

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PERILAKU HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD MAJALENGKA TAHUN 2025

Rika Pitriani

Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Al-Ihya Kuningan
Email: rikapitriani@gmail.com

Abstrak

Makanan merupakan kebutuhan penting dalam kehidupan manusia, praktik higiene dan sanitasi oleh penjamah makanan diperlukan aman dan terhindar dari berbagai organisme atau bahan berbahaya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan perilaku hygiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Majalengka. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan model penelitian *cross sectional*. Sampel penelitian menggunakan *total sampling* sehingga sampel berjumlah 25 orang penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka. Pengumpulan data meliputi pengisian kuisioner pengetahuan dan sikap oleh responden serta observasi perilaku hygiene sanitasi responden oleh peneliti. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi Square*. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada hubungan antara pengetahuan dan perilaku dengan nilai *p-value* 0,561 serta tidak ada hubungan antara sikap dan perilaku dengan nilai *p-value* 0,320. Kesimpulan dari penelitian ini adalah meskipun pengetahuan dan sikap penjamah makanan baik, hal tersebut tidak menjamin terbentuknya perilaku hygiene sanitasi yang baik. Karena selain faktor pengetahuan dan sikap pada faktor lain yang berpengaruh, seperti kebiasaan, tidak tersedianya alat dan fasilitas hygiene sanitasi, kurangnya monitoring dari atasan serta belum terpapar edukasi terkait hygiene sanitasi. Diharapkan penjamah makanan memiliki kepatuhan yang lebih tinggi dalam pemakaian APD saat bersentuhan langsung dengan makanan serta konsisten menjaga perilaku higienis saat menyiapkan dan mengolah makanan, termasuk membatasi percakapan, tidak mengenakan perhiasan, dan mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu.

Kata kunci: Hygiene Sanitasi, Pengetahuan, Penjamah Makanan, Perilaku, Sikap

Abstrack

Food is an essential need in human life, so hygiene and sanitation practices by food handlers are necessary to prevent food consumption from various organisms or hazardous materials. The purpose of this study was to determine the relationship between knowledge and attitudes of food handlers and hygiene and sanitation behavior in the Nutrition Installation of Majalengka Regional Hospital. This study was a quantitative study using a cross-sectional research model. The study sample used total sampling, resulting in a sample of 25 food handlers in the Nutrition Installation of Majalengka Regional Hospital. Data collection included filling out a knowledge and attitude questionnaire by respondents and observing the respondents' hygiene and sanitation behavior by researchers. Data analysis was carried out univariately and bivariately using the Chi-Square test. The results showed no relationship between knowledge and behavior with a p-value of 0.561 and no relationship between attitudes and behavior with a p-value of 0.320. The conclusion of this study is that although food handlers have good knowledge and attitudes, this does not guarantee the formation of good hygiene and sanitation behavior. Because in addition to knowledge and attitudes, other factors are influential, such as habits, the lack of hygiene and sanitation tools and facilities, lack of monitoring from superiors, and lack of exposure to hygiene and sanitation education. It is hoped that food handlers will have a

higher compliance in the use of PPE when in direct contact with food and consistently maintain hygienic behavior when preparing and handling food, including limiting conversation, not wearing jewelry, and washing hands with soap first

Keywords: *Attitude, Behavior, Food Handlers, Hygiene Sanitation, Knowledge*

doi: <https://doi.org/10.70476/jfkes.v5i1.009>

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan primer manusia sehingga makanan harus bersih dan aman dari semua sumber kontaminasi. Salahsatu cara untuk menghasilkan makanan sehat yaitu dengan menerapkan praktik hygiene sanitasi secara optimal (Annas, dkk. 2021). Menurut WHO (2024), 600 juta orang di dunia mengalami keracunan makanan setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi.

Jawa Barat termasuk ke dalam 3 provinsi dengan kejadian keracunan terbesar yaitu sebanyak 198 kasus (BPOM, 2025). Di Kabupaten Majalengka sendiri terjadi satu kasus keracunan makanan yang menyebabkan 13 siswa mengalami gejala mual, muntah dan pusing (Dinas Kesehatan Kabupaten Majalengka, 2024).

Sajdah (2022) dalam penelitiannya menunjukkan bahwa 81,5% responden yang memiliki pengetahuan kurang memiliki perilaku hygiene sanitasi yang kurang dan 88,9% responden dengan sikap kurang memiliki perilaku hygiene sanitasi yang kurang. Sehingga bisa kita simpulkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene dan sanitasi penjamah makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Herdianti (2019) menyatakan bahwa terdapat hubungan antara perilaku higiene sanitasi dengan penjamah makanan yang memiliki pengetahuan rendah (61,3%). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Susanti dkk (2016) di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulistianti Saroso menunjukkan kepatuhan hygiene perorangan penjamah makanan masih sangat kurang karena tidak menggunakan sepatu tertutup (96,5%), tidak menggunakan baju kerja (87,5%), tidak menggunakan masker (77,2%), tidak menggunakan *headcap* (71,9%), tidak menggunakan sarung tangan (50%), tidak menggunakan celemek (33,3%), berbincang-bincang (28,1%) dan membiarkan makanan matang terbuka (25,9%).

Instalasi Gizi Rumah Sakit merupakan unit yang mengelola penyediaan makanan pasien sesuai dengan kondisi kesehatannya (Doktriana, dkk. 2024). Menurut pemantauan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka pada hari Sening tanggal 9 Februari 2025 kepada 16 orang penjamah makanan di shift pagi dan shift siang didapatkan bahwa penjamah makanan belum sepenuhnya menerapkan perilaku hygiene seperti tidak menggunakan masker, berbicara saat mengolah dan menyajikan makanan, berkuku panjang dan memakai perhiasan. Data hasil pengamatan tersebut mengindikasikan bahwa perilaku higiene dan sanitasi di kalangan penjamah makanan masih belum dilaksanakan sesuai standar sehingga hal tersebut dapat mengakibatkan kontaminasi pada makanan yang akan disajikan. Berdasarkan uraian di atas, peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian mengenai hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan model penelitian *cross sectional* dan bertujuan untuk mengetahui hubungan antara variable bebas dan variable terikat yang dilakukan dalam satu waktu. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka dengan menggunakan *total sampling*, sehingga seluruh populasi yang berjumlah 25 orang dijadikan sampel penelitian. Kriteria inklusi penelitian ini adalah Penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Majalengka dan bersedia menjadi responden. Sedangkan kriteria eksklusi penelitian ini adalah penjamah makanan yang tidak bersedia menjadi responden. Pengumpulan data meliputi pengisian kuisisioner pengetahuan dan sikap oleh responden serta pengamatan perilaku hygiene sanitasi responden oleh peneliti. Kuisisioner pengetahuan yang diberikan kepada responden terdiri dari 15 pertanyaan, dengan nilai 1 jika responden menjawab benar dan nilai 0 jika responden menjawab salah. Kuisisioner sikap terdiri dari 15 pernyataan, dan responden diberi nilai 1 jika menjawab pernyataan positif dan nilai 0 jika menjawab pernyataan negatif. Pada observasi perilaku, responden akan diberi nilai 1 jika melaksanakan perilaku hygiene sanitasi dan diberi nilai 0 jika tidak melaksanakan perilaku hygiene sanitasi. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi Square* dengan ketentuan jika nilai $p > 0,05$ maka hipotesis penelitian ditolak dan jika nilai $p \geq 0,05$ maka hipotesis penelitian diterima.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Tabel 1. Karakteristik responden

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	17	68,0
Perempuan	8	32,0
Usia		
20-30 tahun	4	16,0
31-40 tahun	7	28,0
41-50 tahun	13	52,0
51-60 tahun	1	4,0
Pendidikan		
SMA/Sederajat	20	80,0
Diploma	5	20,0
Lama Kerja		
Baru (≤ 5 tahun)	3	12,0
Lama (> 5 tahun)	22	88,0

Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa ebagian besar responden adalah laki-laki (68,0%). Sebagian besar responden berusia 41-50 tahun (52,0%) dengan mayoritas pendidikan terakhir yang dimiliki adalah SMA/seserajat (80,0%). Selain itu sebanyak 88,0% responden merupakan pekerja lama.

Pengetahuan Penjamah Makanan di Instalasai Gizi RSUD Majalengka

Tabel 2. Pengetahuan Penjamah Makanan di Instalasai Gizi RSUD Majalengka

Pengetahuan	n	%
Baik	14	56,0
Cukup	11	44,0
Jumlah	25	100,0

Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa dari 25 responden sebagian besar mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi yang baik, yaitu sebanyak 14 responden (56,0%). Sedangkan 11 responden lain (44,0%) memiliki pengetahuan hygiene sanitasi cukup.

Salah satu faktor utama yang membentuk perilaku seseorang adalah pengetahuan (Notoatmodjo, 2018). Dari 25 responden mayoritas memiliki pengetahuan hygiene sanitasi yang baik (56,0%), sisanya memiliki pengetahuan hygiene sanitasi yang cukup (44,0%). Hasil penelitian ini searah dengan temuan Ahfis (2022), yang mengungkapkan bahwa sebanyak 16 orang (57,1%) responden memiliki pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi.

Dari hasil kuisioner pengetahuan yang diisi oleh responden, sebagian besar responden (60,0%) tidak mengetahui perlengkapan yang harus dipakai ketika melaksanakan pengolahan bahan pangan. Kurangnya pengetahuan dapat mengakibatkan kontaminasi terhadap makanan karena syarat perlengkapan yang harus dipakai agar terhindar dari terjadinya kontaminasi pada makanan, yaitu penjamah makanan harus menggunakan *headcap*, masker, celemek, baju kerja dan sepatu yang tertutup (Karina, 2023). Sebanyak 44,0% responden juga tidak mengetahui resiko yang akan ditimbulkan bila petugas penjamah makanan mengobrol pada saat melakukan pengolahan makanan. Padahal percikan ludah saat penjamah makanan mengobrol terdapat ribuan kuman patogen dan mikroorganisme yang dapat mengontaminasi makanan (Elisa, 2024). Kurangnya pengetahuan ini disebabkan oleh para penjamah makanan belum pernah mengikuti pelatihan hygiene sanitasi sehingga belum terpapar informasi mengenai hygiene sanitasi.

Sikap Penjamah Makanan di Instalasai Gizi RSUD Majalengka

Tabel 3. Sikap Penjamah Makanan di Instalasai Gizi RSUD Majalengka

Sikap	n	%
Baik	13	52,0

Cukup	12	48,0
Jumlah	25	100,0

Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa dari 25 responden sebagian besar mempunyai sikap hygiene sanitasi yang baik, yaitu sebanyak 13 responden (52,0%). Sedangkan 12 responden lain (48,0%) memiliki sikap hygiene sanitasi cukup.

Menurut Notoatmodjo (2018), sikap dapat diartikan sebagai respons emosional dan kognitif seseorang terhadap suatu objek tertentu. Sebanyak 52,0% responden menunjukkan sikap hygiene sanitasi yang baik, sisanya memiliki sikap hygiene sanitasi cukup (48,0%). Hasil penelitian ini selaras dengan penelitian Sajdah (2022) yang mengungkapkan bahwa mayoritas penjamah makanan, sebanyak 36 orang (59,0%) memiliki sikap hygiene sanitasi yang baik.

Namun, apabila ditinjau dari setiap butir pernyataan dalam kuesioner mengenai sikap terhadap higiene dan sanitasi, masih terdapat beberapa pernyataan bernada negatif yang disetujui oleh penjamah makanan. Mayoritas responden (52,0%) menyatakan setuju bahwa berbicara saat mengolah makanan diperbolehkan karena dianggap tidak menimbulkan risiko terhadap makanan yang diolah. Sikap negatif tersebut muncul akibat kebiasaan kerja dan lingkungan yang turut mendukung kebiasaan tersebut. Kontak langsung dengan makanan tanpa menggunakan masker akan meningkatkan risiko kontaminasi terhadap makanan yang terolah (Zaenab, dkk. 2024). Hal tersebut juga tidak sejalan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi, yang menyatakan bahwa setiap penjamah makanan dilarang berbicara saat melakukan persiapan bahan baku, proses pengolahan, maupun penyajian makanan.

Hasil pengisian kuesioner mengenai sikap oleh responden menunjukkan bahwa mayoritas responden (52,0%) menganggap tidak tepat jika setiap proses pengolahan makanan dan penggunaan peralatan tidak melibatkan kontak langsung dengan tubuh, terutama tangan dan bibir. Kondisi tersebut tentu saja tidak boleh dilakukan karena mikroorganisme banyak ditemukan pada tangan manusia yang dapat berpindah melalui kontak langsung selama proses pengolahan makanan sehingga dapat menyebabkan terjadinya transfer mikroorganisme dari tangan ke makanan dan peralatan makan (Zaenab, 2024).

Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka

Tabel 4. Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka

Perilaku	n	%
Baik	13	52,0
Cukup	12	48,0
Jumlah	21	100,0

Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa dari 25 responden sebagian besar mempunyai perilaku hygiene sanitasi baik, yaitu sebanyak 13 responden (52,0%). Sedangkan 12 responden lain (48,0%) memiliki perilaku hygiene sanitasi kurang.

Segala bentuk reaksi atau aktivitas, baik yang kasatmata maupun tersembunyi disebut dengan perilaku. Sebagian besar responden (56,0%) memiliki perilaku hygiene sanitasi yang baik, sisanya memiliki perilaku hygiene sanitasi yang cukup 44,0%.

Temuan dari pengamatan yang dilakukan peneliti terhadap penjamah makanan menunjukkan sebagian besar responden (72,0%) masih bercakap-cakap selama persiapan dan pengolahan makanan. 52% responden juga tidak memakai *headcap* saat pengolahan makanan. Sebagian besar responden (60,0%) juga tidak menggunakan celemek saat mengelola makanan. Serta hampir setengah responden (48,0%) tidak menjaga kebersihan tangan dengan sabun sebelum mengolah bahan makanan.

Masih banyaknya responden yang bercakap-cakap saat mengelola makanan karena penjamah makanan menganggap bahwa perilaku itu dianggap biasa dan tidak disadari bahwa hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi makanan. Penjamah makanan juga masih banyak yang tidak menggunakan *headcap* karena menganggap tidak perlu menggunakan *headcap* asalkan kepala dan rambut mereka bersih. Padahal *headcap* sangat penting agar tidak ada rambut yang terjatuh ke makanan dan menjaga agar keringat di dahi tidak terjatuh ke makanan (Nurhayati, 2020).

Penjamah makanan juga tidak menggunakan celemek. Hal ini dapat disebabkan oleh kebiasaan serta merasa gerah jika saat mengolah makanan harus menggunakan celemek. Cellemek penting karena dapat melindungi makanan dari kontaminasi yang berasal dari pakaian yang dikenakan (Permenkes RI, 2011). Sebelum mempersiapkan dan mengolah makanan sebenarnya responden sudah mencuci tangan, hanya saja mereka tidak menggunakan sabun karena menganggap tangannya sudah bersih meskipun tanpa menggunakan sabun. Faktanya, penggunaan air tidak cukup efektif untuk membersihkan bakteri di tangan secara menyeluruh. Langkah efektif untuk membersihkan dan membunuh bakteri di tangan adalah dengan mencuci tangan dengan sabun (Elvira, 2021).

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Majalengka

Tabel 5. Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Majalengka

Pengetahuan Penjamah Makanan	Perilaku Hygiene Sanitasi				Total		<i>p-value</i>
	Baik		Cukup				
	n	%	n	%	n	%	
	Baik	8	32,0	6	24,0	14	
Cukup	5	20,0	6	24,0	11	44,0	
Total	16	76,2	4	19,0	21	100,0	

Berdasarkan data di atas didapatkan hasil bahwa sebagian besar responden (32,0%) dengan pengetahuan yang baik memiliki perilaku hygiene sanitasi yang baik pula. Namun hasil uji *Chi Square* didapatkan nilai $p = 0,561$ ($p > 0,05$) yang secara statistik dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka. Berdasarkan hasil analisis statistik menggunakan uji Chi-Square, diperoleh nilai p sebesar $0,561$ ($p > 0,05$). sehingga dapat disimpulkan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka. Hal ini dapat diartikan bahwa semakin tinggi pengetahuan responden belum tentu diikuti dengan semakin baiknya perilaku hygiene sanitasi.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Kasmira (2023) dalam penelitiannya juga menyatakan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tugu Ibu Depok dengan nilai p -value $0,88$ ($p > 0,05$). Brutu (2021), dalam penelitiannya di Rumah Makan Desa Sukasari, Kecamatan Pegajahan, Kabupaten Serdang Bedagai, menyimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan perilaku hygiene serta sanitasi penjamah makanan, dengan nilai p sebesar $0,202$ ($p > 0,05$). Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Tanaiyo (2018) yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang dengan nilai p -value $0,204$ ($p > 0,05$).

Pengetahuan tidak secara langsung memengaruhi perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan. Menurut hasil pengamatan, peneliti menemukan bahwa salah satu alasan penjamah makanan tidak menerapkan pengetahuan yang dimilikinya saat menjamah makanan adalah karena perilaku tersebut telah menjadi kebiasaan. Hal ini diperkuat oleh Nuraini (2014) yang mengatakan bahwa selain faktor pengetahuan terdapat faktor lain yang ikut memengaruhi, diantaranya kebiasaan penjamah makanan yang tidak memperhatikan hygiene sanitasi, ketiadaan APD seperti *headcap* dan masker, pengalaman yang terbatas dari penjamah makanan serta belum adanya pelatihan hygiene sanitasi yang diikuti.

Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Majalengka

Tabel 6. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Majalengka

Sikap Penjamah Makanan	Perilaku Hygiene Sanitasi				Total		<i>p-value</i>
	Baik		Cukup				
	n	%	n	%	n	%	

Baik	8	32,0	5	20,0	13	52,0	0,320
Cukup	5	20,0	7	28,0	12	48,0	
Total	13	52,0	12	48,0	25	100	

Berdasarkan data di atas didapatkan hasil bahwa sebagian besar responden (32,0%) dengan sikap yang baik memiliki perilaku hygiene sanitasi yang baik pula. Namun hasil uji *Chi Square* didapatkan nilai p 0,320 ($p > 0,05$) yang secara statistik dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka.

Berdasarkan hasil analisis statistik dengan uji Chi-Square, diperoleh nilai p sebesar 0,320 ($p > 0,05$), sehingga dapat disimpulkan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Majalengka. Hal ini menunjukkan bahwa sikap positif penjamah makanan tidak selalu sejalan dengan perilaku higiene dan sanitasi yang baik

Hasil penelitian ini selaras dengan hasil studi yang dilakukan oleh Adrianita (2022), yang menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dan perilaku higiene perorangan di Instalasi Gizi RSPAD Gatot Soebroto yang memiliki nilai p sebesar 0,258 ($p > 0,05$). Saputra (2023) dalam penelitiannya juga menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Rumah Makan Ampera Bangkinang Kota dengan nilai p -value 0,649 ($p > 0,05$).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masih terdapat responden yang memiliki sikap baik, namun perilaku higiene dan sanitasi mereka tergolong cukup, yaitu sebanyak 5 orang (20,0%). Hal ini didukung dengan hasil observasi kepada penjamah makanan dimana masih ada penjamah makanan yang tidak memakai baju kerja, tidak memakai celemek, tidak memakai *headcap* dan masih berbicara saat melakukan pengolahan makanan. Hal ini terjadi karena sikap merupakan reaksi tertutup yang belum menjadi suatu tindakan atau aktifitas (Notoatmodjo, 2018). Sehingga meskipun sikap penjamah makanan sudah baik tidak serta merta menjadikan perilakunya juga baik. Menurut Cahyaningsih (2018) kurangnya simulasi pelaksanaan perilaku hygiene sanitasi di tempat kerja serta kurangnya pemberian sanksi dan monitoring dari atasan juga dapat memengaruhi perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan. Kurangnya alat dan fasilitas juga dapat memengaruhi kurangnya perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan.

KESIMPULAN

Pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan mayoritas berada pada kategori baik yaitu sebanyak 14 responden (56,0%), sisanya 11 responden (44,0%) berada pada kategori cukup. Sikap hygiene sanitasi penjamah makanan mayoritas berada pada kategori baik yaitu sebanyak 13 responden (52,0%), sisanya 12 responden (48,0%) berada pada kategori cukup. Perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan mayoritas berada pada kategori baik yaitu sebanyak 13 responden (52,0%), sisanya 12 responden (48,0%) berada pada kategori cukup. Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan dengan nilai p -value 0,561. Tidak

terdapat hubungan antara sikap dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan dengan nilai p -value 0,320.

SARAN

Bagi penjamah makanan diharapkan lebih baik dalam menggunakan APD saat melakukan kontak langsung dengan makanan serta selalu meningkatkan perilaku hygiene sanitasi saat persiapan dan pengolahan makanan dengan menuragi bercakap-cakap, tidak menggunakan perhiasan serta mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan. Bagi instalasi gizi diharapkan mengadakan atau mengikuti pelatihan hygiene sanitasi penjamah makanan demi meningkatkan kualitas dan keamanan makl'llanan yang disajikan. Bagi peneliti lain diharapkan agar lebih memperluas cakupan penelitian dengan mengembangkan variable bebas dalam penelitian ini yang berhubungan dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. (2018) *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penajamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islan Siti Aisyah Madiun* . Global Helath Science, 3(1), Pp. 12-16
- Adrianita, Y. A. (2022). *Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap Higiene Penjamah Makanan Terhadap Perilaku Higiene Perorangan di Instalasi Gizi RSPAD Gatot Soebroto*. Jakarta: Universitas Binawan
- Ahfis, M. Y. S. (2022). *Hubungan Karakteristik, Tingkat Pengetahuan, Sikap terhadap Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. M. Ashari Kabupaten Pemalang*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisongo
- Annas, N.H., Andiyani., Fauziah, M., Erniyasih & Lusida, N (2021). *Envirnment ccupational Health and Safety Journal* Vol. 2 No.1
- BPOM (2025). *Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan*. Jakarta
- Brutu, H. N. (2021). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai*. Skripsi Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
- Cahyaningsih. T., Nujazuli., Lanang. H. (2018). *Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di PT Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 6(6): 1-23
- Dinas Kesehatan Kabupaten Majalengka (2025). *Laporan Kejadian Keracunan Makanan Kabupaten Majalengka Tahun 2024*
- Doktriana, R. A. G, Yaser, M dan Wahyudi, J (2024). *Analisis Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi Vol. 2 No. 2 Halaman 11-21
- Elisa, Dela., Saepudin, M dan Martini, M (2024). *Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Sanitasi pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Pemangkat*. Jurnal Riset Kesehatan Masyarakat 2024, 4,1
- Elvira, F. d. (2021). *Penyuluhan Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dan Pemberian Vitamin untuk Anak-anak*. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ, 1-6
- Herdianti., Wiwin, T., Noviyanti. (2019). *Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan*
- Karina. I. D., Wani. Y. A., Arfiani. E. P. (2023). *Studi Kualitatif : Praktik Penggunaan Alat Pelindung Diri Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil*. Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas Vol. 4 No. 2 : 254 – 266

- Kasmira, V. Angestik. (2023). *Hubungan Pengetahuan dan Peran Fungsi Penjamah Makanan dengan Praktik Personal Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tugu Ibu Depok*. Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi JAKAGI, Juni 2023, 3(2): 34-45 e-ISSN:2775-085X
- Notoadmodjo, S (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Cetakan Ketiga. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Nuraini, L. (2014). *Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku tentang Hygiene Perorangan Pada Proses Pengolahan Makanan di Katering X Jakarta Tahun 2014*
- Nurhayati, I.S., Nikmawati, E.E., Seiawati, T. (2020). *Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan di Salahsatu Katering di Kota Bandung*. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol. 9 No. 2
- Permenkes RI. (2011). Nomor 1096 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga
- 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 Higiene Volume 8, No. 3, September - Desember 2022. ISSN : 2541-5301
- Susanti, I., Hendrawati, N., Sundari, T dan Montain M (2016). *Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulistianti Saroso*. The Indonesian Journal of Infectious Diseases Vol. 3 No. 2
- Tanaiyo. S. N. K., Sari. D. D., Fathimah., Damayanti. A. Y. (2018). *Tingkat Pengetahuan Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang*. Journal of Islamic Nutrition, Juni 2018. 1(1);18-25
- WHO. (2024). *Keamanan Pangan*. Tersedia di : https://www-who-int.translate.goog/news-room/fact-sheets/detail/food-safety?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc
- Zaenab. Azizah, N. Chalizhah, I. Nurhaidah (2024). *Faktor Personal Hygiene Penjamah dan Kondisi TPM Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Kuliner Pasar Cidu Kota Makassar*. Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat Vol. 24 No. 2 2024 e-issn : 2622-6960, p-issn : 0854-624X