Jurnal IPTEK Bagi Masyarakat
Vol. 6, No. 2, (2026), pp. 664–671
https://doi.org/10.55537/j-ibm.v6i2.1907
e-ISSN: 2807-7253 | p-ISSN: 2807-7261

Associations of Knowledge, Attitudes, and Facility Availability with Food Handler Hygiene Practices

(Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Ketersediaan Fasilitas dengan Praktik Higiene Penjamah Makanan)

Sephia Della Puspita[a,1*], Ihsan Murdani[a,2], Yulizar Kasma[a,3], Kiswanto[a,4], Siti Maisyaroh Fitri Siregar[a,5], Yusriati[b,6], Aulia Zikra[b,7], Muhibbul Subhi[a,8], Fikri Faidul Jihad[a,9]

[a] *Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia*
[b] *STIKES Bustanul Ulum Langsa, Indonesia*

E-mail: [1]sephiadellapuspita@gmail.com; [2]ihsanmurdani@utu.ac.id; [3]yulizar@utu.ac.id; [4]kiswanto@utu.ac.id; [5]sitimaisyaroh@utu.ac.id; [6]yusriatilangsa@gmail.com; [7]auliazikra2702@gmail.com; [8]muhibbulsubhi@utu.ac.id; [9]fikrifaiduljihad@utu.ac.id

***Corresponding Author:** sephiadellapuspita@gmail.com (S. D. Puspita).

ARTICLE INFO

Received: 2 September 2026
Revised: 15 October 2026
Accepted: 22 October 2026

ABSTRACT

Food handler hygiene is essential for preventing foodborne illness. This cross-sectional study examined associations of knowledge, attitudes, and facility availability with hygiene practices among 93 food handlers at 39 restaurants in South Aceh Regency in August 2025. Data were collected using structured questionnaires and observations and analyzed using an exact test for categorical data. Good knowledge was recorded in 52.7% of respondents, positive attitudes in 76.3%, adequate facilities in 62.4%, and good hygiene practices in 50.5%. The reported bivariate analyses identified associations between hygiene practices and knowledge ($p < 0.001$), attitudes ($p = 0.002$), and facility availability ($p = 0.011$). Because of the cross-sectional design, these results do not establish causation. Continuous hygiene education, accessible handwashing facilities, and supervision are recommended.

Keywords:
Knowledge; attitudes; hygiene facilities; food handlers; hygiene practices

How to Cite:

Puspita, S. D., Murdani, I., Kasma, Y., Kiswanto, Siregar, S. M. F., Yusriati, Zikra, A., Subhi, M., & Jihad, F. F. (2026). Associations of knowledge, attitudes, and facility availability with food handler hygiene practices. *Jurnal IPTEK Bagi Masyarakat, 6*(2), 664–671. https://doi.org/10.55537/j-ibm.v6i2.1907

ABSTRAK

Praktik higiene penjamah makanan merupakan salah satu unsur penting dalam pencegahan penyakit bawaan pangan. Penelitian potong lintang ini menganalisis hubungan pengetahuan, sikap, dan ketersediaan fasilitas dengan praktik higiene pada 93 penjamah makanan di 39 rumah makan Kabupaten Aceh Selatan pada Agustus 2025. Data diperoleh melalui kuesioner terstruktur dan observasi serta dianalisis menggunakan uji eksak untuk data kategoris. Sebanyak 52,7% responden memiliki pengetahuan baik, 76,3% memiliki sikap baik, 62,4% berada pada kategori fasilitas baik, dan 50,5% menunjukkan praktik higiene baik. Analisis bivariat yang dilaporkan menunjukkan hubungan antara praktik higiene dengan pengetahuan ($p < 0,001$), sikap ($p = 0,002$), dan ketersediaan fasilitas ($p = 0,011$). Desain potong lintang tidak memungkinkan penarikan kesimpulan sebab-akibat. Edukasi higiene, ketersediaan fasilitas cuci tangan, dan pengawasan berkelanjutan disarankan.

Kata kunci:
Pengetahuan; sikap; fasilitas higiene; penjamah makanan; praktik higiene

Pendahuluan

Kesehatan yang baik merupakan hak setiap individu dan menjadi prasyarat utama bagi produktivitas serta aktivitas sehari-hari. Makanan dan minuman, sebagai kebutuhan dasar manusia, berperan penting dalam mendukung kondisi tersebut. Namun demikian, pengolahan pangan yang tidak memenuhi standar higienitas berpotensi menimbulkan *foodborne disease*, yaitu penyakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan yang terkontaminasi (Dela et al., 2022).

Menurut laporan World Health Organization 2026, lebih dari 866 juta kasus penyakit bawaan makanan dan 1,52 juta kematian terjadi pada tahun 2021. Beban penyakit bawaan makanan secara tidak proporsional menimpa kelompok tertentu, terutama anak-anak di bawah usia 5 tahun, dengan beban tertinggi di negara-negara berpenghasilan rendah dan menengah (WHO, 2026).

Di Indonesia, Direktorat Kesehatan Lingkungan bersama PHEOC mencatat 163 Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan pada tahun 2017, sementara Sistem Informasi Keracunan (SIKer) mencatat lonjakan hingga

© 2026 The Author(s).
Published by Ali Institute of Research and Publication (AIRA) – Ali Bersaudara Sejahtera Foundation.
This is an open-access article under the CC BY-NC-SA license.

1.068 kejadian pada tahun sebelumnya. Sebagian besar penyakit bawaan makanan diperkirakan mencapai 10%-20% disebabkan oleh kontaminasi makanan yang dilakukan oleh penjamah makanan (Mulat et al., 2024).

Pada tingkat provinsi, laporan tahunan Balai Besar POM Aceh (2023) menunjukkan bahwa 71% sarana Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang diperiksa masih dikategorikan Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK). Pengawasan tambahan terhadap 156 fasilitas distribusi makanan di 16 Kabupaten/Kota di Aceh turut mengonfirmasi adanya kesenjangan signifikan antara regulasi keamanan pangan dan praktik aktual di lapangan.

Di Kabupaten Aceh Selatan secara khusus, Dinas Pariwisata (2023) mencatat keberadaan 39 rumah makan yang tersebar di 11 kecamatan, yaitu Bakongan, Kluet Selatan, Pasie Raja, Kluet Tengah, Tapaktuan, Samadua, Sawang, Meukek, Labuhan Haji, Labuhan Haji Timur, dan Labuhan Haji Barat, yang menjadi populasi potensial bagi penelitian ini (Dinas Pariwisata, n.d.).

Higiene, berdasarkan standar internasional (Codex Alimentarius) dan World Health Organization merupakan segala kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kelayakan pangan pada semua tahap rantai makanan (mulai dari produksi, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga konsumsi). Teori ini menegaskan bahwa penjamah makanan tidak hanya bertanggung jawab menghasilkan makanan yang lezat dan menarik secara visual, tetapi juga wajib memastikan keamanannya secara mikrobiologis.

Berdasarkan teori H. Bloom, perilaku seseorang termasuk dalam praktik higiene penjamah makanan, terdapat dua faktor perilaku yang memengaruhi praktik higiene penjamah makanan yaitu pengetahuan (*knowledge*) mengenai prinsip keamanan pangan, sikap (*attitude*) terhadap pentingnya kebersihan dalam pengolahan makanan. Selain kedua faktor tersebut, teori mengenai ketersediaan fasilitas menekankan bahwa ketersediaan fasilitas (*facility availability*) seperti akses air mengalir, sabun cuci tangan, serta alat pelindung diri (celemek, masker, sarung tangan, dan penutup kepala). Ketiga determinan ini saling melengkapi dalam membentuk praktik higiene yang konsisten sehingga dapat membantu mencegah masuknya bakteri patogen ke dalam makanan, baik yang berasal dari tubuh penjamah, peralatan, maupun lingkungan kerja. Sebaliknya, penerapan sanitasi yang tidak memadai akan meningkatkan risiko kontaminasi silang sekaligus mempercepat pertumbuhan mikroba pada bahan pangan.

Beberapa penelitian sebelumnya telah mengonfirmasi bahwa kontaminasi pangan sebagian besar disebabkan oleh perilaku penjamah yang kurang memperhatikan aspek kebersihan pribadi, seperti merokok atau berbincang saat mengolah makanan, membiarkan kuku tumbuh panjang, serta tetap bekerja meskipun dalam kondisi sakit (Dela et al., 2022; Mulat et al., 2024). Studi-studi tersebut umumnya menyoroti hubungan antara pengetahuan, sikap, dan ketersediaan fasilitas kebersihan sebagai faktor determinan praktik higiene penjamah makanan, namun sebagian besar dilakukan pada konteks industri jasa boga skala besar atau di wilayah perkotaan dengan karakteristik sosio-ekonomi berbeda. Sejauh ini, bukti empiris mengenai hubungan antar-faktor tersebut pada rumah makan skala kecil-menengah di wilayah kabupaten, khususnya di Kabupaten Aceh Selatan, masih sangat terbatas.

Hasil survei awal yang dilakukan di 4 rumah makan di Aceh Selatan menunjukkan bahwa praktik kebersihan penjamah makanan masih belum memenuhi standar yang diperlukan. Ditemukan bahwa pada proses pengolahan, mayoritas penjamah makanan tidak sepenuhnya mengenakan APD, meliputi sarung tangan, masker, maupun penutup kepala, serta tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani bahan makanan. Proses pencucian peralatan dan bahan makanan juga masih dilakukan secara seadanya tanpa air mengalir maupun sabun cuci khusus, sementara pada tahap penyajian sebagian rumah makan masih mengolah dan menyajikan makanan di area terbuka yang rentan terpapar debu jalanan. Dari segi lingkungan, ketiadaan tempat sampah tertutup menyebabkan limbah cair dibuang langsung ke selokan terbuka, menimbulkan genangan, bau tidak sedap, serta menjadi tempat berkembang biaknya lalat dan vektor penyakit. Kondisi ini menegaskan bahwa praktik higiene di sebagian besar rumah makan yang diamati masih jauh dari standar kesehatan yang diperlukan.

Kondisi ini menunjukkan bahwa masih ada bukti empiris yang sangat sedikit terkait hubungan antara faktor-faktor tersebut dan praktik kebersihan penjamah makanan pada rumah makan di Kabupaten Aceh Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hubungan antara pengetahuan, sikap, dan ketersediaan fasilitas dengan praktik higiene penjamah makanan di rumah makan Kabupaten Aceh Selatan.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain *cross-sectional*, yang bertujuan untuk mengkaji hubungan antara berbagai faktor yang memengaruhi praktik higiene penjamah makanan di rumah makan Kabupaten Aceh Selatan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2025 di 39 rumah makan yang berada di Kabupaten Aceh Selatan. Jumlah penjamah makanan pada setiap rumah makan bervariasi yaitu 1 hingga 5 orang.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja pada 39 rumah makan di Kabupaten Aceh Selatan. Teknik pengambilan sampel menggunakan *total sampling*, yaitu seluruh penjamah makanan yang memenuhi kriteria inklusi dijadikan sebagai sampel penelitian. Adapun kriteria inklusi yang ditetapkan dalam penelitian ini yaitu penjamah makanan yang bersedia berpartisipasi sebagai responden dan penjamah makanan yang sedang bekerja di rumah makan pada saat proses pengumpulan data penelitian berlangsung. Jumlah sampel dalam penelitian ini yaitu berjumlah 93 orang, seluruh penjamah yang bekerja di rumah makan Kabupaten Aceh Selatan dijadikan sampel.

Variabel independen dalam penelitian ini meliputi pengetahuan, sikap, dan ketersediaan fasilitas, sedangkan variabel dependen adalah praktik higiene penjamah makanan. Data primer diperoleh melalui wawancara menggunakan kuesioner terstruktur serta observasi menggunakan lembar *checklist* untuk menilai ketersediaan fasilitas dan praktik higiene penjamah makanan. Instrumen kuesioner yang digunakan diadaptasi dari skripsi Syifa Putri Natasya (Putri, 2023), pada sumber ini telah diuji validitas dan reliabilitasnya dengan hasil jumlah responden 30 orang dengan df = n − 2 yaitu 30 − 2 = 28, yang mana r tabel 0,361, maka dapat dinyatakan valid. Sumber ini mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan, Khususnya mengenai persyaratan higiene sanitasi pangan dan higiene penjamah makanan.

Instrumen pada penelitian sumber telah melalui pengujian validitas dan reliabilitas sebagaimana dilaporkan oleh peneliti sebelumnya. Namun, pada penelitian ini tidak dilakukan pengujian ulang terhadap instrumen. Oleh karena itu, hasil pengujian dari penelitian sumber tidak dinyatakan sebagai hasil pengujian instrumen pada responden penelitian di Kabupaten Aceh Selatan.

Instrumen pengetahuan terdiri atas 9 pertanyaan dengan pilihan jawaban benar salah. Jawaban benar diberi skor 1 dan jawaban salah diberi skor 0. Instrumen pengetahuan mencakup pemahaman mengenai prinsip higiene sanitasi pangan meliputi pemilihan bahan baku pangan, penyimpanan bahan mentah, pengolahan, penyajian serta resiko jika tidak dilakukannya higiene. Instrumen sikap disusun dengan menggunakan skala likert yang terdiri atas lima kategori jawaban, meliputi sangat setuju, setuju, kurang setuju, tidak setuju, dan sangat tidak setuju. Sikap mengukur respons afektif terhadap penerapan prinsip-prinsip tersebut, seperti sikap terhadap kewajiban mencuci tangan, pengunaan APD, memiliki kuku pendek, tidak merokok, bersin dan batuk saat mengolah makanan. Instrumen ketersediaan fasilitas yang terdiri dari 8 komponen fasilitas higiene. Setiap komponen dikategorikan menjadi lengkap dan tidak lengkap, kategori lengkap diberi skor 1 dan tidak lengkap di beri skor 0. Instrumen ini menilai kelengkapan sarana higiene sesuai regulasi, meliputi air mengalir, sabun cuci tangan, tempat cuci tangan, celemek, sarung tangan, penutup kepala, tempat sampah tertutup dan sarana penyimpanan bahan pangan yang terpisah. Instrumen praktik higiene penjamah makanan juga menggunakan lembar observasi yang terdiri dari 13 indikator praktik higiene. Setiap indikator dikategorikan menjadi memenuhi dan tidak memenuhi yang di beri skor 1 jika memenuhi dan 0 jika tidak memenuhi. Seluruh skor kemudian dikategorikan menjadi baik (76-100%) , cukup (56-75%), dan kurang (<56%). Instrumen praktik higiene menilai penerapan langsung tahapan higiene pangan di lapangan, termasuk kebersihan diri, penggunaan APD, kebersihan peralatan dan lingkungan kerja.

Analisis data dilakukan melalui analisis univariat untuk menggambarkan distribusi frekuensi setiap variabel dan analisis bivariat untuk menilai hubungan antara pengetahuan, sikap, dan ketersediaan fasilitas denga praktik higiene penjamah makanan. Analisis bivariat menggunakan uji yang sesuai tabel kontingensi berukuran 3 x 3 dengan tingkat kemaknaan $\alpha = 0,05$ mengingat terdapat sel dengan frekuensi harapam kecil, pemilihan metode pengujian mempertimbangkan pemenuhan asumsi uji *chi-square*. Apabila asumsi tersebut tidak terpenuhi, digunakan uji *exact* untuk tabel kontingensi atau pendekatan *Monte Carlo* yang sesuai. Nilai p dan kesimpulan hubungan ditetapkan berdasarkan hasil analisis statistik final.

Hasil

Karakteristik Responden

Karakteristik 93 responden berdasarkan masa kerja, jenis kelamin, dan usia disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik responden

Karakteristik	Kategori	n	%
Lama Bekerja	1 Minggu-11 Bulan	26	28%
Lama Bekerja	1-5 Tahun	54	58%
Lama Bekerja	6 -10 Tahun	5	5,4%
Lama Bekerja	> 10 Tahun	8	8,6%
Total	**Total**	**93**	**100%**
Jenis Kelamin	Laki-Laki	23	24,7%
Jenis Kelamin	Perempuan	70	75,3%
Total	**Total**	**93**	**100%**
Usia	18 Tahun-30 Tahun	45	48,4%
Usia	31 Tahun-45 Tahun	28	30,1%
Usia	>45 Tahun	20	21,5%
Total	**Total**	**93**	**100%**

Sebagian besar responden memiliki masa kerja 1–5 tahun (54 orang; 58%), berjenis kelamin perempuan (70 orang; 75,3%), dan berusia 18–30 tahun (45 orang; 48,4%).

Distribusi Variabel Penelitian

Distribusi kategori pengetahuan, sikap, ketersediaan fasilitas, dan praktik higiene pada seluruh responden ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi univariat variabel

Variabel	Kategori	n	%
Pengetahuan	Kurang	12	12,9%
Pengetahuan	Cukup	32	34,4%
Pengetahuan	Baik	49	52,7%
Total	**Total**	**93**	**100%**
Sikap	Kurang	2	2,2%
Sikap	Cukup	20	21,5%
Sikap	Baik	71	76,3%
Total	**Total**	**93**	**100%**
Ketersediaan Fasilitas	Kurang	10	10,8%
Ketersediaan Fasilitas	Cukup	25	26,9%
Ketersediaan Fasilitas	Baik	58	62,4%
Total	**Total**	**93**	**100%**
Praktik Higiene	Kurang	33	35,5%
Praktik Higiene	Cukup	13	14%
Praktik Higiene	Baik	47	50,5%
Total	**Total**	**93**	**100%**

Sebagian besar penjamah makanan memiliki pengetahuan baik (52,7%), sikap baik (76,3%), ketersediaan fasilitas baik (62,4%), dan praktik higiene baik (50,5%).

Hubungan Pengetahuan dengan Praktik Higiene

Tabulasi silang kategori pengetahuan dengan praktik higiene ditunjukkan pada Tabel 3. Persentase pada sel tabel dihitung terhadap keseluruhan 93 responden, bukan persentase di dalam masing-masing kategori.

Tabel 3. Hubungan pengetahuan dengan praktik higiene

Pengetahuan	Kurang n (%)	Cukup n (%)	Baik n (%)	Jumlah n (%)
Kurang	9 (9,7%)	0 (0%)	3 (3,2%)	12 (12,9%)
Cukup	16 (17,2%)	9 (9,7%)	7 (7,5%)	32 (34,4%)
Baik	8 (8,6%)	4 (4,3%)	37 (39,8%)	49 (52,7%)
Total	**33 (35,5%)**	**13 (14%)**	**47 (50,5%)**	**93 (100%)**

Pengetahuan baik ditemukan pada 49 responden, dengan 37 di antaranya memiliki praktik higiene baik (37/49; 75,5%). Nilai p yang dilaporkan untuk hubungan tersebut adalah $p < 0,001$. Jenis uji eksak yang digunakan untuk tabel 3 × 3 perlu ditegaskan dalam laporan analisis statistik.

Hubungan Sikap dengan Praktik Higiene

Tabulasi silang sikap dan praktik higiene disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Hubungan sikap dengan praktik higiene

Sikap	Kurang n (%)	Cukup n (%)	Baik n (%)	Jumlah n (%)
Kurang	2 (2,2%)	0 (0%)	0 (0%)	2 (2,2%)
Cukup	10 (10,8%)	6 (6,5%)	4 (4,3%)	20 (21,5%)
Baik	21 (22,6%)	7 (7,5%)	43 (46,2%)	71 (76,3%)
Total	**33 (35,5%)**	**13 (14%)**	**47 (50,5%)**	**93 (100%)**

Dari 71 responden dengan sikap baik, 43 orang menunjukkan praktik higiene baik (60,6%). Pada kategori sikap cukup, empat dari 20 responden menunjukkan praktik higiene baik (20%). Nilai p yang dilaporkan adalah $p = 0,002$.

Hubungan Ketersediaan Fasilitas dengan Praktik Higiene

Hubungan ketersediaan fasilitas dan praktik higiene dilaporkan pada Tabel 5.

Tabel 5. Hubungan ketersediaan fasilitas dengan praktik higiene

Fasilitas	Kurang n (%)	Cukup n (%)	Baik n (%)	Jumlah n (%)
Kurang	6 (6,5%)	2 (2,2%)	2 (2,2%)	10 (10,8%)
Cukup	11 (11,8%)	6 (6,5%)	8 (8,6%)	25 (26,9%)
Baik	16 (17,2%)	5 (5,4%)	37 (39,8%)	58 (62,4%)
Total	**33 (35,5%)**	**13 (14%)**	**47 (50,5%)**	**93 (100%)**

Sebanyak 37 dari 58 responden dengan fasilitas baik memiliki praktik higiene baik (63,8%). Persentasenya lebih tinggi dibandingkan kategori fasilitas cukup (8/25; 32%) dan kurang (2/10; 20%). Nilai p yang dilaporkan adalah $p = 0,011$. Sumber: Data primer, diolah penulis.

Diskusi

Hubungan Pengetahuan dengan Praktik Higiene

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 93 penjamah di rumah makan Kabupaten Aceh Selatan, responden dengan pengetahuan baik memiliki proporsi praktik higiene kategori baik sebesar 75,5% (37 dari 49 responden). Sementara itu, proporsi praktik higiene kategori baik pada responden dengan pengetahuan cukup sebesar 21,9% (7 dari 32 responden) dan pada responden dengan pengetahuan kurang sebesar 25,0% (3 dari 12 responden). Sehingga, mayoritas responden terkait hubungan pengetahuan terhadap praktik higiene termasuk dalam kategori memiliki pengetahuan yang baik. Analisis bivariat melaporkan hubungan antara pengetahuan terhadap praktik higiene, di mana nilai p sebesar $p < 0,001$. Temuan ini menunjukkan bahwa pengetahuan mengenai higiene makanan dapat menjadi salah satu faktor yang berkaitan dengan penerapan praktik higiene dalam pengolahan makanan. Penjamah makanan yang memiliki pengetahuan lebih baik cenderung lebih memahami pentingnya menjaga kebersihan diri, menggunakan perlengkapan pelindung yang sesuai, serta menjaga kebersihan peralatan dan lingkungan pengolahan makanan.

Kondisi tersebut tampak jelas di lokasi penelitian, di mana sebagian besar penjamah makanan belum menerapkan praktik mencuci tangan selama proses pengolahan makanan berlangsung. Selain itu, penggunaan masker dan sarung tangan plastik sekali pakai juga masih diabaikan, ditambah dengan kebiasaan berbicara saat sedang bekerja. Adapun dari segi penyimpanan bahan-bahan, praktik yang diterapkan telah sesuai dengan ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Kementerian Kesehatan Nomor 2 Tahun (2023) pada Pelaksanan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan. Sebaiknya, wadah yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan harus terpisah dan tertutup rapat agar kualitas dan kebersihan makanan tetap terjaga. Terkait pemilihan bahan makanan, penyimpanan seharusnya dilakukan berdasarkan jenis bahan, baik basah maupun kering, dengan sistem penyusunan yang tertata dengan baik. Kondisi di lapangan menunjukkan bahwa bahan makanan sebelum digunakan cenderung belum dipilah maupun disusun sesuai kategorinya.

Desandri et al. (2024) melaporkan 17 penjamah makanan dengan pengetahuan baik (56,7%) dan 13 penjamah makanan dengan pengetahuan kurang baik (43,3%), serta hubungan bermakna secara statistik ($p < 0,001$). Temuan tersebut mendukung pentingnya pengetahuan higiene, meskipun perbedaan karakteristik lokasi dan responden perlu diperhatikan.

Mayasari et al. (2023) melaporkan 29 dari 43 responden (67,4%) dengan pengetahuan kurang baik dan 14 responden (32,6%) dengan pengetahuan baik. Penelitian tersebut juga melaporkan hubungan bermakna pada analisis bivariat ($p < 0,001$).

Akbar et al. (2023) melaporkan hubungan antara pengetahuan dan penerapan higiene sanitasi ($p < 0,001$). Baringbing et al. (2023) juga menemukan hubungan pada penjamah makanan industri rumah tangga ($p = 0,008$), sedangkan Ferly et al. (2023) melaporkan hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene di lokasi penelitian mereka ($p = 0,001$). Temuan-temuan tersebut mendukung interpretasi bahwa pengetahuan berkaitan dengan praktik higiene, tetapi tidak membuktikan sebab-akibat.

Pengetahuan merupakan faktor yang dapat berkaitan dengan perilaku seseorang. Semakin tinggi pengetahuan seseorang, semakin besar pula kecenderungannya untuk berperilaku secara benar dalam aktivitas sehari-hari. Di sisi lain, minimnya pengetahuan berpotensi menimbulkan praktik higiene yang tidak sesuai standar, yang pada akhirnya dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan dan munculnya penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) (Andini et al., 2025).

Menurut asumsi peneliti, rendahnya pengetahuan pada responden dapat disebabkan oleh berbagai faktor, antara lain masih terbatasnya paparan informasi terkait higiene sanitasi makanan yang diterima responden, serta tingkat pendidikan responden yang bervariasi sehingga memengaruhi kemampuan dalam memahami dan mencerna informasi yang diberikan. Pengetahuan tentang higiene sanitasi rumah makan sangat penting dimiliki oleh seluruh pemilik rumah makan, baik aspek keamanan pangan maupun penyajian makanan yang baik kepada konsumen. Namun, hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan sebagian penjamah makanan masih tergolong kurang baik, sehingga diperlukan upaya peningkatan pengetahuan melalui edukasi yang berkelanjutan.

Meskipun demikian, pengetahuan yang baik tidak selalu menjamin seluruh praktik higiene diterapkan dengan benar. Penerapan pengetahuan dalam kegiatan sehari-hari juga dapat dipengaruhi oleh kebiasaan kerja, ketersediaan fasilitas, pengawasan pemilik rumah makan, serta kondisi lingkungan kerja. Oleh karena itu, edukasi perlu disertai pembinaan dan pengawasan agar praktik higiene diterapkan secara konsisten.

Hubungan Sikap dengan Praktik Higiene

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 60,6% responden dengan sikap baik memiliki praktik higiene kategori baik, dibandingkan dengan 20,0% responden dengan sikap cukup. Pada kategori sikap kurang, tidak terdapat responden dengan praktik higiene kategori baik, tetapi kategori ini hanya terdiri atas dua responden sehingga interpretasinya perlu dilakukan secara hati-hati. Sehingga, mayoritas responden terkait hubungan sikap terhadap praktik higiene termasuk dalam kategori memiliki sikap yang baik. Analisis bivariat melaporkan hubungan antara sikap terhadap praktik higiene, di mana nilai p sebesar $0,002 < 0,05$. Temuan ini mengindikasikan bahwa sikap penjamah makanan berkaitan dengan penerapan praktik higiene dalam pengolahan makanan.

Sejalan dengan penelitian Hartini Supri (2022) menunjukkan bahwa hasil analisis uji korelasi *Rank Spearman* untuk variabel sikap penjamah makanan dengan praktik higiene sanitasi yaitu diperoleh nilai p sebesar 0,004 (p < 0,05) yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan praktik higiene sanitasi. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Razhiqa (2024), sikap terhadap perilaku higiene menunjukkan bahwa sebanyak 38 (63,3%) penjamah makanan bersikap positif cenderung berperilaku baik juga, serta sedikitnya 22 (36,7%) penjamah makanan diantaranya bersikap positif namun berperilaku higiene yang kurang baik. Sedangkan, sebanyak 29 (63,0%) penjamah makanan yang bersikap negatif cenderung berperilaku higieneyang kurang baik, serta sedikitnya 17 (37,0%) penjamah makanan diantaranya bersikap negatif namun berperilaku baik. Hasil analisis sikap dengan perilaku mempunyai hubungan (nilai p0,013) (Alghifari, 2024).

Fitrianto dan Wulandari (2023) melaporkan hubungan antara sikap dan higiene personal penjamah makanan (p = 0,048). Yonathan (2022) juga membahas kaitan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi. Karena masing-masing penelitian menggunakan populasi dan instrumen yang berbeda, hasil tersebut digunakan sebagai pembanding, bukan sebagai bukti kausal.

Sejalan dengan hal tersebut, penelitian yang dilakukan Sajdah et al. (2023) juga menunjukkan adanya hubungan antara sikap dengan praktik higiene pada tenaga penjamah makanan yang berada di rumah makan. Hal ini menandakan bahwa sikap merupakan faktor pendukung bagi tenaga penjamah makanan (Sajdah et al., 2023).

Sikap dan praktik higiene merupakan dua hal yang berbeda. Sikap menggambarkan pandangan, penerimaan, atau kecenderungan penjamah makanan terhadap pentingnya higiene, sedangkan praktik higiene menggambarkan tindakan nyata yang dilakukan selama bekerja. Oleh karena itu, seseorang dapat memiliki sikap positif terhadap kebersihan makanan, tetapi belum tentu menerapkan seluruh tindakan higiene secara konsisten.

Sikap positif tidak selalu diikuti oleh praktik higiene yang sesuai. Penjamah makanan dapat memahami dan menyetujui pentingnya kebersihan, tetapi belum tentu menerapkannya secara konsisten ketika bekerja, kondisi tersebut dapat berkaitan dengan kebiasaan, tuntutan pekerjaan, keterbatasan waktu, ketersediaan sarana, dan pengawasan. Dengan demikian, pembinaan higiene sebaiknya tidak hanya diarahkan pada pembentukan sikap positif, tetapi juga pada penerapan perilaku melalui praktik langsung dan pengawasan rutin.

Hubungan Ketersediaan Fasilitas dengan Praktik Higiene

Berdasarkan tabel silang, proporsi praktik higiene kategori baik pada responden dengan ketersediaan fasilitas baik mencapai 63,8% (37 dari 58 responden). Proporsi tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan kategori fasilitas cukup sebesar 32,0% (8 dari 25 responden) dan kategori fasilitas kurang sebesar 20,0% (2 dari 10 responden). Pola ini menunjukkan bahwa praktik higiene kategori baik lebih banyak ditemukan pada responden yang memiliki fasilitas memadai. Mayoritas responden terkait hubungan ketersediaan fasilitas terhadap praktik higiene termasuk dalam kategori memiliki ketersediaan fasilitas yang baik. Analisis bivariat melaporkan hubungan antara ketersediaan fasilitas terhadap praktik higiene, di mana nilai p sebesar 0,011 < 0,05. Ketersediaan fasilitas yang memadai dapat mendukung penerapan higiene karena menyediakan sarana yang diperlukan untuk menjaga kebersihan diri, peralatan, serta lingkungan pengolahan makanan, tetapi fasilitas yang memadai saja tidak menjamin penggunaannya secara konsisten. Oleh sebab itu, penyediaan fasilitas perlu disertai pemeliharaan dan pengawasan penggunaannya.

Sebaliknya, keterbatasan fasilitas dapat menjadi hambatan bagi penjamah makanan untuk menerapkan praktik higiene secara optimal, meskipun mereka memiliki pengetahuan dan sikap yang baik. Oleh karena itu, peningkatan praktik higiene perlu didukung oleh penyediaan fasilitas yang sesuai, pemeliharaan sarana, serta pengawasan penggunaannya oleh pemilik rumah makan.

Silvia et al. (2024) melaporkan hubungan bermakna antara ketersediaan fasilitas dan penerapan higiene sanitasi (p = 0,001). Andini et al. (2025) juga melaporkan hubungan antara ketersediaan sarana dan perilaku higiene di rumah makan (p = 0,005). Kesesuaian arah temuan ini menguatkan pentingnya sarana pendukung, dengan tetap memperhatikan perbedaan desain dan karakteristik sampel.

Ketersediaan fasilitas higiene pada penelitian ini diukur pada tingkat penjamah makanan (n = 93). Berdasarkan skor total, sebagian besar responden (62,4%) berada pada kategori memiliki ketersediaan fasilitas yang baik. Meski demikian, analisis per komponen menunjukkan bahwa beberapa fasilitas masih belum tersedia secara memadai, seperti sarung tangan, penutup kepala dan celemek. Sebagian responden tidak menggunakan celemek dan penutup kepala karena merasa pakaian dan tangan mereka sudah bersih. Kondisi ini perlu diperhatikan karena ketersediaan fasilitas termasuk faktor pemungkin (*enabling factor*) yang memengaruhi perilaku seseorang. Dengan demikian, meskipun kategori fasilitas secara keseluruhan tergolong baik, perlengkapan komponen yang belum tersedia, seperti celemek, penutup kepala, masker, serta tempat cuci tangan dengan sabun tetap diperlukan untuk menunjang praktik higiene yang optimal.

Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, desain penelitian *cross sectional*- menyebabkan pengukuran variavel independen dan dependen dilakukan pada periode yang sama, sehingga hubungan yang ditemukan tidak dapat digunakanuntuk memastikan hubungan sebab-akibat. Kedua, instrumen penelitian diadopsi dan disesuaikan dari peneliti sebelumnya, tetapi tidak dilakukan uji validitas dan reliabilitas pada konteks penelitian di Kabupaten Aceh Selatan. Oleh karena itu kesesuaian karakteristik pengukuran instrumen

yang telah diadaptasi dengan kondisi responden penelitian ini belum dikonfirmasi melalui pengujian ulang. Ketiga, penilaian praktik higiene melalui observasi menggambarkan perilaku penjamah makanan pada saat pengamatan dan belum tentu sepenuhnya mewakili kebiasaan mereka dalam setiap situasi kerja.

Kesimpulan

Penelitian pada 93 penjamah makanan di 39 rumah makan Kabupaten Aceh Selatan menunjukkan bahwa 52,7% responden memiliki pengetahuan baik, 76,3% memiliki sikap baik, 62,4% berada pada kategori ketersediaan fasilitas baik, dan 50,5% menunjukkan praktik higiene baik. Analisis bivariat yang dilaporkan menunjukkan hubungan antara praktik higiene dan pengetahuan ($p < 0,001$), sikap ($p = 0,002$), serta ketersediaan fasilitas ($p = 0,011$). Temuan ini bersifat asosiasi dan tidak membuktikan hubungan sebab-akibat karena desain penelitian potong lintang. Pembinaan higiene, kelengkapan fasilitas kerja, serta pemantauan perilaku penjamah makanan tetap diperlukan.

Bagi pemilik rumah makan diharapkan menyediakan fasilitas higiene dan sanitasi yang memadai, seperti tempat cuci tangan dengan air mengalir, sabun, tisu atau alat pengering tangan, tempat sampah tertutup, serta alat pelindung diri agar penjamah makanan dapat menerapkan praktik higiene secara optimal. Bagi penjamah makanan diharapkan menerapkan praktik higiene secara konsisten selama proses pengolahan, penyajian, dan penyimpanan makanan sesuai dengan prinsip keamanan pangan untuk meminimalkan risiko kontaminasi. Bagi peneliti selanjutnya disarankan menambah variabel lain yang berpotensi memengaruhi praktik higiene penjamah makanan seperti budaya kerja, beban kerja, pengalaman kerja, pengawasan dengan menggunakan metode observasi berulang atau desain penelitian longitudinal agar diperoleh gambaran hubungan yang lebih komprehensif.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada seluruh pemilik dan penjamah makanan di rumah makan wilayah Kabupaten Aceh Selatan yang telah bersedia menjadi responden serta berpartisipasi dalam penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dinas Pariwisata Kabupaten Aceh Selatan yang telah memberikan akses terkait data yang peneliti perlukan, kepada pembimbing yang telah memberikan arahan dan motivasi serta masukan yang sangat berarti selama penyusunan artikel ini, terima kasih juga untuk seluruh pihak yang telah membantu proses pengumpulan data, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik.

Deklarasi

Penggunaan Kecerdasan Artifisial

AI digunakan dalam artikel ini untuk memeriksa tata bahasa, ejaan, dan kejelasan struktur kalimat. Penulis telah memeriksa keakuratan yang dihasilkan dengan bantuan AI, dan menyatakan bertanggung jawab atas artikel ini.

Kontribusi Penulis

Kontribusi individual sembilan penulis dalam konseptualisasi, pengumpulan data, analisis, penulisan, dan penyuntingan perlu dikonfirmasi sebelum publikasi.

Pendanaan

Sumber pendanaan belum dinyatakan secara eksplisit dalam naskah yang diterima; memerlukan konfirmasi penulis.

Konflik Kepentingan

Pernyataan konflik kepentingan belum tersedia dalam naskah sumber dan perlu dikonfirmasi oleh seluruh penulis.

Persetujuan Etik

Penelitian melibatkan 93 responden melalui wawancara dan observasi. Status persetujuan etik dan persetujuan partisipasi perlu dikonfirmasi dengan dokumen penelitian.

Pernyataan Ketersediaan Data

Akses terhadap data dan instrumen penelitian belum dijelaskan dalam naskah sumber; penulis perlu menyatakan ketentuan ketersediaan dan perlindungan privasi data.

Daftar Pustaka

Akbar, H. N., Lanita, U., & Hidayati, F. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi pada kantin sekolah dasar di Kota Sungai Penuh tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi, 7*(1), 55–64. https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.22534

Andini, P., Hidayati, F., Fitri, A., S, O. L., & S, H. D. (2025). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025. *PubHealth Jurnal Kesehatan Masyarakat, 4*(2), 164–170. https://doi.org/10.56211/pubhealth.v4i2.1256

Badan Pengawas Obat dan Makanan di Aceh. (2023). *Laporan kinerja BBPOM di Aceh tahun 2023*

Baringbing, I. J., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi, 7*(1), 31–40. https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.23552

Dela, D., Budiman, B., & Eka, E. (2022). Studi pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah makan Pogaian Beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Kolaboratif Sains, 5*(3), 155–158. https://doi.org/10.56338/jks.v5i3.2310

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. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan, 6*(1), 56–63. https://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/view/1614

Dinas Pariwisata Kabupaten Aceh Selatan. (n.d.). *Data restoran, rumah makan, dan kafe tahun 2023* [Data administratif belum terverifikasi].

Ferly, D. D., Gusti, A., Awaluddin, A., Nur, E., & Mukhlis, M. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Air Manis Kota Padang tahun 2023. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mandiri, 2*(1), 26–38. https://doi.org/10.33761/jklm.v2i2.1125

Fitrianto, W. C., & Wulandari, W. (2023). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan personal hygiene pada penjamah makanan kantin sekolah dasar di Kecamatan Banjarsari. *Jurnal Ners, 7*(2), 1241–1246. https://doi.org/10.31004/jn.v7i2.17036

Hartini Supri. (2022). Hubungan tingkat pengetahuan higiene sanitasi dan sikap dengan praktik higiene sanitasi makanan. *Nutrizione, 2*(2), 16–26. https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/nutrizione/

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan*

Mayasari, D., Heryanto, E., & Lilia, D. (2023). Analisis faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi rumah makan. *Babul Ilmi Jurnal Ilmiah Multi Science Kesehatan, 15*(2). https://doi.org/10.36729/bi.v15i2.1147

Mulat, M., Birri, D. J., Kibret, T., Alemu, W. M., Geteneh, A., & Mihret, W. (2024). Food safety knowledge, attitude, and hygienic practices of food handlers in Yeka Sub-city, Addis Ababa, Ethiopia: A descriptive cross-sectional study. *Environmental Health Insights, 18*. https://doi.org/10.1177/11786302241288855

Putri, N. S. (2023). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Alam Barajo Kota Jambi tahun 2023*.

Razhiqa Syahru Alghifari. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene penjamah makanan pada warung makan. *Sumber publikasi belum teridentifikasi, 2*, 306–312.

Sajdah, A. A. A., Kurniawan, D., & Suhelmi, R. (2023). The relationship of knowledge and attitudes towards hygiene practices of food handlers in restaurant in the work area of Wonorejo Health Center. *HIGIENE: Jurnal Kesehatan Lingkungan, 8*(3), 155–160. https://doi.org/10.24252/higiene.v8i3.32437

Silvia, N., Sarwoko, S., Budianto, Y., & Novitry, F. (2024). Faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada tempat pengolahan makanan di Kecamatan Muara Enim tahun 2024. *Innovative: Journal of Social Science Research, 4*(5), 2043–2051. https://doi.org/10.31004/innovative.v4i5.15091

World Health Organization. (2026, June 4). *Food safety*. https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

Yonathan, V. C. (2022). *Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Serangan Denpasar Selatan tahun 2022*.