JOURNAL OF CULINARY AND HOSPITALITY



Tingkat Pemahaman dan Penerapan Sanitasi Higiene Personal pada Pengelola UMKM Warung Mie Ayam Bu Halimah

Andina Firda Aulia[1*], Novi Nur Masitho[2] , Luthfiyah Nurlaela[3], Ita Fatkhur Romadhoni[4]

[1]Universitas Negeri Surabaya
[2]Universitas Negeri Surabaya

INFO ARTIKEL
Received: 03-12-2025
Accepted: 26-06-2026
Published online: 30-10-2026

*Koresponden
*andina.22039@mhs.unesa.ac.id

Diterbitkan oleh: Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya.

Kata Kunci: Sanitasi Higiene Personal, Pemahaman Pengelola, Penerapan GHP, UMKM Kuliner, Preferensi Konsumen

ABSTRAK

Tingkat pemahaman dan penerapan higiene personal oleh pengelola warung mie ayam, mengingat tingginya risiko kontaminasi pangan pada UMKM. Penelitian ini bertujuan Menganalisis hubungan antara tingkat pemahaman dan penerapan higiene personal pada warung mie ayam.penelitian menggunakan metode desain Observasional Deskriptif dengan penekanan pada pendekatan Kualitatif yang didukung oleh data Kuantitatif. Studi pada Warung Mie Ayam Bu Halimah menunjukkan skor keseluruhan 4.36, dengan pemahaman pengelola tinggi (4.80 pada pengetahuan halal dan 4.40 pada keamanan pangan). Penerapan higiene juga sangat baik (4.60), meski masih terdapat kekurangan pada penggunaan APD dan manajemen limbah (skor 4). Kepuasan dan loyalitas pelanggan berada pada skor 4.00, dengan kepercayaan terhadap keamanan produk relatif rendah (3.00). Penelitian ini menyimpulkan bahwa pemahaman dan penerapan higiene pengelola tergolong tinggi, namun masih terdapat kelemahan pada penggunaan APD standar, manajemen limbah, dan pemahaman sistemik keamanan pangan.

PENDAHULUAN

Isu keamanan pangan dan higiene sanitasi merupakan prioritas utama kesehatan masyarakat di seluruh dunia. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan bahwa setiap tahun, sekitar 1 dari 10 orang di dunia menderita penyakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi (WHO, 2022). Masalah ini terutama membebani negara-negara berpenghasilan rendah dan menengah, termasuk Indonesia, yang termasuk dalam kawasan Asia Tenggara dengan beban penyakit bawaan makanan yang tinggi.

Di tingkat nasional, kejadian penyakit bawaan makanan seringkali dikaitkan dengan keracunan pangan massal. Data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)

Indonesia menunjukkan bahwa kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan masih sering terjadi. Salah satu faktor utama penyebab keracunan pangan adalah kontaminasi silang yang terjadi selama proses penyiapan dan penyajian, yang sangat erat kaitannya dengan praktik higiene personal penjamah makanan (BPOM, 2023).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) makanan siap saji, seperti warung mie ayam, memainkan peran ganda sebagai motor penggerak ekonomi kerakyatan dan sebagai sumber pangan sehari-hari bagi mayoritas masyarakat. Namun, keterbatasan modal, infrastruktur, dan sumber daya manusia seringkali membuat UMKM rentan terhadap praktik sanitasi yang kurang memadai (Taufik dkk., 2021).

Warung Mie Ayam dipilih sebagai fokus karena kompleksitas proses pengolahannya. Mulai dari penanganan daging mentah, pemotongan sayuran, hingga peracikan bumbu dan penyajian, semua berpotensi menjadi jalur masuk kontaminan jika higiene personal pengelola diabaikan. Penelitian yang dilakukan oleh Hasni et al. (2024), pada UMKM pangan menemukan bahwa minimnya pemahaman dan penerapan higiene sanitasi menjadi faktor risiko utama bahaya keamanan pangan. Oleh karena itu, tingkat pemahaman dan penerapan sanitasi higiene personal pengelola warung mie ayam harus menjadi perhatian khusus dalam upaya pencegahan penyakit bawaan makanan di tingkat lokal.

Pemerintah Indonesia telah menetapkan berbagai regulasi, termasuk Peraturan Menteri Kesehatan yang mengatur persyaratan kesehatan pangan siap saji, yang mewajibkan penjamah makanan memiliki pengetahuan dan mempraktikkan higiene sanitasi yang baik. Berbagai program intervensi seperti pelatihan dan penyuluhan telah dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan dan instansi terkait. Namun, beberapa studi terdahulu, seperti kajian oleh Arisanti et al. (2020), mengindikasikan bahwa meskipun intervensi dilakukan, kesenjangan antara pengetahuan (pemahaman) dan tindakan (penerapan) masih signifikan. Pemahaman yang tinggi tidak selalu berkorelasi lurus dengan praktik yang baik di lapangan, seringkali terhambat oleh faktor fasilitas, kebiasaan, dan pengawasan yang longgar (Az Zahra & Sa'adah, 2025).

Oleh karena itu, penelitian ini menjadi relevan dan krusial untuk mengukur secara spesifik dan terperinci tingkat pemahaman pengelola warung mie ayam mengenai aspek-aspek higiene personal, misalnya mencuci tangan, penggunaan celemek/penutup kepala, dan kondisi kesehatan. Menganalisis seberapa jauh pemahaman tersebut diterjemahkan menjadi praktik nyata (penerapan), dan mengidentifikasi secara empiris hubungan antara pemahaman dan penerapan yang hasilnya dapat digunakan untuk merancang program intervensi berbasis bukti yang lebih efektif, spesifik, dan tepat sasaran di tingkat UMKM.

Rumusan Masalah:

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana gambaran tingkat pemahaman pengelola UMKM warung mie ayam terkait sanitasi higiene personal?
2. Bagaimana gambaran tingkat penerapan praktik sanitasi higiene personal oleh pengelola UMKM warung mie ayam?
3. Apakah terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pemahaman sanitasi higiene personal dengan tingkat penerapannya pada pengelola UMKM warung mie ayam?

Tujuan Penelitian:

a. Tujuan Umum

   Menganalisis dan menguji hubungan antara tingkat pemahaman dan penerapan sanitasi higiene personal pada pengelola UMKM warung mie ayam di wilayah penelitian.

b. Tujuan Khusus
   1. Mengidentifikasi dan mengukur tingkat pemahaman sanitasi higiene personal pengelola UMKM warung mie ayam.
   2. Mengidentifikasi dan menilai tingkat penerapan praktik sanitasi higiene personal pengelola UMKM warung mie ayam.
   3. Menganalisis secara statistik korelasi antara variabel pemahaman dan variabel penerapan sanitasi higiene personal.

Manfaat Penelitian:

a. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan teori Kesehatan Lingkungan, khususnya dalam menguji model hubungan antara variabel kognitif (pengetahuan/pemahaman) dengan variabel perilaku (penerapan) dalam konteks keamanan pangan UMKM.

b. Manfaat Praktis
    1. Bagi Dinas Terkait (Kesehatan dan Perindustrian): Menyediakan data berbasis bukti untuk perumusan program intervensi edukasi dan pelatihan keamanan pangan yang lebih fokus pada perubahan perilaku daripada sekadar transfer pengetahuan, sehingga anggaran yang dikeluarkan lebih efektif.
    2. Bagi Pengelola UMKM Warung Mie Ayam Bu Halimah: Meningkatkan kesadaran kritis terhadap risiko kesehatan yang timbul dari praktik higiene yang buruk, mendorong perbaikan mandiri dalam operasional sehari-hari, dan pada akhirnya meningkatkan kualitas serta kepercayaan konsumen.
    3. Bagi Peneliti Lain: Dapat menjadi referensi dasar untuk pengembangan penelitian lanjutan, khususnya studi intervensi atau penelitian kualitatif untuk menggali hambatan praktik higiene di UMKM.

METODE

Penelitian ini menggunakan desain Observasional Deskriptif dengan penekanan pada pendekatan Kualitatif yang didukung oleh data Kuantitatif. Desain ini diterapkan melalui Studi Kasus tunggal pada UMKM Warung Mie Ayam Bu Halimah, dan data dikumpulkan secara *Cross-Sectional* (satu waktu) untuk mendeskripsikan secara faktual kondisi di lapangan.

Populasi dalam penelitian ini meliputi seluruh elemen operasional Warung Mie Ayam Bu Halimah, yaitu pemilik, staf produksi (penjamah makanan), area kerja, dan konsumen. Informan kualitatif (pemilik dan staf produksi) dipilih menggunakan teknik Purposive Sampling karena mereka adalah subjek utama yang memiliki pengetahuan dan melakukan praktik yang diteliti. Sampel konsumen diambil menggunakan teknik *Accidental* Sampling sebanyak 10 responden yang ditemui pada saat pengambilan data, dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran preferensi konsumen rata-rata secara cepat.

Terdapat tiga variabel utama dalam studi ini. Variabel independen pertama yang diteliti adalah Penerapan Higiene Personal oleh staf produksi, yang didefinisikan sebagai praktik kebersihan diri dan tindakan higienis yang dinilai menggunakan lembar observasi dengan skala nominal Ya/Tidak. Variabel independen kedua adalah Tingkat Pemahaman Higiene Personal staf produksi yang digali melalui wawancara mendalam. Sementara itu, Variabel dependen adalah Preferensi Konsumen, yaitu persepsi pelanggan terhadap kebersihan penjamah, keamanan pangan, dan kenyamanan layanan warung, yang diukur menggunakan kuesioner Skala Likert 1-5.

Alat penelitian mencakup lembar observasi untuk menilai penerapan higiene, kuesioner untuk mengukur preferensi konsumen (Skala Likert 1–5), pedoman wawancara untuk menggali pemahaman staf, alat tulis, serta kamera/ponsel untuk dokumentasi lapangan.

Pengumpulan data dilakukan melalui empat tahapan utama: (1) Wawancara Mendalam kepada pemilik dan staf produksi untuk mengetahui tingkat pemahaman mereka. (2) Observasi langsung di area produksi untuk menilai penerapan higiene personal. (3) Pengisian Kuesioner oleh 10 responden konsumen untuk mendapatkan data preferensi. dan (4) Dokumentasi lapangan. Metode observasi dan wawancara ini secara khusus mengacu pada pedoman higiene sanitasi yang dikeluarkan oleh BPOM dan standar *Codex Alimentarius* (Arianti et al., 2020).

Analisis data dilakukan secara Deskriptif untuk menyajikan gambaran temuan secara naratif. Data dari kuesioner preferensi konsumen diolah dengan menghitung rata-rata skor per-item untuk menentukan preferensi konsumen rata-rata. Sementara itu, hasil wawancara (pemahaman) dan observasi (penerapan) dianalisis secara kualitatif. Data-

data tersebut diinterpretasikan dan dikelompokkan ke dalam kategori "diterapkan," "belum diterapkan," atau "perlu perbaikan", guna menghasilkan narasi deskriptif yang komprehensif mengenai kondisi Warung Mie Ayam Bu Halimah.

Penelitian ini telah memperoleh izin dari pemilik usaha dan berkomitmen untuk menjaga kerahasiaan seluruh responden.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian studi kasus pada Warung Mie Ayam Bu Halimah disajikan secara deskriptif kuantitatif berdasarkan rata-rata skor dari instrumen (Skala 1–5), merangkum variabel pengelola dan konsumen.

Indikator	Nilai rata-rata
Aspek pengetahuan halal	4.80
Aspek keamanan pangan	4.40
Aspek sanitasi dan higienis	4.60
Aspek kepuasan pelanggan	4.00
Aspek loyalitas pelanggan	4.00
Rata-rata keseluruhan	4.36

Tabel 1. Hasil rata-rata skor instrumen

Secara keseluruhan, Warung Mie Ayam Bu Halimah memiliki rata-rata skor 4.36 (kategori Tinggi/Sangat Baik). Skor tertinggi dicapai pada Aspek Pengetahuan Halal (4.80), sedangkan skor terendah ditemukan pada aspek yang melibatkan interaksi dan persepsi konsumen, yaitu Kepuasan Pelanggan dan Loyalitas Pelanggan (4.00), yang mencerminkan komitmen kuat dalam aspek internal (pengetahuan dan praktik).

Gambaran Tingkat Pemahaman Pengelola

Tingkat pemahaman pengelola, yang diwakili oleh Aspek Pengetahuan Halal (4.80) dan Aspek Keamanan Pangan (4.40), berada dalam kategori Tinggi hingga Sangat Tinggi. Hasil ini mengindikasikan bahwa dasar pengetahuan pengelola mengenai prinsip penanganan dan keamanan pangan telah terinternalisasi dengan baik. Kekuatan pemahaman terletak pada kesadaran tinggi terhadap risiko kontaminasi silang dan penanganan bahan baku yang benar. Namun, studi kualitatif menunjukkan kelemahan berada pada aspek administratif, seperti pencatatan tanggal produksi dan kedaluwarsa, yang menunjukkan Pemahaman Operasional lebih kuat daripada Pemahaman Sistemik.



Gambar 1. Proses wawancara dengan pengelola warung mie ayam

Wawancara kualitatif juga mendukung tingginya skor ini. Pengelola menunjukkan pemahaman operasional yang kuat, seperti selalu membeli bahan baku yang fresh dan memastikan sumber bahan (ayam) berlogo halal. Namun, pemahaman terkait sistem formal masih lemah. Pengelola menyatakan belum memiliki sertifikat halal karena ketidaktahuan prosedur dan kekhawatiran biaya. Selain itu, tidak adanya pelatihan keamanan pangan khusus untuk pekerja mengindikasikan bahwa pengetahuan yang dimiliki lebih bersifat pengalaman turun-temurun, bukan hasil edukasi formal (Taufik dkk., 2021).

Gambaran Tingkat Penerapan Praktik Sanitasi Higiene Personal

Tingkat penerapan praktik sanitasi dan higiene personal (Aspek Sanitasi dan Higiene) memperoleh skor 4,60 (Kategori Sangat Tinggi). Secara rinci, praktik mencuci tangan dan sanitasi peralatan/area produksi menunjukkan kepatuhan sempurna (Skor 5). Namun, terdapat penurunan skor pada indikator penggunaan APD (pakaian kerja, penutup kepala, dan celemek) dan ketersediaan tempat sampah tertutup (Skor 4). Pengelola hanya menggunakan celemek dan kerudung, namun tidak menggunakan sarung tangan atau penutup kepala standar lainnya, celah ini mengindikasikan bahwa risiko kontaminasi

dari lingkungan dan pakaian kerja belum sepenuhnya dieliminasi meskipun niat penerapan sudah sangat baik. Selain itu, pengelolaan limbah (tulang dan sayuran dikubur) merupakan praktik zero waste yang baik tetapi non-standar, tidak sesuai dengan prosedur manajemen limbah perkotaan (BPOM, 2023).

Analisis Hubungan Pemahaman dan Penerapan

Secara deskriptif, ditemukan adanya hubungan yang kuat dan positif antara Pemahaman dan Penerapan. Pemahaman yang Tinggi (≥4.40) tercermin pada Penerapan yang Sangat Tinggi (4.60). Kelemahan pada kedua aspek bersifat kohesif, karena:

1. Pemahaman Sistemik Lemah (Tidak tahu cara urus halal, tidak ada pelatihan) berkorelasi dengan Penerapan Non-Standar (APD tidak lengkap, manajemen limbah dikubur).
2. Pemahaman Operasional Kuat (Pentingnya bahan fresh) berkorelasi dengan Penerapan Operasional Kuat (Cuci tangan, bersihkan alat segera).

Ini menunjukkan bahwa motivasi internal dan pengalaman harian adalah pendorong utama penerapan GHP di UMKM ini, meskipun mereka masih kekurangan panduan dari sistem formal (Az Zahraa dan Sa'adah (2025).

Analisis Loyalitas dan Preferensi Konsumen



Gambar 2. Pengisian kuisioner oleh pelanggan

Aspek Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan sama-sama mencatat skor 4.00 (Kategori Puas). Skor ini didorong oleh pelayanan penjual yang sangat memuaskan (5.00) dan intensitas pembelian ulang yang tinggi (5.00). Namun, indikator Kepercayaan terhadap Mutu dan Keamanan Produk (Loyalitas) hanya mendapat 3.00 (Cukup Puas). Kepercayaan rendah ini mengindikasikan bahwa meskipun pelanggan loyal (sering membeli), mereka belum sepenuhnya yakin dengan keamanan produk. Hal ini menjadi titik kritis pelayanan yang baik menahan pelanggan, tetapi kualitas dan tampilan produk yang kurang sempurna memicu keraguan tersembunyi (Hasni et al., 2024). Studi ini menemukan bahwa aspek *service quality* (pelayanan) dapat menopang loyalitas, namun tidak dapat sepenuhnya menggantikan kepercayaan pada *food safety*.

Komitmen Pengelola sebagai Kunci Keberhasilan UMKM



Gambar 3. Produk mie ayam

Tingginya skor higiene dan sanitasi Warung Mie Ayam Bu Halimah (4.60) mengatasi permasalahan umum UMKM dan menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap GHP (Good Hygiene Practices) sangat mungkin dilakukan dengan komitmen manajemen yang kuat. Keberhasilan ini terutama didorong oleh kesadaran terhadap praktik esensial (mencuci tangan dan sanitasi peralatan) (BPOM, 2023).

Risiko Kontaminasi Residual dan Kesenjangan Persepsi

Meskipun penerapan sangat baik, kelemahan pada APD dan tempat sampah tertutup (Skor 4) menunjukkan risiko kontaminasi residual dari sumber eksternal (pakaian kerja) dan internal (limbah). Kelemahan ini dapat menjadi penyebab langsung mengapa konsumen, meskipun puas secara pelayanan, masih merasa ragu terhadap mutu dan keamanan produk (3.00). Perbaikan

pada APD dan food handling harus menjadi prioritas untuk menjustifikasi skor Loyalitas dan meningkatkan Kepercayaan Konsumen terhadap keamanan produk. Karena risiko tersembunyi terletak pada Kesenjangan Kepatuhan APD dan Manajemen Limbah Non-Standar. Kontaminasi dari rambut atau pakaian penjamah (karena APD tidak lengkap) adalah jalur kritis penularan bakteri. Praktik penguburan limbah, meski ramah lingkungan, berisiko mencemari tanah dan air serta menarik vektor penyakit jika tidak dilakukan sesuai kaidah sanitasi.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman pengelola UMKM Warung Mie Ayam Bu Halimah mengenai sanitasi higiene personal berada pada kategori tinggi, terutama pada aspek operasional seperti penanganan bahan, kebersihan tangan, dan peralatan. Namun, masih terdapat keterbatasan dalam aspek administrasi keamanan pangan dan pemahaman prosedur sertifikasi halal. Penerapan sanitasi higiene personal juga berada pada kategori sangat tinggi, ditunjukkan melalui praktik kebersihan tangan dan sanitasi peralatan yang konsisten. Meskipun demikian, penggunaan APD belum lengkap dan pengelolaan limbah masih perlu diperbaiki.Secara deskriptif, tingkat pemahaman yang tinggi berkaitan dengan penerapan higiene yang baik. Kelemahan pada aspek pengetahuan tertentu, seperti penggunaan APD standar, juga tercermin pada praktik di lapangan.

ACKNOWLEDGEMENT

Penulis menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya dan ucapan terima kasih yang tulus kepada:

1. Pemilik dan seluruh staf Warung Mie Ayam Bu Halimah yang telah bersedia memberikan izin, meluangkan waktu, dan memberikan dukungan penuh selama periode pengumpulan dan validasi data penelitian di lokasi.
2. Dosen Pengampu Mata Kuliah Pengendalian Mutu Bisnis Kuliner atas segala arahan, bimbingan, dan masukan ilmiah yang sangat berharga sejak tahap perancangan metodologi hingga penyusunan artikel ini.
3. Semua penulis dengan ini menyatakan secara tegas bahwa tidak terdapat konflik kepentingan dalam bentuk apa pun terkait dengan publikasi artikel ilmiah ini.

KONFLIK KEPENTINGAN DAN SUMBER PENDANAAN

Semua penulis dengan ini menyatakan secara tegas bahwa tidak terdapat konflik kepentingan dalam bentuk apa pun terkait dengan publikasi artikel ilmiah ini.

KONTRIBUSI PENULIS

Kontribusi setiap penulis dalam penyusunan artikel ilmiah berjudul “Tingkat Pemahaman dan Penerapan Sanitasi Higiene Personal pada Pengelola UMKM Warung Mie Ayam” adalah sebagai berikut:

1. Andina Firda Aulia bertindak sebagai konseptor utama, perancang metodologi, pelaksanaan pengumpulan data, analisis formal, penulisan draf asli (peran/penulisan draf asli), dokumentasi, serta penyuntingan akhir.

2. Novi Nur Masitho bertanggung jawab dalam pengolahan data, validasi data, visualisasi (pembuatan tabel dan ilustrasi), penulisan draf asli, dan penulisan ulasan & penyuntingan (penulisan revisi).

REFERENSI

Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2020). *Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: Kajian sistematis*. Berita Kedokteran Masyarakat (BKM Journal of Community Medicine and Public Health), 34(3), 99–106.

Az Zahraa, L. H., & Sa'adah, I. H. (2025). *Gambaran faktor risiko dan karakteristik kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan Jawa Timur tahun 2024*. Jurnal Kesehatan Tambusai, 6(1), 4143.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).

(2023). *Laporan Tahunan Pengawasan Pangan Tahun 2023.*

Hasni, D., Rahmad, D., Putri, D. K., Jaeba, K. A., & Zahrina, N. (2024). *Identifikasi bahaya keamanan pangan dan sosialisasi penerapan sanitasi hygiene pada beberapa UMKM pangan di Kota Padang*. Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia, 2(2), 6. https://doi.org/10.24815/pemasi.v2i2.40849

Taufik, Moh, et al. (2021). *Sosialisasi Hygiene Sanitasi pada Pedagang Warung Makan di Sekitar Kampus IAIN Surakarta*. E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 12(1), 32–36. doi:10.26877/e-dimas.v12i1.4756.

World Health Organization. (2022). *WHO estimates of the global burden of foodborne disease: Foodborne disease burden epidemiology reference group 2007–2015*. World Health Organization.