

PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TENTANG HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN PANGAN DI RUMAH MAKAN WILAYAH BEKASI

Rusman Efendi¹, Moudina Ismi Azizah¹

¹ Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah
Jakarta

Jl. K.H. Ahmad Dahlan, Cireundeu, Kecamatan. Ciputat Timur, Kota Tangerang Selatan, Banten 15419,
Indonesia

Email: rusman.efendi@umj.ac.id

* Corresponding author

Article Info

Keywords:
food safety;
food handlers;
higiene;
sanitation;
restaurants;

Abstract

Knowledge and Attitudes of Food Handlers Regarding Higiene and Sanitation in Food Processing at Restaurants in the Bekasi Area

Background: Food safety remains a public health concern due to the suboptimal implementation of hygiene and sanitation practices in food processing. The knowledge and attitudes of food handlers play an important role in preventing food contamination, particularly in restaurants. **Objective:** This study aimed to describe the knowledge and attitudes of food handlers toward hygiene and sanitation practices in food processing at restaurants in the Bekasi area. **Method:** This study employed a quantitative approach using a survey method. The sample consisted of 63 food handlers selected through total sampling. Data were collected using structured questionnaires that measured food handlers' knowledge and attitudes related to food processing hygiene and sanitation. Data analysis was conducted descriptively by presenting frequency and percentage distributions. **Results:** The results showed that a proportion of food handlers still had poor levels of knowledge (57,1%) and attitudes (55,6%) toward food processing hygiene and sanitation. **Conclusion:** This condition indicates a potential risk to food safety in restaurants in the Bekasi area. Therefore, continuous education, training, and supervision on hygiene and sanitation are needed for food handlers to improve food safety.

This is an open-access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Received 14/01/2026

Revised 21/01/2026

Accepted 20/02/2026

How to Cite:

Efendi R, Azizah MI. Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Pengolahan Pangan Di Rumah Makan Wilayah Bekasi. J. Mestahat [Internet]. 2026 Feb. 6(1):1-13. Available from: <https://doi.org/10.58185/jmestahat.v6i1.192>

PENDAHULUAN

Keamanan pangan di Indonesia masih menjadi isu penting dalam kesehatan masyarakat karena tingginya risiko penyakit bawaan makanan akibat kontaminasi mikrobiologis, khususnya oleh bakteri patogen seperti *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Kedua bakteri tersebut kerap ditemukan pada makanan maupun tangan penangan makanan, yang mencerminkan masih lemahnya penerapan praktik higiene sanitasi dalam pengolahan pangan (1). Kondisi ini berkontribusi terhadap tingginya kejadian penyakit bawaan makanan dan keracunan pangan di Indonesia, sehingga menegaskan pentingnya penerapan kebersihan dan sanitasi yang baik pada seluruh rantai pengolahan pangan (2).

Meskipun regulasi higiene dan sanitasi pangan telah ditetapkan, tingkat kepatuhan pelaku usaha pangan terhadap standar kesehatan masih rendah. Pada tahun 2018, hanya 26,41% tempat pengolahan makanan di Indonesia yang memenuhi persyaratan kesehatan, dengan tingkat kepatuhan yang lebih rendah di wilayah Jawa Barat (3). Kesenjangan antara kebijakan dan praktik di lapangan ini meningkatkan risiko kontaminasi pangan serta berdampak pada kesehatan masyarakat.

Pengetahuan dan sikap penanganan makanan merupakan faktor kunci dalam penerapan higiene sanitasi pengolahan pangan. Berbagai upaya edukasi dan pelatihan telah dilakukan, termasuk di wilayah Bekasi, seperti kegiatan edukasi di D'Akeul Catering yang bertujuan meningkatkan kepatuhan terhadap praktik kebersihan sesuai regulasi kesehatan nasional (4). Namun, sejumlah penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap yang baik tidak selalu diikuti oleh praktik yang optimal. Penelitian di PT Pelita Sejahtera Abadi dan Instalasi Gizi Rumah Sakit Pemangkat menunjukkan masih adanya kesenjangan perilaku, seperti tidak konsistennya penggunaan alat pelindung diri meskipun pengetahuan dan sikap penanganan makanan tergolong baik (1,5).

Wilayah Bekasi sebagai bagian dari kawasan metropolitan Jakarta Raya memiliki aktivitas usaha pangan yang tinggi, sehingga berpotensi menghadapi risiko keamanan pangan yang besar apabila praktik higiene sanitasi tidak diterapkan secara konsisten. Tantangan ini semakin terlihat selama pandemi COVID-19, di mana hampir setengah penanganan makanan di wilayah Jakarta Raya, termasuk Bekasi, dilaporkan memiliki praktik kebersihan dan sanitasi yang tidak memadai (6). Berbagai penelitian juga menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan, sikap, dan praktik kebersihan sanitasi pangan, meskipun hasilnya belum selalu konsisten di berbagai wilayah (6-8).

Selain faktor perilaku penanganan makanan, risiko keamanan pangan juga ditemukan pada makanan siap makan dan sarana pendukung pengolahan pangan. Penelitian di wilayah Jakarta

Raya, termasuk Bekasi, menemukan kontaminasi *Listeria monocytogenes* dan *Salmonella* pada produk sushi yang beredar di pasaran (9). Kontaminasi patogen juga ditemukan pada peralatan penunjang, seperti spons pencuci piring yang digunakan oleh penjual makanan, yang berpotensi menjadi sumber kontaminasi silang (*cross contamination*) (10). Temuan ini menegaskan bahwa keamanan pangan tidak hanya ditentukan oleh kualitas bahan pangan, tetapi juga oleh praktik higiene sanitasi penanganan makanan dan kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku (11).

Berbagai upaya edukasi menunjukkan hasil yang positif, seperti peningkatan pengetahuan dan sikap keamanan pangan pada pengelola pangan rumah tangga di Bekasi Selatan (12). Namun demikian, variasi dalam penerapan praktik kebersihan masih menjadi tantangan, sehingga diperlukan pelatihan berkelanjutan, pengawasan yang konsisten, serta penguatan kebijakan untuk menjamin penerapan standar keamanan pangan secara optimal (13–15). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan di rumah makan sebagai dasar dalam upaya peningkatan keamanan pangan dan perlindungan kesehatan masyarakat.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Penelitian dilaksanakan pada rumah makan di Desa Sukamulya, Kabupaten Bekasi, pada bulan April–Mei 2024. Populasi penelitian adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja pada rumah makan di Desa Sukamulya, dengan jumlah 63 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling, sehingga seluruh populasi dijadikan responden dan diperoleh 63 penjamah makanan sebagai sampel penelitian. Kriteria inklusi meliputi penjamah makanan yang aktif bekerja, bersedia menjadi responden, dan mampu berkomunikasi dengan baik, sedangkan kriteria eksklusi adalah penjamah makanan yang dalam kondisi tidak sehat saat pengambilan data.

Variabel dalam penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner terstruktur yang dikembangkan oleh peneliti. Sebelum digunakan, kuesioner terlebih dahulu dilakukan uji validitas dan reliabilitas untuk mendapatkan kuesioner yang valid dan reliabel. Variabel pengetahuan diukur menggunakan skala dikotomi (benar–salah), variabel sikap diukur menggunakan skala Likert.

Data dianalisis secara univariat untuk menggambarkan distribusi karakteristik responden dan masing-masing variabel penelitian. Disajikan secara detil dari setiap item

pengetahuan dan pernyataan sikap. Data disajikan dalam bentuk tabel. Penelitian ini telah memperoleh persetujuan etik dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Jakarta dengan nomor No. 10.085.B/KEPK-FKMUMJ/IV/2024.

HASIL

Hasil penelitian diperoleh dari 63 penjamah makanan di rumah makan wilayah Bekasi dan dianalisis secara univariat untuk menggambarkan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan. Data disajikan dalam bentuk tabel untuk menunjukkan distribusi jawaban responden pada setiap item serta kategori pengetahuan dan sikap.

Pengetahuan tentang higiene sanitasi

Table 1. Item pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi pengolahan pangan

No	Item pengetahuan	Jawaban	
		Benar	Salah
1	Pengertian Higiene	29	34
2	Pengertian Sanitasi	26	37
3	Cara mencuci bahan makanan yang baik	40	23
4	Cara memilah bahan makanan yang baik	45	18
5	Cara mencuci peralatan yang baik	39	24
6	Tempat yang baik untuk menyimpan peralatan	42	21
7	Dampak menjamah makanan dalam keadaan tidak bersih	39	24
8	Risiko mengolah makanan sambil mengobrol atau berbicara	42	21
9	Persiapan dalam mengolah makanan	44	19
10	Tindakan saat masak ketika tangan terluka atau teriris	43	20

Berdasarkan Tabel 1, pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi pengolahan pangan menunjukkan variasi pada setiap item pertanyaan. Item dengan proporsi jawaban benar tertinggi adalah cara memilah bahan makanan yang baik (71,4%) dan persiapan dalam mengolah makanan (69,8%). Sebaliknya, pemahaman mengenai pengertian sanitasi (41,3%) dan pengertian higiene (46,0%) masih tergolong rendah, ditandai dengan lebih banyaknya responden yang menjawab salah dibandingkan benar. Temuan ini menunjukkan bahwa penjamah makanan relatif memahami aspek teknis praktik pengolahan pangan, namun masih kurang dalam pemahaman konsep dasar higiene dan sanitasi.

Tabel 2. Pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan pangan

Pengetahuan	Frekuensi	Persentase
Kurang Baik	36	57,1
Baik	27	42,9
Total	63	100

Secara keseluruhan, berdasarkan Tabel 2, sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik mengenai higiene sanitasi pengolahan pangan. Sebanyak 36 responden (57,1%) termasuk dalam kategori pengetahuan kurang baik, sedangkan 27 responden (42,9%) memiliki pengetahuan yang baik. Hasil ini mengindikasikan bahwa lebih dari separuh penjamah makanan belum memiliki pengetahuan yang memadai terkait prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan.

Sikap tentang higiene sanitasi

Tabel 3. Pernyataan sikap penjamah makanan terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan

No	Pernyataan	Sikap	
		Tidak Setuju	Setuju
1	Sebelum mengolah makanan sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih mengalir terlebih dahulu.	23	40
2	Sebelum mengolah makanan, pengolah makanan sebaiknya mandi terlebih dahulu.	45	18
3	Sebelum mengolah makanan, pengolah makanan sebaiknya menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat.	37	26
4	Pada saat mengolah makanan sebaiknya tidak mengobrol atau berbicara.	41	22
5	Pada saat mengolah makanan, pengolah makanan diperbolehkan memakai perhiasan seperti cincin dan gelang.	34	29
6	Setelah mengolah makanan sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih mengalir terlebih dahulu.	29	34
7	Sebaiknya menyimpan makanan pada tempat yang bebas dari hewan dan debu.	27	36
8	Penjamah makanan harus menyediakan tempat sampah yang memadai.	35	28
9	Penjamah makanan sebaiknya menyediakan tempat khusus cuci tangan.	33	30
10	Sebelum digunakan untuk mengolah makanan, sebaiknya dapur dibersihkan kembali.	35	28
11	Sebaiknya lokasi letak dapur dan kamar mandi tidak berdekatan.	41	22
12	Untuk mengolah makanan mentah dan makanan jadi harus menggunakan talenan yang berbeda.	30	33
13	Pengolah makanan harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak.	39	24
14	Peralatan masak dan alat makan harus selalu dibersihkan setelah selesai mengolah makanan.	31	32
15	Harus dilakukan pemisahan wadah yang sesuai dengan jenis makanan matang.	28	35

Hasil pengukuran sikap penjamah makanan terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan pada Tabel 3 menunjukkan bahwa masih terdapat sikap yang kurang mendukung penerapan praktik higiene sanitasi. Pernyataan yang paling banyak disetujui responden adalah kewajiban mencuci tangan sebelum mengolah makanan (63,5%) dan penggunaan air bersih

yang memenuhi syarat air minum untuk memasak (61,9%). Namun, sikap yang kurang sesuai masih terlihat pada beberapa pernyataan, seperti kewajiban mandi sebelum mengolah makanan (28,6%) dan larangan menggunakan perhiasan saat mengolah makanan (46,0%). Hal ini menunjukkan bahwa tidak semua prinsip higiene sanitasi dipersepsikan sebagai hal yang penting oleh penjamah makanan.

Tabel 4. Sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi pengolahan pangan

Sikap	Frekuensi	Persentase
Kurang Baik	35	55,6
Baik	28	44,4
Total	63	100

Berdasarkan Tabel 4, mayoritas responden memiliki sikap yang kurang baik terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan. Sebanyak 35 responden (55,6%) termasuk dalam kategori sikap kurang baik, sedangkan 28 responden (44,4%) memiliki sikap yang baik. Temuan ini menggambarkan bahwa meskipun sebagian penjamah makanan menunjukkan sikap positif terhadap beberapa aspek higiene sanitasi, secara umum sikap yang mendukung penerapan higiene sanitasi secara menyeluruh masih belum optimal.

PEMBAHASAN

Pengetahuan tentang higiene sanitasi

Hasil penelitian menunjukkan adanya variasi tingkat pengetahuan penjamah makanan terkait higiene dan sanitasi pengolahan pangan. Temuan pada Tabel 1 memperlihatkan bahwa penjamah makanan memiliki pemahaman yang relatif lebih baik pada aspek teknis pengolahan pangan, seperti penyortiran bahan makanan dan persiapan sebelum pengolahan. Namun demikian, pemahaman terhadap prinsip dasar higiene dan sanitasi masih tergolong rendah. Kondisi ini mengindikasikan adanya kesenjangan antara keterampilan teknis dan pengetahuan kebersihan dasar, padahal kedua aspek tersebut saling melengkapi dan sangat penting dalam menjamin keamanan pangan.

Tingginya persentase jawaban benar pada item penyortiran bahan makanan (71,4%) dan persiapan pengolahan makanan (69,8%) mencerminkan bahwa penjamah makanan telah terbiasa dengan praktik teknis yang bersifat operasional. Temuan ini sejalan dengan penelitian Briliyana, dkk. (8) yang melaporkan bahwa penangan makanan pada layanan katering umumnya memiliki pengetahuan teknis yang cukup baik, meskipun belum selalu diikuti dengan penerapan praktik yang optimal. Selain itu, penelitian di lingkungan industri pangan juga menunjukkan pola serupa, di mana pengolah makanan memiliki pemahaman yang baik terhadap aspek teknis, seperti penggunaan peralatan terpisah antara makanan mentah dan makanan matang untuk mencegah kontaminasi silang (16).

Sebaliknya, rendahnya pemahaman responden terhadap pengertian sanitasi (41,3%) dan higiene (46,0%) merupakan temuan yang perlu mendapat perhatian serius. Pengetahuan dasar mengenai higiene dan sanitasi merupakan fondasi utama dalam pencegahan penyakit bawaan makanan. Kurangnya pemahaman pada aspek ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan, meskipun keterampilan teknis pengolahan telah dikuasai (17). Hal ini menunjukkan bahwa penjamah makanan cenderung memprioritaskan aspek teknis yang terlihat langsung dalam proses kerja, sementara prinsip kebersihan dasar belum sepenuhnya dipahami sebagai bagian penting dari keamanan pangan.

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa intervensi pendidikan dan pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan dan praktik higiene sanitasi penjamah makanan. Program edukasi yang dilakukan pada pedagang kaki lima dan penjamah makanan terbukti dapat meningkatkan pemahaman dan perilaku kebersihan setelah pelatihan diberikan (18,19). Temuan tersebut mendukung hasil penelitian ini, bahwa kesenjangan pengetahuan yang ditemukan berpotensi diperbaiki melalui pendekatan edukasi yang terstruktur dan berkelanjutan.

Pelatihan komprehensif yang mencakup aspek teknis sekaligus prinsip higiene dan sanitasi menjadi sangat penting untuk meningkatkan keamanan pangan. Beberapa studi menegaskan perlunya pelatihan rutin, pengawasan berkelanjutan, serta penegakan regulasi sanitasi yang lebih ketat agar praktik higiene sanitasi dapat diterapkan secara konsisten (8,20). Program pelatihan yang terintegrasi terbukti efektif dalam meningkatkan praktik keamanan pangan, baik di tingkat komunitas maupun lingkungan industri pangan (16,21).

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menegaskan bahwa kesenjangan antara pengetahuan teknis dan pemahaman higiene sanitasi masih menjadi tantangan pada penjamah makanan. Kondisi ini bukan fenomena yang berdiri sendiri, melainkan mencerminkan permasalahan umum dalam pendidikan keamanan pangan. Oleh karena itu, diperlukan program pelatihan terpadu yang tidak hanya menekankan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat pemahaman konsep dasar higiene dan sanitasi. Selain itu, faktor budaya dan lingkungan kerja perlu dipertimbangkan dalam perancangan pelatihan, sehingga intervensi yang dilakukan dapat lebih efektif dan berkelanjutan di berbagai konteks pengolahan pangan.

Hasil penelitian pada Tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik mengenai higiene sanitasi pengolahan pangan (57,1%). Temuan ini sejalan dengan berbagai penelitian yang melaporkan masih rendahnya pemahaman penjamah makanan terhadap prinsip kebersihan dan sanitasi pangan, yang berpotensi meningkatkan risiko praktik pengolahan makanan yang tidak aman serta kejadian penyakit bawaan makanan (22).

Rendahnya tingkat pengetahuan tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain keterbatasan pendidikan dan kurangnya pelatihan terkait higiene sanitasi pangan. Penelitian di Tembalang menunjukkan bahwa 63,9% penjamah makanan memiliki pengetahuan yang buruk akibat minimnya inisiatif pendidikan yang memadai (22). Selain itu, studi di Kota Kupang merekomendasikan perlunya promosi kesehatan sebagai upaya meningkatkan kesadaran dan pengetahuan penjamah makanan (23). Faktor budaya dan perilaku juga berperan, di mana meskipun pengetahuan tergolong baik, praktik higiene sanitasi belum tentu diterapkan secara optimal (8). Implikasi dari rendahnya pengetahuan higiene sanitasi sangat signifikan terhadap kesehatan dan ekonomi. Praktik kebersihan yang tidak memadai dapat meningkatkan risiko kontaminasi bakteri dan kejadian keracunan makanan, sebagaimana dilaporkan pada penelitian di Medan (24). Selain itu, permasalahan keamanan pangan dapat menurunkan kepercayaan konsumen dan berdampak pada keberlangsungan usaha pangan (17).

Upaya perbaikan perlu difokuskan pada intervensi pendidikan dan pelatihan yang berkelanjutan. Program sosialisasi terbukti mampu meningkatkan tingkat pengetahuan produsen pangan secara signifikan (25), sementara pelatihan rutin dan pengawasan dapat menjembatani kesenjangan antara pengetahuan dan praktik higiene sanitasi (8). Penguatan kebijakan dan kepatuhan terhadap standar nasional juga diperlukan untuk memastikan penerapan higiene sanitasi pengolahan pangan secara konsisten (22).

Sikap tentang higiene sanitasi

Hasil penelitian pada Tabel 3 menunjukkan bahwa sikap penjamah makanan terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan masih bersifat parsial. Responden cenderung menunjukkan sikap positif terhadap praktik kebersihan dasar, seperti mencuci tangan sebelum pengolahan makanan dan penggunaan air bersih, namun kurang mendukung praktik kebersihan personal yang bersifat preventif, seperti mandi sebelum bekerja dan tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan. Temuan ini menunjukkan adanya kesenjangan persepsi mengenai pentingnya penerapan higiene sanitasi secara menyeluruh dalam menjamin keamanan pangan.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap berperan penting dalam membentuk praktik kebersihan penjamah makanan. Penelitian di Universitas Andalas melaporkan bahwa penjamah makanan dengan pengetahuan dan sikap yang baik cenderung menerapkan praktik higiene yang lebih optimal (13). Hal serupa juga ditemukan di Kota Sukabumi, di mana terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan, sikap, dan

penerapan higiene sanitasi, yang menegaskan bahwa kesadaran dan persepsi risiko mempengaruhi perilaku kebersihan (26).

Meskipun demikian, beberapa penelitian menunjukkan bahwa sikap positif tidak selalu diikuti oleh praktik kebersihan yang konsisten. Studi di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang menunjukkan adanya kesenjangan antara pengetahuan, sikap, dan praktik, di mana hanya 75% responden menerapkan kebersihan yang baik meskipun sebagian besar memiliki pengetahuan dan sikap yang mendukung (27). Temuan serupa juga dilaporkan pada penjual makanan jalanan di Medan, yang menunjukkan bahwa perilaku kebersihan personal masih belum optimal meskipun terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik higiene (28).

Pelatihan dan pendidikan berkelanjutan menjadi kunci dalam menjembatani kesenjangan tersebut. Penelitian di Boyolali menunjukkan bahwa lebih dari separuh penjamah makanan memiliki praktik kebersihan personal yang kurang baik meskipun pengetahuan dan sikap tergolong baik, sehingga diperlukan pelatihan untuk meningkatkan penerapan perilaku higiene (29). Pendidikan yang menekankan pada risiko keamanan pangan dan prinsip sanitasi juga terbukti dapat meningkatkan persepsi dan praktik kebersihan (30).

Tantangan dalam penerapan higiene sanitasi secara komprehensif masih banyak ditemukan di berbagai setting pengolahan pangan. Penelitian di Hotel Bumi Senyur Samarinda menunjukkan bahwa meskipun penjamah makanan memiliki pengetahuan dan sikap yang baik, tingkat kepatuhan terhadap praktik kebersihan yang benar masih terbatas (31). Selain itu, pengamatan pada sentra makanan di Kota Sukabumi juga menunjukkan rendahnya kesadaran dan penerapan langkah-langkah higiene sanitasi meskipun pengetahuan telah tersedia (26).

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun terdapat sikap positif terhadap beberapa praktik kebersihan dasar, pemahaman dan penerapan higiene sanitasi secara menyeluruh masih perlu ditingkatkan. Kondisi ini menegaskan pentingnya program pendidikan dan pelatihan yang terarah serta berkelanjutan untuk memperkuat sikap dan mendorong penerapan praktik higiene sanitasi yang konsisten di kalangan penjamah makanan.

KESIMPULAN

Penelitian ini menemukan bahwa pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan di rumah makan Desa Sukamulya Kabupaten Bekasi masih belum optimal, khususnya terkait kebersihan personal dan konsistensi penerapan prinsip

sanitasi. Meskipun sebagian penjamah makanan telah memahami aspek tertentu dalam pengolahan pangan, masih ditemukan kesenjangan antara pengetahuan, sikap, dan praktik yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan dan penyakit bawaan makanan. Kondisi ini menegaskan bahwa pengetahuan dan sikap yang baik belum tentu diikuti oleh penerapan higiene sanitasi yang konsisten.

SARAN

Diperlukan upaya peningkatan edukasi dan pelatihan higiene sanitasi secara berkelanjutan bagi penjamah makanan, disertai dengan pengawasan dan pembinaan rutin dari instansi terkait untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan. Upaya ini diharapkan dapat berkontribusi dalam meningkatkan keamanan pangan serta melindungi kesehatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

1. Sugiyono LP, Subandriani DN. Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik serta Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus Aureus* Pada Penjamah dan Makanan di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi). 2014;2(2):56–66. Available from: <https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/download/3257/845>
2. Hadi BRI, Asih AYP, Syafiuddin A. Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. MEDIA KESEHATAN MASYARAKAT INDONESIA. 2021 Dec 1;20(6):451–62. Available from: <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462>
3. Marfiana P. Gambaran higiene sanitasi di kawasan “p.” Afiasi [Internet]. 2022;6(3):151–63. Available from: <https://doi.org/10.31943/afiasi.v6i3.182>
4. Nurdini D, Fauziah PN, Pustikasari A. Edukasi Laik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Bersama D’Akeul Catering Kota Bekasi. Jurnal Pemberdayaan Komunitas MH Thamrin. 2024; Available from: <https://doi.org/10.37012/jpkmht.v6i1.2220>
5. Elisa D, Saepudin M, Martini MKS. Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Pemangkat. 2024; Available from: <https://doi.org/10.14710/jrkm.2024.22138>
6. Arfines PP, Zahra Z, Iswarawanti DN, Saptarini I. Praktik higiene sanitasi pangan penjamah makanan dalam penjualan makanan pada awal pandemi covid-19 di jabodetabek. Jurnal Ekologi Kesehatan [Internet]. 2022;20(3):188–203. Available from: <https://doi.org/10.22435/jek.v20i3.5251>
7. Rivani SK, Putriningtyas ND. Correlation of Knowledge and Attitude of Food Handlers with The Implementation of Sanitation Higienen in Enthong Mas Catering. Darussalam nutrition journal. 2023; Available from: <https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9586>
8. Briliyana F, Mujayanto M, Soesanti I, Pengge NM. Description of Knowledge, Attitude, and Higiene Sanitation Behavior among Food Handlers at “PJ” Catering, Surabaya. Journal of Nutrition Explorations. 2025;3:65–73. Available from: <https://doi.org/10.36568/jone.v3i6.630>

9. Yennie Y, Dewanti-Hariyadi R, Kusumaningrum HD, Poernomo A. Occurrence and level of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* in sushi at retails in Greater Jakarta area, Indonesia. Food Res. 2024; Available from: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.8\(2\).421](https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(2).421)
10. Agustin YV, Ilsan NA, Inggraini M. Bakteri patogen dalam spons cuci piring pada penjual makanan di pasar margahayu, bekasi timur. 2019;2(1):15–20. Available from: <http://jmk.stikesmitrakeluarga.ac.id/index.php/jmk/article/view/25/23>
11. Silalahi MD, Kasasiah A, Zahra AA. Analisis keamanan produk saus sambal non-bpom berdasarkan uji cemaran kimia dan mikrobiologi yang ditemukan di pasar kranji kota bekasi. PharmaCine. 2025;6(1):82–92. Available from: <https://doi.org/10.35706/pc.v6i1.9>
12. Pujilestari S, Rahmawati R. Food poisoning prevention efforts through food safety socialization for the women's group of pkk rw 013 jakamulya, south bekasi. 2024;6:467–73. Available from: <https://doi.org/10.33068/iccd.v6i1.711>
13. Firdani F. Knowledge, Attitudes and Practices of Higiene and Sanitation Implementation on Food Handlers. Jurnal kesehatan lingkungan Indonesia [Internet]. 2022;21(2):131–6. Available from: <https://doi.org/10.14710/jkli.21.2.131-136>
14. Ahmad R, Nengsi S, Soerachmad Y. Hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan di rumah makan kerja puskesmas matakali kabupaten polewali mandar. Journal Pegguruang: Conference Series [Internet]. 2022;4(1):284. Available from: <https://journal.lppm-unasman.ac.id/index.php/pegguruang/article/download/2911/pdf>
15. Karo A, Rakhma LR, W EN. Gambaran Sikap Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar. 2016; Available from: <http://eprints.ums.ac.id/47457/>
16. Duy HT, Thi NN, Thi DP, Kieu C. Knowledge and practice of food safety of processors at some collective kitchens in Viet Yen industrial park district, Bac Giang province in 2022. Tạp chí Kiểm nghiệm và An toàn thực phẩm. 2024;7(2):144–53. Available from: <https://doi.org/10.47866/2615-9252/vjfc.4262>
17. Zaitun. Culinary Higiene and Sanitation: A Systematic Literature Review. Jurnal Penelitian Pendidikan IPA (JPPIPA). 2024;10(8):598–605. Available from: <https://doi.org/10.29303/jppipa.v10i8.8307>
18. Ningsih R. Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan Sdn Kota Samarinda. KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat [Internet]. 2014;10(1):64–72. Available from: <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/download/3071/3088>
19. Karimah I, Setiawati DA, Hadiningsih N. Penyuluhan pengolahan pangan sehat dan aman bagi pedagang kaki lima di era covid 19. Edukasi Masyarakat Sehat Sejahtera (EMaSS) : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat [Internet]. 2023;5(1):45–51. Available from: <https://ejurnal2.poltekkestasikmalaya.ac.id/index.php/emass/article/download/68/85>
20. Putriana A, Aisyah S, Lase A, Syahputra S, Lase A. Peningkatan Kesadaran dan Kepatuhan terhadap Prinsip Sanitasi Makanan di Taman Kota Tarutung. TOBA Journal of Tourism

- Hospitality and Destination. 2024;3(1):20–5. Available from: <https://doi.org/10.55123/toba.v3i1.4074>
21. Riani IG, Handayani M, Ritonga NB. Peningkatan Higiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Sajian Kuliner pada Kelompok Tani Mandiri. Jurnal Nusantara Mengabdi. 2023; Available from: <https://doi.org/10.35912/jnm.v3i1.2063>
 22. Budiyono B, Isnawati I, Wahyuningsih T. Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. 2009;4(1):50–60. Available from: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jpki/article/view/2411>
 23. Silvia M, Junias MS, Geghi CWD. Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Jajanan Salome di Sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang. SEHATMAS Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat [Internet]. 2023;2(3):617–24. Available from: <https://journal.literasisains.id/index.php/sehatmas/article/download/2042/1090>
 24. Eliska E, HSB EG, Bahar CR, Lubis RAR, Wahyuni R, Sari R, et al. Perilaku pramusaji makanan tentang higiene dan sanitasi di rs umum sundari medan. Prepotif. 2024;8(3):6837–42. Available from: <https://doi.org/10.31004/prepotif.v8i3.37521>
 25. Meikawati W. Sosialisasi Higiene dan Sanitasi pada Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen. Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia [Internet]. 2022;1(4):5–8. Available from: <https://doi.org/10.26714/jipmi.v1i4.57>
 26. Sa'adah TT, Nuzrina R, Azra JM. Faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi di sudirman street food kota sukabumi. Journal health and nutritions [Internet]. 2023;9(2):56. Available from: <https://jurnal.poltekkesgorontalo.ac.id/index.php/JHN/article/download/682/pdf>
 27. Meikawati W, Astuti R, Susilawati. HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PETUGAS PENJAMAH MAKANAN DENGAN PRAKTEK HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI UNIT GIZI RSJD DR. AMINO GONDOHUTOMO SEMARANG. 2010;6(2).
 28. Syaputri D. Hubungan pengetahuan dan sikap terhadap tindakan higiene sanitasi pengolahan makanan jajanan pedagang kaki lima di perumnas simalingkar kecamatan medan tuntungan kota medan tahun 2023. Jurnal Ilmiah PANNMED. 2024;19(1):58–67. Available from: <https://doi.org/10.36911/pannmed.v19i1.2080>
 29. Hidayah RBAN, Astuti D. Gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di sekolah wilayah kecamatan andong dan kecamatan simo. Prepotif. 2023;7(3):16417–27. Available from: <https://doi.org/10.31004/prepotif.v7i3.20630>
 30. Park JY, Choi EH, Choi JH, Shim SK, Park HS, Park KH, et al. Assessment of Consumer's Food Safety Perceptions and Practices. 2009;24(1):1–11. Available from: http://www.koreascience.or.kr/article/ArticleFullRecord.jsp?cn=SPOHBV_2009_v24n1_1

31. Aliefarada HW. Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pada Penerapan Higiene Perorangan Pengolahan Makanan di Hotel Bumi Senyur Samarinda. *Lencana*. 2024;2(4):123–32. Available from: <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4045>

Declarations

- Kontribusi penulis : Rusman Efendi bertanggung jawab atas keseluruhan proyek penelitian. Bertugas memimpin penulisan naskah dan kolaborasi dengan penulis kedua. Moudina Ismi Azizah berpartisipasi dalam pengumpulan data, transkripsi, dan analisis. Kedua penulis menyetujui naskah akhir.
- Pernyataan pendanaan : Penelitian ini tidak menerima dana apa pun.
- Konflik kepentingan : Kedua penulis menyatakan bahwa mereka tidak memiliki kepentingan yang bersaing.
- Informasi tambahan : Tidak ada informasi tambahan yang tersedia untuk makalah ini.