



FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DI SUDIRMAN *STREET FOOD* KOTA SUKABUMI

Thalia Tsalsa Sa'adah^{1*}, Rachmanida Nuzrina², Jeallyza Muthia Azra¹

¹Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia

*email: thalia.tsalsa@gmail.com

ABSTRACT

Food is a basic human need that is needed every time and must be managed properly starting from the selection of food ingredients to the presentation so that the body can digest food into a healthy body. Food or commonly known as street food is one of the products of food management, as the name suggests, street food is commonly found near or even on the side of the road, workplace, school or crowded places. Sukabumi City has a variety of culinary tours to be enjoyed by food lovers. One of the culinary attractions in the Sukabumi City area is Sudirman Street Food, which offers a variety of delicious menus at low prices. Observations conducted by researchers on July 2, 2022 showed that many food handlers at Sudirman Street Food in Sukabumi City had not implemented adequate sanitary hygiene measures and lacked awareness of the importance of food safety. This was evident during the sales and service of food. Therefore, researchers were interested in conducting a study aimed at analyzing factors associated with the application of sanitary hygiene at Sudirman Street Food in Sukabumi City. This study used a cross sectional research design with a sample of 47 people. The research was conducted by interview, observation and filling out questionnaires. Data were analyzed using Chi-Square test, data showed that there was a relationship between knowledge and attitude with the application of sanitary hygiene at Sudirman Street Food in Sukabumi City with a p value ≤ 0.05 . Meanwhile, there was no relationship between age, education, length of service, and training on the application of sanitary hygiene at Sudirman Street Food in Sukabumi City.

Keywords: food handlers; sanitation hygiene; street food

ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap waktu dan harus dikelola dengan baik dimulai dari pemilihan bahan makanan hingga penyajian agar tubuh dapat mencerna makanan menjadi tubuh yang sehat. Makanan atau yang biasa dikenal jajanan kaki lima merupakan salah satu produk dari pengelolaan makanan, seperti namanya makanan jajanan yang biasa ditemukan di dekat atau bahkan di pinggir jalan, tempat kerja, sekolah atau tempat keramaian. Kota Sukabumi memiliki berbagai wisata kuliner untuk dinikmati oleh para pecinta makanan. Salah satu kuliner yang ada di wilayah Kota Sukabumi adalah Sudirman *Street Food* yang menawarkan berbagai rangkaian menu sedap dengan harga yang murah. Observasi yang peneliti lakukan pada tanggal 2 Juli 2022 menunjukkan bahwa masih banyak penjamah makanan di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi yang belum menerapkan tindakan higiene sanitasi yang memadai serta kurangnya kesadaran atas pentingnya keamanan makanan. Hal ini tampak pada pelaksanaan saat melakukan penjualan dan pemberian layanan makanan. Maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi. Penelitian ini menggunakan desain penelitian *cross sectional* dengan sampel sebanyak 47 orang. Penelitian dilakukan dengan cara wawancara, observasi dan mengisi kuesioner. Data dianalisis memakai uji *Chi-Square*. Data analisis uji *Chi-Square* menunjukkan hasil ada hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi dengan nilai $p \leq 0,05$. Sedangkan tidak ada hubungan antara umur, pendidikan, lama bekerja, dan pelatihan terhadap penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi.

Kata Kunci: higiene sanitasi; makanan jajanan; penjamah makanan





PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap waktu dan harus dikelola dengan baik dimulai dari pemilihan bahan makanan hingga penyajian agar tubuh dapat mencerna makanan tersebut menjadi tubuh yang sehat. Data Badan POM (2019) telah mencatat 6.205 penderita kasus keracunan makanan yang terjadi di seluruh Indonesia. Jumlah kasus tertinggi keracunan makanan terjadi di Jawa Barat 2.377 (38,31%). Salah satu faktor kunci dalam peningkatan keamanan pangan yaitu kompetensi sumber daya manusia (*personal hygiene*). Apabila penanganan bahan pangan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan hingga penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik dan tepat maka berpotensi menimbulkan dampak negatif terhadap konsumen yaitu keracunan makanan. Data dari Kementerian Kesehatan menunjukkan bahwa sekitar 29% penyebab munculnya berbagai kasus keracunan di Indonesia karena faktor higiene perorangan. Seringkali kontaminasi berasal dari karyawan yang mengolah makanan. Kontaminasi ini terjadi karena adanya kontak langsung antara anggota tubuh karyawan dengan makanan, baik yang disengaja maupun tidak (Sari, 2020).

Upaya-upaya pengelolaan higiene sanitasi yang dilakukan oleh penjamah makanan belum dilakukan secara optimal. Masih banyak penjamah makanan belum memahami secara benar kegiatan sanitasi makanan. Keadaan tersebut sangat berpengaruh terhadap kualitas mikrobiologis produk makanan yang dihasilkan. Penjamah makanan tidak mempunyai pengetahuan tentang cara pengelolaan yang baik, antara lain pengelolaan makanan yang akan memberikan dampak kesehatan bagi makanan yang diolah dan ketersediaan fasilitas sanitasi yang juga sangat menentukan higiene. Survey yang dilakukan pada pedagang angkringan di Kawasan Malioboro, masih ditemukan pedagang yang tidak melakukan cuci tangan baik sebelum maupun setelah melayani pembeli, pedagang dalam melayani pembeli masih merokok, pedagang langsung menggunakan tangan saat mengambil es batu tanpa menggunakan peralatan, tempat sampah yang ada di angkringan tidak diberi tutup dan air yang digunakan pedagang dalam mencuci peralatan hanya menggunakan 2 ember air (Suryani dan Dwi Astuti, 2019).

Penelitian yang dilakukan oleh Nelsye (2019), diperoleh hasil higiene dan sanitasi berupa tidak menggunakan celemek saat melakukan pengolahan makanan sehingga baju tampak kotor, membersihkan peralatan dengan serbet yang tidak bersih, penyimpanan makanan di dalam rak kaca tidak diberikan penutup sehingga lalat masuk dan hinggap di makanan. Oleh karena itu, mikroorganisme dapat dengan mudah mencemari makanan yang dijajakan.

Tangan para penjamah makanan juga berperan dalam transmisi bakteri patogen bawaan makanan yang bisa menjadi risiko potensial bagi terjadinya wabah penyakit bawaan makanan (Allam, 2016). Dalam penelitiannya tentang kontaminasi tangan pada penjamah makanan, Allam (2016) menyatakan bahwa tingkat pendidikan rendah memiliki hubungan terhadap tingkat kontaminasi tangan. Hal ini bisa dikaitkan dengan ketidaktahuan tentang instruksi keselamatan dan ketidakpatuhan terhadap praktik higiene. Dalam penelitian lain, Bhattarai (2017) mengatakan bahwa pendidikan pada penjamah berhubungan dengan praktik higiene pada penjual daging di Dharan, Nepal Timur. Lebih lanjut Abdullah (2015) dalam penelitiannya mengenai penilaian kebersihan makanan dan pengetahuan keamanan makanan, sikap, dan praktik penjamah makanan di





Putrajaya menyatakan bahwa adanya hubungan positif antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Sukabumi tahun 2021 diperoleh dari 1.219 Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang ada di Kota Sukabumi, yang memenuhi syarat kategori sehat berjumlah 805 (66,04%) dengan target capaian hygiene sanitasi di tahun 2021 sebesar 70,00%, sehingga terdapat kesenjangan sebesar 3,96% (Dinas Kesehatan Kota Sukabumi, 2021).

Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi merupakan destinasi wisata kuliner dan terbesar di Kota Sukabumi. Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi terdapat 31 kuliner bermacam makanan dan jajanan, diantaranya ayam goreng penyet, nasi bakar, sop buntut, ramen, *rice bowl*, ayam betutu, sate taichan, sei sapi, dan olahan *seafood*. Hasil inspeksi kesehatan lingkungan (IKL) yang dilakukan oleh Puskesmas Benteng Kota Sukabumi pada tanggal 3 Agustus 2021 di salah satu tempat makan yang ada di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi menunjukkan bahwa secara mikrobiologi tidak memenuhi syarat sebagai air untuk keperluan hygiene sanitasi pada parameter yang diperiksa.

Hasil pemeriksaan mikrobiologi makanan yang diambil tanggal 19 Desember 2022 untuk sampel udang asam manis dan jus jeruk untuk biakan *E. Coli* menunjukkan hasil yang negatif, untuk angka kuman pada jus jeruk hasil pemeriksaannya adalah 36×10^2 yang berarti terdapat angka kuman sebanyak 3.600. Observasi yang peneliti lakukan pada tanggal 2 Juli 2022 menunjukkan bahwa masih banyak penjamah makanan di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi yang belum menerapkan hygiene sanitasi. Salah satunya masih ada penjamah makanan yang merokok pada saat melakukan pengelolaan makanan dan memakai perhiasan serta berhias pada saat mengolah makanan. Berdasarkan uraian belakang, sehingga tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi di sudirman *street food* Kota Sukabumi.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*, yaitu menilai umur, jenis kelamin, pendidikan, lama bekerja, pengetahuan, sikap, dan pelatihan terhadap penerapan hygiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi dari bulan Januari – Februari 2023 dimana variabel-variabel tersebut diteliti pada saat bersamaan untuk mengetahui hubungan antara variabel tersebut. Peneliti menggunakan *cross sectional* karena efektif dan efisien dalam hal waktu dan pelaksanaannya. Jenis penelitian bersifat kuantitatif.

Populasi penelitian seluruh penjamah makanan di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi yakni berjumlah 47 orang. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *total sampling*. Alasan peneliti mengambil *total sampling* karena menurut Sugiyono (2013) jumlah populasi yang kurang dari 100, seluruh populasi dijadikan sampel penelitian semuanya. Sehingga jumlah sampel dalam penelitian ini adalah sebanyak 47 orang dalam waktu 1 bulan.

Kriteria inklusi dalam penentuan sampel pada penelitian ini adalah a) Penjamah makanan yang berjualan di sekitar lingkungan Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi serta penjamah yang melakukan persiapan bahan, mengolah sampai menyajikan hidangan ke konsumen, b) Penjamah makanan yang hadir dalam penelitian dan bersedia menjadi sampel. Sedangkan kriteria eksklusi meliputi a) Penjamah makanan yang mendadak mengalami masalah kesehatan atau sudah tidak berjualan lagi di sekitar lingkungan





Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi, b) Penjamah makanan yang tidak bersedia menjadi responden.

Instrumen yang digunakan adalah lembar persetujuan sebagai responden, instrumen formulir identitas diri, instrumen kuesioner pengetahuan dan instrumen kuesioner sikap. Instrumen kuesioner pengetahuan higiene sanitasi dikembangkan dari 7 indikator, terdiri dari indikator definisi higiene sanitasi yang berjumlah 2 soal pertanyaan, indikator pemilihan bahan makanan yang berjumlah 2 soal pertanyaan, indikator penyimpanan bahan makanan yang berjumlah 3 soal pertanyaan, indikator pengolahan makanan yang berjumlah 5 soal pertanyaan, indikator penyimpanan makanan jadi yang berjumlah 4 soal pertanyaan, indikator pengangkutan makanan yang berjumlah 2 soal pertanyaan dan indikator penyajian makanan yang berjumlah 2 soal pertanyaan. Instrumen kuesioner sikap higiene sanitasi dikembangkan dari 7 indikator, terdiri dari indikator penerapan higiene sanitasi yang berjumlah 3 soal pernyataan, indikator pemilihan bahan makanan yang berjumlah 2 soal pernyataan, indikator pengolahan makanan yang berjumlah 3 soal pernyataan, indikator penyimpanan makanan jadi yang berjumlah 3 soal pernyataan, indikator pengangkutan makanan yang berjumlah 2 soal pernyataan, indikator penyajian makanan yang berjumlah 1 soal pernyataan dan indikator *personal hygiene* yang berjumlah 4 soal pernyataan.

Analisis data menggunakan uji *Chi-Square* dengan skala ukur ordinal. Variabel umur kategori yang digunakan adalah 1) ≤ 24 tahun (usia muda), 2) 24-45 tahun (usia prima) dan 3) > 45 tahun (usia dewasa) (WHO). Variabel pendidikan kategori yang digunakan adalah 1) Pendidikan rendah (SD-SMP) dan 2) Pendidikan tinggi (SMA-Perguruan tinggi) (Arikunto, 2012). Variabel lama bekerja kategori yang digunakan adalah 1) 0 – 1 tahun (lama bekerja kategori baru), 2) 1 – 4 tahun (lama bekerja kategori sedang) dan 3) > 4 tahun (lama bekerja kategori lama) (Handoko, 2002). Variabel pengetahuan penjamah makanan kategori yang digunakan adalah 1) Kurang, $\leq 60\%$, 2) Cukup, 60-80%, dan 3) Baik, $> 80\%$ (Notoatmodjo, 2018). Variabel sikap penjamah makanan kategori yang digunakan adalah 1) sikap responden negatif, bila $T \text{ responden} \leq T \text{ mean}$, dan 2) sikap responden positif, bila $T \text{ responden} > T \text{ mean}$ (Azwar, 2011). Variabel pelatihan kategori yang digunakan adalah 1) tidak pernah mengikuti pelatihan dan 2) pernah mengikuti pelatihan. Variabel penerapan higiene sanitasi kategori yang digunakan adalah 1) Kurang baik, bila dapat skor ≤ 70 dan 2) baik, bila dapat skor ≥ 70 (Permenkes, 2011).

Pengumpulan data dilakukan oleh peneliti sendiri dan melibatkan 5 (lima) orang enumerator yang telah disamakan persepsi nya terlebih dahulu sebelum kegiatan pengambilan data lapangan, dengan latar belakang pendidikan yang sama dengan peneliti yaitu terdiri dari 3 orang sarjana gizi dan 2 orang sarjana terapan gizi. Untuk mendukung penelitian, teknik yang digunakan adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Kuesioner penerapan higiene sanitasi mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tahun 2011 Nomor 1096/MENKES/PER/VI Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Kuesioner dilakukan uji validitas terlebih dahulu, pengujian validitas dilakukan kepada 30 penjamah makanan di UOBK RSUD R. Syamsudin, S. H Kota Sukabumi dengan tingkat kesalahan (*alpha*) 0,05 serta $n = 30 - 2 = 28$ didapatkan r tabel sebesar 0,3610. Uji validitas kuesioner pengetahuan higiene sanitasi didapatkan 20 soal pertanyaan yang valid dari 41 soal pertanyaan, sedangkan untuk uji validitas kuesioner





sikap higiene sanitasi didapatkan 18 soal pernyataan yang valid dari 28 soal pernyataan. Uji reliabilitas dilakukan pada 20 soal pertanyaan untuk pengetahuan yang sudah valid dari 41 soal pertanyaan didapatkan nilai *cronbach's alpha* sebesar 0,840, sedangkan untuk 18 soal pernyataan sikap higiene sanitasi yang sudah valid dari 28 soal pernyataan didapatkan nilai *cronbach's alpha* sebesar 0,916. Data yang diperoleh dalam penelitian kemudian diolah dan dianalisis menggunakan *microsoft excell* 2019 dan menggunakan program SPSS 26. Uji statistik yang digunakan untuk menganalisis data memakai uji *chi-square* dengan taraf signifikansi yang digunakan adalah 95% dan batas kritis 0,05.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik responden dalam penelitian ini diantaranya umur, jenis kelamin, pendidikan dan lama bekerja. Data terkait karakteristik responden ditunjukkan pada Tabel 1. Berdasarkan pada Tabel 1 kategori umur kelompok responden paling banyak pada kelompok dewasa prima (48,9%), kategori jenis kelamin paling banyak laki – laki (61,7%), tingkat pendidikan paling besar pada kelompok jenjang pendidikan SMA ke atas (87,2%).

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden

Karakteristik responden	Jumlah	
	n	%
Umur		
Muda	20	42,6
Prima	23	48,9
Dewasa	4	8,5
Jenis Kelamin		
Laki-laki	29	61,7
Perempuan	18	38,3
Tingkat Pendidikan		
Pendidikan rendah	6	12,8
Pendidikan tinggi	41	87,2
Lama Bekerja		
Baru	25	53,2
Sedang	20	42,5
Lama	2	4,3
Total	47	100

Hasil penelitian pada aspek pengetahuan dan sikap higiene sanitasi menggambarkan kecenderungan sikap penjamah makanan terhadap higiene sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Hasil kuesioner distribusi frekuensi aspek pengetahuan dan sikap hygiene serta distribusi frekuensi penerapan higiene sanitasi pada penjamah makanan pada ditunjukkan pada Tabel 2. Berdasarkan pada Tabel 2 tingkat pengetahuan responden paling banyak pada kategori pengetahuan kurang (57,4%), kategori sikap paling banyak pada kategori sikap positif (63,8%), dan paling banyak responden telah mengikuti pelatihan hygiene sanitasi (91,5%), penerapan higiene sanitasi yang kurang baik (29,8%) dan penerapan higiene sanitasi yang baik (70,2%). Penerapan higiene sanitasi yang kurang baik karena masih





ada penjamah makanan yang memakai kosmetik dan perhiasan, serta masih ada penjamah makanan yang kukunya tidak dipotong pendek.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan, Sikap, Pelatihan dan Penerapan Higiene Sanitasi

Variabel	Jumlah	
	n	%
Pengetahuan		
Kurang	27	57,4
Cukup	18	38,3
Baik	2	4,3
Sikap		
Sikap negatif	17	36,2
Sikap positif	30	63,8
Pelatihan higiene sanitasi		
Tidak pernah	43	91,5
Pernah	4	8,5
Penerapan hygiene sanitasi		
Kurang baik	14	29,8
Baik	33	70,2
Total	47	100

Hasil data analisis bivariat pada penelitian hubungan umur, pendidikan, lama bekerja, pengetahuan, sikap, dan pelatihan terhadap penerapan higiene sanitasi ditunjukkan pada Tabel 3. Berdasarkan pada Tabel 3 menunjukkan kategori hubungan antara umur dengan penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi diperoleh nilai $p\text{ value} = 0,764$ ($p > 0,05$), yang berarti tidak ada hubungan yang signifikan antara umur dengan penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi. Penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian Hidayati (2022) analisis menunjukkan nilai $p\text{ value} = 0,384$ ($p > 0,05$) yang menunjukkan umur tidak berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi. Kategori dewasa terdapat 1 orang yang penerapan higiene sanitasi kurang baik dikarenakan masa kerja masih baru (3 hari), sehingga belum terpapar informasi tentang penerapan higiene sanitasi yang baik dan benar.

Kategori hubungan antara pendidikan dengan penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi diperoleh nilai $p\text{ value} = 0,344$ ($p > 0,05$), yang berarti tidak ada hubungan yang signifikan antara pendidikan dengan penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi. Penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian Septiyani (2021) pada hasil analisis menunjukkan nilai $p = 0,177$ ($p > 0,05$), yang menunjukkan tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan terakhir dengan perilaku keamanan pangan pada ibu rumah tangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon. Responden yang memiliki tingkat pendidikan yang rendah dapat melakukan penerapan higiene sanitasi yang baik. Meskipun tingkat pendidikan responden rendah, namun responden dapat mengakses informasi tentang higiene sanitasi dengan mudah melalui internet. Seseorang dengan pendidikan rendah mungkin memiliki pengetahuan yang cukup, yang kemudian mempengaruhi perilakunya (Ani Kristanti and Yorinda Sebtalesty, 2019). Pedagang yang berpendidikan tinggi dan berpendidikan rendah memiliki kesempatan yang sama untuk menjaga higiene sanitasi yang baik. Sesuai dengan hasil penelitian yang menunjukkan data bahwa dari enam orang dengan tingkat pendidikan





rendah, tiga diantaranya menerapkan hygiene sanitasi yang baik. Responden dengan tingkat pendidikan tinggi memiliki penerapan hygiene sanitasi yang kurang baik sebanyak 11 orang. Pendidikan tidak berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi, karena kebiasaan penjamah makanan menganggap hal yang dilakukan sebagai suatu kebiasaan dan belum menunjukkan efek tidak baik sehingga penjamah makanan tidak memperbaiki penerapan hygiene sanitasi menjadi lebih baik.

Tabel 3. Analisis Sejumlah Variabel Hubungannya dengan Penerapan Hygiene Sanitasi

Variabel	Penerapan Hygiene Sanitasi				p-value
	Kurang baik		Baik		
	n	%	n	%	
Umur					
Muda	5	25	15	75	0,7641
Prima	8	34,8	15	65,2	
Dewasa	1	25	3	75	
Tingkat pendidikan					
Pendidikan rendah	3	50	3	50	0,344
Pendidikan tinggi	11	26,8	30	73,2	
Lama bekerja					
Baru	7	28	18	72	0,820
Sedang	6	30	14	70	
Lama	1	50	1	50	
Pengetahuan					
Kurang	14	51,9	13	48,1	0,000*
Cukup	0	0	18	100	
Baik	0	0	2	100	
Sikap					
Negatif	10	58,8	7	41,2	0,003*
Positif	4	13,3	26	86,7	
Pelatihan					
Tidak pernah	13	30,2	30	69,8	1,000
Pernah	1	25	3	75	
Total	14	29,8	33	70,2	

*Nilai *p value* ≤ 0,05

Kategori hubungan antara lama bekerja dengan penerapan hygiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi diperoleh nilai *p value* = 0,820 ($p > 0,05$), yaitu tidak ada hubungan antara lama bekerja responden dengan penerapan hygiene sanitasi makanan. Penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian Hidayati (2022) pada hasil analisis menunjukkan nilai *p value* = 0,470 ($p > 0,05$), artinya lama bekerja tidak berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi di rumah makan wilayah kerja kantor kesehatan Pelabuhan Padang. Orang yang memiliki masa kerja yang lebih lama produktivitasnya kadang mulai menurun. Hal ini dikarenakan biasanya terkait dengan pekerjaan yang monoton dan berulang-ulang (Agoestin *et al.*, 2013). Pekerjaan sebagai penjamah makanan biasanya dilakukan berulang tiap harinya dimulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Hal ini yang menyebabkan 6





responden pada kategori sedang yang lama bekerja 1-4 tahun menunjukkan penerapan hygiene sanitasi kurang baik.

Kategori hubungan antara pengetahuan dengan penerapan hygiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi diperoleh nilai p -value 0,000 ($p < 0,05$) sehingga H_0 ditolak dan H_a gagal ditolak, yaitu ada hubungan antara pengetahuan responden dengan penerapan hygiene sanitasi makanan. Hal ini terjadi karena adanya kesadaran diri pada responden dalam hal menerapkan pengetahuannya tentang hygiene sanitasi pada setiap individu. Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Hidayati (2022) tentang di wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang memperoleh nilai p value 0,030 ($p < 0,05$), yang berarti ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan responden dengan dengan hygiene penjamah makanan. Pengetahuan tersebut diperoleh dari teori dan pengalaman yang telah diterapkan oleh yang bersangkutan. Dalam penelitian ini, lebih banyak responden yang memiliki tingkat pengetahuan cukup. Salah satu pertanyaan yang dijawab oleh responden dengan skor tertinggi seperti apa yang menyebabkan menurunnya kualitas makanan, serta perlakuan yang benar (kontak langsung) dengan makanan yang sudah jadi/ matang pada saat akan disajikan. Pengetahuan kuliner dapat diperoleh melalui informasi yang diberikan oleh orang tua, guru, tenaga kesehatan, buku, pelatihan kursus pariwisata, media dan sumber lainnya. Dengan adanya peningkatan pengetahuan, apa yang dipelajari juga menjadi lebih mudah dan mengarah pada penerapan perilaku.

Kategori hubungan antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi diperoleh nilai p value 0,003 ($p < 0,05$) yang menunjukkan ada hubungan antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi. Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Hidayati (2022) bahwa terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan hygiene penjamah makanan di rumah makan dengan p value sebesar 0,030. Hasil penelitian ini sesuai dengan teori *Lawrence Green* bahwa ada tiga faktor utama yang dapat mempengaruhi terjadinya perilaku, salah satunya adalah faktor predisposisi berupa sikap. Hasil pengukuran sikap dapat dipengaruhi oleh pendidikan, pengetahuan, pengalaman yang didapat, budaya yang biasa dilakukan serta fasilitas yang tersedia. Dibuktikan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa 17 responden di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi hasilnya sikap negatif, semua responden tersebut memiliki pengetahuan yang kurang dari 60. Responden yang memiliki sikap negatif, 10 responden diantaranya menerapkan hygiene sanitasi yang kurang baik, sedangkan 7 responden lainnya menerapkan hygiene sanitasi yang baik. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sikap penjamah makanan menjadi faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi.

Kategori hubungan antara pelatihan dengan penerapan hygiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi diperoleh nilai p -value 1,000 ($p > 0,05$) sehingga H_0 ditolak, yang berarti tidak ada hubungan yang signifikan antara pelatihan dengan penerapan hygiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi. Penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Swamilaksita dan Pakpahan (2016) bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara pelatihan dengan penerapan hygiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016 dengan p value sebesar 0,096 ($p < 0,05$).

Karyawan harus serius dan profesional dalam pekerjaan mereka. Karena pelatihan merupakan proses pembelajaran yang dapat menambah pengetahuan baru dan mengurangi perilaku yang meragukan dalam pengolahan makanan. Terdapat perbedaan





antara responden yang mengikuti pelatihan dengan yang tidak mengikuti pelatihan. Responden yang mengikuti pelatihan mendapatkan lebih banyak informasi tentang prinsip-prinsip dasar higiene sanitasi daripada responden yang tidak mengikuti pelatihan. *Tenant* sampel yang diteliti untuk angka kuman dan *E. Coli* berada pada kategori penerapan higiene sanitasi yang baik, yaitu *Jazz Juice* dan Sukabumi *Seafood* dan dua *tenant* tersebut tidak pernah mengikuti pelatihan.

SIMPULAN

Didapatkan bahwa nilai umur, pendidikan, lama bekerja, dan pelatihan higiene sanitasi tidak berhubungan terhadap penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi. Didapatkan bahwa nilai pengetahuan dan sikap higiene sanitasi berhubungan terhadap penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi. Saran perlu diadakan edukasi berkala yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kota Sukabumi guna memperbaiki penerapan higiene sanitasi yang kurang baik. Perlunya studi terkait analisis keberadaan angka kuman dan biakan *E. Coli* dengan melakukan uji laboratorium disertakan dengan biakan *Salmonella* dan uji usap alat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi. Manuskrip ini telah diikutsertakan kepada *Scientific Article Writing Training* (SAWT) Batch VIII. Program Kerja GREAT 4.1e, Program Studi S1 Gizi, FIKES Universitas Esa Unggul.

DAFTAR REFERENSI

- Abdullah M, Firdaus S. 2015. Food Court Hygiene Assessment and Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers in Putrajaya. *International Food Research Journal*. 1843-1854.
- Agoestin I, Wati C. 2013. Faktor yang berhubungan dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Unnes Journal of Public Health*. 2(4): 1-10.
- Allam HK, Al-Batanony MA, Seif AS, Awad ET. 2016. Hand Contamination among Food Handlers. *British Microbiology Research Journal*. 1-8.
- Ani KL, Yorinda SC. 2019. Kapasitas Orang Tua Terhadap Personal Hygiene Anak Autis. *Repository Stikes Bakti Husada Mulia Madiun*. Madiun.
- Azwar S. 2011. *Sikap Manusia: Teori dan pengukurannya*. Pustaka Pelajar. Jakarta.
- BPOM. 2019. *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi dan Obat Makanan Tahun 2019*. BPOM. Jakarta.
- Bhattarai JA, Badhu TS, Niraula RS. 2017. Meat hygiene practices among meat sellers in dharan municipality of eastern Nepal. *Birat Journal of Health Sciences*. 2(2): 184-190.
- Dinas Kesehatan Kota Sukabumi. 2021. *Profil Dinas Kesehatan Kota Sukabumi Tahun 2021*. Dinas Kesehatan Kota Sukabumi. Sukabumi.





- Hidayati F. 2022. Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang. 7(1): 2022–138. .
- Nelsye L. 2019. Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Bali Di Destinasi Wisata Kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*. 1(2): 23–44.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2018. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Nomor 1096/MENKES/PER/VI Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Sari WK. 2020. Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan. Artikel Ilmiah. Pusat Study Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Septiyani D. 2021. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia dengan Perilaku Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon. *Jurnal of Public Health*. 4(1): 45-54.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Suryani D dan Dwi AF. 2019. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 15(1): 70-81.
- Swamilaksita PD dan Pakpahan SR. 2016. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutrire Diaita*.

