

Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Cafe Proof.Co Mojokerto

Shavira Nursifa

S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

Email : shavira.17050394065@unesa.ac.id

Choirul Anna Nur Afifah

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

Email : choirulanna@unesa.ac.id

Sri Handajani

Dosen S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

Email : srihandajani@unesa.ac.id

Ita Fatkhur Romadhoni

Dosen Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

Email : itaromadhoni@unesa.ac.id

Alamat : Jl. Raya Kampus Unesa, Lidah Wetan, Kec. Lakarsantri, Surabaya, Jawa Timur 60213

Korespondensi Penulis : shavira.17050394065@unesa.ac.id

Abstract. *Personal hygiene in food handlers is the key to success in safe and healthy food processing. One of the factors that affect the personal hygiene practices of food handlers is the level of knowledge and attitude. This study aims to determine the relationship between the level of knowledge and attitudes and the practice of personal hygiene of food handlers in cafes Proof.co Mojokerto. This study is a quantitative research using a cross-sectional approach. The respondents in this study were 9 people. Data were collected using knowledge instruments, attitude questionnaires and observation sheets. The data analysis used was a spearman rank correlation test to determine the relationship between knowledge level and attitude with the personal hygiene practices of food handlers. The results of this study showed that there was a relationship between knowledge level (p -value 0,005) and personal hygiene practices and no relationship between attitude (p -value 0,075) and personal hygiene practices. The conclusion of this study is that there is a relationship between the level of knowledge and the practice of personal hygiene and there is no relationship between attitude and the practice of personal hygiene of food handlers at Cafe Proof.co Mojokerto.*

Keywords: Knowledge, Attitude, Personal Hygiene

Abstrak. *Personal hygiene pada penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Salah satu faktor yang mempengaruhi praktik *personal hygiene* penjamah makanan adalah tingkat pengetahuan dan sikap. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di *cafe Proof.co* Mojokerto. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan pendekatan *cross-sectional*. Responden pada penelitian ini sebanyak 9 orang. Data dikumpulkan menggunakan instrumen soal pengetahuan, angket sikap serta lembar observasi. Analisis data yang digunakan adalah uji korelasi *spearman rank* untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan tingkat pengetahuan (p -value 0,005) dengan praktik *personal hygiene* dan tidak terdapat hubungan sikap (p -value 0,075) dengan praktik *personal hygiene*. Kesimpulan dari penelitian ini adalah ada hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik *personal hygiene* dan tidak ada hubungan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di *Cafe Proof.co* Mojokerto.*

Kata Kunci: Pengetahuan, Sikap, *Personal Hygiene*

Received: Mei 29, 2024; Accepted: Juni 26, 2024; Published: Juli 31, 2024

* Shavira Nursifa, shavira.17050394065@unesa.ac.id

PENDAHULUAN

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan proses penyajian (Anwar, 2020). Penjamah makanan sangat erat kaitannya dengan kualitas makanan maka perlu menerapkan *hygiene* dan sanitasi di lingkungan kerja karena *hygiene* sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi silang pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah.

Laporan tahunan pusat data dan informasi POM tahun 2019 BPOM RI, terdapat 77 (tujuh puluh tujuh) KLB keracunan pangan, dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 7244 orang dan 3281 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 45,29%) dengan korban meninggal, yaitu sebanyak 5 orang (*case fatality rate* sebesar 0,07%). Dari 77 KLB keracunan pangan yang terjadi, agen penyebab tertinggi adalah mikrobiologi dengan dugaan sebanyak 35 kejadian (43,2%).

Keamanan pangan yang buruk menjadi sumber utama terjadinya penyakit bawaan makanan (*foodborn disease*). Kontaminasi pada makanan bisa disebabkan oleh banyak faktor dan dicegah melalui penerapan *hygiene* sanitasi. Kontaminasi makanan karena faktor *hygiene* perorangan dapat terjadi saat pengolahan makanan, karena adanya kontak langsung antara tubuh penjamah dengan makanan, baik disengaja maupun tidak. *Personal hygiene* yang diterapkan oleh penjamah pada saat mengolah makanan akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Karenanya, penjamah makanan harus memiliki pengetahuan dasar tentang *personal hygiene* (perilaku, kesehatan dan kebersihan individu) agar dalam praktik sehari-hari penjamah dapat menerapkan prinsip-prinsip dasar tentang produksi pangan yang aman (Sari, 2020).

Cafe merupakan salah satu tempat yang menyediakan makanan dan minuman, dimana tempat ini disediakan untuk para konsumen yang digunakan sebagai tempat bersantai dengan teman ataupun keluarga. *Cafe* dibuat dan dikembangkan sejalan dengan perkembangan serta pertumbuhan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Apabila hal ini tidak didukung dengan pengolahan makanan dan pengawasan *personal hygiene* yang baik bagi penjamah makanan, makan kemudian hari dapat menimbulkan permasalahan kesehatan.

Pengetahuan mengenai *personal hygiene* menjadi salah satu syarat penting agar penjamah makanan menghasilkan makanan yang sehat dan aman. Kurangnya pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* akan menambah resiko makanan terkontaminasi,

karenanya perilaku penjamah makanan harus diperhatikan. Luasnya pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan menentukan sikap yang diambil. Semakin banyak pengetahuan yang dimiliki maka semakin positif pula sikap yang diambil, begitupun sebaliknya. Karena sikap akan menimbulkan kebiasaan seseorang terhadap objek tertentu yang dalam hal ini adalah pengolahan makanan, dan sikap penjamah makanan kemudian akan mempengaruhi praktik *personal hygiene* mereka saat mengolah makanan.

Pengamatan pendahuluan pada *staff kitchen cafe Proof.co* diketahui bahwa penjamah makanan terlihat tidak patuh terhadap *personal hygiene*, seperti *staff* bagian *kitchen* terutama yang laki-laki tidak memakai *cap*, selain itu *apron* yang digunakan terkadang terlihat kotor namun tidak segera diganti, ada juga *staff* dengan kuku yang panjang dan terlihat beberapa *staff* tidak mencuci tangan dan langsung menyentuh makanan setelah memegang uang, benda lain atau setelah mereka melakukan kegiatan pribadi seperti makan, minum, bersin, batuk, merokok dan lain sebagainya, sehingga dikhawatirkan makanan terkontaminasi dan dapat membahayakan konsumen.

Pentingnya penelitian ini dilakukan karena belum diketahuinya kondisi *hygiene* sanitasi dan pengetahuan serta sikap dari penjamah makanan di *cafe Proof.co* Mojokerto. Penelitian ini juga dimaksudkan untuk mengetahui tindakan *hygiene sanitasi* yang sampelnya pegawai *cafe Proof.co* Mojokerto sehingga akan menghasilkan sebuah temuan apakah ada risiko makanan yang bisa mengakibatkan penyakit. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di *Cafe Proof.co* Mojokerto.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan pendekatan *cross-sectional* karena variabel *independent* dan variabel *dependent* diteliti pada waktu yang bersamaan untuk melihat hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di *cafe Proof.co* Mojokerto. Populasi penelitian ini adalah seluruh *staff coffee shop Proof.co* dibagian *kitchen & bar* sebanyak 9 orang, seluruh anggota populasi dijadikan sebagai sampel penelitian. Sampel dalam penelitian ini ditentukan dengan teknik *purposive sampling* karena peneliti membutuhkan data dari sampel penelitian dengan kriteria *staff* yang sudah bekerja di *cafe Proof.co* minimal 3 bulan. Sampel dengan lama kerja 3 bulan dianggap sudah mengetahui sepenuhnya tentang pekerjaannya.

Data dikumpulkan menggunakan instrumen pengumpulan data berupa instrumen soal pengetahuan, angket sikap serta lembar observasi yang telah divalidasi oleh validator kemudian

dilakukan skoring oleh peneliti. Adapun analisis data yang digunakan adalah uji korelasi *spearman rank* untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di *cafe Proof.co* Mojokerto.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kriteria Responden

Karakteristik responden terdiri dari jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir dan lama bekerja yang disajikan pada tabel berikut :

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Frekuensi	Presentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	6	66,7%
Perempuan	3	33,3%
Usia		
19 tahun	1	11,1%
20 tahun	1	11,1%
21 tahun	3	33,3%
23 tahun	1	11,1%
24 tahun	1	11,1%
26 tahun	2	22,2%
Pendidikan		
SMA	1	11,1%
SMK-Tata Boga	2	22,2%
SMK-TBSM	2	22,2%
SMK_Teknik Otomotif	1	11,1%
SMK jurusan lainnya	3	33,3%
Lama Bekerja		
0 - 6 bulan	2	22,2%
7 bulan – 11 bulan	1	11,1%
1 tahun – 2 tahun	5	55,6%
>2 tahun	1	11,1%

Karakteristik	Frekuensi	Presentase (%)
TOTAL	9	100%

Tabel 4.1 diatas menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki sebanyak 6 responden (66,7%) sedangkan dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 3 responden (33,3%). Berdasarkan usia mayoritas penjamah makanan berusia 21 tahun sebanyak 3 responden (33,3%) dan penjamah makanan yang paling sedikit berusia 19 tahu, 20 tahun, 23 tahun dan 24 tahun masing-masing sebanyak 1 responden (11,1%). Berdasarkan pendidikan penjamah makanan paling banyak merupakan lulusan SMK jurusan lain sebanyak 3 responden (33,3%) sedangkan yang paling sedikit adalah lulusan SMA sebanyak 1 responden (11,1%). Berdasarkan lama bekerja penjamah makanan paling banyak sudah bekerja selama 1 tahun - 2 tahun sebanyak 5 responden (55,6%) dan paling sedikit sudah bekerja selama 7 bulan – 11 bulan dan >2 tahun sebanyak masing-masing 1 responden (11,1%).

Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan

Tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan diperoleh melalui tes pengetahuan yang diberikan kepada responden. Berikut hasil pengukuran tingkat pengetahuan yang disajikan dengan tabel distribusi frekuensi tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan :

Tabel 2. Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan

Tingkat Pengetahuan	Skor	Frekuensi	%
Baik	>80%	7	77,8%
Cukup	60%-80%	2	22,2%
Kurang	≤60%	0	0%
TOTAL		9	100%

Berdasarkan tabel 4.2 diatas sebanyak 7 responden (77,8%) penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang baik dan 2 responden (22,2%) penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang cukup/sedang. Menurut Inayah (2015) pendidikan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang karena pendidikan diperlukan untuk mendapatkan informasi-informasi penting. Semakin tinggi pendidikan maka semakin banyak informasi yang didapatkan, sehingga pengetahuan yang diperoleh akan semakin luas, namun bukan berarti penjamah makanan yang berpendidikan rendah memiliki pengetahuan yang rendah pula sebab peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal

saja. Hal tersebut sesuai dengan hasil penelitian yang sebagian besar latar belakang tingkat pendidikan, bahwa sebagian besar responden penjamah makanan memiliki pengetahuan baik. Penjamah makanan dari latar belakang pendidikan SMA, SMK-Tata Boga, SMK-TBSM dan SMK Jurusan lainnya memiliki pengetahuan yang baik, namun ada penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang cukup/sedang dari latar belakang pendidikan SMK-TBSM dan SMK-Otomotif.

Selain itu tingginya tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan ini dapat dipengaruhi oleh lama bekerja. Dari hasil penelitian diketahui penjamah makanan sebagian besar sudah bekerja selama lebih dari 1 tahun yaitu sebanyak 6 responden (66,7%) penjamah makanan, sedangkan 3 responden (33,3%) penjamah makanan sudah bekerja selama 6-11 bulan. Semakin lama penjamah makanan bekerja maka pengalamannya semakin banyak, sehingga masa kerja dapat menjadi sebuah prediktor yang baik (Yonathan, 2022).

Sikap *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan

Sikap *hygiene* sanitasi penjamah makanan diperoleh dari angket sikap yang diberikan kepada responden. Berikut adalah hasil pengukuran sikap yang disajikan dengan tabel distribusi frekuensi sikap *hygiene* sanitasi penjamah makanan :

Tabel 3. Sikap *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan

Sikap	Skor	Frekuensi	%
Baik/Positif	80%- 100%	8	88,9%
Cukup	60%- 79%	1	11,1%
Kurang/Negatif	≤60%	0	0%
TOTAL		9	100%

Berdasarkan tabel 4.3 sebanyak 8 responden (88,9%) penjamah makanan memiliki sikap yang baik/positif dan 1 responden (11,1%) penjamah makanan memiliki sikap yang cukup/netral. Namun bila ditinjau dari angket pernyataan sikap terdapat pernyataan negatif yang disetujui oleh penjamah makanan, pada pernyataan penggunaan apron saat bekerja bukanlah kewajiban bagi penjamah makanan sebanyak 2 responden (22,2%) dan pada pernyataan mandi dengan teratur tidak perlu dilakukan oleh penjamah makanan karena tidak mempengaruhi pekerjaan sebanyak 1 responden (11,1%). Sikap negatif dari penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh kebiasaan mereka dalam bekerja dan lingkungan yang juga mendukung kebiasaan itu (Yonathan, 2022).

Sikap merupakan respon manifestasi yang tidak dapat dilihat dan merupakan kecenderungan untuk menerima atau menolak suatu tingkah laku berdasarkan pengalaman yang dimilikinya, dalam hal ini dapat diartikan jika sikap penjamah makanan positif maka potensi untuk berperilaku positif terhadap praktik *personal hygiene* akan lebih baik, dan sebaliknya jika sikap penjamah makanan negatif maka potensi untuk berperilaku negatif dalam praktik *personal hygiene* akan juga cenderung kurang baik.

Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan

Praktik *personal hygiene* penjamah makanan diperoleh dari hasil observasi peneliti berdasarkan perilaku penjamah makanan saat bekerja. Berikut hasil pengukuran praktik yang disajikan dengan tabel distribusi frekuensi praktik *personal hygiene* penjamah makanan :

Tabel 4. Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan

Praktik	Skor	Frekuensi	%
Baik	$\geq 50\%$	8	88,9%
Tidak Baik	$< 50\%$	1	11,1%
TOTAL		9	100%

Berdasarkan tabel 4.3 dapat dilihat sebanyak 8 responden (88,9%) penjamah makanan memiliki perilaku praktik *personal hygiene* yang baik dan 1 responden (11,1%) penjamah makanan memiliki perilaku praktik *personal hygiene* yang tidak baik.

Dari hasil penelitian pada aspek kesehatan penjamah makanan ditemukan bahwa semua responden (100%) penjamah makanan tidak memiliki luka terbuka dan tidak sedang menderita penyakit mudah menular, namun semua responden (100%) penjamah makanan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan rutin. Pada aspek kebiasaan mencuci tangan >8 responden (>88,9%) penjamah makanan mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan dan apabila tangan terlihat kotor, namun <5 responden (<55,6%) penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum dan setelah memegang makanan, sesudah melakukan kegiatan pribadi, setelah keluar dari kamar mandi, setelah menyentuh benda kontaminan, setelah menyentuh anggota tubuh lain (kepala, rambut, hidung, mulut dan bagian yg memiliki luka). Pada aspek kebersihan tangan dan kuku seluruh responden (100%) tidak memakai cat kuku, namun <7 responden (<77,8%) penjamah makanan memiliki kuku yang tidak dalam keadaan pendek, memakai perhiasan dan memakai jam tangan saat mereka bekerja. Pada aspek penampilan penjamah makanan semua responden (100%) penjamah makanan memakai seragam atau pakaian kerja yang bersih, rapi dan menggunakan apron, namun <3 responden (<33,3%) penjamah makanan

tidak menggunakan sepatu keselamatan dapur (*safety shoes*) dan tidak memakai penutup kepala atau topi (*cap*) bagi penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki. Dan pada aspek perilaku penjamah makanan 7 responden (77,8%) tidak bersin/batuk dihadapan makanan saat mereka bekerja, namun <6 responden (66,7%) penjamah makanan masih menggaruk kepala/rambut dihadapan makanan, banyak bicara atau bergurau saat sedang bekerja, mencicipi makanan langsung dengan tangan dan mereka masih makan sambil bekerja.

Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan *Cafe Proof.co* Mojokerto

Pada tabel 4.5 dapat diketahui bahwa 77,7% responden memiliki pengetahuan baik dengan praktik *personal hygiene* yang baik; 11,1% responden memiliki pengetahuan cukup dengan praktik *personal hygiene* yang baik; dan 11,1% responden memiliki pengetahuan cukup dengan praktik *personal hygiene* yang tidak baik.

Setelah dilakukan uji *spearman rank* hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik *hygiene* sanitasi, nilai koefisien korelasi diperoleh 0,661 dengan *p-value* (0,005)<0,05 yang artinya terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di *Cafe Proof.co* Mojokerto. Angka koefisien korelasi pada hasil tersebut bernilai positif yaitu 0,661 sehingga hubungan kedua variabel tersebut bersifat searah (jenis hubungan searah), dengan demikian dapat diartikan bahwa jika pengetahuan penjamah makanan tinggi maka praktik *personal hygiene* penjamah makanan juga akan meningkat.

Tabel 5. Hasil Analisis Pengetahuan dengan Praktik *Personal Hygiene*

Praktik <i>Hygiene</i> Sanitasi								
Pengetahuan	Baik		Tidak Baik		Total		<i>P-Value</i>	<i>CC-Value</i>
	N	%	N	%	N	%		
Baik	7	77,8%	0	0%	7	77,8%	0,005	0,661
Cukup	1	11,1%	1	11,1%	2	22,2%		
Kurang	0	0%	0	0%	0	0%		
Total	8	88,9%	1	11,1%	9	100%		

Berdasarkan hasil analisis terdapat hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik *personal hygiene*. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan yang baik akan menghasilkan tindakan atau perilaku yang baik pula. Pengetahuan penjamah makanan yang baik akan menghasilkan tindakan atau perilaku yang baik pula. Menurut *Lawrence Green* bahwa pengetahuan termasuk dalam faktor predisposisi, adalah faktor penyerta terhadap perilaku yang menjadi dasar terbentuknya perilaku. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan

bahwa pengetahuan dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor internal meliputi umur dan pengalaman, serta faktor eksternal yang salah satunya meliputi lingkungan. Begitu juga perilaku dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor internal meliputi karakteristik seseorang seperti jenis kelamin dan faktor eksternal meliputi lingkungan baik fisik, sosial, ekonomi dan budaya (Notoatmodjo, 2014). Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan Puspitasari pada penjamah makanan di industri rumah tangga produk abon tahun 2023 yang menunjukkan adanya hubungan pengetahuan dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan dengan nilai *p-value* (0,020).

Hubungan Sikap dengan Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan *Cafe Proof.co* Mojokerto

Pada tabel 4.6 dapat diketahui bahwa 77,8% responden memiliki sikap baik dengan praktik *personal hygiene* yang baik; 11,1% responden memiliki sikap cukup dengan praktik *hygiene* sanitasi yang baik; dan 11,1% responden memiliki sikap baik dengan praktik *personal hygiene* yang tidak baik.

Setelah dilakukan uji *spearman rank* hubungan antara sikap dengan praktik *personal hygiene*, nilai koefisien korelasi diperoleh -0,125 dengan *p-value* (0,075)>0,05 yang artinya tidak terdapat hubungan antara sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di *Cafe Proof.co* Mojokerto. Angka koefisien korelasi pada hasil tersebut bernilai negatif yaitu -0,125 sehingga hubungan kedua variabel tersebut bersifat tidak searah, dengan demikian dapat diartikan bahwa jika sikap penjamah makanan tinggi maka praktik *personal hygiene* penjamah makanan justru menurun.

Tabel 6. Hasil Analisis Sikap dengan Praktik *Personal Hygiene*

Praktik <i>Personal Hygiene</i>								
Sikap	Baik		Tidak Baik		Total		<i>P-Value</i>	<i>CC-Value</i>
	N	%	N	%	N	%		
Baik	7	77,8%	1	11,1%	8	88,9%	0,075	-0,125
Cukup	1	11,1%	0	0%	1	11,1%		
Kurang	0	0%	0	0%	0	0%		
Total	8	88,9%	1	11,1%	9	100%		

Berdasarkan hasil analisis tidak terdapat hubungan antara sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan. Hal ini menggambarkan bahwa sikap tidak selalu berhubungan dengan perilaku, karena sikap yang dikemukakan tidak tercermin dalam perilaku praktik *personal hygiene* pejamah makanan yang kemungkinan dapat disebabkan karena adanya

hambatan dan faktor ketiadaan sarana serta kesulitan responden untuk mempersepsikan jawaban dari kuesioner yang ada, sehingga responden cenderung untuk memberikan jawaban yang diharapkan pada penelitian (Mulyani, 2014).

Sikap merupakan hal penting dalam kehidupan sehari-hari, karena kalau sikap sudah terbentuk dalam diri seseorang maka sikap tersebut dapat ikut dalam menentukan tingkah laku terhadap sesuatu. Sikap belum menggambarkan suatu tindakan atau aktifitas nyata, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan atau perilaku yang artinya masih berupa persepsi dan kesiapan seseorang untuk bereaksi terhadap stimulus yang ada disekitarnya. Sikap masih merupakan reaksi tertutup bukan merupakan suatu reaksi terbuka (Notoatmodjo, 2018). Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan Saputra pada Ampera wilayah Bangkinang Kota tahun 2023 yang menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada Ampera di Bangkinang Kota dengan nilai *p-value* (0,649) ($\text{sig} > 0,05$).

Keterbatasan Penelitian

1. Penelitian ini hanya menggunakan responden sebanyak 9 orang sehingga kurang representatif (data yang diperoleh kurang cukup untuk bisa dianalisis secara statistik).
2. Banyaknya kuesioner pada lembar observasi tidak sebanding dengan banyaknya kuesioner pengetahuan dan angket sikap.
3. Instrumen yang dikembangkan tidak ada indikator yang menilai kesesuaian antara instrumen pengetahuan, sikap dan praktik.

PENUTUP

Simpulan

Terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan (*p-value* $0,005 < 0,05$) sehingga jika tingkat pengetahuan penjamah makanan baik maka menghasilkan praktik *personal hygiene* penjamah makanan yang baik dan tidak terdapat hubungan antara sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan (*p-value* $0,075 > 0,05$) hal ini dapat terjadi karena pengaruh faktor eksternal dari penjamah makanan yang membiarkan mereka melakukan perilaku menyimpang pada saat bekerja.

Saran

Berdasarkan simpulan yang ada beberapa saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Bagi Pengelola *Cafe*

- a. Diharapkan bagi pihak manajemen untuk melakukan pelatihan terkait pengetahuan secara periodik setiap 6 bulan sekali kepada para *staff* penjamah makanan.
 - b. Diharapkan bagi pihak manajemen untuk selalu melakukan pengawasan secara rutin dan adanya aturan yang jelas untuk memberikan teguran atau sanksi tegas agar menguatkan praktik *hygiene* santasi *staff* penjamah makanan.
2. Bagi Peneliti Selanjutnya
- a. Ukuran sampel yang digunakan diharapkan lebih besar.
 - b. Pada saat melakukan observasi praktik lama waktu dan prosedur observasi pada setiap sampel perlu lebih diperhatikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, M. K., Pangesti, L. T., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2020). Penerapan Media Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Dasar Sukun Pada Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Di Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang. *Jtb*, 9(1), 84–92. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- BPOM RI. (2019). *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*, X(1), 6–12.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Puspitasari, D. Z., Astuti, D., & Porusia, M. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan Pada Industri Rumah Tangga Produk Abon. *Jurnal Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampera di Bangkinang Kota. *Jurnal Imliah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415.
- Sari, K. W. (2020) Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan. *Article Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Negeri Gajah Mada*. <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>
- Yonathan, V. C. (n.d.). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Warung Makan di Serangan Denpasar Selatan Tahun 2022. *Skripsi*.