

## Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang

Engga Reni Setyaningrum<sup>1\*</sup>, Rahayu Dewi Soeyono<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

<sup>2</sup>Dosen Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Alamat: Jl. Lidah Wetan, Lidah Wetan, Kec. Lakarsantri, kota Surabaya, Jawa Timur 60213

\*Korespondensi penulis: [engga311@gmail.com](mailto:engga311@gmail.com)

**Abstract.** *The Baseball Food Court is one of the facilities provided by Surabaya State University to meet the food needs of campus residents at Surabaya Ketintang State University. Food contamination can occur in the Food Court environment if food is not processed properly and in accordance with food sanitation hygiene guidelines and can threaten public health. This research aims to determine the relationship between knowledge and attitudes and the sanitation hygiene behavior of food handlers at the UNESA Ketintang Baseball Food Court. This research is a quantitative study with a cross sectional design with a sample size of 20 people. The respondents in this study were food handlers at the UNESA Ketintang Baseball Food Court. The data analysis used in this research was the Chi Square Test. The results of this study show that there is a relationship between knowledge and behavior of food handlers with a p-value of 0.001 and there is a relationship between attitudes and behavior of food handlers with a p-value of 0.007. The conclusion of this research is that food handlers at the UNESA Ketintang Baseball Food Court already have good sanitation knowledge, attitudes and hygiene behavior. So it is recommended that food handlers at the UNESA Ketintang Baseball Food Court continue to maintain and be able to improve their knowledge, attitudes and food sanitation hygiene behavior so that they remain in a good category.*

**Keywords:** *Hygiene, Sanitation, Food Handler.*

**Abstrak.** *Food Court Baseball merupakan salah satu fasilitas yang disediakan oleh Universitas Negeri Surabaya untuk memenuhi kebutuhan akan pangan warga kampus di Universitas Negeri Surabaya Ketintang. Kontaminasi makanan dapat terjadi pada lingkungan Food Court apabila makanan tidak diolah dengan baik dan sesuai dengan pedoman higiene sanitasi makanan serta dapat mengancam kesehatan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional dengan jumlah sampel sebanyak 20 orang. Responden pada penelitian ini adalah penjamah makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah Uji Chi Square. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dengan hasil p-value 0,001 dan terdapat hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dengan hasil p-value 0,007. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penjamah makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang sudah memiliki pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi yang baik. Sehingga disarankan untuk penjamah makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang yaitu tetap mempertahankan serta dapat meningkatkan pengetahuan, sikap, serta perilaku higiene sanitasi makanan supaya tetap pada predikat baik.*

**Kata Kunci:** *Higiene, Sanitasi, Penjamah Makanan.*

## **1. LATAR BELAKANG**

Makanan adalah kebutuhan utama yang dibutuhkan oleh makhluk hidup dengan tujuan untuk mendapatkan nutrisi yang nantinya dapat diolah menjadi energi. Makanan yang dikonsumsi perlu diperhatikan dari segi kualitas dan kuantitasnya, atau dengan kata lain, makanan yang dikonsumsi perlu diperhatikan jumlah kandungan gizi yang terkandung dan segi keamanan pangan yang dapat memengaruhi kesehatan (Andriyani 2019). Makanan selain berfungsi untuk memenuhi kebutuhan makhluk hidup, juga berfungsi sebagai sumber mata pencaharian bagi sebagian masyarakat. Saat ini, usaha di bidang kuliner memiliki perkembangan yang pesat. Hal tersebut dikarenakan masyarakat lebih tertarik untuk mengutamakan kepraktisan dalam hal menyediakan makanan (Alissa, Husaini, dan Artanti 2022).

Semakin bertambahnya usaha di bidang kuliner tersebut, bertambah pula wabah keracunan dan infeksi yang diakibatkan oleh makanan. Berdasarkan data organisasi kesehatan dunia, WHO, wabah keracunan makanan di wilayah Asia Tenggara menyebutkan bahwa terdapat 600 juta penyakit akibat bawaan makanan, 420.000 diantaranya menyebabkan kematian dan 33 juta menyebabkan kecacatan. Selain itu juga dilaporkan bahwa norovirus dan *Campylobacter* spp merupakan penyebab utama foodborne disease (Arisanti, Indriani, dan Wilopo 2018).

Menurut data nasional BPOM pada tahun 2019 terdapat 819 kasus keracunan minuman dan 474 keracunan makanan (BPOM 2019). Sedangkan laporan BPOM pada tahun 2021 menyebutkan bahwa sebanyak 2.569 orang mengalami keracunan makanan, dimana 1.783 orang mengalami gejala sakit, dan 10 orang meninggal. Hal tersebut perlu mendapat perhatian lebih, disebabkan mengalami peningkatan yang signifikan jika dibandingkan dengan tahun sebelumnya (BPOM 2022). Selain itu, berdasarkan hasil Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014 menunjukkan hasil bahwa terdapat 200 laporan keracunan makanan yang terjadi di Indonesia setiap tahunnya (Arisanti, Indriani, and Wilopo 2018). Hal tersebut sejalan dengan data Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur yang menyatakan bahwa sebanyak 33.699 Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) sudah memenuhi syarat higiene sanitasi sedangkan sebanyak 21.774 TPM belum memenuhi syarat higiene sanitasi (Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. 2020). Selain itu, pada laporan tahunan BPOM 2021 juga menjelaskan bahwa terdapat empat sumber keracunan makanan yaitu berasal dari masakan rumah tangga, pangan yang diproduksi oleh jasa boga, jajanan, dan pangan yang diproduksi oleh restoran (BPOM 2022).

Penjamah makanan merupakan faktor utama yang menjadi penyebab timbulnya keracunan makanan. Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan

dengan makanan dan peralatan, mulai dari tahap persiapan sampai dengan tahap penyajian (Wayansari 2018). Kurangnya pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi serta sikap dan perilaku higiene sanitasi makanan yang kurang baik menjadi faktor yang dapat menentukan kualitas makanan yang akan dihasilkan oleh penjamah makanan.

Penjamah makanan hendaknya memiliki pengetahuan higiene sanitasi yang baik. Tingkat pengetahuan penjamah makanan menjadi hal yang penting karena penjamah makanan yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi yang baik maka akan dapat menghasilkan makanan dengan kualitas yang baik sehingga dapat mencegah terjadinya keracunan makanan. Selain faktor pengetahuan, sikap dari penjamah makanan juga dapat menjadi penentu hualitas dari makanan yang dihasilkan (Saputra 2023).

Sikap merupakan bentuk tingkah laku dari individu dalam merespon suatu kondisi berdasarkan pemahaman dan perasaannya serta memberikan dasar untuk berperilaku dalam cara yang dipilihnya. Dalam hal ini sikap penjamah makanan berarti tingkah laku penjamah makanan yang berkaitan dengan higiene sanitasi makanan. Sikap yang dimiliki oleh penjamah makanan juga menjadi penentu dari kualitas makanan yang dihasilkan. Apabila sikap yang didukung dengan pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan yang baik, maka akan tercipta perilaku higiene sanitasi makanan yang baik pula. Sehingga kualitas makanan yang dihasilkan pun akan baik (Saputra 2023).

Perilaku penjamah makanan yang dimaksud antara lain mencuci tangan menggunakan sabun dan air yang mengalir serta mengeringkannya, menggunakan apron atau celemek guna mencegah kontaminasi dari pakaian, menggunakan kain penutup kepala guna mencegah kontaminasi dari rambut, menggunakan masker guna menceah kontaminasi dari mulut, menggunakan sarung tangan guna mencegah kontaminasi dari tangan, menggunakan alat bantu ketika mengambil makanan, memotong kuku, tidak berbicara atau meludah ketika berhadapan dengan bahan makanan, tidak merokok, makan, dan minum ketika berhadapan dengan bahan makanan, membuang sampah pada tempat yang telah disediakan, menutup luka dengan kasa atau penutup luka yang dianjurkan dan memisahkan bahan makanan sesuai dengan klasifikasinya (Mawarsari et al. 2020).

Universitas Negeri Surabaya (UNESA) memiliki kantin sebanyak kurang lebih 20, dimana kantin tersebut terletak dalam satu kawasan yang disebut *food court*. *Food Court* di UNESA melayani ribuan mahasiswa setiap harinya. Tak hanya itu, *food court* juga didatangi oleh warga sekitar UNESA. Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilakukan oleh penulis, *food court* ini telah mendapatkan penyuluhan mengenai higiene sanitasi dan manajemen. Namun, pada kenyataannya *food court* ini belum menerapkan konsep higiene dan

sanitasi dengan baik, seperti masih terdapat penjamah makanan yang tidak memakai celemek, penutup kepala, serta tidak memakai alat bantu ketika menjamah makanan. Penataan tempat sampah juga terlalu dekat dengan area kantin sehingga banyak lalat di area kantin yang menyebabkan ketidaknyamanan pembeli dan dapat mengkontaminasi makanan. Oleh karena itu, berdasarkan paparan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada *Food Court Baseball UNESA Ketintang*.

## **2. KAJIAN TEORITIS**

### **Pengetahuan**

Pengetahuan merupakan hasil dari mengingat suatu hal, termasuk mengingat kejadian yang pernah dialami baik disengaja maupun tidak disengaja dan terjadi setelah melakukan pengamatan terhadap suatu objek tertentu (Wahid dkk 2006, dalam Mubarak 2010, dalam Suwanti dan Aprilin, 2017)). Selain itu, pengetahuan juga dapat diartikan sebagai hasil kegingintahuan manusia mengenai berbagai macam hal melalui berbagai cara dengan menggunakan alat-alat tertentu. Pengetahuan memiliki berbagai jenis dan sifat, seperti pengetahuan langsung, tidak langsung, tidak tetap atau berubah-ubah, tetap, subyektif, obyektif, khusus, dan umum. Jenis pengetahuan ini tergantung pada sumber serta dengan cara apa pengetahuan tersebut diperoleh (Suhartono 2007, dalam Suwanti dan Aprilin 2017, dalam Darsini, Fahrurrozi, dan Cahyono, 2019)). Selain itu, pengetahuan juga dapat diartikan sebagai tahap awal terjadinya suatu perilaku. Menurut (Kuswatin, 2018), terdapat enam tingkatan dalam pengetahuan, yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi.

### **Sikap**

Sikap merupakan suatu bentuk tingkah laku dari individu dalam merespon suatu kondisi berdasarkan pemahaman persepsi dan perasaannya serta memberikan dasar untuk berperilaku dalam cara yang dipilihnya. Sikap yang cenderung ditunjukkan oleh individu dalam merespon kondisi tertentu dapat membentuk kebiasaan pada individu tersebut (Sabrina Dachmiati, 2015). Menurut Allport dalam Yusminatati (2020), sikap terdiri dari 3 komponen pokok, yaitu kepercayaan atau keyakinan atas ide dan konsep terhadap suatu objek tertentu, evaluasi terhadap suatu objek tertentu, dan kecenderungan untuk melakukan suatu tindakan. Ketiga komponen tersebut, secara bersama-sama dapat membentuk suatu sikap yang utuh.

## **Perilaku**

Perilaku manusia merupakan hasil dari berbagai macam jenis pengalaman dan komunikasi antara manusia dengan lingkungannya serta terwujud dalam bentuk afektif, kognitif, dan psikomotorik. Perilaku juga dapat diartikan respon yang diberikan oleh individu terhadap suatu rangsangan, baik internal maupun eksternal. Berdasarkan pengertian tersebut terdapat dua kategori reaksi yang akan dihasilkan oleh individu, yaitu reaksi dalam bentuk pasif atau tanpa perbuatan dan reaksi dalam bentuk aktif atau dengan perbuatan (Oktori Agus Riyan, 2022).

## **Higiene dan Sanitasi Makanan**

Higiene merupakan suatu ilmu yang berhubungan dengan kesehatan serta berbagai usaha untuk mempertahankan dan memperbaiki masalah kesehatan. Higiene lebih dikaitkan dengan upaya kesehatan yang dapat dilakukan dengan cara melindungi individu melalui cuci tangan, mencuci peralatan makan, dan membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi makanan secara keseluruhan. Selain itu, higiene juga dapat diartikan sebagai upaya pencegahan suatu penyakit yang menekankan pada usaha kesehatan yang dilakukan oleh individu beserta lingkungan yang ada disekitarnya (Wayansari, 2018).

Sanitasi makanan merupakan suatu usaha yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya suatu penyakit yang berasal dari makanan (Atmoko, 2017). Selain itu, sanitasi makanan juga dapat diartikan sebagai usaha yang dilakukan untuk menghilangkan semua faktor luar makanan yang menyebabkan kontaminasi mulai dari bahan makanan hingga makanan siap untuk disajikan. Sanitasi juga dapat didefinisikan sebagai penerapan dari prinsip pencegahan yang membantu dalam memperbaiki serta mempertahankan kesehatan yang baik pada manusia. Tujuan dari sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi bahan makanan dan makanan siap saji sehingga aman untuk dikonsumsi oleh manusia. Guna menjalankan praktik sanitasi, individu harus mengubah segala sesuatu pada lingkungan yang dapat membahayakan kehidupan manusia, baik secara langsung maupun tidak langsung (Wayansari, 2018).

## **Penjamah Makanan**

Penjamah makanan merupakan orang yang berhubungan secara langsung dengan makanan dan peralatan, mulai dari tahap persiapan bahan makanan yang akan diolah hingga makanan siap untuk disajikan (Anwar, Navianti, dan Rusilah, 2020). Berdasarkan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003 dalam (Anwar, Navianti, dan Rusilah, 2020) bahwa penjamah makanan

harus memiliki sertifikat higiene sanitasi makanan, berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dari dokter, tidak mengidap penyakit menular, serta tiap penjamah makanan harus menjalani pemeriksaan kesehatan dua kali dalam satu tahun. Tes kesehatan yang dapat dilakukan yaitu tes darah dan foto rontgen pada dada guna melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernapasan. Prosedur yang penting dalam penjamah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan pribadi, serta kesehatan diri. Pencucian tangan yang dilakukan oleh penjamah makanan terbukti cukup efektif untuk mencegah kontaminasi pada makanan. Penjamah makanan juga harus menggunakan pakaian kerja dan penutup kepala yang bersih.

### 3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan pada penjamah makanan yang bekerja di *Food Court Baseball UNESA Ketintang*. Data pada penelitian ini diambil pada Bulan Januari 2024. Penelitian ini sudah mendapatkan Uji Etik dari FKG Universitas Airlangga dengan nomer sertifikat 0031/HRECC.FODM/I/2024. Populasi penelitian ini adalah penjamah makanan yang bekerja di *Food Court Baseball UNESA Ketintang* dan sampel pada penelitian ini adalah penjamah makanan pada *Food Court Baseball UNESA Ketintang* yang berada pada stan utama serta bersedia untuk menjadi responden.

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah *test*, angket atau kuesioner, dan observasi. *Test* digunakan untuk mendapatkan data pengetahuan penjamah makanan. Angket atau kuesioner digunakan untuk mendapatkan data sikap penjamah makanan. Observasi digunakan untuk mendapatkan data perilaku penjamah makanan. Instrumen penelitian ini terdiri dari 3 jenis, yaitu instrumen untuk mengukur pengetahuan yang terdiri dari 15 pertanyaan, angket yang terdiri dari 15 pernyataan, dan lembar observasi yang terdiri dari 18 pernyataan. Instrumen penelitian ini merupakan instrumen yang diadopsi dari penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Yusminatati pada tahun 2020. Data pada penelitian ini dianalisis secara statistik dengan menggunakan Uji *Chi Square* dan *p-value* kurang dari 0,05. Pengolahan data menggunakan *Microsoft Excel* dan dianalisis lebih lanjut dengan *Software SPSS*.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### Karakteristik Responden

Sebanyak 20 penjamah makanan yang memenuhi kriteria sampel dengan karakteristik sebagai berikut:

**Tabel 1. Karakteristik Responden**

| Karakteristik          | Kategori     | Jumlah | %    |
|------------------------|--------------|--------|------|
| Usia (tahun)           | <45          | 8      | 40%  |
|                        | ≥45          | 12     | 60%  |
| Jenis Kelamin          | Perempuan    | 15     | 75%  |
|                        | Laki-laki    | 5      | 25%  |
| Tingkat Pendidikan     | SD           | 1      | 5%   |
|                        | SMP          | 5      | 25%  |
|                        | SMA          | 14     | 70%  |
| Lama Bekerja           | <10 tahun    | 7      | 35%  |
|                        | ≥10 tahun    | 13     | 65%  |
| Pendidikan atau Kursus | Tidak pernah | 20     | 100% |
| Tata Boga              | Pernah       | 0      | 0%   |

Tabel 1 menunjukkan bahwa Penjamah Makanan yang bekerja di Food Court Baseball UNESA Ketintang yang berjenis kelamin perempuan berjumlah 15 orang dan yang berjenis kelamin laki-laki berjumlah 5 orang dengan 8 orang berusia kurang dari 45 tahun dan 12 orang berusia lebih dari 45 tahun. Sebagian besar penjamah makanan tamat pada jenjang pendidikan SMA dengan jumlah 14 orang (70%), 5 orang tamat SMP, dan 1 orang tamat SD. Tidak ada satupun penjamah makanan yang pernah mengikuti pendidikan tata boga, baik pendidikan formal seperti SMK atau D3 tata boga maupun pendidikan informal seperti kursus.

Terdapat 7 penjamah makanan yang bekerja pada Food Court Baseball UNESA Ketintang kurang dari 10 tahun dan 13 penjamah makanan sudah bekerja selama lebih dari 10 tahun. Pengalaman paling lama yaitu 19 tahun yang berjumlah 1 orang dan pengalaman paling sebentar adalah 5 tahun yang berjumlah 4 orang.

##### Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan

**Tabel 2. Hasil Analisis Korelasi Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan**

| Pengetahuan | Perilaku |    |        |    | Total |     | <i>P-value</i> |
|-------------|----------|----|--------|----|-------|-----|----------------|
|             | Baik     |    | Kurang |    |       |     |                |
|             | f        | %  | f      | %  | f     | %   |                |
| Baik        | 11       | 55 | 3      | 15 | 14    | 70  | 0,001          |
| Kurang      | 0        | 0  | 6      | 30 | 6     | 30  |                |
| Total       | 11       | 55 | 9      | 45 | 20    | 100 |                |

Hasil penelitian yang dilakukan terhadap 20 penjamah makanan yang berada di Food Court Baseball UNESA Ketintang diketahui bahwa perilaku penjamah makanan yang baik lebih tinggi pada responden dengan pengetahuan baik yaitu sebesar 55% sedangkan perilaku penjamah makanan yang baik dengan pengetahuan kurang yaitu sebesar 0%. Hasil uji statistik dengan menggunakan Uji Chi Square dengan derajat kepercayaan 95% dan  $\alpha = 0,05$  didapatkan p-value 0,001. Karena p-value kurang dari 0,05 maka  $H_0$  ditolak, artinya terdapat hubungan pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Agustya di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas pada tahun 2015 yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dengan p-value 0,004. Selain itu, hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Andani pada Rumah Makan di Universitas Andalas pada tahun 2016 yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dengan p-value 0,003.

Pengetahuan merupakan faktor yang penting dalam menentukan perilaku. Pengetahuan merupakan segala sesuatu yang diketahui manusia terhadap suatu hal. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan bersifat tahan lama jika dibandingkan dengan perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Pengetahuan juga dapat diperoleh melalui pengalaman. Kurangnya pengetahuan responden mengenai higiene sanitasi makanan dapat dipengaruhi oleh faktor usia, tingkat pendidikan, dan informasi yang diperoleh (Yusminatati 2020).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik, maka perilaku responden mengenai higiene sanitasi makanan juga baik. Sebaliknya, apabila pengetahuan responden kurang, maka perilaku responden mengenai higiene sanitasi makanan juga cenderung kurang. Responden yang memiliki pengetahuan tinggi mengenai higiene sanitasi makanan akan mempunyai kemampuan untuk menerapkan pengetahuannya ketika mengolah makanan sehingga diharapkan keamanan makanan yang diolah akan lebih terjamin.



## Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan

**Tabel 3. Hasil Analisis Korelasi Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan**

| Sikap   | Perilaku |    |        |    | Total |     | <i>P-value</i> |
|---------|----------|----|--------|----|-------|-----|----------------|
|         | Baik     |    | Kurang |    |       |     |                |
|         | f        | %  | f      | %  | f     | %   |                |
| Positif | 10       | 50 | 3      | 15 | 13    | 65  | 0,007          |
| Negatif | 1        | 5  | 6      | 30 | 7     | 35  |                |
| Total   | 11       | 55 | 9      | 45 | 20    | 100 |                |

Hasil penelitian yang dilakukan terhadap 20 penjamah makanan yang berada di Food Court Baseball UNESA Ketintang diketahui bahwa penjamah makanan dengan perilaku higiene sanitasi makanan yang baik, lebih tinggi pada responden dengan sikap positif yaitu 50% dibandingkan dengan sikap negatif yaitu 5%. Hasil uji statistik menggunakan Uji Chi Square dengan derajat kepercayaan 95% dan  $\alpha = 0,05$  didapatkan p-value 0,007. Karena p-value kurang dari 0,05 maka  $H_0$  ditolak, artinya terdapat hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Prakarsa pada pedagang soto di Pantai Muaro Lasak Padang tahun 2018 yang menunjukkan bahwa adanya hubungan yang bermakna antara sikap dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan dengan nilai p-value 0,002. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Irawan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir tahun 2015 yang menunjukkan bahwa adanya hubungan yang bermakna antara sikap dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan dengan nilai p-value 0,000.

Sikap mempunyai tiga komponen pokok, yaitu kepercayaan, ide, dan konsep terhadap suatu objek. Selain itu, pengetahuan dan emosi yang dimiliki oleh seseorang dapat menentukan sikap dari seseorang. Sikap penjamah makanan dalam menerapkan higiene sanitasi makanan merupakan perasaan, keyakinan, serta kecenderungan untuk bertindak dalam pengolahan makanan dengan memperhatikan konsep keamanan pangan, aspek kesehatan, dan kandungan gizi supaya menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi (Yusminatati 2020).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa terdapat kecenderungan jika sikap penjamah makanan positif, maka perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan juga akan baik. Begitupula sebaliknya, apabila sikap penjamah makanan negatif, maka perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan akan cenderung kurang. Baik buruknya sikap penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan dipengaruhi oleh pengalaman, pendidikan, dan media masa.

Pengalaman pribadi akan membentuk serta mempengaruhi respon seseorang terhadap suatu objek, dimana respon ini akan menjadi salah satu dasar terbentuknya sikap (Azwar 2015).

Salah satu cara yang dapat dilakukan supaya penjamah makanan memiliki sikap yang positif adalah dengan mengubah cara pandang serta kebiasaan penjamah makanan, salah satunya yaitu dengan cara mengikuti pelatihan mengenai higiene dan sanitasi makanan. Sikap positif yang terbentuk dari kebiasaan yang diiringi oleh kesadaran untuk menerapkan higiene sanitasi makanan akan menciptakan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan yang baik. Sehingga keamanan makanan pada rumah makan dan restoran dapat terhindar dari pencemaran.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada *Food Court Baseball UNESA Ketintang* dan terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada *Food Court Baseball UNESA Ketintang*. Masih terbatasnya jumlah responden pada penelitian ini, sehingga diharapkan dalam penelitian selanjutnya mengambil responden dalam jumlah yang lebih banyak guna keakuratan data yang lebih baik.

## DAFTAR REFERENSI

- Alissa, H., Husaini, & Artanti. (2022). Hubungan pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan sikap penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan. *Jurnal Socia Akademika*, 8(1), 7-15.
- Andani, Y. (2016). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang.
- Andriyani. (2019). Kajian literatur pada makanan dalam perspektif Islam dan kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(2), 178.
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di rumah makan Padang wilayah kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9(4), 512–520. <https://doi.org/10.33024/jdk.v9i4.3302>
- Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2018). Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: Kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34(3), 99.
- Atmoko, T., & Hadi, P. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di rumah makan Dhamar Palembang. *Jurnal*

*Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.  
<https://journal.unsika.ac.id/index.php/barometer/article/view/905>

- BPOM. (2019). *Laporan tahunan pusat data dan informasi obat dan makanan tahun 2019. Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- BPOM. (2022). *Laporan tahunan 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Darsini, D., Fahrurrozi, F., & Cahyono, E. A. (2019). Pengetahuan: Artikel review. *Jurnal Keperawatan*, 12(1), 13.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. (2020). *Profil kesehatan Provinsi Jawa Timur 2019*. Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur, tabel 53.
- Irawan, D. W. (2016). *Prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan minuman*.
- Kuswatin, F. S. (2018). Hubungan pengetahuan higiene dan sanitasi makanan dengan perilaku penjamah makanan di kantin UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Mawarsari, S., Purwidiani, N., Afifah, C. A. N., & Kharnolis, M. (2020). Analisis kondisi sanitasi dan higiene di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri. *JTB*, 9(2), 822–828.
- Oktori, A. R., & Hafizallah, Y. (2022). Pandemi COVID-19, perilaku manusia, dan psikologi sosial. 1(2), 152–166. <https://doi.org/10.32923/couns.v1i2.2101>
- Saputra, A. (2023). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada Ampera di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415.
- Suwanti, I., & Aprilin, H. (2017). Studi korelasi pengetahuan keluarga pasien tentang penularan hepatitis dengan perilaku cuci tangan. *Jurnal Keperawatan*, 20–32.
- Wayansari, L., et al. (2018). Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.
- Yusminatati. (2020). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2020.