



Hubungan Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku *Higiene Sanitasi* Penjamah Makanan di Warung Makan Sekitar Universitas Muhadi Setiabudi

Anggi Citra Suryani^{1*}, Rifatul Masrikhiyah², Sulasyi Setyaningsih³

^{1,3}Program Studi Gizi, Universitas Muhadi Setiabudi, Indonesia

²Program Studi Gizi FKIK, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia

*Korespondensi penulis: kpaabirama@gmail.com¹

Abstract. *The knowledge and attitudes of food handlers are pivotal in fostering proper hygiene practices; however, not all individuals grasp and implement the requisite standards. The aim of this study is to examine the correlation between knowledge and attitudes regarding the behavior of food handlers in the context of hygiene and sanitation practices at Muhadi Setiabudi University. The study uses an observational methods. The research design used was cross-sectional in nature. A total of 59 food handlers were selected for the study, all of whom fulfilled the established criteria. The sampling method employed was purposive sampling. The findings indicate that 26 individuals, representing 44.1%, demonstrated a commendable level of knowledge, while 33 individuals, or 55.9%, exhibited a lack of knowledge. Furthermore, 54 individuals, accounting for 91.5%, displayed a positive attitude, in contrast to 5 individuals, or 8.5%, who showed a negative attitude. Additionally, 26 individuals, corresponding to 44.1%, engaged in commendable behavior, whereas 33 individuals, or 55.9%, were characterized by poor behavior. The Chi-square test revealed a relationship between knowledge and behavior, indicated by $p > 0.05$ ($p = 0.809$), and between attitude and behavior, evidenced by $p < 0.05$ ($p = 0.848$). No correlation exists between knowledge and attitudes regarding food handler behavior.*

Keywords: *Attitude; Behavior; Food Handlers; Knowledge; Sanitation Hygiene.*

Abstrak. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan memiliki peran penting dalam mendorong penerapan praktik *higiene* yang baik; namun, tidak semua individu memahami dan menerapkan standar yang dipersyaratkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *higiene* dan *sanitasi* di Universitas Muhadi Setiabudi. Penelitian ini menggunakan metode observasional dengan desain cross-sectional. Jumlah responden sebanyak 59 penjamah makanan yang memenuhi kriteria penelitian. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 26 responden (44,1%) memiliki tingkat pengetahuan yang baik, sedangkan 33 responden (55,9%) memiliki pengetahuan yang kurang. Selain itu, 54 responden (91,5%) memiliki sikap positif, sementara 5 responden (8,5%) memiliki sikap negatif. Sebanyak 26 responden (44,1%) menunjukkan perilaku yang baik, sedangkan 33 responden (55,9%) memiliki perilaku yang kurang baik. Uji *Chi-square* menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan dan perilaku dengan nilai $p > 0,05$ ($p = 0,809$), serta hubungan antara sikap dan perilaku dengan nilai $p < 0,05$ ($p = 0,848$). Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan.

Kata kunci: *Higiene Sanitasi; Pengetahuan; Penjamah Makanan; Perilaku; Sikap.*

1. LATAR BELAKANG

Keamanan pangan merupakan isu krusial yang berdampak langsung pada kesehatan masyarakat dan kualitas hidup sehari-hari. Di Indonesia, kasus keracunan makanan masih sering terjadi, terutama yang berasal dari makanan siap saji dan olahan di luar rumah. Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2023, sekitar 31% dari total laporan keracunan makanan terjadi di lingkungan pendidikan, termasuk rumah makan sekitar kampus. Kondisi ini menunjukkan bahwa tempat makan yang melayani kebutuhan

mahasiswa masih menjadi titik rawan dalam sistem keamanan pangan, terutama jika pengelolaan *higiene* dan *sanitasi* tidak dilakukan secara optimal.

Celah penelitian (*research gap*) juga ditemukan dalam konteks lokal, di mana masih minim studi yang mengeksplorasi hubungan antara variabel-variabel ini di lingkungan rumah makan kecil yang melayani mahasiswa. Kebanyakan penelitian cenderung fokus pada restoran besar atau layanan katering industri. Padahal, warung makan di sekitar kampus menjadi tempat konsumsi utama bagi mahasiswa dan tenaga pengajar setiap harinya, sehingga menjadi lokasi strategis untuk intervensi peningkatan mutu *higiene*. Kurangnya data lokal yang mendalam juga menyulitkan penyusunan kebijakan berbasis bukti dalam pengawasan makanan di lingkungan pendidikan. Universitas Muhadi Setiabudi di Kabupaten Brebes, Jawa Tengah, dikelilingi oleh setidaknya 142 warung makan yang teridentifikasi oleh Dinas Koperasi Usaha Mikro dan Perdagangan Brebes. Observasi awal menunjukkan bahwa mayoritas usaha kuliner tersebut belum memenuhi standar *higiene sanitasi* yang ideal. Lingkungan ini menjadi titik krusial untuk diteliti, mengingat tingginya interaksi antara civitas akademika dengan rumah makan tersebut. Oleh karena itu, penting dilakukan penelitian yang menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap perilaku penjamah makanan dalam penerapan *higiene sanitasi* makanan di warung makan sekitar kampus Universitas Muhadi Setiabudi.

Tujuan utama dari artikel ini adalah untuk menganalisis secara empiris hubungan antara pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam konteks penerapan *higiene sanitasi* makanan di warung makan sekitar Universitas Muhadi Setiabudi. Artikel ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis dalam memperluas kajian perilaku penjamah makanan di sektor informal, serta menawarkan implikasi praktis berupa rekomendasi kebijakan atau pelatihan yang dapat meningkatkan kualitas keamanan pangan. Hasil dari penelitian ini juga dapat menjadi dasar intervensi kesehatan masyarakat yang lebih efektif dan kontekstual di lingkungan kampus serta sekitarnya.

2. KAJIAN TEORITIS

Higiene dan *sanitasi* makanan merupakan unsur vital dalam rantai penyelenggaraan makanan, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, hingga penyajian. Setiap tahapan memiliki risiko kontaminasi silang yang dapat membahayakan konsumen jika tidak dikendalikan dengan baik. Penjamah makanan berperan sebagai garda terdepan dalam menjamin keamanan pangan, dan perilaku mereka sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan serta sikap terhadap praktik *higiene*. Namun, berbagai studi menunjukkan bahwa praktik *higiene* yang buruk masih banyak ditemukan di lapangan, mulai dari tidak mencuci tangan hingga penyimpanan makanan yang

tidak sesuai standar (Fitriah *et al.*, 2024; Herawati *et al.*, 2023). Hal ini menimbulkan kekhawatiran terhadap efektivitas pengawasan dan edukasi yang telah dilakukan selama ini.

Beberapa penelitian telah menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan memiliki pengaruh signifikan terhadap perilaku mereka dalam menjaga kebersihan dan keamanan makanan. Misalnya, penjamah makanan yang memiliki sikap negatif terhadap praktik kebersihan berisiko 6,5 kali lebih besar melakukan pelanggaran *sanitasi* dibanding mereka yang memiliki sikap positif (Priyambodho *et al.*, 2023; Yusminatati, 2021; Putri & Susanna, 2018). Meskipun demikian, masih terdapat celah dalam pemahaman menyeluruh mengenai bagaimana pengetahuan dan sikap tersebut saling berinteraksi dalam memengaruhi perilaku higienis secara simultan, khususnya di lingkungan rumah makan informal seperti warung makan sekitar kampus.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian mengadopsi pendekatan kuantitatif dengan menggunakan desain *cross-sectional study*, di mana pengumpulan data terhadap variabel bebas dan terikat dilakukan secara bersamaan pada satu titik waktu. Pendekatan ini dipilih untuk menggambarkan hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap perilaku penjamah makanan dalam penerapan *higiene sanitasi* makanan di warung makan sekitar Universitas Muhadi Setiabudi, Brebes, Jawa Tengah. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juni 2025 dengan sasaran utama para penjamah makanan yang aktif bekerja di rumah makan di sekitar kampus.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap penjamah makanan, sedangkan variabel terikatnya adalah perilaku penjamah makanan dalam menerapkan prinsip-prinsip *higiene sanitasi*. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung dari responden melalui metode wawancara menggunakan kuesioner terstruktur, sedangkan data sekunder diperoleh dari laporan Dinas Perdagangan Kabupaten Brebes mengenai jumlah dan persebaran usaha kuliner di wilayah studi.

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara terstruktur dengan menggunakan angket/kuesioner yang telah disusun dan divalidasi sebelumnya. Wawancara dilakukan secara personal ketika penjamah makanan sedang tidak bertugas, yakni saat waktu istirahat kerja. Instrumen penelitian terdiri dari: (1) lembar persetujuan sebagai responden, (2) kuesioner pengetahuan, (3) kuesioner sikap, dan (4) kuesioner perilaku. Seluruh instrumen mengacu pada pendekatan skala Likert, dengan skor yang mencerminkan tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku responden berdasarkan indikator yang telah ditetapkan.

Penelitian ini melibatkan 59 responden sebagai sampel, dengan menggunakan teknik non-probabilistik purposive sampling, yaitu teknik pemilihan sampel berdasarkan pertimbangan atau kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian. Teknik ini dipilih karena tidak semua individu di populasi memenuhi syarat sebagai penjamah makanan yang terlibat langsung dalam pengolahan dan penyajian makanan. Kriteria inklusi meliputi: (1) bersedia menjadi responden, (2) mampu berkomunikasi dengan baik, dan (3) merupakan penjamah makanan aktif. Sementara kriteria eksklusi meliputi: (1) tidak dapat ditemui setelah tiga kali kunjungan, dan (2) sedang sakit atau tidak aktif bekerja.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kuantitatif menggunakan perangkat lunak SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*). Analisis dimulai dari deskriptif statistik untuk menggambarkan distribusi responden berdasarkan karakteristik demografis dan tingkat pengetahuan, sikap, serta perilaku. Selanjutnya, dilakukan analisis bivariat menggunakan uji *Chi-square* (χ^2) untuk mengidentifikasi hubungan antara variabel bebas dan terikat. Kriteria signifikansi ditetapkan pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$). Jika hasil uji bivariat menunjukkan nilai $p < 0,25$, maka variabel tersebut dimasukkan ke dalam analisis multivariat menggunakan regresi logistik guna melihat pengaruh simultan dari pengetahuan dan sikap terhadap perilaku penjamah makanan (Hosmer *et al.*, 2013).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Univariat

Berdasarkan karakteristik jenis kelamin, mayoritas penjamah makanan dalam penelitian ini adalah laki-laki, yaitu sebanyak 35 orang (59,3%), sementara perempuan berjumlah 24 orang (40,7%). Dari segi usia, sebagian besar responden berada pada rentang usia 31–40 tahun sebanyak 19 orang (32,2%), disusul oleh kelompok usia di atas 50 tahun dan 41–50 tahun.

Berdasarkan karakteristik jenis kelamin, mayoritas penjamah makanan dalam penelitian ini adalah laki-laki, yaitu sebanyak 35 orang (59,3%), sementara perempuan berjumlah 24 orang (40,7%). Dari segi usia, sebagian besar responden berada pada rentang usia 31–40 tahun sebanyak 19 orang (32,2%), disusul oleh kelompok usia di atas 50 tahun dan 41–50 tahun.

Tabel 1. Karakteristik responden penjamah makanan.

Umur	Frekuensi	Persentase (%)
17 – 25 tahun	5	6,75
26 – 35 tahun	40	54,6
36 – 45 tahun	29	39,19
Jumlah	74	100

Dilihat dari tingkat pendidikan, responden terbanyak memiliki latar belakang pendidikan SMP, yaitu sebanyak 23 orang (39%), diikuti oleh lulusan SMA (30,5%), dan sisanya tersebar dari tingkat tidak sekolah hingga perguruan tinggi. Berdasarkan lama bekerja, sebagian besar penjamah makanan telah bekerja kurang dari 10 tahun sebanyak 33 orang (55,9%), menunjukkan bahwa mayoritas masih dalam tahap awal hingga menengah pengalaman kerja.

Sementara itu, jika dilihat dari aspek pendapatan, sebanyak 33 orang (55,9%) memperoleh gaji di bawah upah minimum regional (UMR), sedangkan 26 orang (44,1%) memperoleh gaji sama dengan atau di atas UMR. Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden masih berada pada kategori pendapatan rendah. Hubungan pengetahuan *higiene* penjamah makanan dengan perilaku *higiene* penjamah makanan di warung makan sekitar Universitas Muhadi Setiabudi ditunjukkan pada Tabel 2. Berdasarkan hasil analisis terhadap 59 penjamah makanan, ditemukan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan perilaku *higiene* penjamah makanan ($p = 0,809 > 0,05$). Meskipun terdapat responden yang memiliki pengetahuan baik, sebagian besar di antaranya belum menunjukkan perilaku *higiene* yang sesuai. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan belum tentu berbanding lurus dengan praktik higienis di lapangan.

Tabel 2. Hubungan pengetahuan dengan perilaku hygiene.

Pengetahuan	Perilaku				Jumlah		<i>p-value</i>
	Baik		Kurang		n	%	
	n	%	n	%			
Baik	11	42	15	57,7	26	44,1	0,809
Kurang	15	45,5	18	54,5	33	55,9	
Total	26	44,1	33	55,9	59	100	

Berdasarkan Tabel 2, mayoritas penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik mengenai *higiene sanitasi* makanan, dibandingkan dengan yang memiliki pengetahuan baik. Hasil wawancara mendukung penelitian ini, di mana sebagian besar penjamah makanan tidak mengetahui cara penerapan *higiene* dengan benar. Meskipun demikian, terdapat pemahaman yang cukup baik pada aspek dasar seperti pentingnya mencuci

tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan serta pemilihan bahan makanan segar, yang menunjukkan bahwa mereka memiliki pengetahuan dasar yang memadai.

Kuisisioner yang digunakan dalam penelitian ini dirancang untuk menilai pemahaman penjamah makanan terhadap berbagai aspek *higiene* dan *sanitasi*, mulai dari penggunaan atribut kebersihan hingga etika saat menjamah makanan. Meskipun pemahaman terhadap aspek dasar cukup tinggi, pemahaman terhadap kondisi khusus seperti tindakan yang harus diambil saat penjamah sedang sakit masih rendah. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun pengetahuan dasar cukup baik, pemahaman menyeluruh dan situasional masih perlu ditingkatkan. Penelitian ini konsisten dengan studi di rumah makan wilayah Anjatan yang menunjukkan adanya hubungan signifikan antara pengetahuan dan penerapan *higiene sanitasi* makanan (Desandri *et al.*, 2024).

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan studi di katering PT. Ryan, Jakarta, yang menunjukkan korelasi kuat antara tingkat pengetahuan dengan praktik *higiene sanitasi* (Hartini, 2022). Dengan demikian, pengetahuan yang baik terbukti berkontribusi signifikan terhadap perilaku kebersihan yang diterapkan di lapangan. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan, khususnya dalam konteks situasi tertentu, sangat penting agar penjamah makanan mampu menerapkan standar *higiene* secara lebih komprehensif dan konsisten.

Hubungan sikap *higiene* penjamah makanan dengan perilaku *higiene* penjamah makanan di warung makan sekitar Universitas Muhadi Setiabudi tidak signifikan secara statistik, namun sikap yang baik tetap dianggap sebagai faktor predisposisi yang berpotensi memengaruhi perilaku. Penelitian sebelumnya menunjukkan adanya korelasi kuat antara sikap dan praktik *higiene*, di mana penjamah makanan yang memiliki sikap positif terhadap kebersihan lebih cenderung menjalankan perilaku higienis yang benar (Hartini, 2022).

Hal ini diperkuat oleh penelitian yang menyatakan bahwa sikap baik yang tumbuh dari kesadaran dan kebiasaan positif dapat membentuk perilaku kerja yang mendukung kesehatan masyarakat (Kuswatim, 2018). Perlu dilakukan upaya lanjutan untuk mendorong penerapan sikap positif ke dalam perilaku nyata, seperti pelatihan rutin, simulasi situasional, pengawasan kerja, dan penyediaan sarana yang memadai. Dengan dukungan lingkungan kerja yang baik, seperti atribut pelindung diri dan dapur yang bersih, penjamah makanan akan lebih mampu mempraktikkan perilaku *higiene* secara konsisten dan sesuai standar.

Hasil analisis pada Tabel 3 menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dan perilaku *higiene* penjamah makanan ($p = 0,848 > 0,05$). Meskipun mayoritas responden memiliki sikap yang baik, namun hanya 44,4% yang menunjukkan perilaku yang

sesuai. Hasil ini mengindikasikan bahwa sikap positif belum tentu diterapkan dalam praktik sehari-hari, sehingga hipotesis nol (H_0) tidak dapat ditolak.

Tabel 3. Hubungan sikap dengan perilaku hygiene.

Sikap	Perilaku				Jumlah		<i>p-value</i>
	Baik		Kurang		n	%	
	n	%	n	%			
Baik	24	44,4	30	55,6	54	44,1	0,848
Kurang	2	40	3	60	5	55,9	
Total	26	44,1	33	55,9	59	100	

Berdasarkan Tabel 3, sebagian besar penjamah makanan menunjukkan sikap yang baik terhadap penerapan *higiene sanitasi* makanan, sementara hanya sebagian kecil yang memiliki sikap kurang baik. Hasil wawancara dan kuisioner menguatkan hasil penelitian ini, di mana pernyataan seperti tidak batuk/meludah di dapur dan menutup mulut saat bersin memperoleh respons dominan “Sangat Setuju” dan “Setuju”, mencerminkan kesadaran tinggi terhadap perilaku higienis. Penelitian ini sejalan dengan penelitian pada penjamah makanan di Kecamatan Tapos, Depok, yang menunjukkan hubungan antara sikap dan perilaku personal *higiene* (Putri *et al.*, 2023).

Namun demikian, sikap positif tersebut belum sepenuhnya tercermin dalam semua aspek penting, seperti penggunaan alat pelindung diri (celemek dan masker), yang masih mendapat respons “Kurang Setuju” dari sebagian besar responden. Selain itu, masih terdapat responden yang membenarkan menyentuh makanan langsung dengan tangan, menunjukkan adanya toleransi terhadap praktik yang kurang sesuai. Studi di *Food Court* UNESA Ketintang juga menunjukkan bahwa sikap positif memiliki korelasi signifikan terhadap perilaku *higiene* yang baik (Setyaningrum & Soeyono, 2024), menegaskan pentingnya edukasi lanjutan dalam memperkuat konsistensi sikap terhadap penerapan *higiene sanitasi*.

Sebaliknya, sikap negatif terhadap perilaku yang jelas-jelas melanggar standar *higiene*, seperti meludah atau merokok saat menjamah makanan, ditolak tegas oleh sebagian besar responden. Sikap ini mencerminkan norma sosial dan budaya kerja yang mendukung perilaku higienis, sebagaimana diungkapkan dalam studi di pasar tradisional Adiwerna, Tegal, yang menunjukkan peran besar kontrol sosial dalam pembentukan sikap (Farkhati *et al.*, 2022). Secara keseluruhan, sikap penjamah makanan tergolong baik, namun masih diperlukan intervensi berupa pelatihan teknis dan pembentukan sikap konsisten agar sikap positif benar-benar terwujud dalam praktik sehari-hari.

Observasi di lapangan menunjukkan bahwa perilaku higienis umumnya sudah diterapkan saat menyajikan dan mengantarkan makanan, namun masih lemah dalam penggunaan atribut

pelindung seperti celemek atau apron. Hal ini juga ditemukan dalam penelitian di katering Kota Bandung, di mana hanya sedikit penjamah makanan yang menggunakan atribut pelindung saat persiapan, meskipun perilaku saat pengantaran sudah baik (Yunawati et al., 2023; Nurhayati et al., 2020; Ningsih, 2014).

Beberapa penelitian mengungkapkan bahwa perilaku higienis tidak hanya bergantung pada pengetahuan, tetapi juga dipengaruhi oleh sikap dan lingkungan kerja. Studi di Pantai Gandorah Pariaman menunjukkan hubungan signifikan antara sikap dan perilaku, meskipun hubungan dengan pengetahuan tidak signifikan (Wusqa et al., 2025). Penelitian lain pada penjamah kaki lima menyatakan bahwa rendahnya perilaku *higiene* dipengaruhi oleh kurangnya fasilitas, penguatan sosial, serta sikap acuh terhadap kebersihan di berbagai tahap pengolahan makanan (Permatasari et al., 2021; Rachmatina, 2018). Hal ini menandakan bahwa perilaku higienis bersifat kompleks dan multidimensi.

Untuk meningkatkan konsistensi perilaku *higiene sanitasi*, perlu adanya standar operasional prosedur, pelatihan berkala, serta pengawasan yang menyeluruh. Penjamah makanan harus dilatih untuk selalu mencuci tangan dengan sabun, menutup rambut, dan menggunakan alat pelindung saat menangani makanan. Penyediaan fasilitas pendukung dan edukasi tentang pentingnya atribut pelindung seperti celemek dan masker menjadi kunci dalam perbaikan perilaku. Upaya ini sejalan dengan penelitian bahwa intervensi edukatif dan perbaikan lingkungan sangat penting untuk meningkatkan praktik kebersihan pangan di kalangan penjamah makanan (Permatasari et al., 2021; Tokan et al., 2023).

Dalam penelitian kuantitatif, khususnya analisis regresi logistik, umumnya variabel independen dipilih dari hasil analisis bivariat dengan $p\text{-value} < 0,25$ (Hosmer et al., 2013). Namun, dalam penelitian ini tidak ada satu pun variabel yang memenuhi kriteria tersebut, sehingga analisis multivariat tidak dapat dilakukan karena model yang dihasilkan akan cenderung tidak stabil dan tidak bermakna secara statistik. Penelitian ini menegaskan bahwa pengetahuan dan sikap yang baik tidak selalu diikuti oleh perilaku *higiene* yang sesuai dalam praktik. Banyak penjamah makanan yang telah mengetahui pentingnya *higiene* namun belum menerapkannya secara konsisten, seperti penggunaan alat pelindung diri atau kebersihan tempat kerja. Hal serupa juga ditemukan dalam penelitian di PT. Ryan Katering Jakarta, di mana praktik *higiene* tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan, tetapi juga oleh pengalaman kerja, sikap, dan fasilitas yang tersedia (Hartini, 2022). Penelitian di kantin Universitas Andalas juga menyebutkan bahwa meskipun ada hubungan signifikan antara pengetahuan, sikap, dan praktik, faktor kontekstual lainnya tetap memainkan peran penting dalam membentuk perilaku (Firdani, 2022).

Analisis Multivariat

Berdasarkan hasil uji bivariat, diperoleh bahwa variabel pengetahuan memiliki *p-value* sebesar 0,809 dan sikap sebesar 0,848. Kedua nilai ini berada jauh di atas ambang signifikansi 0,05, sehingga disimpulkan tidak ada hubungan yang bermakna secara statistik antara pengetahuan maupun sikap terhadap perilaku *higiene* penjamah makanan. Dengan demikian, analisis statistik dalam penelitian ini tidak mendukung dilakukannya analisis multivariat. Sebagai gantinya, disarankan agar penelitian selanjutnya mempertimbangkan variabel kontekstual yang lebih relevan, seperti budaya kerja, supervisi, dan ketersediaan fasilitas. Pendekatan campuran antara kuantitatif dan kualitatif juga dianjurkan untuk memberikan pemahaman yang lebih menyeluruh terhadap faktor-faktor yang memengaruhi perilaku *higiene* dan *sanitasi* makanan pada penjamah makanan. Pendekatan ini akan membantu mengidentifikasi penyebab perilaku yang tidak sesuai meskipun pengetahuan dan sikap sudah tergolong baik.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan *higiene sanitasi* makanan di warung sekitar Universitas Muhadi Setiabudi. Meskipun sebagian responden memiliki tingkat pengetahuan dan sikap yang cukup baik, hal tersebut tidak secara langsung berpengaruh terhadap perilaku higienis mereka. Penelitian ini mengindikasikan bahwa faktor lain di luar pengetahuan dan sikap kemungkinan berperan dalam membentuk perilaku tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Muhadi Setiabudi atas dukungan penelitian ini, serta kepada seluruh responden yang telah berpartisipasi. Apresiasi juga disampaikan kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, T. S. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *higiene sanitasi* makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, 6(1), 56–63.
- Farkhati, D. U., Mulasari, S. A., & Sulistyawati. (2022). Faktor risiko *higiene* dan *sanitasi* penjamah makanan di warung makan pasar tradisional Adiwerna Kabupaten Tegal.

Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia, 7(12), 17320–17339.

- Firdani, F. (2022). Knowledge, attitudes and practices of hygiene and sanitation implementation on food handlers. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 131–136.
- Fitriah, A. H., Heranisa, A., & Winarni, S. (2024). The evaluation of knowledge and behavior in hygiene sanitation of food handlers at Aji Santoso International Football Academy. *Hearty: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(1), 133–138.
- Hartini, S. (2022). Hubungan tingkat pengetahuan *higiene sanitasi* dan sikap penjamah makanan dengan praktik *higiene sanitasi*. *Nutrition Research and Development Journal*, 2(2), 16–26.
- Herawati, C., Endayani, H., Indragiri, S., Kristanti, I., Supriatin., Wahyuni, N. T., Dani, A. H., & Hilmawati, I. (2023). Sanitary hygiene and behavior of food handlers in the presence of *Escherichia coli* bacteria. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 17(4), 2098–2103.
- Hosmer, D. W., Lemeshow, S., & Sturdivant, R. X. (2013). Applied logistic regression (3rd ed.). Wiley.
- Kuswatim, F. S. (2018). *Hubungan pengetahuan hygiene dan sanitasi makanan dengan perilaku penjamah makanan di kantin UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan *higiene sanitasi* makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang diujikan pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. *Kemas: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64–72.
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan personal hygiene penjamah makanan di salah satu catering di Kota Bandung. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*, 9(2), 35–43.
- 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.
- Priyambodho, O. H., & Astuti, D. (2023). Factors associated with personal hygiene and sanitation behavior of food handlers. *Contagion: Scientific Periodical Journal of Public Health and Coastal Health*, 5(4), 1395–1405.
- Putri, M. S., & Susanna, D. (2021). Food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers at kitchen premises in the Port “X” area, North Jakarta, Indonesia 2018. *Italian Journal of Food Safety*, 10, 1–8.
- Putri, R. M., & Fayasari, A. (2023). Hubungan pengetahuan dan sikap *higiene sanitasi* dengan perilaku personal hygiene pada penjamah makanan kaki lima di Kecamatan Tapos Kota Depok. *Journal of Nutrition College*, 12(3), 238–245.
- Rachmatina, L. D. (2018). Analisis *higiene sanitasi* rumah makan di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta [Skripsi]. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyaningrum, E. R., & Soeyono, R. D. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku *higiene sanitasi* penjamah makanan pada *Food Court* Baseball UNESA Ketintang. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 3(1), 26–36.
- Tokan, Y. K., Astutik, Y. W., Samba, A., Djubida, F. A., Lakahena, D. I., Mali, S. L.,

- Rahmawati, E. M., & Junias, M. S. (2023). Relationships between knowledge, sanitation and hygiene of food handlers, and food safety in the restaurants in Pasir Panjang, Kupang, East Nusa Tenggara, Indonesia. *Journal of Health Promotion and Behavior*, 8(3), 234–242.
- Wusqa, A. S. U., Nur, E., Lindawati., Gusto, A., & Wijayantono. (2025). Faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mandiri*, 3(2), 93–102.
- Yunawati, A., & Caesar, D. L. (2023). Analisis *higiene* penjamah makanan dan *sanitasi* rumah makan di sekitar Kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*, 4(2), 40–44.
- Yusminatati. (2021). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *higiene sanitasi* makanan pada rumah makan di Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2020. [*Skripsi*]. Universitas Perintis Indonesia.