

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU *HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN PADA WARUNG MAKAN

Razhiqa Syahru Alghifari¹, Mitoriana Porusia²
Universitas Muhammadiyah Surakarta^{1,2}
razhiqasyahru@gmail.com¹

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan pada warung makan. Penelitian ini berlokasi pada warung makan di wilayah Desa Gonilan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. Metode yang digunakan adalah observasional analitik dan menggunakan desain *cross-sectional*. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling* dengan menggunakan kriteria inklusi responden merupakan seorang penjamah makanan, berusia >18 tahun, serta kriteria inklusi warung makan merupakan bangunan tetap atau permanen yang berlokasi di wilayah Gonilan. Pada penelitian ini menggunakan instrumen kuesioner dan lembar observasi dengan jumlah sampel 106 responden penjamah makanan yang berasal dari 40 warung makan di Desa Gonilan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (36,8%) sebagian besar responden penjamah makanan berusia 26-35 tahun, (63,2%) sebagian besar responden penjamah makanan merupakan laki-laki, (78,3%) responden penjamah makanan menempuh pendidikan terakhir SMA/Sederajat, dan (50,9%) responden penjamah makanan sudah bekerja selama < 5 tahun. Dari hasil analisis univariat 55 (51,9%) responden penjamah makanan cenderung memiliki pengetahuan baik, 60 (56,6%) responden penjamah makanan cenderung bersikap positif, serta, 55 (51,9%) responden penjamah makanan berperilaku baik. Kesimpulan penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan pengetahuan (*p-value* 0,020) dan sikap (*p-value* 0,013) dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan pada warung makan di wilayah Desa Gonilan. Perlu adanya peningkatan pengawasan dan pembinaan yang lebih baik oleh pemilik warung makan, puskesmas, dan dinas terkait.

Kata Kunci: *Hygiene*, Penjamah Makanan, Pengetahuan, Perilaku, Sikap.

ABSTRACT

This research aims to determine the relationship between knowledge and attitudes and the hygiene behavior of food handlers at food stalls. This research was located at a food stall in the Gonilan Village area, Kartasura District, Sukoharjo Regency. The method used is analytical observational and uses a cross-sectional design. The sampling technique used in this research was purposive sampling using the inclusion criteria of the respondent being a food handler, aged >18 years, and the inclusion criteria for a food stall being a fixed or permanent building located in the Gonilan area. This research used questionnaire instruments and observation sheets with a sample size of 106 food handler respondents from 40 food stalls in Gonilan Village. The results showed that (36.8%) the majority of food handler respondents were aged 26-35 years, (63.2%) the majority of food handler respondents were men, (78.3%) of food handler respondents had completed high school education. /Equivalent, and (50.9%) food handler respondents have worked for < 5 years. From the results of the univariate analysis, 55

(51.9%) food handler respondents tended to have good knowledge, 60 (56.6%) food handler respondents tended to have a positive attitude, and 55 (51.9%) food handler respondents had good behavior. The research conclusion shows that there is a relationship between knowledge (p -value 0.020) and attitude (p -value 0.013) with the hygiene behavior of food handlers at food stalls in the Gonilan Village area. There needs to be increased supervision and better guidance by food stall owners, health centers and related agencies.

Keywords: Hygiene, Food Handlers, Knowledge, Behavior, Attitudes.

PENDAHULUAN

Salah satu kebutuhan yang penting bagi seseorang adalah makanan, dikarenakan dapat memberikan manfaat yang diperlukan bagi tubuh. Makanan termasuk kebutuhan pokok yang diperlukan oleh tubuh seseorang dikarenakan dapat memberikan energi untuk meneruskan kehidupannya. Namun, disisi lain, makanan tidak hanya memberikan energi saja, akan tetapi dapat menjadi media untuk berkembangnya bakteri atau kuman (Sajdah et al., 2022). Penjamah makanan merupakan seorang yang melakukan persiapan, pengolahan, hingga penyimpanan makanan. Dalam menyiapkan makanan tenaga penjamah makanan harus memiliki wawasan dan pengetahuan dalam melakukan pengolahan makanan. Jika pengetahuan seorang penjamah makanan kurang baik, maka dalam melakukan persiapan makanan menghasilkan makanan yang kurang baik pula, sehingga dapat menyebabkan masalah kesehatan konsumen (Miko & Arisa, 2023). Perilaku penerapan *hygiene* sanitasi makanan merupakan hal yang penting untuk dilakukan oleh penjamah makanan. Faktor baik yang mempengaruhi *hygiene* sanitasi makanan salah satunya yaitu perilaku kebersihan seorang penjamah makanan yang baik. Contoh penerapan perilaku *hygiene* sanitasi saat melakukan pengolahan makanan seperti melakukan cuci tangan, menjaga kebersihan diri penjamah makanan, dan menggunakan alat pelindung kerja sarung tangan, masker, celemek, dan penutup kepala (Gerung & Rezki Wulandari, 2020).

Menurut penelitian yang dilakukan Fauziah & Suparmi, (2022) menyatakan bahwa perilaku *hygiene* adalah kegiatan atau aktivitas membersihkan anggota tubuh yang bertujuan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan seseorang dalam hal ini seorang penjamah makanan. Selain itu, hal yang perlu diperhatikan adalah kondisi tempat untuk mengolah makanan yang perlu dijaga kebersihannya dan penjamah makanan yang menggunakan sarung tangan serta tangan dalam kondisi yang bersih sehingga bahan makanan tidak dapat tercemar secara fisik. *Hygiene* merupakan upaya dan langkah untuk melindungi, dan memelihara, serta terjaganya kesehatan seseorang agar terhindar dari gangguan kesehatan. *Hygiene* merupakan usaha diri menjaga kesehatan dengan melakukan cuci tangan, memelihara kebersihan diri, dan menjaga kebersihan alat makan seperti piring dengan mencuci piring. Menurut penelitian yang dilakukan Saputra, (2023) menyatakan bahwa untuk dapat melakukan pencegahan dan melindungi makanan dari kontaminasi berasal dari mikroorganisme yang dapat menularkan penyakit, dilakukan upaya *hygiene* sanitasi makanan. Menurut keputusan Menkes RI No.1096/MENKES/PER/IV/2011 terkait dengan persyaratan *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan, bahwa dalam melakukan upaya *hygiene* sanitasi makanan dan pengendalian risiko kontaminasi pada makanan, penjamah makanan harus menjaga kebersihan peralatan yang digunakan selama proses bersentuhan dengan makanan (Kemenkes RI, 2011).

Pengetahuan penjamah makanan menjadi hal yang cukup penting dikarenakan berkaitan dengan proses pembelajaran ketika penjamah makanan sedang mengolah makanan, penyimpanan makanan, hingga makanan dihidangkan. Pada tingkat pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap *hygiene* sanitasi makanan, sehingga kualitas makanan yang dihidangkan menjadi terjaga dan tidak dapat menyebabkan kontaminasi

makanan yang menimbulkan gangguan kesehatan kepada konsumen. Kurangnya pengetahuan penjamah makanan dapat berdampak kepada perilaku penjamah makanan dalam menerapkan *hygiene* sanitasi makanan (Kurnianih et al., 2020).

Sikap penjamah makanan merupakan reaksi dari suatu akibat terhadap objek yang sedang berlangsung. Jika secara langsung sikap tidak bisa terlihat, melainkan hanya bisa diartikan terlebih dahulu. Sikap adalah predisposisi atau yang disebut reaksi tertutup yang belum termasuk suatu tindakan yang mengarah kepada reaksi terbuka oleh seorang penjamah makanan (Patmawati & Sumardi, 2020). Ketika seorang penjamah makanan memiliki sikap yang kurang baik, maka dapat berpengaruh pada kualitas *hygiene* makanan yang cenderung kurang baik. Sedangkan, ketika sikap seorang penjamah makanan memiliki sikap yang baik, maka kualitas *hygiene* makanan yang dihasilkan cenderung baik dan mencegah kontaminasi dari cemaran dan keracunan makanan (Dela et al., 2022).

Perilaku *hygiene* penjamah makanan perlu diperhatikan, dikarenakan sangat penting agar terciptanya penyelenggaraan makanan yang baik. Penjamah makanan merupakan seorang yang memiliki kontak langsung pada makanan, penjamah makanan berkaitan dengan alat yang digunakan untuk seluruh proses dari persiapan bahan makanan, pembersihan bahan makanan, pembuatan makanan, sampai dengan makanan tersebut dihidangkan (Gerung & Rezki Wulandari, 2020). Sehingga perilaku yang baik turut mendukung terjaganya *hygiene* sanitasi pada makanan dan tidak menimbulkan masalah kesehatan pada konsumen.

Penelitian lain mengungkapkan bahwa hasil penelitian pada variabel pengetahuan menunjukkan nilai *p-value* 0,030 dan variabel sikap menunjukkan nilai *p-value* 0,030, dikarenakan pada kedua variabel tersebut memiliki nilai *p-value* <0,05 artinya terdapat hubungan diantara pengetahuan dan sikap dengan *hygiene* penjamah makanan (Hidayati, 2022). Hasil penelitian tersebut sama dengan hasil penelitian yang telah dilakukan Josita baringbing et al., (2023) yang melaporkan pada variabel pengetahuan menunjukkan nilai *p-value* 0,008 dan pada variabel sikap menunjukkan nilai *p-value* 0,033 yang artinya terdapat korelasi dengan perilaku *hygiene* pada penjamah makanan.

Warung makan yang berada di wilayah desa Gonilan, kecamatan Kartasura, kabupaten Sukoharjo merupakan wilayah yang ramai dengan kegiatan mahasiswa dikarenakan wilayahnya di kawasan kampus salah satu Perguruan Tinggi di Surakarta. Sebagian besar mahasiswa lebih memilih makan di warung makan desa Gonilan sehingga selalu ramai konsumen. Namun, berdasarkan observasi awal tersebut pada penjamah makanan di warung makan Gonilan, Sukoharjo, sebagian besar penerapan *hygiene* sanitasi makanan cenderung masih kurang baik. Dikarenakan pada penyelenggaraan makanan pada saat proses pengolahan, memasak, hingga menyajikan makanan penjamah tidak memakai celemek, tidak menggunakan masker, dan tidak memakai pelindung kepala. Dari hasil observasi awal yang dilakukan pada warung makan di wilayah Gonilan, Sukoharjo, peneliti menemukan bahwa tidak terdapat kualifikasi khusus pendidikan untuk penjamah makanan yang bekerja aktif di warung makan desa Gonilan, Sukoharjo.

Berdasarkan hasil observasi tersebut peneliti bertujuan untuk menganalisis korelasi antara pengetahuan penjamah dan sikap penjamah dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di wilayah Desa Gonilan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. Penjamah makanan yang tidak menerapkan *hygiene* sanitasi pada makanan dengan baik dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan, sehingga dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan bagi konsumen.

METODE PENELITIAN

Waktu penelitian ini dimulai pada bulan Januari-Maret 2024, penelitian ini berlokasi di warung makan di wilayah Desa Gonilan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. Dalam penelitian ini menggunakan metode observasional analitik dengan desain penelitian yaitu *cross-sectional*, serta data yang diperoleh melalui wawancara dan observasi. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dan sikap penjamah makanan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di warung makan. Dalam pengambilan sampel penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*, menyertakan kriteria inklusi responden merupakan seorang penjamah makanan, berusia >18 tahun, serta kriteria inklusi warung makan merupakan bangunan tetap atau permanen. Penggunaan instrumen pada penelitian ini yaitu menggunakan kuesioner dan lembar observasi.

Populasi berjumlah 106 penjamah makanan dari 40 warung makan yang tersebar di wilayah Gonilan. Sampel pada penelitian ini berjumlah 106 sampel penjamah makanan yang diambil dari seluruh populasi yang memenuhi syarat inklusi yang ditentukan pada penelitian. Pengetahuan dan sikap merupakan variabel terbuka, sedangkan perilaku *hygiene* pada penjamah makanan merupakan variabel tertutup. Analisis data penelitian melibatkan perangkat lunak komputer dengan menggunakan software *Statistical Program for Social Science (SPSS)*. Penelitian ini memakai teknik statistik analisis deskriptik dengan analisis univariat dan bivariat serta pengujian *Chi Square*. Penelitian ini sudah mendapatkan persetujuan etik yang dikeluarkan oleh Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta yaitu Tim Komite Etik Penelitian Kesehatan dengan SK Nomor 232/KEPK-FIK/III/2024.

HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian data yang diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung, maka didapatkan hasil analisis sebagai berikut:

Tabel. 1
Distribusi Karakteristik Responden

Variabel	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Usia		
18-25	4	3.8
26-35	39	36.8
36-45	32	30.2
46-55	27	25.5
>56	4	3.8
Total	106	100.0
Jenis kelamin		
Laki-laki	67	63.2
Perempuan	39	36.8
Pendidikan Terakhir		
SD	1	0,9
SMP	8	7.5
SMA	83	78.3
Perguruan Tinggi	14	13.2
Lama Kerja		
≤5Tahun	54	50.9
>5 Tahun	52	49.1

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa data terkait dengan karakteristik penjamah makanan pada penelitian ini dilakukan pembagaaian berdasarkan dengan usia penjamah makanan, jenis kelamin penjamah makanan, pendidikan terakhir yang ditempuh, dan lama bekerja penjamah makanan. Pada karakteristik usia bahwa sebanyak 39 penjamah makanan berusia antara 26-35 (36,8%). Karakteristik jenis kelamin sebagian besar laki-laki sebanyak 67 (63,2%) penjamah makanan, dan diantaranya perempuan sebanyak 39 (36,8%) penjamah makanan. Mayoritas pendidikan terakhir yang ditempuh adalah SMA/Sederajat sebanyak 83 (78,3%) penjamah makanan. Pada karakteristik rentang waktu lama bekerja sebagian besar telah bekerja selama ≤ 5 tahun sebanyak 54 (50,9%) penjamah makanan.

Tabel. 2
Hasil Analisis Univariat

Variabel	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Pengetahuan		
Kurang Baik	51	48.1
Baik	55	51.9
Sikap		
Negatif	46	43.4
Positif	60	56.6
Perilaku		
Kurang Baik	51	48.1
Baik	55	51.9

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa dari 106 penjamah makanan yang telah dilaksanakan, total 55 (51,9%) penjamah makanan di warung makan wilayah Gonilan memiliki tingkat pengetahuan yang baik, sedangkan 51 (48,1%) penjamah makanan di warung makan wilayah Gonilan memiliki tingkat pengetahuan kurang baik. Penjamah makanan termasuk memiliki sikap positif sebanyak 60 (56,6%) penjamah makanan dan 46 (43,4%) diantaranya memiliki sikap negatif. Penjamah makanan yang memiliki perilaku terkait dengan *hygiene* berjumlah 55 (51,9%) penjamah makanan dan 51 (48,1%) penjamah makanan berperilaku yang kurang baik.

Tabel. 3
Hasil Analisis Bivariat Pengetahuan Penjamah Makanan

No.	Pengetahuan	Perilaku				Total		<i>p-value</i>
		Kurang baik		Baik		n	%	
		n	%	n	%			
1.	Kurang baik	31	60.8%	20	39.2%	51	100%	0.020
2.	Baik	20	36.4%	35	63.6%	55	100%	
Total		51	48.1%	55	51.9%	106	100%	

Berdasarkan tabel 3 dapat disimpulkan bahwa total 35 (63,6%) penjamah makanan berpengetahuan baik cenderung berperilaku *hygiene* baik juga serta total 20 (36,4%) penjamah

makanan yang berpengetahuan baik memiliki perilaku *hygiene* kurang baik. Sedangkan, total 31 (60,8%) penjamah makanan yang berpengetahuan kurang baik cenderung berperilaku *hygiene* kurang baik pula serta 20 (39,2%) penjamah makanan diantaranya yang berpengetahuan kurang baik memiliki perilaku *hygiene* yang baik. Disimpulkan hasil analisis korelasi pengetahuan penjamah makanan terhadap perilaku *hygiene* memiliki hubungan (p -value 0,020).

Tabel. 4
Hasil Analisis Bivariat Sikap Penjamah Makanan

No.	Sikap	Perilaku				Total		p -value
		Kurang baik		Baik		n	%	
		n	%	n	%			
1.	Negatif	29	63.0%	17	37.0%	46	100%	0.013
2.	Positif	22	36.7%	38	63.3%	60	100%	
Total		51	48.1%	55	51.9%	106	100%	

Berdasarkan tabel 4 dapat disimpulkan bahwa total 38 (63,3%) penjamah makanan bersikap positif cenderung berperilaku *hygiene* baik juga serta total 22 (36,7%) penjamah diantaranya bersikap positif memiliki perilaku *hygiene* kurang baik. Sedangkan, total 29 (63,0%) penjamah makanan yang bersikap negatif cenderung berperilaku *hygiene* kurang baik serta 17 (37,0%) penjamah makanan diantaranya bersikap negatif memiliki perilaku *hygiene* yang baik. Disimpulkan hasil analisis korelasi sikap penjamah makanan terhadap perilaku *hygiene* memiliki hubungan (p -value 0,013).

PEMBAHASAN

Seorang yang melaksanakan pengolahan makanan atau biasa disebut dengan penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhadapan dengan proses penyelenggaraan makanan, proses tersebut meliputi pengolahan makanan, penyimpanan makanan, sampai dengan makanan siap dihidangkan (Anita et al., 2023). Dari proses melaksanakan pengolahan makanan, penjamah makanan berperan penting sehingga jika terdapat hal yang keliru dalam prosesnya yang menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan dapat menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan konsumen, maka dari itu seorang penjamah makanan dituntut untuk menerapkan perilaku *hygiene* dengan selalu dalam keadaan sehat dan terampil (Nildawati et al., 2020).

Observasi pendahuluan yang dilakukan peneliti menemukan bahwa tidak adanya kualifikasi khusus pada penjamah makanan warung makan yang berada di wilayah desa Gonilan, sehingga masih banyak penjamah makanan cenderung tidak melakukan perilaku *hygiene* sanitasi makanan dengan tidak menggunakan celemek, sarung tangan, masker, dan penutup kepala. Hal ini sesuai dengan SK Menkes RI No. 1096/MENKES/PER/IV/2011 terkait dengan persyaratan *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan bahwa dalam melakukan upaya *hygiene* sanitasi makanan dan pengendalian risiko kontaminasi pada makanan, penjamah makanan harus menjaga kebersihan perseorangan dan juga peralatan yang digunakan selama proses bersentuhan dengan makanan. Karena, jika tidak menerapkan perilaku *hygiene* sanitasi pada makanan dapat menimbulkan masalah kesehatan pada konsumen (Liguori et al., 2022).

Berdasarkan analisis penelitian dari total 106 penjamah makanan bahwa pada penjamah makanan yang berpengetahuan baik sebanyak 55 (51,9%) penjamah, sedangkan 51 (48,1%) penjamah makanan cenderung berpengetahuan kurang baik. Demikian juga penjamah makanan

yang bersikap positif sebanyak 60 (56,6%) penjamah makanan, sedangkan 46 (43,4%) diantaranya penjamah makanan bersikap negatif. Kemudian pada perilaku penjamah makanan sebanyak 55 (51,9%) berperilaku baik, sedangkan 51 (48,1%) diantaranya penjamah makanan berperilaku kurang baik.

Berdasarkan hasil analisis variabel pengetahuan terhadap perilaku *hygiene* dapat disimpulkan sebanyak 35 (63,6%) penjamah makanan yang berpengetahuan baik lebih cenderung berperilaku *hygiene* yang baik juga, serta sedikitnya 20 (36,4%) penjamah makanan yang berpengetahuan baik namun berperilaku *hygiene* yang kurang baik. Sedangkan, sebanyak 31 (60,8%) penjamah makanan yang berpengetahuan kurang baik cenderung berperilaku *hygiene* yang kurang baik juga, serta sedikitnya 20 (39,2%) penjamah makanan yang berpengetahuan kurang baik namun berperilaku *hygiene* baik. Hasil analisis pengetahuan dengan perilaku mempunyai hubungan (p -value 0,020).

Hubungan pengetahuan penjamah makanan terhadap perilaku *hygiene* makanan memiliki kriteria meliputi pengetahuan kurang baik dan pengetahuan baik. Pengetahuan penjamah makanan yang baik dapat dipengaruhi dengan kebersihan diri penjamah makanan, rambut ditali dan bersih, kuku yang pendek dan bersih, selalu mencuci tangan dengan sabun, peralatan yang digunakan, penyimpanan dan pengolahan bahan makanan. Sedangkan kriteria pengetahuan yang kurang baik ditentukan oleh tidak dijalankan sesuai dengan prosedur. Sesuai dengan tingkat pengetahuan penjamah makanan bahwa pengetahuan memiliki hubungan terhadap perilaku *hygiene* karena sebelum seseorang melakukan sesuatu hal yang harus memiliki dasar pengetahuan yang cukup (Azizah & Kesetyaningsih, 2022).

Pada variabel 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 negatif cenderung berperilaku *hygiene* yang kurang baik, serta sedikitnya 17 (37,0%) penjamah makanan diantaranya bersikap negatif namun berperilaku baik. Hasil analisis sikap dengan perilaku mempunyai hubungan (p -value 0,013).

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. Sedangkan, sikap positif dipengaruhi dengan ketersediaan alat penunjang yang bersifat *hygiene* masker, sarung tangan, celemek, dan penutup kepala, kebersihan tempat memasak, penyimpanan, dan pencucian alat masak. 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 (Anita et al., 2023).

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 et al., 2021). Ketika pengaruh yang datang dari luar bersifat positif, maka perilaku penjamah makanan juga bersifat positif (Suparmi, R. Fauziah, 2020). Demikian pula menurut penelitian Noviyantini et al, (2020) menyimpulkan bahwa perilaku *hygiene* adalah suatu bentuk respon atau reaksi yang muncul pada seseorang yang disebabkan dari stimulus (rangsangan dari luar). 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 et al, 2023).

Hasil dari penelitian ini adalah terdapat korelasi dari pengetahuan terhadap perilaku hygiene penjamah makanan (p -value 0,020) serta terdapat korelasi dari sikap terhadap perilaku hygiene penjamah makanan (p -value 0,013). Berdasarkan analisis diketahui bahwa ketika seorang penjamah makanan berpengetahuan baik dan bersikap positif dapat berpengaruh terhadap penjamah makanan berperilaku yang baik pula. Hasil ini sejalan pada penelitian oleh Gerung & Rezki Wulandari, (2020) menunjukkan bahwa terdapat korelasi pengetahuan dan sikap dengan perilaku hygiene dalam penyelenggaraan makanan. 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 et al., 2024).

SIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu adanya hubungan dari pengetahuan (p -value 0,020) dan sikap (p -value 0,013) dengan perilaku hygiene penjamah makanan yang berada di wilayah Desa Gonilan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo.

SARAN

Perlu adanya peningkatan pengawasan dan pembinaan baik yang dilakukan oleh pemilik warung makan, puskesmas setempat, dan dinas terkait setempat. Penjamah makanan sebaiknya selalu menjaga kebersihan dalam melakukan penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- 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>
- Azizah, Z., & Kesetyaningsih, T. (2022). Level of Knowledge, Attitude, and Practice of Personal Hygiene Were Not Correlated with Pediculosis Capitis. *Proceedings Universitas Muhammadiyah Yogyakarta Undergraduate Conference*, 2(2), 12–17. <https://doi.org/10.18196/umygrace.v2i2.419>
- Dela, Budiman, & Eka. (2022). Study of Knowledge and Attitudes of Food Handlers in Food Processing at the Beach Pogaian Diner, Tomini Village, Tomini District of Parigi Moutong. *Journal of Public Health and Pharmacy*, 2(2), 30–33. <https://doi.org/10.56338/jphp.v2i2.3876>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- 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>
- Hidayati, F. (2022). Faktor yang Berpengaruh terhadap Higiene Penjamah Makanan di Rumah Makan yang Ada di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang. 7(1), 138–147. <https://doi.org/10.22216/endurance.v7i1.829>
- Josita baringbing, I., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 31–40.

- <https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.23552>
- 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>
- 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. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Kurnianih, T., Fayasari, A., Gizi, P. S., & Binawan, U. (2020). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi di Rumah Sakit Puri Cinere. *Binawan Student Journal (BSJ)*, 2, 308–313. <https://doi.org/10.54771/bsj.v2i3.179>
- Liguori, J., Trübswasser, U., Pradeilles, R., Le Port, A., Landais, E., Talsma, E. F., Lundy, M., Béné, C., Bricas, N., Laar, A., Amiot, M. J., Brouwer, I. D., & Holdsworth, M. (2022). How do Food Safety Concerns Affect Consumer Behaviors and Diets in Low- and Middle-Income Countries? A Systematic Review. *Global Food Security*, 32. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100606>
- 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>
- Miko, A., & Arisa, G. (2023). Pengaruh Pelatihan terhadap Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Tenaga Penjamah Makanan dalam Persiapan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Yulidin Away Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal PADE: Pengabmas Dan Edukasi*, 2023(5), 22–27. <http://dx.doi.org/10.30867/pade.v5i1.1081>
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- 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>
- Patmawati, P., & Sumardi, S. (2020). Hubungan Pengetahuan dan Sikap terhadap Hygiene Perseorangan Santri di Pondok Pesantren. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 9(2), 180. <https://doi.org/10.31596/jcu.v9i2.599>
- 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-tata-boga/article/view/38450>
- Sajdah, A. 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 Kesehatan Lingkungan*, 8(3), 155–160. <https://dspace.umkt.ac.id/handle/463.2017/2905>
- Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota. *Jurnal Imliah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415. <https://doi.org/10.31004/jiik.v2i1.23210>
- 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>