individu tentang praktik *hygiene* dan sanitasi dengan kualitas penerapan keduanya di lapangan. Temuan ini menegaskan jika pengetahuan yang baik bukan hanya sekadar informasi, tetapi juga merupakan faktor kunci yang mempengaruhi cara seseorang menangani makanan.





Rendahnya tingkat pengetahuan ini umumnya disebabkan oleh kurangnya pendidikan formal dan pelatihan mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan. Konsisten dengan penelitian Nildawati dkk (2020) mengungkapkan jika keterbatasan pemahaman mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dapat meningkatkan risiko kontaminasi. Sebaliknya, pemahaman yang baik dalam aspek tersebut berperan penting dalam menekan potensi kontaminasi, sehingga penting untuk meningkatkan pendidikan dan pelatihan bagi penjamah makanan.

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa 42,8% penjamah makanan memiliki sikap yang kurang baik terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan, terutama diantara mereka yang memiliki latar belakang pendidikan SMA/SMK/ sederajat. Sejalan dengan penelitian Hairun (2021) yang menunjukkan bahwa meskipun penjamah makanan tersebut telah menyelesaikan pendidikan menengah, masih terdapat tantangan dalam mengembangkan sikap yang positif terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi yang penting untuk menjaga kualitas makanan dan kesehatan pengunjung.

Sikap penjamah makanan terhadap kebersihan dan sanitasi memiliki peran penting dalam menjaga standar kebersihan makanan. Sikap yang positif terhadap aspek ini dapat mendorong penjamah makanan untuk secara aktif menerapkan standar yang diperlukan. Berdasarkan penelitian Sri (2022), terdapat korelasi antara sikap yang baik dengan penerapan perilaku *hygiene* dan sanitasi yang lebih optimal. Namun, meskipun seseorang memiliki sikap yang baik, penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan tetap dapat dipengaruhi oleh faktor eksternal seperti kurangnya fasilitas dan pengawasan.

Sejalan dengan penelitian Desandridkk (2024) menegaskan bahwa adanya hubungan signifikan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan. Temuan tersebut mengindikasikan jika peran sikap penjamah makanan sangat krusial dalam memastikan prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi diterapkan dengan baik dalam industri makanan. Sikap positif terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan dapat secara signifikan memengaruhi cara penjamah makanan menerapkan praktik kebersihan yang lebih baik.

Berdasarkan hasil analisis dapat diketahui bahwa 85,7% penjamah makanan memiliki tingkat penerapan *hygiene* dan sanitasi yang kurang memadai. Kondisi ini terutama terjadi pada individu dengan latar belakang pendidikan SMA/SMK/ sederajat. Temuan ini menunjukkan adanya kesenjangan yang cukup signifikan antara tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan praktik *hygiene* serta sanitasi yang diterapkan di lapangan.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi di kalangan penjamah makanan di tempat-tempat wisata seperti Benteng Moraya, sering kali masih kurang optimal. Banyak penjual yang tidak memenuhi standar *hygiene* dan sanitasi seperti tidak menggunakan sarung tangan atau tidak menyediakan tempat cuci tangan. Penerapan praktik *hygiene* yang buruk dapat menyebabkan risiko kesehatan bagi konsumen seperti keracunan makanan (Rovita dkk, 2023). Sebab itulah, penting untuk meningkatkan kesadaran serta memberikan pelatihan kepada penjamah makanan mengenai penerapan standar *hygiene* dan sanitasi.

Berdasarkan penelitian Hidayah (2023) meskipun pengetahuan dan sikap penjamah makanan umumnya berada pada tingkat yang baik, perilaku *hygiene* dan sanitasi makanan masih belum memadai. Temuan ini mengindikasikan adanya tantangan dalam penerapan standar kebersihan. Pengetahuan dan sikap yang baik tidak selalu diikuti oleh perilaku yang sesuai, sehingga diperlukan upaya lebih lanjut untuk meningkatkan implementasi praktik *hygiene* yang benar dalam pengolahan makanan.





Berdasarkan penelitian Saputra (2023) ditemukan bahwa kondisi *hygiene* dan sanitasi makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan tingkat pengetahuan serta sikap penjamah makanan terhadap penerapan praktik *hygiene* dan sanitasi makanan. Dapat diketahui meskipun ada kesadaran akan pentingnya *hygiene* dan sanitasi makanan, hal ini tidak selalu tercermin dalam tindakan nyata penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dilapangan.

Berdasarkan hasil analisis mengindikasikan adanya hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan ( $p\text{-value}=0,000$ ). Pengetahuan yang baik berperan penting dalam meningkatkan penerapan praktik kebersihan dan sanitasi yang lebih baik. Di sisi lain, responden yang memiliki pengetahuan kurang baik cenderung tidak menerapkan standar kebersihan yang diperlukan, seperti penggunaan sarung tangan, celemek, penutup rambut, bahkan berbicara pada saat menyiapkan makanan.

Sejalan dengan penelitian Sri (2022), responden dengan pengetahuan baik memiliki penerapan *hygiene* dan sanitasi yang lebih optimal dibandingkan dengan mereka yang memiliki pengetahuan lebih rendah. Hal ini menunjukkan bahwa pendidikan serta pelatihan mengenai *hygiene* dan sanitasi memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima. Dengan demikian, terdapat keterkaitan positif antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dan penerapan *hygiene* serta sanitasi.

Penelitian Alghifari dan Porusia (2024) mendukung pandangan ini dengan menunjukkan bahwa penjamah makanan dengan pengetahuan yang lebih tinggi cenderung menerapkan standar *hygiene* dan sanitasi makanan dengan lebih baik. Temuan ini mengonfirmasi adanya hubungan positif antara pemahaman terhadap *hygiene* dan sanitasi dengan sikap yang diterapkan dalam praktik sehari-hari. Oleh karena itu, peningkatan edukasi dalam bidang tidak hanya akan memperbaiki sikap individu tetapi juga akan berdampak positif pada keseluruhan kualitas layanan makanan.

Sejalan dengan penelitian oleh Miliyanti (2022) menekankan pentingnya pengetahuan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan. Terdapat hubungan signifikan antara tingkat pemahaman individu mengenai praktik *hygiene* dan sanitasi dengan kualitas penerapan *hygiene* dan sanitasi. Pengetahuan yang baik bukan hanya sekedar informasi, tetapi juga merupakan faktor kunci yang memengaruhi cara seseorang menangani makanan.

Pendidikan dan pelatihan bagi penjamah makanan adalah langkah strategis untuk memastikan bahwa mereka tidak hanya memiliki pengetahuan yang memadai tetapi juga mampu menerapkannya dalam praktik sehari-hari. Langkah ini sangat krusial dalam menjaga mutu makanan, melindungi kesehatan pengunjung, serta mencegah risiko kontaminasi yang dapat membahayakan konsumen.

Hasil analisis mengungkapkan adanya hubungan erat antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan ( $p\text{-value}=0,019$ ). Responden yang mempunyai sikap positif terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan cenderung menerapkan standar sanitasi yang baik. Sebaliknya, mereka memiliki sikap kurang baik sering kali mengabaikan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan yang benar.

Penelitian oleh Hairun (2021) menunjukkan bahwa sikap positif berhubungan langsung dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan yang lebih baik. Sebab itulah, tidak hanya peningkatan pengetahuan yang diperlukan, tetapi juga pembentukan sikap positif di kalangan penjamah makanan. Sikap juga berpengaruh terhadap penerapan





*hygiene* dan sanitasi, meskipun ada beberapa penelitian yang menunjukkan bahwa sikap positif tidak selalu diikuti dengan tindakan yang sesuai. Meskipun banyak penjamah makanan memiliki sikap positif terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan, mereka mungkin tidak menerapkan praktik tersebut karena keterbatasan fasilitas atau kurangnya pengawasan (Tarigan, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa meskipun sikap sangat penting, faktor lain seperti pendidikan dan dukungan infrastruktur juga perlu diperhatikan untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar *hygiene* dan sanitasi makanan. Sikap penjamah makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi juga berperan penting dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan yang benar. Penelitian Sri (2022) menunjukkan bahwa sikap positif berkorelasi dengan perilaku *hygiene* dan sanitasi makanan yang lebih baik di kalangan penjamah makanan. Namun, meskipun kesadaran akan pentingnya *hygiene* dan sanitasi sudah ada, pelaksanaannya sering kali dipengaruhi oleh faktor eksternal seperti kurangnya fasilitas dan pengawasan.

Sejalan dengan penelitian Desandri dkk (2024), mengungkapkan adanya hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dan penerapan *hygiene* serta sanitasi makanan. Temuan tersebut menegaskan bahwasanya sikap penjamah makanan berperan krusial dalam memastikan prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi diterapkan dengan baik dalam industri makanan. Sikap positif terhadap *hygiene* dan sanitasi dapat secara signifikan memengaruhi cara penjamah makanan menerapkan praktik-praktik kebersihan yang lebih baik.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian sebagian besar penjamah makanan mempunyai pengetahuan yang kurang memadai terkait penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan. Meskipun sikap cenderung positif namun praktik *hygiene* dan sanitasi pada kalangan pedagang kaki lima di Benteng Moraya masih kurang optimal. Banyak penjual yang tidak memenuhi standar kebersihan, seperti penggunaan sarung tangan, pemakaian celemek, penutup rambut, penyediaan tempat cuci tangan, dan kebersihan area jualan yang berpotensi menimbulkan risiko kesehatan konsumen. Perlu adanya program pelatihan dan edukasi bagi penjamah makanan guna meningkatkan kesadaran akan pentingnya *hygiene* dan sanitasi makanan.

## DAFTAR REFERENSI

- Alghifari RS dan Porusia M. 2024. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan pada Warung Makan. *Journal of Telenursing*. 6(1): 1148–1156.
- BPOM. 2023. Laporan Tahunan 2023 Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Bukroanah, Rakhmawati A, Uswatun H, Dian F. 2022. Analisis *Hygiene* Sanitasi Pada Jenis Makanan Kantin Sekolah Di Jakarta Timur. *Juara Ilmu Keolahragaan*. 2(2): 13–18.
- Desandri S, Rahmawati A, Nurbaeti TS, Masyarakat SK. 2024. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*. 6(01): 56–63.
- Fadilla R, Emilia, Mutiara, Friska, Tresno I. 2021. Street Food Consumption Relationships With The Event Of Diarrhea Disease In Mi Nurul Fadhilah Bandar Setia. *Jambura Health and Sport Journal*. 4(1): 11-18.





- Hairun NB. 2021. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. Repository. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Medan.
- Hidayah RBA. 2023. Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sekolah Wilayah Kecamatan Andong Dan Kecamatan Simo. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7(3): 16417-16427.
- Miliyanti NKA. 2022. Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli. Tugas akhir. Poltekkes Kemenkes Denpasar. Denpasar.
- Muktia S. 2021. Studi Perilaku Personal *Hygiene* Penjamah Makanan Di Kantin (Studi Kepustakaan). *Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. 21(1):164-171.
- Nildawati N, Ibrahim H, Mallapiang F, Afifah MK, Bujawati E. 2020. Penerapan Personal *Hygiene* Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 10(2): 68–75.
- Kemendes RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Mendes/Per/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga. Kemendes RI. Jakarta.
- Rovita D, Rosida A, Rosida DF. 2023. Studi Keamanan Pangan pada Ikan Asap di Wilayah Kecamatan Krembangan, Kota Surabaya. *Jurnal Teknologi Terapan*. 7(2): 762–768.
- Saputra A. 2023. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*. 2(1): 405-415.
- Kemendes RI. 2023. Survey Kesehatan Indonesia (SKI) Dalam Angka. Kemendes RI. Jakarta.
- Sri YH. 2022. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Bakar Batu Kecamatan Rantau Selatan Kabupaten Labuhanbatu. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Medan. Medan.
- Syafriyani A dan Djaja IM. 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.
- Telaumbanua IS. 2023. Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di Kelurahan Padang Mas Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo tahun 2023. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Medan. Medan.
- Tarigan K, Syaputri D, Tanjung R, Manalu SMH, Ginting JNB. 2022. Pengetahuan dan sikap terhadap higiene sanitasi pedagang/penjamah makanan jajanan. *Jurnal Ilmiah Pannmed*. 17: 422–425.
- WHO. 2020. Food Safety. WHO. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.

