



Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan Kelurahan Padang Pasir Tahun 2025

Wela Anggun Sari^{1*}, Desi Sarli², Alkafi³

¹ Kesehatan Masyarakat, Universitas Alifah Padang

² Kebidanan, Universitas Alifah Padang

^{1*}welaanggun@gmail.com, ²desi_sarli@yahoo.com, ³Maheekalkafi@gmail.com

Abstrak

Penerapan *hygiene* sanitasi makanan di rumah makan masih menjadi tantangan di Indonesia, termasuk di Kota Padang. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Padang tahun 2023, hanya 73% cakupan tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi di Kota Padang. Berdasarkan data Puskesmas Padang Pasir, pada Kelurahan Padang Pasir tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi hanya 66,67%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan di rumah makan Kelurahan Padang Pasir tahun 2025. Penelitian ini merupakan studi kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Penelitian dilakukan dari 13 s/d 19 Juni 2025 pada 21 rumah makan di Kelurahan Padang Pasir. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di kelurahan Padang Pasir dan sampel sebanyak 52 penjamah makanan menggunakan teknik *total sampling*. Data dikumpulkan menggunakan kuisioner dan lembar observasi dan dianalisis menggunakan analisis univariat dan bivariat dengan *uji chi square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 46,2% perilaku penjamah makanan kurang baik, 42,3% mempunyai tingkat pengetahuan rendah, 48,1% mempunyai sikap negatif, dan 40,4% memiliki pengawasan sanitasi yang kurang baik. Berdasarkan uji statistik menunjukkan terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan ($p=0,006$) dan pengawasan ($p=0,031$) dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Serta tidak ada hubungan antara sikap ($p=0,501$) dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan tahun 2025. Terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dan pengawasan dengan perilaku penjamah makanan di rumah makan Kelurahan Padang Pasir tahun 2025. Diharapkan pihak puskesmas untuk melakukan penyuluhan dan pelatihan kepada seluruh penjamah makanan tentang penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang baik.

Kata Kunci : Perilaku penjamah makanan, pengetahuan, sikap, *hygiene* sanitasi makanan.

Abstract

Implementing food hygiene and sanitation in restaurants remains a challenge in Indonesia, including in Padang City. According to data from the Padang City Health Office in 2023, only 73% of food processing facilities in Padang City meet hygiene and sanitation requirements. Data from the Padang Pasir Community Health Center (Puskesmas) indicates that only 66.67% of food processing facilities in Padang Pasir Village met hygiene and sanitation requirements. This study aims to determine factors related to food handler behavior in implementing hygiene and sanitation in restaurants in Padang Pasir Village in 2025. This research is a quantitative study with a cross-sectional design. The study was conducted from June 13 to 19, 2025, at 21 restaurants in Padang Pasir Village. The population in this study was all food handlers in Padang Pasir Village, and a sample of 52 food handlers was selected using a total sampling technique. Data were collected using questionnaires and observation sheets and analyzed using univariate and bivariate analyses with the chi-square test. The results of the study showed that as many as 46.2% of food handlers behaved poorly, 42.3% had a low level of knowledge, 48.1% had negative attitudes, and 40.4% had poor sanitation supervision. Based on statistical tests, there was a relationship between the level of knowledge ($p = 0.006$) and supervision ($p = 0.031$) with the behavior of food handlers in implementing food sanitation hygiene. And there is no relationship between attitudes ($p=0.501$) and the behavior of food handlers in implementing food hygiene and sanitation in 2025. There is a relationship between the level of knowledge and supervision with the behavior of food handlers in Padang Pasir Village restaurants in 2025. It is hoped that the community health center will provide counseling and training to all food handlers regarding the implementation of good food hygiene and sanitation.

Keywords : Food handler behavior, knowledge, attitude, food hygiene and sanitation.

PENDAHULUAN

Undang-Undang Republik Indonesia No.17 Tahun 2023 tentang kesehatan mengatur mengenai pengamanan makanan dan minuman. Pasal 146 Undang-Undang Republik Indonesia menyatakan bahwa setiap orang yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman wajib memenuhi standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, dan gizi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan (Presiden RI, 2023).

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan hidup yang paling utama dan berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan (Desandri et al., 2024). Menurut keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran menyebutkan bahwa persyaratan *hygiene* sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika (Kemenkes RI, 2003).

Menurut Data dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI) Tahun 2023, persentase Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat secara nasional adalah 60,7%. Sedangkan di provinsi Sumatera Barat yang memenuhi syarat sesuai standar hanya sebanyak 54,6%. Artinya ada sebanyak 45,4% tempat pengolahan makanan di wilayah Sumatera Barat yang masih belum memenuhi syarat sesuai standar (Kemenkes, 2023). Sementara itu, data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Padang pada tahun 2023, dari 3411 Tempat Pengolahan Makanan (TPM) cakupan tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi sebanyak 73% sedangkan yang tidak memenuhi syarat *hygiene* sanitasi sebanyak 27%. Tempat pengolahan makanan (TPM) yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi di kota Padang belum memenuhi target yaitu (85%). Sementara di kota Padang, pada kecamatan Padang Barat berada pada posisi keempat terendah dalam cakupan tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat yaitu hanya sebanyak 60,4% (Dinkes Kota Padang, 2023).

Berdasarkan data laporan tahunan puskesmas Padang Pasir pada tahun 2024, Kecamatan Padang Barat terdiri dari sepuluh kelurahan, yang mana salah satu kelurahan di kecamatan Padang Barat yaitu kelurahan Padang Pasir terletak pada lokasi yang strategis dan sering dikunjungi oleh berbagai kalangan masyarakat serta merupakan salah satu kelurahan yang memiliki rumah makan terbanyak yaitu 21 rumah makan dan tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi baru mencapai 66,67% , artinya tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat di kelurahan Padang Pasir belum mencapai target yaitu 85%.

Berdasarkan *survey* awal yang peneliti lakukan pada tanggal 22 Februari 2025 pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir terhadap 10 orang penjamah makanan. Berdasarkan tingkat pengetahuan ditemukan 5 dari 10 responden dengan persentase 50% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan rendah dalam penerapan *hygiene* sanitasi. Berdasarkan sikap didapatkan bahwa 6 dari 10 responden dengan persentase 60% penjamah makanan memiliki sikap negatif dalam penerapan *hygiene* sanitasi. Berdasarkan pengawasan ditemukan 6 dari 10 responden dengan persentase 60% penjamah makanan tidak mendapatkan pengawasan tentang *hygiene* sanitasi makanan. Berdasarkan hasil observasi penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan ditemukan 7 dari 10 responden dengan persentase 70% belum menerapkan *hygiene* sanitasi dengan baik seperti penjamah makanan tidak menggunakan masker , sarung tangan, penutup kepala dan celemek saat mengolah makanan. Selain itu penjamah makanan juga masih berbicara dan merokok pada saat mengolah makanan, hal ini bisa menyebabkan makanan terkontaminasi.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini membahas tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan di rumah makan kelurahan Padang Pasir tahun 2025. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional* yang dilakukan di kelurahan Padang Pasir. Penelitian dilakukan dari bulan Maret-Agustus 2025. Pengumpulan data dilakukan pada tanggal 13-19 Juni 2025 pada 21 rumah makan di kelurahan Padang Pasir. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir sebanyak 52 orang dan sampel sebanyak 52 orang menggunakan teknik *total sampling*. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan variabel independen (tingkat pengetahuan, sikap, dan pengawasan) dengan variabel dependen (perilaku penjamah makanan). Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini kuisioner dan lembar observasi melalui metode wawancara dan observasi langsung. Analisis data yang digunakan yaitu analisis univariat dilakukan untuk melihat gambaran distribusi frekuensi dari variabel yang diteliti dan analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan antara variabel independen dan variabel dependen. Untuk melihat hubungan kedua variabel yaitu variabel independen dengan variabel dependen maka digunakan uji Chi square.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Karakteristik Responden

Tabel 1

Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Pada Rumah Makan di Kelurahan Padang Pasir

Karakteristik	<i>f</i>	%
Umur		
< 25 tahun	4	7,7
25-35 tahun	17	32,7
36-45 tahun	14	26,9
46-55 tahun	14	26,9
56-60 tahun	3	5,8
Total	52	100,0
Jenis Kelamin		
Perempuan	24	46,2
Laki-laki	28	53,8
Total	52	100,0
Pendidikan		
SD	1	1,9
SMP	9	17,3
SMA	39	75,0
PT	3	5,8
Total	52	100,0

Berdasarkan tabel 4.1 dapat diketahui bahwa dari 52 penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Padang Pasir karakteristik responden berdasarkan umur paling banyak adalah umur 25-35 tahun yaitu 17 orang (32,7%). Berdasarkan jenis kelamin paling banyak adalah laki-laki yaitu 28 orang (53,8%). Berdasarkan pendidikan responden paling banyak adalah pendidikan SMA yaitu 39 orang (75,0%).

2. Analisis Univariat

a. Perilaku Penjamah Makanan

Tabel 2

Distribusi Frekuensi Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerepan *Hygiene* Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kelurahan Padang Pasir

Perilaku Penjamah Makanan	<i>f</i>	%
Kurang Baik	24	46,2
Baik	28	53,8
Jumlah	52	100,0

Berdasarkan tabel 4.2 dapat dilihat bahwa dari 52 penjamah makanan terdapat 24 responden (46,2%) memiliki perilaku yang kurang baik pada rumah makan di Kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

b. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

Tabel 3

Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Kelurahan Padang Pasir

Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	<i>f</i>	%
Rendah	23	44,2
Tinggi	29	55,8
Jumlah	52	100,0

Berdasarkan tabel 4.3 dapat dilihat bahwa dari 52 penjamah makanan terdapat 23 responden (44,2%) memiliki tingkat pengetahuan rendah pada rumah makan di Kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

c. Sikap Penjamah Makanan

Tabel 4

Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Kelurahan Padang Pasir

Sikap Penjamah Makanan	<i>f</i>	%
------------------------	----------	---

Negatif	25	48,1
Positif	27	51,9
Jumlah	52	100,0

Berdasarkan tabel 4.4 dapat dilihat bahwa dari 52 penjamah makanan terdapat 25 responden (48,1%) memiliki sikap negatif pada rumah makan di Kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

d. Pengawasan Penjamah Makanan

Tabel 5

Distribusi Frekuensi Pengawasan Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Kelurahan Padang Pasir

Pengawasan Penjamah Makanan	<i>f</i>	%
Kurang Baik	21	40,4
Baik	31	59,6
Jumlah	52	100,0

Berdasarkan tabel 4.5 dapat dilihat bahwa dari 52 penjamah makanan terdapat 21 responden (40,4%) memiliki pengawasan yang kurang baik pada rumah makan di Kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

3. Analisis Bivariat

a. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Tabel 6

Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Kelurahan Padang Pasir Tahun 2025

Perilaku Penjamah Makanan							<i>P value</i>
Tingkat Pengetahuan	Kurang Baik		Baik		Jumlah		
	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>n</i>	%	
Rendah	16	69,6	7	30,4	23	100,0	0,006
Tinggi	8	27,6	21	72,4	29	100,0	
Jumlah	24		28		52		

Berdasarkan tabel 4.6 diketahui bahwa perilaku penjamah makanan yang kurang baik lebih banyak terdapat pada responden dengan tingkat pengetahuan rendah yaitu 16 responden (69,6%) dibandingkan responden dengan tingkat pengetahuan tinggi yaitu 8 responden (27,6%). Hasil uji statistik dengan menggunakan uji *chi square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0,006 ($p < 0,05$) artinya terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

b. Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah makanan

Tabel 1

Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Kelurahan Padang Pasir Tahun 2025

Perilaku Penjamah Makanan							P value
Sikap	Kurang Baik		Baik		Jumlah		
	f	%	f	%	n	%	
Negatif	18	72,0	7	28,0	25	100,0	0,501
Positif	11	40,7	16	59,3	27	100,0	
Jumlah	24		28		52		

Berdasarkan table 4.7 diketahui bahwa proporsi perilaku penjamah makanan yang kurang baik banyak ditemukan pada responden yang memiliki sikap negatif yaitu 18 orang (72%) dibandingkan responden dengan sikap positif yaitu 11 orang (40,7%). Hasil uji *chi square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0,501 ($p > 0,05$) artinya tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

c. Hubungan Pengawasan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Tabel 2

Hubungan Pengawasan dengan Perilaku Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Kelurahan Padang Pasir Tahun 2025

Pengawasan	Perilaku Penjamah Makanan				Jumlah		<i>P value</i>
	Kurang Baik		Baik		<i>n</i>	%	
	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%			
Kurang baik	14	66,7	7	33,3	21	100,0	0,031
Baik	10	32,3	21	67,7	31	100,0	
Jumlah	24		28		52		

Berdasarkan tabel 4.8 diketahui bahwa proporsi perilaku penjamah makanan yang kurang baik lebih banyak ditemukan pada responden yang memiliki pengawasan makanan kurang baik sebanyak 14 orang (66,7%) dibandingkan responden dengan pengawasan makanan baik sebanyak 10 orang (32,3%). Hasil uji *chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0,031 ($p < 0,05$) artinya terdapat hubungan yang signifikan antara pengawasan makanan dengan perilaku penjamah makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

B. Pembahasan

1. Analisis Univariat

a. Perilaku Penjamah Makanan

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang dilakukan terhadap 52 penjamah makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir, diperoleh 24 penjamah makanan (46,2%) memiliki perilaku kurang baik dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Yusminatati, 2020) di kecamatan Pauh Kota Padang menunjukkan kurang dari separoh responden (48,3%) dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang kurang baik.

Berdasarkan asumsi peneliti, penjamah makanan menganggap bahwa mengobrol saat mengolah makanan merupakan hal yang wajar, padahal itu merupakan hal yang tidak boleh dilakukan, karena mereka tidak sadar bahwa percikan-percikan air ludah mereka bisa mengkontaminasi makanan yang sedang diolah. Selain itu, penjamah makanan juga menganggap bahwa memakai celemek saat mengolah makanan juga tidak diperlukan. Selanjutnya, penjamah makanan juga tidak menyimpan peralatan makanan yang bersih pada rak yang tertutup. Peralatan makanan yang bersih seharusnya disimpan pada tempat yang tertutup serta terhindar dari debu dan serangga. Diharapkan penjamah makanan selalu menjaga kebersihan diri, memakai celemek saat mengolah makanan serta menyimpan peralatan makanan yang bersih pada tempat penyimpanan yang tertutup.

b. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan dari hasil penelitian dengan melakukan wawancara terhadap 52 penjamah makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir, diperoleh bahwa 23 responden (42,3%) memiliki tingkat pengetahuan yang rendah. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Natasya, 2023) pada rumah makan di kecamatan Alam Barajo menunjukkan bahwa (44%) responden memiliki pengetahuan kurang baik.

Menurut asumsi peneliti, penjamah makanan menganggap bahwa memakai cincin pada saat mengolah makanan merupakan hal yang biasa, padahal itu dapat mengkontaminasi makanan. Selain itu, penjamah makanan juga masih belum mengetahui kapan saja sebaiknya mencuci tangan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik, serta masih banyak terdapat penjamah makanan yang kurang tepat saat menjawab bagaimana ciri-ciri bahan makanan yang baik digunakan. Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan responden mengenai penerapan *hygiene* sanitasi makanan yaitu dengan melakukan penyuluhan serta memberikan edukasi kepada penjamah makanan.

c. Sikap Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian dengan melakukan wawancara terhadap 52 penjamah makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir, diperoleh bahwa 25 responden (52%) memiliki sikap negatif. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Ayu et al., 2022) pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo menunjukkan bahwa kurang dari separoh responden dengan kategori sikap kurang baik berjumlah 25 responden dengan persentase (41,0%).

Menurut asumsi peneliti, mengobrol dan menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan sangat tidak dibenarkan, karena ini dapat menjadi sumber penularan penyakit. Dimana pada penelitian didapatkan sekitar 53,8% responden setuju mengobrol pada saat mengolah makanan dan juga sebanyak 42,3% responden setuju menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengubah kebiasaan responden yaitu dengan melakukan penyuluhan serta pelatihan kepada penjamah makanan.

d. Pengawasan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian dengan melakukan wawancara terhadap 52 penjamah makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir, diperoleh bahwa 21 responden (40,4%) memiliki pengawasan yang kurang baik. Penelitian serupa juga dilakukan oleh (Putri.O, 2024) menunjukkan lebih dari separoh responden (65,6%) memiliki pengawasan yang kurang baik dalam penerapan hygiene sanitasi makanan.

Berdasarkan asumsi peneliti, pengawasan yang kurang baik disebabkan oleh peran tenaga kesehatan yang kurang memadai dalam melakukan pengawasan terhadap rumah makan. Hal ini disebabkan karena kurangnya pendataan rumah makan dan pembinaan tentang penyuluhan makanan oleh Puskesmas/Dinas Kesehatan. Tindakan yang dapat dilakukan adalah meningkatkan peran tenaga kesehatan dalam pendataan rumah makan serta pembinaan tentang penyuluhan.

2. Analisis Bivariat

a. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 23 responden dengan tingkat pengetahuan yang rendah terdapat 16 responden (69,7%) memiliki perilaku kurang baik dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Hasil uji *chi square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0,006 ($p < 0,05$), artinya terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Salsabila, 2023) di kelurahan Sukapada wilayah kerja Puskesmas Pasilayung menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan dengan *p value* 0,039. Penelitian lainnya yang sejalan juga dilakukan oleh (Ayu et al., 2022) bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dengan praktik *hygiene* pada tenaga penjamah makanan yang berada di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo dengan *p value* 0,000.

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu (Notoatmodjo, 2010). Menurut asumsi peneliti, bahwa tingkat pengetahuan yang rendah mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan pemahaman responden terhadap informasi yang didapatkan mengenai *hygiene* sanitasi makanan. Upaya yang dapat dilakukan yaitu mencari informasi lebih banyak mengenai penerapan *hygiene* sanitasi makanan melalui media elektronik maupun non elektronik guna meningkatkan pengetahuan penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan.

b. Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 25 responden dengan sikap negatif terdapat 18 responden (72%) memiliki perilaku kurang baik dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Hasil uji *chi square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0,501 ($p > 0,05$) artinya tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Saputra, 2023) yang menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan dengan *p value* 0,649. Penelitian lainnya juga dilakukan oleh (Fitrianto & Wulandari, 2023) menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dengan nilai *p value* 0,452.

Sikap merupakan respon tertutup seseorang terhadap objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan (senang-tidak senang, setuju-tidak setuju, baik-tidak baik dan sebagainya) (Notoatmodjo, 2010). Berdasarkan asumsi peneliti bahwa responden memiliki sikap yang positif, akan tetapi masih banyak memiliki perilaku yang kurang baik. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor yang dapat mempengaruhi sikap responden. Diharapkan penjamah makanan dapat menerapkan sikap positif tersebut, sehingga penjamah makanan memiliki perilaku yang baik dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan.

c. Hubungan Pengawasan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 21 responden dengan pengawasan yang kurang baik terdapat 14 responden (66,7%) memiliki perilaku kurang baik dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Hasil uji *chi square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0,031 ($p < 0,05$) artinya terdapat hubungan yang signifikan antara pengawasan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Anisah Adillah, 2023) menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengawasan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Pauh kota Padang dengan *p value* 0,000. Penelitian lainnya dilakukan

oleh (Cahyaningsih et al, 2020) menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengawasan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan dengan nilai *p value* 0,01.

Pengawasan sanitasi makanan pada rumah makan adalah pemantauan secara terus menerus terhadap rumah makan atas perkembangan tindakan atau kegiatan item-item persyaratan sanitasi makanan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Berdasarkan asumsi peneliti, responden yang mendapatkan pengawasan kurang baik disebabkan karena kurang optimalnya peran tenaga Kesehatan terhadap pengawasan makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Tindakan yang dapat dilakukan oleh tenaga Kesehatan seperti melakukan pendataan rumah makan serta pembinaan tentang penyuluhan makanan kepada penjamah makanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapatkan tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan di rumah makan kelurahan Padang Pasir tahun 2025, dapat disimpulkan sebanyak 46,2% memiliki perilaku kurang baik, 42,3% memiliki pengetahuan rendah, 48,1% memiliki sikap negatif, 40,4% memiliki pengawasan kurang baik. Terdapat hubungan antara pengetahuan ($p=0,006$) dan pengawasan ($p=0,031$) serta tidak terdapat hubungan sikap ($p=0,501$) dengan perilaku penjamah makanan di rumah makan kelurahan Padang Pasir tahun 2025.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu penulis dalam perencanaan, pelaksanaan serta pelaporan hingga publikasi penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisah Adillah. (2023). Faktor - Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang Tahun 2023.
- Ayu, A., Sajdah, A., Kurniawan, D., & Suhelmi, R. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo.
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, & D., L. H. (2020). 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), 363–368. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, T. S. (2024). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024. 6(01), 56–63.
- Dinas Kesehatan Kota Padang. (2023). Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2023 Edisi 2024. *Dinas Kesehatan Kota Padang*, 6.
- Fitrianto, W. C., & Wulandari, W. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Personal Higiene Pada Penjamah Makanan Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Banjarsari. *Jurnal Ners*, 7(2), 1241–1246. <https://doi.org/10.31004/jn.v7i2.17036>
- Kemkes RI. (2003). Kemkes RI Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. *Kemkes RI*, 19(8), 159–170.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Pasal 17 Ayat 2). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Natasya, syifa P. (2023). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Alam Barajo Tahun 2023. In *NBER Working Papers*. <http://www.nber.org/papers/w16019>
- Notoatmodjo, S. (2010). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta
- Presiden RI. (2023). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan. *Undang-Undang*, 187315, 1–300.
- Putri, O. (2024). Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Makanan Jajanan Di Gor Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024
- Salsabila, H. et al. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Sukapada Wilayah Kerja Puskesmas Pasirlayung 2023. 1–17.
- Saputra, A. (2023). Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Ampara. 2(1), 405–415.
- 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. *Skripsi*, 1–72.