

## HUBUNGAN PENGETAHUAN TENTANG SANITASI HIGIENE DENGAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DI KAWASAN KULINER TAMAN JAJAN

Nur Alissa Leonita Husaini<sup>1</sup>, Mariani<sup>2</sup>, Guspri Devi Artanti<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Negeri Jakarta

E-mail: [alissaleonita22@gmail.com](mailto:alissaleonita22@gmail.com), [mariani.ikk09@gmail.com](mailto:mariani.ikk09@gmail.com), [guspri@unj.ac.id](mailto:guspri@unj.ac.id)

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan di kawasan kuliner Taman Jajan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei dan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan di kawasan kuliner Taman Jajan. Sampel penelitian ini adalah 62 penjamah makanan dan menggunakan metode *purposive sampling*. Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa sebanyak 51 responden (82,26%) memiliki tingkat pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan kategori baik dan sebanyak 54 responden (87,1%) memiliki sikap terkait pengelolaan makanan dengan kategori baik. Terdapat hubungan positif dan signifikan antara variabel pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan variabel sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan di kawasan kuliner Taman Jajan. Sebanyak 15,2% sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan ditentukan oleh pengetahuan tentang sanitasi higiene yang dimiliki dan sebanyak 84,8% ditentukan oleh variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini. Saran kepada pihak pengelola kawasan kuliner Taman Jajan untuk memberikan pembekalan pengetahuan sanitasi higiene praktis berbentuk pamphlet atau brosur pada para penjamah makanan.

**Kata Kunci:** sanitasi higiene, penjamah makanan, kuliner.

### ABSTRACT

*This study aims to identify the relationship between knowledge about hygiene sanitation and the attitudes of food handlers related to food management in the Culinary Area of Taman Jajan. This research uses a quantitative approach with survey methods and a cross-sectional approach. This research was conducted in the culinary area of Taman Jajan. The sample of this study was 62 food handlers and used the purposive sampling method. This study showed that as many as 51 respondents (82.26%) had a piece of knowledge about hygiene sanitation with a suitable category. As many as 54 respondents (87.1%) had attitudes related to food management with good categories. There is a positive and significant relationship between the variables of knowledge about hygiene sanitation and the variable attitudes of food handlers related to food management in the Culinary Area of Taman Jajan. As many as 15.2% of food handlers' attitudes related to food management were determined by their knowledge of hygiene and sanitation. As many as 84.8% were determined by other variables not studied in this study. Advice to the manager of the Taman Jajan culinary area to provide a briefing of practical hygiene sanitation knowledge in the form of pamphlets or brochures to food handlers*

**Keywords:** sanitation and hygiene, food handlers, culinary

### PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang akan selalu dibutuhkan selama manusia hidup. Mengonsumsi makanan bukanlah yang memiliki nilai gizi dan bentuk menarik saja namun harus terjamin keamanannya, yaitu tidak ada kandungan

bahan kimia serta mikroorganisme penyebab penyakit (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2012).

Selain untuk memenuhi kebutuhan zat gizi dalam tubuh, makanan juga dijadikan sebagai mata pencaharian bagi sebagian orang untuk memenuhi kebutuhan

hidupnya. Dewasa ini, jenis usaha pada bidang makanan (kuliner) berkembang pesat, hal ini dikarenakan adanya peralihan gaya hidup yang lebih mengutamakan kepraktisan dalam hal makanan.

Kian bertambahnya usaha pada bidang kuliner, kasus keracunan dan infeksi akibat makanan masih menjadi permasalahan. Organisasi Kesehatan Dunia WHO memperkirakan bahwa sebanyak 600 juta orang di seluruh dunia jatuh sakit setiap tahun setelah makan makanan yang terkontaminasi, akibatnya 420.000 orang dinyatakan meninggal dunia, dikatakan bahwa wilayah dengan kejadian dan tingkat kematian tertinggi adalah negara bagian Afrika dan Asia Tenggara. Hal ini disebut sebagai penyakit bawaan makanan, yaitu penyakit yang muncul karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi (Indasah, 2019).

Menurut hasil laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (2019), terdapat lima provinsi di Indonesia yang tercatat sebagai daerah dengan kasus keracunan terbanyak, diantaranya yaitu: Jawa Barat, Jawa Timur, DKI Jakarta, Bali dan Banten pada posisi ke-5. Dari total keseluruhan 6.205 kasus keracunan, 474 kasus (7,63%) disebabkan oleh makanan dan 819 kasus (13,19%) disebabkan oleh minuman. Berdasarkan kasus tersebut, tercatat kelompok penyebab keracunan makanan paling banyak terjadi karena pangan olahan rumah tangga yaitu sebanyak 265 kasus, kemudian diikuti dengan makanan olahan usaha jasa boga (katering, restoran, rumah makan, kantin) sebanyak 97 kasus. Setelah diselidiki masih banyak ditemukan produsen pangan yang melakukan aktivitas produksinya tidak sesuai dengan pedoman mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), salah satu aspek yang belum terpenuhi yaitu kurangnya sanitasi dan higiene khususnya bagi para penjamah makanan (BPOM, 2019).

Pada tahun yang sama, BPOM melaporkan total 77 kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP) pada

21 provinsi di Indonesia. Jumlah yang terpapar yaitu 7.244 orang, sebanyak 3.281 orang diantaranya mengalami gejala penyakit dan 5 orang dinyatakan meninggal. Laporan tersebut berasal dari dinas kesehatan provinsi dan kabupaten/kota di 21 provinsi. Pangan yang menjadi penyebab KLB KP adalah pangan olahan rumah tangga, usaha jasa boga, jajanan, pangan olahan pabrik serta industri rumah tangga pangan tidak terdaftar. Kejadian ini menunjukkan bahwa masyarakat masih belum memahami dan belum menerapkan praktik pengolahan makanan yang baik (BPOM, 2019).

Penjamah makanan menjadi salah satu faktor utama penyebab timbulnya keracunan makanan, diantaranya yaitu: *personal hygiene* yang kurang baik, pemilihan dan pengurusan bahan makanan yang tidak sesuai serta kurangnya kebersihan peralatan masak yang digunakan (Wibowo, 2019). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Permatasari, dkk. (2021) menyatakan bahwa dampak dari pedagang makanan yang mengabaikan higiene sanitasi makanan dapat memicu banyaknya kejadian penyakit akibat makanan.

Kurangnya sikap penjamah makanan dalam menjaga kebersihan dan higienitas saat mengelola makanan, membuat penyakit tersebut berpeluang untuk dapat ditularkan kepada konsumen. Sikap merupakan kecenderungan menuju perilaku (Notoatmodjo, 2003). Sikap juga diartikan sebagai hal yang penting dalam kehidupan sehari-hari, karena jika sudah terbentuk sikap dalam diri individu, maka sikap tersebut dapat ikut dalam menentukan tingkah lakunya terhadap sesuatu (Azwar, 2011). Sikap penjamah makanan dalam pengelolaan makanan dapat mempengaruhi penjamah tersebut untuk berperilaku selaras dengan sikapnya.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715 tahun 2003, penjamah makanan merupakan orang yang menyentuh bahan makanan serta peralatan dari mempersiapkan bahan hingga

menyajikan makanan ke konsumen. Penjamah makanan patut memiliki pengetahuan yang baik mengenai sanitasi hygiene. Gardjito dan Mahardita (2015) menyatakan bahwa tugas tenaga kerja di bagian dapur tidak hanya menerapkan resep dengan tepat, tetapi juga menerapkan pengetahuan tentang sanitasi hygiene yang dimiliki selama proses memasak.

Menurut Notoatmodjo (2003), pengetahuan merupakan hasil dari tahu yang terjadi setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan seorang penjamah makanan tentang sanitasi hygiene, akan sangat mempengaruhi kualitas dari makanan yang disajikan kepada konsumen (Ningsih, 2014). Salah satu unsur yang memengaruhi terbentuknya sikap adalah pengetahuan, semakin luas pengetahuan seseorang maka diharapkan dapat selaras dengan terbentuknya sikap dalam artian yang positif (Azwar, 2011). Hal tersebut didukung dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Inayah (2015), yang menyatakan adanya hubungan antara pengetahuan hygiene dan sanitasi makanan terhadap sikap penjamah makanan dalam mengolah makanan di kantin Universitas Tanjungpura.

Sanitasi dapat diartikan sebagai *free from dirt wich might cause disease*, yaitu terbebas dari kotoran yang menyebabkan penyakit. Sanitasi lebih memfokuskan pada masalah kebersihan lingkungan untuk mencapai kesehatan, sedangkan hygiene merupakan cara seseorang merawat dirinya, usaha pencegahan yang menitikberatkan aktivitasnya pada upaya kesehatan pribadi (Mariana, 2017).

Berdasarkan penjelasan tersebut, akan dilakukan penelitian pada penjamah makanan di salah satu kawasan kuliner, yaitu Taman Jajan yang terletak di Pondok Aren, Tangerang Selatan, merupakan pusat kuliner paling besar di Pondok Aren, terdiri dari 66 *brand* makanan yang menempati 75 *tenant*, menjual beragam makanan khas Indonesia maupun asing. Tenant-tenant di kawasan ini tertata dengan rapi,

pengunjung dapat dengan bebas menikmati makanan mereka tanpa ada gangguan dari peminta-minta (pengemis), pedagang asongan, pengamen jalanan atau bising suara kendaraan karena letaknya yang berada di dalam satu kawasan, sangat berbeda jika dibandingkan dengan pedagang makanan di kaki lima pada umumnya yang berada di pinggir jalan. Hal tersebut membuat kawasan kuliner ini tidak pernah sepi pengunjung terutama pada saat *weekend*, namun apakah dengan suasana tempat makan yang rapi dan jauh dari kebisingan kebersihan para penjamah makanannya juga sudah sesuai dengan standar sanitasi hygiene yang berlaku? Hal tersebut merupakan salah satu alasan penulis mengadakan penelitian di kawasan kuliner ini.

Pada lebih lanjut penulis melakukan pengamatan awal di kawasan kuliner Taman Jajan. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan, penerapan hygiene perorangan penjamah makanan di kawasan kuliner ini ternyata masih belum sesuai, sebagai contoh saat mengolah makanan: penjamah makanan tidak mengenakan *apron* dan penutup kepala, sebagian penjamah tidak mengenakan sepatu yang aman saat bekerja (hanya sendal), masih ditemukan penjamah makanan yang tidak memakai *hand glove* atau alat bantu ketika menyentuh bahan makanan serta ditemukan serangga berupa kecoa yang berkeliaran di salah satu tenant. Beberapa *tenant* di kawasan kuliner ini minim tenaga kerja, semua proses pengelolaan makanan mulai dari persiapan sampai penyajian dikerjakan oleh satu sampai dengan tiga orang yang sama secara bergantian.

Berbeda dengan apa yang terlihat, ternyata penerapan sanitasi hygiene penjamah makanan di kawasan kuliner ini terkait pengelolaan makanan masih belum sesuai. Berdasarkan latar belakang di atas, akan dilakukan penelitian untuk mengidentifikasi hubungan pengetahuan tentang sanitasi hygiene dengan sikap

penjamah makanan terkait pengelolaan makanan di kawasan kuliner Taman Jajan

**METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu survei, dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan berupa soal tes dan pernyataan dalam bentuk kuesioner kepada responden, kemudian jawaban tersebut akan dianalisis.

Penelitian ini menggunakan pendekatan *cross sectional*. Variabel independen dalam penelitian ini adalah pengetahuan tentang sanitasi higiene, sedangkan variabel dependen dalam penelitian ini adalah sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan.

Populasi terjangkau penelitian ini yaitu seluruh penjamah makanan yang berada di kawasan kuliner Taman Jajan. Terdapat total 66 *brand* makanan yang menempati 75 *tenant* dengan jumlah keseluruhan penjamah makanannya sebanyak 271 orang, terdiri dari: 74 orang pekerja di bagian pengolahan (dapur), 90 orang pekerja di bagian pelayanan dan 107 orang pekerja yang bekerja secara fleksibel di bagian pengolahan sekaligus pelayanan. Populasi target penelitian ini yaitu penjamah makanan yang fokus bekerja

**Karakteristik Responden**

hanya di bagian pengolahan dan pelayanan sebanyak 164 orang.

Sampel dalam penelitian ini sebanyak 62 orang penjamah makanan yang fokus bekerja hanya di bagian pengolahan dan pelayanan, diambil menggunakan teknik *sampling purposive* dengan tingkat kesalahan sebesar 10%.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui kuesioner berisikan pertanyaan mengenai pengetahuan tentang sanitasi higiene dan pernyataan mengenai sikap penjamah terkait pengelolaan makanan. Kegiatan pengumpulan data dilakukan dengan datang langsung ke tempat penelitian yaitu kawasan kuliner Taman Jajan.

Uji persyaratan analisis dalam penelitian ini menggunakan uji normalitas dan linieritas. Uji hipotesis yang digunakan yaitu: koefisien korelasi menggunakan *product moment pearson correlation*, koefisien determinasi, analisis regresi linear, signifikansi persamaan regresi secara simultan (uji f) dan signifikansi persamaan regresi secara parsial (uji t).

**HASIL PENELITIAN dan PEMBAHASAN**

**Tabel 1. Demografi Responden**

No	Demografi	Frekuensi	Persentase
1	<b>Jenis Kelamin</b>		
	Laki-laki	33	53,2%
	Perempuan	29	46,8%
2	<b>Usia</b>		
	≤ 20 tahun	16	25,8%
	21-30 tahun	32	51,6%
	31-40 tahun	9	14,5%
	41-50 tahun	5	8%
3	<b>Tingkat Pendidikan</b>		
	SD	6	9,7%
	SMP/Sederajat	11	17,7%
	SMA/Sederajat	44	71%
	D1	1	1,6%

<b>4 Lama Kerja</b>		
≥ 1 Tahun	39	62,9%
< 1 Tahun	23	37,1%
<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>100,0%</b>

Berdasarkan tabel 1. dapat diketahui bahwa responden dalam penelitian ini terdiri dari laki-laki sebanyak 33 orang (53,2%) dan perempuan sebanyak 29 orang (46,8%). Berdasarkan kelompok usia sebagian besar responden berada pada kelompok usia 21-30 tahun sebanyak 32 orang (51,6%) sedangkan paling sedikit berada pada kelompok usia 41-50 tahun sebanyak 5 orang (8%). Berdasarkan pendidikan akhir yang ditempuh oleh responden terbanyak yaitu pada tingkat SMA/Sederajat sebanyak 44 orang (71%) sedangkan pendidikan terendah yaitu pada tingkat SD sebanyak 6 orang (9,7%). Berdasarkan lama kerja, mayoritas

responden telah bekerja selama lebih dari satu tahun sebanyak 39 orang (62,9%) sedangkan sebanyak 23 orang (37,1%) telah bekerja kurang dari satu tahun.

**Data Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan**

Instrumen variabel Y yaitu sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan memiliki 22 butir pernyataan. Instrumen pada variabel ini terbagi menjadi 3 (tiga) indikator yaitu afektif, kognitif dan konatif.

**Tabel 2. Rata-rata Hitung Skor Indikator Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan**

<b>Indikator</b>	<b>Total Skor</b>	<b>Total butir</b>	<b>Mean</b>	<b>Persentase</b>
<b>Afektif</b>	1202	6	200,33	25,68%
<b>Kognitif</b>	1723	8	215,38	36,82%
<b>Konatif</b>	1755	8	219,38	37,50%
<b>Total</b>	<b>4680</b>	<b>22</b>	<b>635,08</b>	<b>100,00%</b>

Berdasarkan tabel 2. di atas, dapat diketahui rata-rata hitung skor indikator variabel sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan yang memiliki presentase terbesar yaitu indikator konatif dengan presentase 37.50%, selanjutnya kognitif dengan presentase 36.82% dan indikator dengan presentase terendah yaitu afektif sebesar 25.68%

Berdasarkan rata-rata hitung skor indikator sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makan di atas, yang memiliki nilai terbesar yaitu konatif. Secara deskriptif hal ini sesuai dengan pendapat dari Azwar (2011) yang menyatakan bahwa konatif merupakan kecenderungan berperilaku yang ada di dalam diri individu

berkaitan dengan objek sikap yang dihadapinya. Kecenderungan berperilaku ini secara konsisten selaras dengan kepercayaan (kognitif) dan perasaan (afektif) untuk membentuk sikap individu yang nantinya akan dicerminkan dalam bentuk perilaku. Penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan memiliki kecenderungan bertindak yang tinggi dalam hal pengelolaan makanan.

Indikator dengan nilai terendah yaitu afektif. Secara deskriptif hal ini sesuai dengan pendapat dari Azwar (2011) yang menyatakan bahwa afektif merupakan reaksi emosional individu terhadap suatu objek yang akan membentuk sikap, baik itu sikap positif maupun negatif, dengan kata

lain afektif melibatkan perasaan atau emosi. Penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan kurang melibatkan emosi seperti memiliki rasa tanggung jawab dan

jujur dalam melaksanakan tugasnya, akan tetapi kembali lagi pada keyakinan (kognisi) dari setiap individu.

**Tabel 3. Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan di Kawasan Kuliner Taman Jajan**

Interval	Kategori Pengetahuan	Banyak Responden	Persentase
75% - 100%	Baik	54	87,1%
56% - 74%	Cukup baik	8	12,9%
≤ 55%	Kurang baik	0	-

Berdasarkan tabel 3. di atas, diketahui bahwa sebanyak 54 responden (87,1%) memiliki sikap dengan kategori baik, 8 responden (12,9%) memiliki sikap dengan kategori cukup baik dan tidak ada responden yang memiliki sikap dengan kategori kurang baik. Dapat disimpulkan bahwa sikap penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan terkait pengelolaan makanan sudah baik

**Data Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene**

Instrumen variabel X yaitu pengetahuan tentang sanitasi higiene memiliki 18 butir soal pertanyaan. Instrumen pada variabel ini memiliki 4 (empat) indikator yaitu faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif.

**Tabel 4. Rata-rata Hitung Skor Indikator Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene**

Indikator	Total Skor	Total butir	Mean	Persentase
<b>Faktual</b>	220	5	44,00	23,71%
<b>Konseptual</b>	269	5	53,80	28,99%
<b>Prosedural</b>	213	4	53,25	22,95%
<b>Metakognitif</b>	226	4	56,50	24,35%
<b>Total</b>	<b>928</b>	<b>18</b>	<b>207,55</b>	<b>100,0%</b>

Berdasarkan tabel 4. di atas, dapat diketahui rata-rata hitung skor indikator variabel pengetahuan tentang sanitasi higiene penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan dengan presentase terbesar yaitu indikator konseptual dengan presentase 28.99%, selanjutnya metakognitif dengan presentase 24.35%, faktual dengan presentase 23.71%, dan yang memiliki nilai terendah yaitu prosedural dengan presentase 22.95%.

Berdasarkan rata-rata hitung skor indikator pengetahuan sanitasi di atas yang memiliki nilai terbesar yaitu konseptual.

Secara deskriptif hal ini sesuai dengan pendapat dari Anderson & Krathwohl (2017) yang menyatakan pengetahuan konseptual merupakan pengetahuan tentang skema, model atau teori eksplisit dan implisit dalam model psikologi kognitif yang berbeda. Ciri-ciri penguasaan pengetahuan konseptual yaitu kemampuan untuk mengelompokkan data, mengelompokkan data menurut ciri-ciri pokok yang sama, atau menunjukkan perbedaan kekuatan atau kelemahan pernyataan, tentang prinsip, kesimpulan, menguasai teori, menunjukkan contoh, dan

kemampuan mengidentifikasi struktur. Penguasaan pengetahuan penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan tentang sanitasi higiene lebih cenderung kepada pengetahuan konseptual.

Indikator pengetahuan dengan nilai terendah yaitu prosedural. Secara deskriptif hal ini sesuai dengan pendapat dari Widodo (2017) yang menyatakan bahwa pengetahuan prosedural merupakan pengetahuan tentang keterampilan khusus

yang diperlukan untuk bekerja di suatu bidang ilmu atau tentang algoritma yang harus digunakan untuk menyelesaikan masalah. Pengetahuan prosedural dapat dinyatakan sebagai serangkaian langkah, secara kolektif disebut sebagai prosedur. Pengetahuan prosedural memiliki presentase terendah dikarenakan penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan penguasaan pengetahuannya lebih kepada soal dengan jenis konseptual'

**Tabel 5. Tingkat Pengetahuan Sanitasi Higiene Penjamah Makanan di Kawasan Kuliner Taman Jajan**

Interval	Kategori Pengetahuan	Banyak Responden	Persentase
75% - 100%	Baik	51	82,26%
56% - 74%	Cukup baik	10	16,13%
≤ 55%	Kurang baik	1	1,61%

Berdasarkan tabel 5. di atas, diketahui bahwa sebanyak 51 responden (82,26%) memiliki pengetahuan yang baik, 10 responden (16,13) memiliki pengetahuan cukup baik dan 1 responden (1,61%) memiliki pengetahuan kurang baik. Dapat disimpulkan bahwa mayoritas penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan sudah memiliki pengetahuan yang baik terkait sanitasi dan higiene.

**Pengujian Persyaratan Analisis Data**

Hasil perhitungan uji normalitas menggunakan rumus *Kolmogorov Smirnov* diperoleh nilai  $KS_{hitung} = 0,097$  sedangkan nilai  $KS_{tabel} = 0,173$ . Dapat disimpulkan bahwa nilai  $KS_{hitung} < KS_{tabel}$  sehingga data berdistribusi normal. Pengujian linieritas diperoleh nilai  $F_{hitung} = 1,117$  sedangkan nilai  $F_{tabel} = 2,34$ . Dapat disimpulkan bahwa model regresi sudah memenuhi asumsi linieritas karena nilai  $F_{hitung} < F_{tabel}$ , sehingga kedua asumsi sudah terpenuhi.

**Pengujian Hipotesis**

Perhitungan koefisien korelasi menggunakan rumus *product moment* antara pengetahuan tentang sanitasi higiene

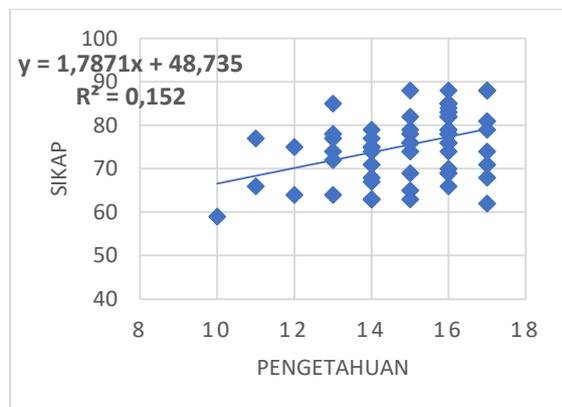
dengan sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan memperoleh hasil sebesar 0,390, dikatakan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dengan sikap dimana hubungan tersebut bernilai positif dan tergolong cukup lemah ( $<0,4$ ). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggraeni tentang hubungan pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap menunjukkan hasil bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta ketika melaksanakan praktik di Laboratorium Boga (Anggraeni, 2013).

Perhitungan koefisien determinasi yang diperoleh sebesar 15,2% artinya variabel pengetahuan mampu menjelaskan keberagaman dari variabel sikap sebesar 15,2% dan sebanyak 84,8% merupakan variabel lain diluar penelitian ini. Hal ini sejalan dengan teori yang telah disampaikan pada bab dua hal 10 bahwa pembentukan sikap seseorang dapat dipengaruhi oleh pengetahuan, pengetahuan tersebut dapat diperoleh melalui pendidikan di lembaga pendidikan,

pengalaman maupun lingkungan tempat individu berada (Notoatmodjo, 2005).

Berdasarkan model regresi yang terbentuk menginterpretasikan bahwa jika skor pengetahuan meningkat maka akan meningkatkan sikap dari responden sebesar 1,787. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Perdanawati tentang hubungan pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap memilih makanan jajanan yang menunjukkan hasil bahwa terdapat hubungan positif dan signifikan antara pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap memilih makanan jajanan. Semakin tinggi tingkat pengetahuan sanitasi dan higiene maka akan semakin tinggi juga nilai sikap terhadap pemilihan makanan jajanan (Perdanawati, 2019).

Nilai konstanta sebesar 48,735 menginterpretasikan bahwa ketika seseorang tidak dipengaruhi oleh pengetahuan ( $X=0$ ) maka seseorang tersebut akan memiliki nilai sikap sebesar 48,735. Persamaan garis regresi  $\hat{Y} = 48,735 + 1,787 X$  dapat digambarkan pada grafik berikut ini:



Gambar 1. Grafik scatter persamaan regresi

### SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa: tingkat pengetahuan tentang sanitasi higiene penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan sudah baik, sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan juga sudah baik. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara variabel pengetahuan dengan variabel sikap.

Semakin tinggi pengetahuan tentang sanitasi higiene maka semakin baik sikapnya terkait pengelolaan makanan, hal ini dibuktikan dengan setiap kenaikan satu poin pengetahuan maka akan meningkatkan 1,787 kali sikapnya. Sebanyak 15,2% sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan ditentukan oleh pengetahuan tentang sanitasi higiene yang dimiliki dan sebanyak 84,8% ditentukan oleh variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

### SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka disarankan kepada pihak pengelola kawasan kuliner Taman Jajan untuk memberikan pembekalan pengetahuan sanitasi higiene praktis dalam bentuk pamphlet atau brosur pada para penjamah makanan sehingga diharapkan pengetahuannya tentang sanitasi higiene dapat meningkat begitu pula dengan sikapnya terkait pengelolaan makanan.

Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian lanjutan tentang pengetahuan sanitasi higiene yang berkaitan dengan perilaku penjamah makanan dalam mengelola makanan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, W. Lorin dan David R. Krathwohl. (2017). *Pembelajaran, pengajaran, dan asesmen: revisi taksonomi pendidikan bloom (Rev. Ed.)*. (Terjemahan Agung Prihantoro). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Anggraeni, C. (2013). Hubungan Pengetahuan Sanitasi Dan Higiene Dengan Sikap Siswa Kelas X Smk Negeri 6 Yogyakarta Di Laboratorium Boga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Azwar, S. (2011). *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya (Edisi 2)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- BPOM. (2019). *Laporan Tahunan Pusat*

- Data dan Informasi Obat dan Makanan*. Jakarta: BPOM.
- Budiman dan Riyanto. (2013). *Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Gardjito, M., dan Sintia M. (2015). *Sanitasi & Higiene Pada Usaha Jasa Boga*. Yogyakarta: PT. Citra Aji Parama.
- Hartono, J. (2018). *Metode Pengumpulan dan Teknik Analisis Data*. Yogyakarta: ANDI.
- Inayah. (2015). Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan Terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura. *Mahasiswa PSPD FK Universitas Tanjungpura*, 5(1), 32.
- Indasah. (2019). *Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2012). *Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia Ditjen PPM dan PLP.
- Mariana, R. Rifqie. (2017). *Hygiene sanitasi Makanan*. Malang: IKIP Malang.
- Ningsih, R. (2014). *Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64–72.
- Notoatmodjo, S. (2003). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2005). *Metodologi Penelitian Kesehatan (Edisi Revisi)*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Perdanawati, M. (2019). Hubungan Pengetahuan Sanitasi Higiene Dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Pada Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. *Jurnal Pendidikan Tata Boga*.
- Permatasari, I. dkk. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.
- Republik Indonesia. *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga*.
- Tersiana, A. (2018). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Werang, B. Redan. (2015). *Pendekatan Kuantitatif dalam Penelitian Sosial*. Yogyakarta: Calpulis.
- WHO. WHO's First Ever Global Estimates of Foodborne Diseases Find Children Under 5 Account for Almost One Third of Deaths. <https://www.who.int/news/item/03-12-2015-who-s-first-ever-global-estimates-of-foodborne-diseases-find-children-under-5-account-for-almost-one-third-of-deaths>. 2015. Diakses pada 12 Februari 2022.
- Wibowo, S. Ari. (2019). Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan di Rumah Makan Kabupaten Magetan. *Kesehatan Masyarakat*, 8(5), 55.
- Widodo, A. (2007). *Konstruktivisme dan Pembelajaran Sains*. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*.
- Yulianto dkk. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.