

Hubungan Sikap dan Pengetahuan Penjamah Makanan terhadap Perilaku *Personal Hygiene* pada Usaha Katering Pabrik di Mojosoongo, Boyolali

Navisa Winayu Fitriani¹, Denny Saptono Fahrurodzi^{2*}

^{1,2}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta

Abstrak

Higiene dan sanitasi makanan merupakan isu kesehatan masyarakat yang sangat krusial. Menurut data WHO, kontaminasi pangan menyebabkan 600 juta kasus penyakit dan 420.000 kematian di seluruh dunia setiap tahunnya. Di Indonesia, ribuan insiden serupa juga dilaporkan sebagai dampak dari proses pengolahan makanan yang tidak higienis. Penelitian ini bertujuan menganalisis hubungan sikap dan pengetahuan penjamah makanan terhadap praktik *Personal hygiene* di industri katering. Penelitian menggunakan desain observasional cross-sectional dengan pendekatan kuantitatif pada penjamah makanan di Catering Pabrik di Mojosoongo, Boyolali. Populasi sebanyak 50 penjamah makanan diambil seluruhnya dengan teknik total sampling karena kurang dari 100 individu. Penelitian dilakukan mulai Desember 2025 hingga selesai menggunakan kuesioner untuk sikap (12 item, baik ≥ 43) dan pengetahuan (10 item, tinggi ≥ 7 benar), observasi untuk perilaku (10 item, baik ≥ 7), serta analisis univariat frekuensi dan bivariat Chi-Square dengan SPSS dan Excel pada signifikansi 0,05. Mayoritas responden perempuan (60%), usia 46-54 tahun (38%), pendidikan SMA (84%), lama kerja 6-10 tahun (52%), dan pernah pelatihan (64%). Sebanyak 58% memiliki sikap baik, 82% pengetahuan tinggi, dan 68% perilaku baik; tidak ada hubungan sikap dengan perilaku (nilai $p = 0,658$), tetapi ada hubungan signifikan pengetahuan dengan perilaku (nilai $p = 0,001$). Temuan ini menunjukkan pengetahuan mendorong perilaku hygiene lebih kuat daripada sikap. Disarankan pelatihan rutin pengetahuan hygiene untuk meningkatkan keamanan pangan katering.

Kata Kunci: Katering, Pengetahuan, Penjamah makanan, Personal hygiene, Sikap

Abstract

Food hygiene and sanitation are crucial public health issues. According to WHO data, food contamination causes 600 million cases of disease and 420,000 deaths worldwide each year. In Indonesia, thousands of similar incidents have also been reported as a result of unhygienic food processing. This study aims to analyze the relationship between food handlers' attitudes and knowledge towards *Personal hygiene* practices in the catering industry. The study used a cross-sectional observational design with a quantitative approach on food handlers at a catering factory in Mojosoongo, Boyolali. A population of 50 food handlers was taken entirely using a total sampling technique because there were fewer than 100 individuals. The study was conducted from December 2025 until completion using questionnaires for attitudes (12 items, good ≥ 43) and knowledge (10 items, high ≥ 7 correct), observations for behavior (10 items, good ≥ 7), as well as univariate frequency and bivariate Chi-Square analysis with SPSS and Excel at a significance level of 0.05. The majority of respondents were female (60%), aged 46-54 years (38%), had a high school education (84%), had worked for 6-10 years (52%), and had received training (64%). Fifty-eight percent had good attitudes, 82% had high knowledge, and 68% had good behavior; there was no relationship between attitude and behavior (p -value = 0.658), but there was a significant relationship between knowledge and behavior (p -value = 0.001). These findings indicate that knowledge drives hygiene behavior more strongly than attitude. Routine hygiene knowledge training is recommended to improve food safety in catering.

Keywords: Catering, Knowledge, Food handlers, Personal hygiene, Attitude

Pendahuluan

Personal hygiene mencakup pengetahuan, sikap, dan praktik kebiasaan yang bertujuan untuk meningkatkan derajat kesehatan, menjaga kebersihan diri, serta meningkatkan rasa percaya diri. Selain aspek estetika, penerapan hygiene perorangan secara konsisten berfungsi sebagai langkah preventif dalam memutus rantai penularan penyakit⁽¹⁾. Kebersihan dan sanitasi makanan menjadi salah satu isu kesehatan krusial dimana makanan yang terkontaminasi

*Korespondensi:

Denny Saptono Fahrurodzi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Jl. Ahmad Yani, Pabelan, Kartasura, Jawa Tengah, Indonesia, 57162, E-mail: dsf795@ums.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.70304/jmsi.v5i01.85>

Copyright © 2026, Jurnal Masyarakat Sehat Indonesia, E-ISSN: 2828-1381, P-ISSN: 2828-738X

menjadi ancaman kesehatan global, dimana *World Health Organization* mencatat 600 juta kasus penyakit akibat makanan dan 420.000 kematian setiap tahunnya, termasuk 125.000 anak di bawah usia lima tahun⁽²⁾.

Secara regional dan nasional di Indonesia, BPOM melaporkan 10.700 kejadian luar biasa keamanan makanan antara 2009-2013, yang menyebabkan 411.500 kasus penyakit dan 2.500 kematian sering kali karena pengolahan makanan yang tidak higienis. Penyakit bawaan makanan masih menjadi beban kesehatan masyarakat di negara berkembang meski berbagai upaya preventif, seperti pelatihan penjamah makanan serta pendidikan konsumen telah dilakukan⁽³⁾. Bahkan di tingkat lokal, seperti usaha catering di Boyolali, penjamah makanan masih sering mengabaikan praktik *Personal hygiene*, misalnya mencuci tangan atau menggunakan pelindung diri, meskipun sudah ada regulasi seperti Permenkes No. 2/2023 tentang sanitasi.

Higiene penjamah makanan merupakan faktor krusial dalam menjamin keamanan dan kualitas hidangan yang disajikan. *Personal hygiene* adalah salah satu faktor terpenting yang mendukung terciptanya proses pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Kurangnya pengetahuan mengenai prosedur pengolahan yang benar sering kali menjadi penyebab utama masalah sanitasi yang berisiko merusak standar keamanan pangan⁽⁴⁾.

Keamanan pangan tetap menjadi hal yang sangat penting secara nasional dan internasional karena tingginya permintaan akan keamanan pangan dan tantangan besar dalam memproduksi dan menjaga pasokan pangan yang aman⁽⁵⁾. Oleh karena itu, penjamah makanan wajib mengintegrasikan praktik kebersihan diri dan lingkungan, termasuk penggunaan atribut kerja seperti celemek untuk menjaga sterilitas selama proses pengolahan⁽⁶⁾.

Standar kesehatan ini mencakup tindakan preventif yang ketat seperti pemeliharaan sanitasi area kerja, mencuci tangan, serta penggunaan alat pelindung diri guna meminimalkan risiko transmisi penyakit melalui makanan⁽⁷⁾. Tingkat pengetahuan dan sikap individu terhadap kebersihan diri merupakan determinan utama yang memengaruhi perilaku higiene perorangan pada penjamah makanan⁽⁸⁾. Pada dasarnya, perilaku *Personal hygiene* penjamah makanan dipengaruhi oleh sinergi antara faktor internal seperti pengetahuan, sikap, dan tradisi masyarakat serta faktor eksternal berupa ketersediaan fasilitas kesehatan yang mendukung terbentuknya kebiasaan kerja yang higienis⁽⁹⁾.

Peningkatan jumlah usaha catering menghadirkan tantangan signifikan dalam menjaga keamanan pangan. Seiring dengan meningkatnya kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh rendahnya standar sanitasi, aspek kebersihan kini menjadi perhatian utama. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan sikap dan pengetahuan penjamah makanan terhadap perilaku *Personal hygiene* pada industri catering.

Metode

Penelitian ini termasuk dalam penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode pendekatan observasional dengan design cross-sectional. Penelitian ini menganalisis hubungan antara variabel sikap dan pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku *Personal hygiene* pada saat yang bersamaan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember tahun 2025 sampai selesai di catering pabrik daerah Mojosongo, Boyolali. Populasi atau sampel atau subjek yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah Penjamah Makanan yang bekerja di Catering pabrik dengan jumlah 50 orang. Cara pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode total sampling, karena populasi dalam penelitian ini sedikit yaitu kurang dari 100 individu.

Variabel independen dalam penelitian ini meliputi pengetahuan dan sikap penjamah makanan, sedangkan variabel dependen yang diteliti adalah perilaku *Personal hygiene*. Data dikumpulkan menggunakan instrumen kuesioner yang disebarkan secara langsung kepada para penjamah makanan pada jasa boga (catering) pabrik di wilayah Mojosongo, Boyolali. Kuesioner variabel sikap terdiri dari 12 pernyataan, dikategorikan "baik" jika skor \geq

43 dan "kurang baik" jika skor <43. Variabel pengetahuan terdiri dari 10 pertanyaan, dikategorikan "tinggi" jika responden menjawab benar ≥ 7 pertanyaan, dan "rendah" jika <7. Sedangkan variabel perilaku terdiri dari 10 pernyataan, dikategorikan "baik" jika skor observasi ≥ 7 , dan "kurang baik" jika <7. Sehingga sehingga seluruh populasi yang memenuhi kriteria dijadikan responden.

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara univariat untuk melihat distribusi frekuensi dan bivariat melalui uji *Chi-Square* pada taraf signifikansi 0,05. Pengolahan data dilakukan menggunakan perangkat lunak *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) dan *Microsoft Excel* melalui tahapan editing, coding, entry data, dan tabulating. Sebelum analisis dilakukan, instrumen penelitian terlebih dahulu melalui uji validitas guna memastikan ketepatan butir pertanyaan, serta uji reliabilitas untuk menjamin konsistensi dan stabilitas instrumen dalam mengukur variabel bebas maupun terikat.

Hasil

Berdasarkan analisis univariat yang menjelaskan tentang karakteristik responden dengan jumlah responden sebanyak 50 responden yaitu berupa jenis kelamin, usia, pendidikan, lama bekerja, dan pelatihan/ workshop.

Tabel 1. Tabel Karakteristik Responden

Variabel	Kategori	n	%
Jenis Kelamin	Laki-laki	20	40
	Perempuan	30	60
Usia	19-27	10	20
	28-36	5	10
	37-45	8	16
	46-54	19	38
	55-63	8	16
Lama Bekerja (tahun)	1-5	22	44
	6-10	26	52
	11-15	2	4
Pelatihan	Ya	32	64
	Tidak	18	36

Berdasarkan tabel distribusi karakteristik responden, menunjukkan hasil bahwa pada jenis kelamin laki-laki sebanyak 20 responden (40%) dan jenis kelamin perempuan 30 responden (60%). Berdasarkan hasil data usia responden menunjukkan pada usia 19- 27 tahun sebanyak 10 responden (20%), usia 28-36 tahun sebanyak 5 responden (10%), usia 37-45 tahun sebanyak 8 responden (16%), usia 46-54 tahun sebanyak 19 responden (38%), usia 55-63 tahun sebanyak 8 responden (16%). Berdasarkan hasil data pendidikan terakhir responden, menunjukkan bahwa pada pendidikan D3/S1 sebanyak 1 responden (2%), SMA sebanyak 42 responden (84%), SMP sebanyak 3 reponden (6%), dan SD sebanyak 4 responden (8%). Berdasarkan hasil data lama berjualan responden, menunjukkan bahwa responden yang sudah bekerja selama 1-5 tahun sebanyak 22 responden (44%), 6-10 tahun sebanyak 26 responden (52%), 11-15 tahun sebanyak 2 responden (4%). Data menunjukkan bahwa sebagian responden telah memiliki riwayat keikutsertaan dalam pelatihan maupun workshop terkait higiene sanitasi. sebanyak 32 responden (64%), dan yang tidak pernah mendapatkan pelatihat/ workshop sebanyak 18 responden (36%).

Berdasarkan data pada tabel 2 distribusi frekuensi, Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden menunjukkan kecenderungan sikap yang positif terhadap variabel yang diteliti, yaitu sebanyak 29 orang (58%), sedangkan 21 responden (42%) memiliki sikap kurang baik. Pada variabel pengetahuan, sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat

pengetahuan yang tinggi, yakni sebanyak 41 orang (82%), sementara 9 responden (18%) berada pada kategori rendah. Sejalan dengan hal tersebut, pada variabel perilaku tercatat sebanyak 34 responden (68%) telah menunjukkan perilaku yang baik, meskipun masih terdapat 16 responden (32%) yang dikategorikan memiliki perilaku kurang baik dalam praktik *Personal hygiene*.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Sikap, Pengetahuan, dan Perilaku Penjamah Makanan

Variabel	Kategori	n	%
Sikap Penjamah Makanan	Baik	29	58
	Kurang Baik	21	42
Pengetahuan Penjamah Makanan	Tinggi	41	82
	Rendah	9	18
Perilaku Penjamah Makanan	Baik	34	68
	Kurang Baik	16	32

Tabel 3. Hubungan Sikap dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku *Personal Hygiene*

Variabel	Kategori	Perilaku <i>Personal hygiene</i>				Nilai p	OR 95%CI
		Baik		Kurang Baik			
		n	%	n	%		
Sikap	Baik	19	65,5	10	34,5	0,658	0,760
	Kurang Baik	15	71,4	6	28,6		
Pengetahuan	Tinggi	32	78	9	22	0,001	12,44
	Rendah	2	22,2	7	77,8		

Hasil analisis hubungan antara sikap dan perilaku *Personal hygiene* terhadap 50 responden menunjukkan bahwa pada kelompok dengan sikap baik, terdapat 19 orang (65,5%) yang memiliki perilaku baik dan 10 orang (34,5%) dengan perilaku kurang baik. Sementara itu, pada kelompok dengan sikap kurang baik, sebanyak 15 responden (71,4%) justru memiliki perilaku baik dan 6 responden (28,6%) memiliki perilaku kurang baik. Berdasarkan uji statistik, diperoleh nilai $p = 0,658$ ($p > 0,05$) dengan nilai Confidence Interval (CI) 95% antara 0,225 hingga 2,568. Dengan demikian dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan yang signifikan secara statistik antara sikap penjamah makanan dengan perilaku *Personal hygiene*.

Hasil analisis hubungan antara pengetahuan dan perilaku *Personal hygiene* terhadap 50 responden menunjukkan bahwa dari kelompok responden berpengetahuan tinggi, mayoritas memiliki perilaku baik sebanyak 32 orang (78%), sementara 9 responden (22%) berperilaku kurang baik. Sebaliknya, pada kelompok berpengetahuan rendah, hanya 2 responden (22,2%) yang berperilaku baik, sedangkan 7 responden (77,8%) memiliki perilaku kurang baik. Uji statistik menghasilkan nilai $p = 0,001$ ($p < 0,05$) dengan rentang Confidence Interval (CI) 95% sebesar 2,191 hingga 70,00. Dengan demikian, dapat diketahui bahwa terdapat hubungan yang signifikan secara statistik antara pengetahuan higiene sanitasi dengan perilaku *Personal hygiene* para penjamah makanan.

Pembahasan

Jenis Kelamin

Berdasarkan karakteristik responden, bahwa jenis kelamin tenaga penjamah makanan perempuan lebih banyak (60%) dibandingkan penjamah makanan laki-laki (40%). Dominasi perempuan sebagai penjamah makanan di sektor jasa boga, seperti restoran dan katering, di pengaruhi oleh interaksi kompleks antara faktor budaya dan ekonomi. Secara kultural, peran domestik dalam memasak memudahkan transisi perempuan ke sektor kuliner profesional tanpa memerlukan pelatihan formal yang intensif. Selain itu, fleksibilitas waktu kerja di sektor ini

memungkinkan perempuan untuk menyeimbangkan tanggung jawab rumah tangga dengan pekerjaan. Dari sisi ekonomi, hambatan masuk yang rendah bagi tenaga kerja berpendidikan menengah ke bawah menjadikan profesi ini pilihan utama dibandingkan sektor konstruksi atau transportasi yang lebih diminati laki-laki. Selain itu, persepsi mengenai ketelatenan perempuan dalam menjaga hygiene perorangan turut memperkuat posisi mereka dalam industri ini, sebagaimana dikonfirmasi oleh penelitian⁽¹⁰⁾.

Usia

Hasil karakteristik responden berdasarkan usia, bahwa mayoritas penjamah makanan pada usaha catering berada pada kategori usia dewasa akhir, yakni dalam rentang 46–55 tahun dengan persentase sebesar 38%. Dominasi kelompok usia produktif akhir ini berkaitan erat dengan masa kerja yang telah melampaui 5 tahun dan status mereka sebagai penduduk lokal. Selain stabilitas kerja, kelompok ini cenderung memiliki pengetahuan hygiene yang lebih matang sebagai hasil dari akumulasi pengalaman dan pelatihan yang telah diikuti, serta kematangan perilaku dan stabilitas kerja. Pekerja muda cenderung memiliki pengalaman kerja yang terbatas, sifat impulsif yang lebih tinggi, serta paparan pelatihan hygiene yang minim, sehingga tingkat pengetahuan mereka tentang praktik higienis lebih rendah meskipun memiliki potensi belajar yang besar. selaras dengan studi yang menunjukkan kelompok usia <30 tahun memiliki kepatuhan APD lebih rendah ($p<0.05$) dibandingkan usia produktif akhir, akibat minimnya akumulasi pengalaman praktis⁽¹¹⁾.

Pendidikan

Penjamah makanan pada usaha catering ini didominasi oleh lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA), yakni sebanyak 42 orang (84%). Dominasi lulusan SMA ini disebabkan oleh mekanisme rekrutmen pemilik catering yang lebih mengutamakan penduduk lokal atau relasi terdekat dibandingkan kualifikasi pendidikan tinggi. Hal ini dimungkinkan karena kompetensi utama yang dibutuhkan lebih berfokus pada pelatihan hygiene sanitasi dasar serta pengalaman kerja praktis. Sejalan dengan temuan Firjatulloh M, pendidikan formal sering kali tidak berpengaruh langsung terhadap kepatuhan hygiene, melainkan pengalaman kerja yang lebih menentukan. Meskipun tingkat pendidikan formal relatif rendah, pengetahuan dan tindakan penjamah makanan dapat ditingkatkan secara signifikan melalui pelatihan rutin yang terstruktur⁽¹²⁾.

Lama Bekerja

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan (52%) telah bekerja selama 6 hingga 10 tahun. Masa kerja yang melebihi lima tahun ini berkontribusi positif terhadap pembentukan perilaku *Personal hygiene* yang lebih baik, karena praktik higienis telah menjadi kebiasaan yang terinternalisasi melalui pelatihan dan pemantauan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang konsisten. Semakin lama pengalaman kerja seseorang, semakin tinggi pengetahuan praktis yang diperoleh dari pengawasan rutin, yang pada akhirnya meningkatkan kepatuhan secara signifikan. Kematangan pengalaman ini sangat krusial untuk meminimalisir risiko kontaminasi silang selama proses pengolahan makanan⁽¹³⁾.

Pelatihan/Workshop

Sebagian besar penjamah makanan (64%) telah mengikuti pelatihan atau lokakarya yang difasilitasi oleh pihak Jasa Boga, dengan jenis pelatihan yang paling dominan adalah kursus hygiene sanitasi. Sebaliknya, tenaga kerja yang belum pernah mengikuti pelatihan cenderung memiliki pemahaman yang rendah mengenai prinsip hygiene sanitasi dan kebersihan diri. Partisipasi dalam pelatihan, khususnya dalam enam bulan terakhir, terbukti secara signifikan meningkatkan kesadaran serta pengetahuan praktis pekerja. Oleh karena itu pelatihan bagi penjamah makanan harus diadakan secara teratur, karena pengetahuan tentang keamanan

pangan yang di peroleh dari pelatihan dapat meningkatkan sikap dan perilaku penjamah makanan⁽¹⁴⁾. Hal ini selaras dengan Keputusan Kementerian Tenaga Kerja Nomor 333 Tahun 2020 mengenai SKKNI Penjamah Makanan, yang menegaskan bahwa pelatihan tidak hanya bertujuan untuk menjaga reputasi bisnis melalui keamanan pangan, tetapi juga membekali pekerja dengan keterampilan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta pengembangan sikap profesional di industri boga⁽¹⁵⁾.

Sikap Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa, mayoritas penjamah makanan (58%) berada pada kategori sikap yang baik, yang mengindikasikan adanya pandangan positif terhadap urgensi perilaku *Personal hygiene* dan higiene sanitasi pangan. Meski demikian, terdapat 42% responden yang masih memiliki sikap kurang mendukung. Pada kelompok ini, muncul kecenderungan untuk meminimalkan risiko, seperti menganggap penggunaan APD seperti apron dan sarung tangan sebagai beban kerja, atau mengabaikan prosedur cuci tangan jika secara visual tangan tidak terlihat kotor. Fenomena ini menunjukkan bahwa keyakinan subjektif pekerja masih menjadi tantangan dalam standarisasi perilaku higienis di industri catering. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Inayah (2024), yang melaporkan bahwa mayoritas penjamah makanan menunjukkan sikap positif terhadap penerapan higiene sanitasi (65%), sementara sepertiga responden lainnya (35%) masih memiliki sikap yang tergolong kurang baik dalam konteks pengolahan makanan⁽¹⁶⁾.

Pengetahuan Penjamah Makanan

Hasil analisis tingkat pengetahuan menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan (82%) memiliki pemahaman yang komprehensif mengenai prinsip *Personal hygiene* dan higiene sanitasi. Responden dalam kategori ini telah menguasai konsep dasar, mencakup prosedur dan waktu kritis pencucian tangan, manajemen luka terbuka, higiene kuku, serta mitigasi risiko kontaminasi silang. Namun, terdapat 18% tenaga kerja yang masih berada pada tingkat pengetahuan rendah. Kelompok ini memiliki risiko kegagalan prosedur yang lebih tinggi, terutama dalam hal pemahaman suhu penyimpanan pangan yang aman, urgensi penggantian alat pelindung diri (celemek) yang terkontaminasi, serta dampak penggunaan perhiasan terhadap keamanan produk pangan.

Perilaku *Personal hygiene*

Hasil observasi terhadap praktik lapangan menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan (68%) telah mengimplementasikan perilaku *Personal hygiene* yang baik. Tingkat kepatuhan ini tercermin dari konsistensi pekerja dalam melakukan sanitasi tangan menggunakan sabun sebelum pengolahan, penggunaan APD secara lengkap seperti celemek dan penutup rambut, serta penerapan perilaku hidup bersih dengan tidak merokok di ruang produksi. Namun, terdapat 32% responden yang masih menunjukkan perilaku kurang baik. Pada kelompok ini, ditemukan adanya pengabaian prosedur pada saat-saat kritis, seperti tidak mencuci tangan setelah melakukan aktivitas non-produksi (misalnya menyentuh uang atau setelah dari toilet), serta adanya perilaku berisiko seperti berbicara saat proses pengolahan makanan yang dapat memicu kontaminasi. Meskipun risiko dapat muncul di setiap tahapan, kontaminasi makanan paling sering terjadi selama proses penanganan dan penyimpanan akibat praktik sanitasi yang buruk serta pengendalian suhu yang tidak tepat^[17]. Fasilitas sanitasi yang memadai dan mudah diakses dapat mendorong perilaku *Personal hygiene* penjamah makanan⁽¹⁸⁾.

Hubungan sikap penjamah makanan dengan perilaku *Personal hygiene*.

Hasil uji statistik menunjukkan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku *Personal hygiene* pada penjamah makanan, dengan nilai $p = 0,658$ ($p > 0,05$). Temuan ini diperkuat dengan nilai Confidence Interval (CI) 95% yang merentang antara 0,225 hingga 2,568. Hal ini diperkuat dengan data bahwa persentase perilaku baik pada kelompok sikap kurang baik (71,4%) hampir sama, bahkan sedikit lebih tinggi, dibandingkan kelompok sikap baik (65,5%). Kondisi ini menandakan bahwa sikap positif tidak serta-merta menjamin perilaku yang lebih higienis di lapangan. Meskipun mayoritas responden (58%) secara lisan menyatakan setuju terhadap pentingnya penggunaan APD serta prosedur mencuci tangan, hasil observasi menunjukkan adanya diskrepansi antara pernyataan tersebut dengan praktik nyata di lapangan.

Banyak penjamah makanan ditemukan tetap tidak menggunakan APD, masih mengenakan perhiasan saat bertugas, serta sering berinteraksi secara lisan selama proses pengolahan makanan. Fenomena ini mengindikasikan bahwa sikap positif tidak selalu berkorelasi linier dengan perilaku nyata di lapangan. Hal tersebut kemungkinan disebabkan oleh adanya hambatan eksternal atau faktor lain, seperti keterbatasan sarana, kesulitan responden dalam memahami pertanyaan kuesioner, Kondisi ini bisa menyebabkan hasil yang kurang jujur, karena responden cenderung menjawab apa yang dianggap 'benar' atau 'baik' di mata orang lain, bukan apa yang sebenarnya mereka lakukan⁽¹⁹⁾. Hasil penelitian ini sejalan dengan studi Nursifa, 2024 di Cafe Proof.co Mojokerto, yang menemukan tidak ada hubungan signifikan antara sikap dan praktik *Personal hygiene* penjamah makanan (nilai $p = 0,075$)⁽²⁰⁾. Namun, hasil ini tidak sesuai dengan penelitian Desandri S, 2024 wilayah Anjatan, yang menunjukkan pengaruh signifikan sikap penjamah makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan (nilai $p = 0,000$). Pada penelitian ini, meskipun banyak responden memiliki sikap baik, penerapan hygiene sanitasi masih rendah. Kondisi ini mengindikasikan bahwa sikap tidak selalu tercermin dalam perilaku praktik *Personal hygiene* penjamah makanan. Faktor penyebabnya bisa berupa kebiasaan kerja, kurangnya pengawasan, atau keterbatasan sarana, sehingga sikap tidak langsung terwujud dalam praktik sehari-hari⁽²¹⁾.

Hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku *Personal hygiene*.

Hasil uji statistik menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku *Personal hygiene* penjamah makanan $p = 0,001$ ($p < 0,05$). Temuan ini diperkuat dengan nilai Confidence Interval (CI) 95% berkisar antara 2,191 hingga 70. Data distribusi menunjukkan perbedaan perilaku yang mencolok pada kelompok berpengetahuan tinggi, mayoritas responden (78%) telah menerapkan perilaku *Personal hygiene* yang baik. Sebaliknya, pada kelompok berpengetahuan rendah, angka perilaku baik hanya mencapai 22,2%, sementara sisanya (77,8%) masih menunjukkan perilaku yang kurang baik. Tingginya tingkat pengetahuan ini berkaitan erat dengan program pengembangan kompetensi; tercatat sebanyak 64% responden telah mengikuti pelatihan atau workshop yang difasilitasi oleh pihak Jasa Boga.

Pelatihan berperan sebagai media edukasi efektif untuk menanamkan keyakinan dan kesadaran sehingga penjamah makanan tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu menerapkannya dalam praktik lapangan⁽²²⁾. Pelatihan hygiene sanitasi makanan merupakan instrumen krusial untuk meningkatkan pengetahuan sekaligus menjadi instrumen perubahan perilaku penjamah makanan. Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 2 Tahun 2023, pelatihan ini bersifat wajib sebagai syarat legal bagi penjamah makanan⁽²³⁾. Pengetahuan yang memadai menjadi fondasi utama dalam menyajikan hidangan yang aman, karena pemahaman terhadap prinsip kesehatan dan kebersihan akan mendorong terciptanya praktik sanitasi yang optimal⁽²⁴⁾. Temuan ini didukung oleh penelitian Aprivia di Pasar Senggol Batubulan yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dan penerapan *personal hygiene* ($p = 0,006$)^[25]. Sejalan dengan hal tersebut, studi Setyaningrum di *Food Court Baseball*

UNESA juga membuktikan antara pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan terdapat hubungan signifikan ($p = 0,001$)⁽²⁶⁾.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 50 penjamah makanan di usaha catering pabrik Mojosongo, Boyolali, dapat disimpulkan bahwa sikap positif tidak serta-merta menjamin tindakan nyata di lapangan, yang diduga dipengaruhi oleh faktor eksternal seperti keterbatasan sarana dan prasarana pendukung. Secara keseluruhan, pengetahuan menjadi faktor yang lebih dominan dalam memengaruhi praktik higiene melalui proses internalisasi yang didapat dari pelatihan. Sebagai langkah preventif untuk meminimalkan risiko kontaminasi pangan, disarankan bagi pihak pengelola untuk menyelenggarakan pelatihan rutin serta memperketat pengawasan terhadap fasilitas dan penerapan SOP sesuai dengan regulasi Permenkes No. 2 Tahun 2023.

Ucapan Terima kasih

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada pihak manajemen dan seluruh penjamah makanan pada jasa boga (katering) di Mojosongo, Boyolali, yang telah berpartisipasi dan bekerjasama menjadi responden dalam menyelesaikan penelitian ini. Selain itu, ungkapan terima kasih juga ditujukan kepada Universitas Muhammadiyah Surakarta atas segala dukungan yang diberikan selama penyelesaian artikel ilmiah ini.

Daftar Pustaka

1. Nildawati N, Ibrahim H, Mallapiang F, Afifah MK, Bujawati E. Penerapan personal hygiene pada penjamah makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *J Kesehat Lingkung*. 2020;10(2):68–75. doi:10.47718/jkl.v10i2.1164.
2. World Health Organization. Constitution of the World Health Organization. 49th ed. [Internet]. 2020 [cited 2026 Feb 10]. Available from: https://apps.who.int/gb/bd/pdf_files/Bd_49th-en.pdf
3. Ibrahim UM, Garba RM, Jalo RI, Tsiga-Ahmed FI, Musa A, Karkarna MZ, et al. Knowledge of personal hygiene among street food vendors and canteen food handlers in Kano: a mixed methods study. *Niger Med J* [Internet]. 2022 [cited 2026 Feb 20]. Available from: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11223022/>
4. Silvia M, Junias MS, Geghi CWD. Analisis penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan jajanan salome di sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang. *SEHATMAS J Ilm Kesehat Masy*. 2023;2(3):617–24. doi:10.55123/sehatmas.v2i3.2042.
5. Todd E. Food-borne disease prevention and risk assessment. *Int J Environ Res Public Health* [Internet]. 2020 [cited 2026 Feb 10];17(14):5129. Available from: <https://doi.org/10.3390/ijerph17145129>
6. Rahma HSSA. Perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene di Instalasi Gizi RSJ Menur Surabaya tahun 2022 [Internet]. 2022 [cited 2026 Feb 10]. Available from: <https://doi.org/10.36568/hisan.v2i2.23>
7. Rahmat B, Anwar K, Navianti D, Rusilah S. Hygiene sanitation behavior of food manufacturer in the Padang restaurant in the working area of the Puskesmas of Palembang City [Internet]. 2020 [cited 2026 Feb 10]. Available from: <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/duniakesmas/index>
8. Astuti D, Puspitasari DZ, Porusia M. Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku personal hygiene penjamah makanan pada industri rumah tangga produk abon. *J Kesehat*. 2023;16(1):51–63. doi:10.23917/jk.v16i1.19767.
9. Pakpahan M, et al. Promosi kesehatan dan perilaku kesehatan [Internet]. 2021 [cited 2026 Feb 10]. Available from: <https://kitamenulis.id/2021/02/19/promosi-kesehatan-dan-perilaku-kesehatan>
10. Garmini R, Purnama R. Hubungan karakteristik pekerja terhadap personal hygiene penjamah makanan jasa boga golongan B Asrama Haji Kota Palembang. *J Health Appl Sci Technol*. 2023;1(2):16–23. doi:10.52523/jhast.v1i2.14.
11. Firjatulloh MB, Kholidah D. Analisis kepatuhan higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan di Whitespoon Catering Malang. *Nutriture J*. 2024;3(3):111. doi:10.31290/nj.v3i3.4967.
12. Simajuntak R. Pengaruh pelatihan higiene dan sanitasi terhadap pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan di Instalasi Gizi RS H Amri Tambunan Deli Serdang. *J Ilm PANMED*. 2022;17(1):158–63. doi:10.36911/panmed.v17i1.1282.
13. Kurniasari F, Andayani P. Penerapan algoritma genetika untuk menghitung biaya optimal komposisi bahan

- makanan pada penderita uric acid. *J Teknol dan Inform.* 2021;11(2). doi:10.34010/jati.v11i2.
14. Putri MS, Susanna D. Food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers at kitchen premises in the port “X” area, North Jakarta, Indonesia 2018. *Ital J Food Saf.* 2021;10(4):9215. doi:10.4081/ijfs.2021.9215.
 15. Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 333 Tahun 2020 tentang penetapan standar kompetensi kerja nasional Indonesia [Internet]. 2020 [cited 2026 Feb 10]. Available from: <https://jdih.kemnaker.go.id/peraturan/detail/1986/keputusan-menaker-nomor-333-tahun-2020>
 16. Inayah WS, R. Perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar. *J Sulolipu.* 2024.
 17. Dhudum B, Bhosale Y. Street food handlers’ knowledge and hygiene practices: a descriptive study. *Cureus.* 2025. doi:10.7759/cureus.77894.
 18. Uzoama JO, Kimm H, Konlan KD. Factors associated with food safety practices among food handlers in Abuja Municipal Area Council, Nigeria. *J Glob Health Sci.* 2023;5(1):e9. doi:10.35500/jghs.2023.5.e9.
 19. Anwar K, Navianti D, Rusilah S, et al. Hygiene sanitation behavior of food manufacturer in the Padang restaurant in the working area of the Puskesmas of Palembang City [Internet]. 2020 [cited 2026 Feb 10]. Available from: <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/duniakesmas/index>
 20. Nursifa S, Afifah CAN, Handajani S, Romadhoni IF. Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik personal hygiene penjamah makanan di Cafe Proof.Co Mojokerto. *Edukasi Elita J Inov Pendidik.* 2024;1(3):261–71. doi:10.62383/edukasi.v1i3.460.
 21. Desandri S, Rahmawati A, Nurbaeti TS. Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Anjatan tahun 2024. *J Ilm Gizi Kesehat.* 2024;6(01):56–63.
 22. Hidayati F, Rahmat F, Sn S. Determinan perilaku personal hygiene pada penjamah makanan di rumah makan. *J Kesehat.* 2022;13(3):472–7. doi:10.35730/jk.v13i3.712.
 23. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 [Internet]. 2023 [cited 2026 Feb 10]. Available from: <https://www.peraturan.go.id>
 24. Juhaina E. Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit [Internet]. [cited 2026 Feb 10]. Available from: <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
 25. Aprivia SA, Annisaa YA, E. Hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku dengan penerapan personal hygiene penjamah makanan tahun 2021 [Internet]. 2021 [cited 2026 Feb 10]. Available from: <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1455>
 26. Setyaningrum ER, Soeyono RD, et al. Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang [Internet]. 2024 [cited 2026 Feb 10]. Available from: <https://doi.org/10.55606/jikg.v3i1.3367>