



Hubungan Pengetahuan Sanitasi Hygiene Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Dapur Parigie Novotel Samator

Dhea Aprilia Elviranti¹, Sri Handajani², Nugrahani Astuti³, Asrul Bahar⁴

¹S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

^{2,3,4}Dosen S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

E-mail: dhea.17050394068@mhs.unesa.ac.id¹, srihandajani@unesa.ac.id²,
nugrahaniastuti@unesa.ac.id³, asrulbahar@unesa.ac.id⁴

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya hubungan pengetahuan sanitasi hygiene terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di dapur parigie novotel samator. Metode penelitian ini menggunakan kuantitatif dengan pendekatan deskriptif evaluatif. Teknik pengambilan data melalui soal tes dan observasi dari perilaku Responden peneliti adalah semua penjamah makanan yang ada di Parigie Hotel Novotel Samator, Surabaya. keseluruhan berjumlah 30 orang penjamah makanan yang terdiri dari commis dan casual cold kitchen dan main kitchen dengan Teknik analisis secara deskriptif yakni dengan bantuan program SPSS (Statistical Package For Social Science). Hasil penelitian menunjukkan: bahwa tingkat pengetahuan sanitasi hygiene karyawan pada dapur parigie hotel Novotel Samator berada pada kategori sangat baik. Dibuktikan dengan skor rata-rata yang didapatkan oleh 30 responden tersebut yaitu 74,83. Hasil data lain juga diperoleh dalam penelitian ini, berupa dilakukannya observasi perilaku hygiene pada karyawan dapur parigie hotel Novotel Samator, Hasil observasi yang berisi 20 poin perilaku tersebut, secara statistic menunjukkan bahwa nilai rata-rata perilaku hygiene penjamah makanan memiliki nilai 85,67. Sehingga dapat dikatakan bahwa terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara pengetahuan hygiene terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di dapur parigie hotel Novotel Samator.

Kata Kunci: makanan, pengetahuan sanitasi, perilaku hygiene.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu hal terpenting yang menunjang kebutuhan hidup manusia dalam kegiatan sehari-hari. Manusia membutuhkan makanan sebagai sumber tenaga. Makanan yang baik adalah makanan yang dapat memberikan manfaat untuk tubuh. Salah satu cara untuk menghasilkan makanan yang baik adalah dengan memperhatikan kebersihan dari makanan tersebut. Apabila dalam pengolahan makanan tersebut tidak memperhatikan kebersihan, makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan keracunan makanan.

Kebersihan dalam bidang makanan sangat erat kaitannya dengan penerapan sanitasi hygiene dan perilaku menjaga kebersihan. Oleh karena itu, pengetahuan sanitasi hygiene yang berkaitan dengan makanan sangat penting untuk diketahui oleh orang yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan, agar makanan yang dihasilkan lebih aman untuk dikonsumsi dan tidak menyebabkan penularan bakteri yang memicu keracunan makanan yang berbahaya bagi kesehatan.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Depkes RI, 2004).

Hygiene adalah upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Anam, et al. 2019). Contohnya dengan mencuci tangan sebelum mengolah makanan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci peralatan memasak untuk melindungi kebersihan alat, dan membuang makanan yang rusak untuk melindungi keseluruhan, maka dari itu pengetahuan sanitasi dan hygiene sangat penting untuk dipelajari oleh orang-orang yang terlibat dan terjun langsung dalam mengolah makanan khususnya

dalam bidang kuliner.

Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen dalam makanan dengan berbagai cara. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah perilaku penjamah makanan pada saat mengolah makanan. Sikap dan perilaku pengolah makanan yang kurang mengindahkan praktek pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas, merupakan faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Sikap dan perilaku yang kurang mencerminkan praktek higienitas dalam mengolah pangan salah satunya disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan tingkat pendidikan seseorang. Faktor yang paling penting menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan pada pihak penjamah makanan dan

ketidak pedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman.(Budyono, 2008)

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. Hygiene dan sanitasi yang kurang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Perilaku hygiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan hygiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi(Avrillianda, 2016)

Ditinjau dari pernyataan diatas maka Hubungan Pengetahuan Sanitasi Hygiene Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Dapur Parigie Novotel Samator yg dimana peneliti pribadi bekerja disana, peneliti ingin mengetahui apa saja tindakan yang telah dilaksanakan demi mencapai hygiene dan sanitasi agar tetap terjaga, seperti pelatihan apa saja yg dilakukan dan seberapa sering kebersihan lingkungan diberlakukan. Dan juga bagaimana cara mengolah makanan dengan benar berpedoman pada pengetahuan sanitasi hygiene. Seperti yang diketahui bahwa saat mengolah makanan, seseorang harus selalu mengedepankan kesehatan dan kebersihan untuk menunjang kelayakan makanan yang akan dikonsumsi atau diperjual belikan oleh penjamah makanan tersebut. Maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut.

Penerapan prinsip hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku untuk menjaga kesehatan konsumen. Oleh karena itu, penting bagi penjamah makanan untuk mematuhi standar kebersihan pribadi agar dapat mencegah kontaminasi makanan dari persiapan hingga penyajian

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, “Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.” Tenaga penjamah makanan adalah setiap orang yang secara langsung menangani makanan, baik yang dikemas atau tidak, menangani peralatan makanan atau yang melakukan kontak langsung dengan permukaan makanan.⁵ Penjamah makanan berkewajiban untuk memiliki pengetahuan tentang higiene, sanitasi, dan gizi makanan serta menjaga kesehatan dan kebersihan agar konsumen terlindungi dari makanan atau minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan.

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. (Maryam, M. et al. 2018) Menurut Hartanto, D (2016), penjamah makanan (food handler) dipakai untuk semua orang yang menangani, menyiapkan atau menghidangkan makanan tanpa peduli apakah orang tersebut ibu rumah tangga atau pembantu rumah tangga (yang menyiapkan makanan bagi keluarga) atau penjamah makanan profesional seperti mereka pada usaha jasa boga atau katering makanan (koki, pelayan), toko-toko pengecer makanan, pasar, swalayan, industri makanan atau usaha-usaha rumah tangga (misalnya toko roti) atau penjaja makanan kakilima. Penjamah makanan yang bekerja pada industri makanan kelas menengah dan besar memerlukan pendidikan dan pelatihan di bidang keamanan makanan. Jadi, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. (Titahena, et al. 2019)

Prinsip dasar penyelenggaraan makanan adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau hygiene perorangan. Hygiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk



mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan.

Menurut Arisman (2012), kulit, terutama di daerah kuku (lebih spesifik subungual area) merupakan tempat berkumpulnya jasad renik. Penggunaan kuku buatan (artificial nail) dan cat kuku memperburuk keadaan ini karena akan lebih memberi kenyamanan bagi kehidupan jasad renik. Komponen pencucian tangan secara benar mencakup penyabunan, penyikatan dan pembilasan dengan air mengalir. Mencuci tangan dengan cara demikian berhasil menyingkirkan bakteri pencemar. Syarat utama pengolahan makanan adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif evaluatif. Menurut Arikunto (2020) metode deskriptif evaluatif adalah penelitian yang dilakukan untuk menyelidiki keadaan, kondisi, situasi, atau kegiatan lain yang hasilnya akan dibandingkan dengan kriteria dan diambil kesimpulan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui atau mengevaluasi keterlaksanaan suatu kegiatan.

Penelitian ini dilakukan di Parigie Hotel Novotel Surabaya Timur, yang berlokasi di Jl. Raya Kedung Baruk No.26-28, Kedung Baruk, Kec. Rungkut, Surabaya, Jawa Timur. Pada bulan Mei 2024.

Teknik analisis data yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini yaitu analisis secara deskriptif yakni dengan bantuan program SPSS (Statistical Package For Social Science) 20 for windows untuk pengolahan dan penyajian data. Analisis data dilakukan dengan membandingkan skor. Perbandingan diperoleh dari dua instrument tersebut dan dicari keterkaitannya satu dengan lainnya. Dalam penelitian ini instrument yang digunakan yaitu tes pengetahuan yang berupa soal pilihan ganda dan lembar observasi yang dilakukan peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini adalah informasi responden mengenai pengetahuan mengenai sanitasi hygiene dan observasi perilaku hygiene penjamah makanan di dapur parigie hotel Novotel Samator sebanyak 30 responden Commis dan Casual. Data kemudian dianalisis yaitu uji normalitas dan uji linieritas

Deskripsi Data Pengetahuan Sanitasi Hiegene

Dalam Penelitian ini terdapat dua variable, yaitu variable bebas yaitu pengetahuan sanitasi hiegene (sikap, personal, dan praktek) (X) dan variable terikat yaitu perilaku hiegene penjamah makanan (Y). pengukuran statistic deskriptif variable ini perlu dilakukan untuk melihat gambaran data secara umum seperti nilai rata-rata (mean), tertinggi (max), terendah (min) dan standar deviasi atau simpangan baku dari masing-masing variable yaitu pengetahuan sanitasi dan hiegene (X) dan perilaku hiegene (Y). jumlah soal yang diberikan adalah 20 butir dengan nilai salah mendapat poin 0 dan benar mendapat poin 5, sehingga nilai tertinggi adalah 100. Mengenai uji statistic deskriptif dapat dilihat pada tabel sebagai berikut

Table 1. Deskriptif Statistik Data Penelitian

	N	Min	Max	Mean	Std. Deviation
X	30	25	95	74,83	15,618
Y	30	68	96	85,67	7,774
Valid N (listwise)	30				

Sumber: SPSS (Data diolah peneliti)

Berdasarkan hasil uji deskriptif statistic di atas dapat diketahui jika distribusi data yang didapatkan peneliti adalah 74,83. Nilai terendah yang diperoleh adalah 25 dan nilai tertinggi 95. Sedangkan untuk simpangan bakunya yaitu 15,618. Rata-rata skor soal pengetahuan pada SPSS adalah 74.83 dimana skor tersebut berada pada kategori baik.

Deskripsi Data Perilaku Hiegene

Table 2. Deskriptif Statistik Data Observasi

	N	Min	Max	Mean	Std. Deviation
X	30	25	95	74,83	15,618
Y	30	68	96	85,67	7,774
Valid N (listwise)	30				

Sumber: SPSS (Data diolah peneliti)

Berdasarkan hasil observasi perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan yang dilakukan pada 30 responden, dapat diketahui bahwa nilai terendah yang diperoleh adalah 68 dan nilai tertinggi 96, dengan nilai rata-rata 85,67 Sedangkan untuk simpangan bakunya yaitu 7,774. Rata-rata skor soal pengetahuan pada SPSS adalah 85,67. Dimana skor tersebut berada pada kategori sangat baik.

Uji Normalitas

Untuk dasar pengambilan keputusan, normalitas adalah jika nilai signifikansi > 0.05 , maka nilai residual berdistribusi normal. Sedangkan jika nilai signifikansi < 0.05 maka residual tidak berdistribusi normal. Hasil analisis uji normalitas variable dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Uji Normalitas

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test			
		Unstandardized Residual	
N			30
Normal Parameters ^{a,b}	Mean		0E-7
	Std. Deviation		4,00359736
Most Extreme Differences	Absolute		,092
	Positive		,067
	Negative		-,092
Kolmogorov-Smirnov Z			,503
Asymp. Sig. (2-tailed)			,962
a. Test distribution is Normal.			
b. Calculated from data.			

Berdasarkan tabel 3 di atas diketahui jika dari hasil uji normalitas menggunakan kolmogrof-smirnof bahwa nilai Asymp. Sig sebesar 0,962. Yang mana $0,962 > 0,05$, sehingga dapat disimpulkan bahwa data dalam penelitian ini berdistribusi normal.

Uji Linieritas

Tujuan dari uji linieritas adalah untuk mengetahui bentuk hubungan antara variable bebas dengan variable terikat. Dalam penelitian ini variable bebas adalah pengetahuan sanitasi dan hiegene, sedangkan variable terikat adalah perilaku hiegene penjamah.

Dasar pengambilan keputusan adalah jika nilai sig. diviation from linearity > 0.05 maka terdapat hubungan yang linier antara variable bebas dan variable terikat. Sedangkan jika nilai sig. diviation from linearity < 0.05 , maka tidak terdapat hubungan yang linier antara variable bebas dan variable terikat. Hasil analisis dengan SPSS 23 diperoleh data sebagai berikut:

Tabel 4. Uji Linieritas

ANOVA Table							
			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
PERILAKU HIGIENE * PENGETAHUA N HIGIENE SANITASI	Between Groups	(Combined)	1474,110	9	163,790	11,760	,000
		Linearity	1287,832	1	1287,832	92,464	,000
		Deviation from Linearity	186,278	8	23,285	1,672	,167
	Within Groups		278,557	20	13,928		
	Total		1752,667	29			



Berdasarkan hasil uji linearitas diketahui jika nilai sig. Deviation from Linearity sebesar 0,167 > 0,05, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang linier antara pengetahuan sanitasi hygiene dengan perilaku hygiene penjamah makanan

Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis menggunakan Teknik regresi linear sederhana dengan menggunakan aplikasi SPSS 20. Berikut hasil perhitungan uji hipotesis yang telah dilakukan:

Table 5. Hasil Uji Regresi Sederhana

Coefficients ^a					
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	Sig.
		B	Std. Error	Beta	
1	(Constant)	53,738	3,701		,000
	PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI	,427	,048	,857	,000

a. Dependent Variable: PERILAKU HIGIENE

Sumber: SPSS (Data diolah peneliti)

Dari hasil perhitungan di atas dapat dilihat bahwa t hitung sebesar 8,808 dengan signifikansi $0,000 < 0,05$ sehingga dapat ditarik kesimpulan dari perhitungan di atas bahwa terdapat pengaruh pengetahuan hygiene sanitasi terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di kitchen Parigie Toast

Table 6. Hasil Uji Regresi Sederhana (R-Square)

Model Summary ^b					
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	,857 ^a	,735	,725	4,074	1,622

a. Predictors: (Constant), PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI
b. Dependent Variable: PERILAKU HIGIENE

Sumber: SPSS (Data diolah peneliti)

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, diketahui jika R square (koefisien determinasi) memiliki nilai 0,735 atau 73,5%. Hal tersebut dapat diartikan bahwa nilai R square ini berada pada kategori kuat. Dari angka tersebut dapat disimpulkan bahwa besarnya pengaruh pengetahuan sanitasi hygiene (X) terhadap perilaku hygiene penjamah makanan (Y) yaitu sebesar 73,5%.

Pembahasan Hasil Penelitian

Setelah menganalisis data-data yang diperoleh menunjukkan bahwa variable pengetahuan sanitasi dan hygiene berupa sikap, personal dan praktek berpengaruh positif dan signifikan terhadap dapur parigie hotel Novotel Samator setelah diuji dengan regresi sederhana.

Dilihat dari hasil hipotesis yang diperoleh dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara pengetahuan sanitasi dan hygiene terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di dapur parigie hotel Novotel Samator, yang didapatkan dengan menggunakan tes pengetahuan dan melakukan observasi pada responden penjamah makanan di dapur parigie hotel Novotel Samator. Pengetahuan terkait dengan sanitasi dan hygiene penjamah makanan di dapur parigie hotel Novotel Samator ini sudah diserap para responden selaku karyawan dengan baik. Materi mengenai pengetahuan sanitasi hygiene yang dikuasai oleh karyawan selaku responden, dibuktikan dengan karyawan pada dapur parigie hotel Novotel Samator sudah memiliki pemahaman yang baik terkait dengan bagaimana pentingnya menjaga sanitasi hygiene di dapur parigie hotel Novotel Samator dan bagaimana perilaku hygiene penjamah makanan yang tepat dalam mengolah makanan, karena rata-rata penilaian soal pengetahuan tertulis mendapatkan nilai rata-rata yang baik.

Hasil pada penelitian terkait jawaban 20 butir pertanyaan yang diberikan kepada para 30 responden, dapat ditarik kesimpulan secara keseluruhan bahwa tingkat pengetahuan sanitasi hygiene karyawan pada dapur parigie hotel Novotel Samator berada pada kategori sangat baik. Dibuktikan dengan skor rata-rata yang didapatkan oleh 30 responden tersebut yaitu 74,83.

Hasil penelitian tersebut, berelasi dengan pendapat Notoatmodjo (2018), bahwa pengetahuan merupakan hal yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang yang mencakup tau, memahami, aplikasi, analisis dan evaluasi. Sehingga apabila hal tersebut diterapkan, maka akan menumbuhkan tingkat kepercayaan diri seseorang dalam perilaku dalam menjalankan pekerjaannya sehari-hari, khususnya pada karyawan yang bekerja pada dapur parigie hotel Novotel Samator, mereka harus memiliki pengetahuan yang memadai mengenai sanitasi dan hygiene, maka dengan begitu perilaku kebersihan yang dilakukan akan mengikuti pengetahuan yang telah mereka dapatkan sebelumnya.

Hasil data lain juga diperoleh dalam penelitian ini, berupa dilakukannya observasi pada karyawan dapur parigie hotel Novotel Samator, pada saat para responden sedang bekerja dan melakukan proses penjamah makanan, peneliti melakukan observasi, dan hasilnya rata-rata mereka mengungkapkan jika habit kebiasaan mereka saat bekerja berasal dari pengetahuan yang sudah mereka peroleh saat sebelum bekerja pada dapur parigie hotel Novotel Samator, juga dengan adanya pelatihan mengenai sanitasi hygiene yang tidak jarang diberikan oleh SPV atau trainer dari eksternal sebagai bentuk fasilitas dari parigie hotel Novotel Samator kepada para karyawannya. Beberapa hal lain yang juga diobservasi meliputi beberapa indikator yaitu perilaku kebersihan terkait personal hygiene, perilaku kebersihan terkait lingkungan kerja, dan perilaku hygiene terkait kebersihan peralatan memasak. Contohnya seperti saat mereka baru masuk kerja pagi hari para karyawan tersebut rata-rata sudah terbiasa mencuci tangan terlebih dahulu dengan menggunakan sabun di wastafel dekat mesin finger, kemudian saat melakukan proses memasak di dapur rata-rata karyawan sudah mengetahui kalau mencicipi masakan dan memindahkan masakan ke wadah penyajian dengan alat masak yang tidak dicampur.

Hasil observasi yang berisi 20 poin perilaku tersebut, secara statistik menunjukkan bahwa nilai rata-rata perilaku hygiene penjamah makanan memiliki nilai 85,67,. Dilihat dari hasil uji perhitungan menggunakan uji analisis regresi sederhana menunjukkan bahwa signifikansi $0,000 < 0,05$. Sehingga dapat dikatakan bahwa terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara pengetahuan hygiene terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di dapur parigie hotel Novotel Samator.

Hasil observasi perilaku hygiene tersebut juga sesuai dengan pendapat Moehji (2017) mengenai ketentuan berkaitan dengan pemeliharaan hygiene perorangan yang sebelumnya telah dipaparkan pada bab 2, yaitu Sebelum bekerja dan memegang makanan setiap karyawan harus mencuci tangan terlebih dahulu dengan menggunakan sabun, kemudian tidak memegang makanan yang sudah masak tanpa menggunakan sendok atau garpu, tentunya dengan mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditanganinya.

Penelitian-penelitian sebelumnya yang sejalan dengan hasil penelitian ini adalah penelitian dari Aldiani, R (2018), hasil penelitiannya diketahui jika Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pemilihan bahan baku makanan, kemudian penelitian dari Suryani & Astuti (2019), hasil penelitiannya diketahui jika terdapat hubungan antara ketersediaan fasilitas dengan praktik sanitasi makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Terdapat pengaruh antara pengetahuan hygiene terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di dapur parigie hotel novotel samator.

Saran

Untuk 2 responden yakni karyawan dapur parigie hotel Novotel Samator yang pengetahuan sanitasi hygiene dalam kategori rendah, dan mereka adalah yang kebetulan usianya paling muda diantara responden lainnya, yaitu 18 tahun. Hendaknya menjadi perhatian khusus pihak hotel novotel samator, untuk setidaknya memberikan pembekalan tambahan dan pelatihan hal terkait, untuk menunjang pengetahuan mereka mengenai pengetahuan sanitasi hygiene.

Untuk pihak hotel selama peneliti berada disana untuk melakukan observasi secara langsung beberapa perilaku dan tindakan kurang diterapkan dalam pengetahuan yang telah diterima oleh



penjamah makanan di dapur parigie hotel novotel samator seperti kebersihan lingkungan, harap menjadikan ini bentuk evaluasi kedepannya.

Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan faktor selain pengetahuan sanitasi dan hygiene dalam mempengaruhi perilaku hygiene penjamah makanan. Seperti tingkat Pendidikan, penyuluhan keamanan pangan dan lain sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, M. M., Setioko, M. D., & Rahmadian, A. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 129–139.
- Arikunto, S. (2020). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Arisman. 2012. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta : Buku Kedokteran ECG.
- Avrilianda, S. M. (2016). Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *EJournal Boga*, 5(2), 1–7.
- Budiyono. (2008). *Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang*. Semarang: UNDIP.
- Depkes RI. (2004). *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Depkes RI. (2006). Keputusan Menteri RI No:942/Menkes/SK/VII/2006. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta: Depkes RI.
- Hartono, D. (2016). *Psikologi*. Jakarta Selatan: Pusdik SDM Kesehatan.
- Maryam, M., Sukismanto., & Merita, E. R. (2018). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwaharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*. Vol. 3. No. 1. Tahun 2018.
- Titahena G., Souisa G.V., Mamuly W.F., & Jong, H. (2019). Perilaku Hygiene Pedagang Makanan Kaki Lima di Area Pertokoan Batu Merah Kelurahan Rijali Kota Ambon. *Mollucas Health Journal*, Volume 1, Nomor 3