



## HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA FOOD COURT BASEBALL UNESA KETINTANG

**Engga Reni Setyaningrum**

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya

[engga.2003@mhs.unesa.ac.id](mailto:engga.2003@mhs.unesa.ac.id)

**Rahayu Dewi Soeyono**

Dosen Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya

[rahayudewi@unesa.ac.id](mailto:rahayudewi@unesa.ac.id)

### 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

### 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

### PENDAHULUAN

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

## Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Food Court Baseball Unesa Ketintang

tersebut dikarenakan masyarakat lebih tertarik untuk mengutamakan kepraktisan dalam hal menyediakan makanan (Alissa, Husaini, dan Artanti 2022). 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 kualitas 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 mencegah 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.

### METODE

#### Rancangan 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 dan Sampel**

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**

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**

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 instrument yang diadopsi dari penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Yusminatati pada tahun 2020.

## **Teknik Analisis Data**

Data pada penelitian ini dianalisis secara statistik dengan menggunakan Uji *Chi Square* dan *p-value* <0,05. Pengolahan data menggunakan *Microsoft Excel* dan dianalisis lebih lanjut dengan *Software SPSS*.

## **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%
Lama Bekerja	SMA	14	70%
	<10 tahun	7	35%
Pendidikan atau Kursus Tata Boga	≥10 tahun	13	65%
	Tidak pernah	20	100%
	Pernah	0	0%
	Pernah		

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		P-value	
	Baik	Kurang	f	%		
Baik	11	55	3	15	14	70
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

## Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Food Court Baseball Unesa Ketintang

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		P-value		
	Baik		Kurang				
	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.

## PENUTUP

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada *Food Court Baseball* UNESA Ketintang



2. Terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada *Food Court Baseball* UNESA Ketintang

**Saran**

- a. Bagi Pengelola Food Court

Melakukan penyegaran pengetahuan higiene sanitasi makanan secara periodik, khususnya mengenai pentingnya penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), supaya dapat membantu mempertahankan serta dapat meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan

- b. Bagi Peneliti Selanjutnya

1. Perlu adanya penelitian lanjutan yang mendalam mengenai higiene sanitasi penjamah makanan mulai dari pemilihan bahan baku, proses
2. pengolahan, proses pengemasan, proses penyimpanan makanan, hingga makanan tersebut disajikan kepada konsumen.
3. Disarankan untuk mengambil responden dalam jumlah yang lebih banyak guna keakuratan data yang lebih baik.

**DAFTAR PUSTAKA**

Alissa, Husaini, dan Artanti. 2022. Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene dengan Sikap Penjamah Makanan di Kawasan Kuliner Taman Jajan. *Jurnal Socia Akademika* 8 (1): 7-15.

Andani, Yori. 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.

Arisanti, Risalia Reni, Citra Indriani, dan Siswanto Agus Wilopo. 2018. Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Indonesia: Kajian Sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat* 34 (3): 99.

BPOM. 2019. Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. *Journal of Chemical Information and Modeling* 53 (9): 1689–99.

BPOM. 2022. Laporan Tahunan 2021 Badan Pengawas Obat Dan Makanan.

Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. 2020. Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2019. Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur, tabel 53.

Irawan, Djoko Windu. 2016. Prinsip - Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman.

Mawarsari, Safira, Niken Purwidiani, Choirul Anna Nur Afifah, dan Mein Kharnolis. 2020. Analisis Kondisi Sanitasi dan Higiene di Kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri. *Jtb* 9 (2): 822–28.

Saputra, Aldo. 2023. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota. *Jurnal Imliah Ilmu Kesehatan* 2 (1): 405–15.

Wayansari, Lastmi dkk. 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.