



APPLICARE JOURNAL

Volume 2 Nomor 4 Tahun 2025

Halaman 150 - 155

<https://applicare.id/index.php/applicare/index>

Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Ufairah Nakiyah^{1✉}, Meyi Yanti², Bermansyah³

Universitas Alifah Padang, Indonesia^{1,2,3}

Email: ufairahnakiyah941@gmail.com¹, meyiyanti5@gmail.com², bermansyah123@gmail.com³

ABSTRAK

Penerapan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan rumah makan sangat menentukan keamanan pangan dan pencegahan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) yang masih sering dilaporkan di Indonesia. Data Dinas Kesehatan menunjukkan rendahnya pemenuhan syarat higiene sanitasi di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang, dan observasi awal menemukan praktik cuci tangan, penggunaan penutup kepala, serta pengelolaan sampah yang belum memadai. Penelitian kuantitatif dengan *desain cross sectional* dilaksanakan Maret–Agustus 2025 pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ambacang, Kota Padang. Populasi penelitian seluruh penjamah makanan; sampel akhir 57 responden dipilih secara simple random sesuai kriteria inklusi. Analisis univariat dan bivariat menggunakan uji Chi-Square ($\alpha=0,05$). Uji Chi-Square menunjukkan pengetahuan, sikap, berhubungan signifikan dengan penerapan hygiene sanitasi ($p<0,05$). Peningkatan pengetahuan dan sikap positif penjamah makanan, didukung sarana sanitasi yang memadai, menjadi kunci penerapan hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang. Disarankan edukasi terstruktur, pelatihan rutin, monitoring berkala, serta dukungan regulatif lintas sektor untuk memperkuat keamanan pangan secara berkelanjutan.

Kata Kunci : *Hygiene Sanitasi, Penjamah Makanan, Rumah Makan, Sarana Prasarana.*

ABSTRACT

The implementation of sanitation hygiene in food processing at restaurants is crucial for food safety and the prevention of foodborne diseases, which are still frequently reported in Indonesia. Data from the Health Office indicates low compliance with sanitation hygiene requirements in the Ambacang Community Health Center (Puskesmas) working area, and initial observations found inadequate handwashing practices, head coverings, and waste management. A quantitative study with a cross-sectional design was conducted from March to August 2025 at restaurants in the Ambacang Community Health Center working area, Padang City. The study population consisted of all food handlers; the final sample of 57 respondents was selected using simple random sampling according to the inclusion criteria. Univariate and bivariate analyses used the Chi-Square test ($\alpha=0.05$). The Chi-Square test shows that knowledge and attitudes are significantly related to the implementation of sanitation hygiene ($p<0.05$). Improving the knowledge and positive attitudes of food handlers, supported by adequate sanitation facilities, is key to implementing food hygiene and sanitation in restaurants within the Ambacang Community Health Center work area. Structured education, routine training, regular monitoring, and cross-sector regulatory support are recommended to strengthen food safety sustainably.

Keywords : *Food Handlers; Hygiene Sanitation; Infrastructure; Restaurant.*

Copyright (c) 2025 Ufairah Nakiyah, Meyi Yanti, Bermansyah

✉ Corresponding author :

Address : Universitas Alifah Padang

ISSN 3047-5104 (Media Online)

Email : ufairahnakiyah941@gmail.com

DOI : <https://doi.org/10.37985/apj.v2i4.53>

PENDAHULUAN

Puskesmas ambacang merupakan puskesmas dengan jumlah TPP yang memenuhi syarat hygiene sanitasi rendah pada tahun 2023 yaitu 44,22%. Pada tahun 2023 restoran terdaftar terdapat 94 rumah makan dengan jumlah HSP 30 (31,91%), sedangkan pada tahun 2024 mengalami penurunan jumlah rumah makan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi menjadi 38 rumah makan.

Dari observasi yang dilakukan oleh peneliti pada bulan januari 2025 di 10 rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang dengan mewawancarai 10 penjamah makanan dan didapatkan hasil bahwa sebanyak 50% penjamah tidak setuju untuk mencuci tangan dengan sabun / anti septic saat keluar dari WC, dan 50% penjamah tidak setuju untuk mencuci peralatan memasak dengan benar, 100% penjamah tidak setuju untuk mencuci tangan saat sebelum dan sesudah mengolah makanan, 100% penjamah tidak setuju memakai penutup kepala saat mengolah makanan, 100% rumah makan tidak menyediakan tempat sampah yang terbuat dari bahan kedap air dan tertutup.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025, Dengan tujuan Untuk mengetahui Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang.

METODE

Penelitian ini merupakan kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional* yang bertujuan untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025. Penelitian ini dilaksanakan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025. Populasi penelitian sebanyak 186 penjamah makanan dengan sampel 57 penjamah makanan yang diperoleh melalui teknik *simple random sampling*. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan lembar observasi. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat dengan menggunakan uji statistic *Chi-Square*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Univariat

1. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Tabel 1 Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Penerapan Hygiene Sanitasi	<i>f</i>	(%)
Buruk	28	49,1
Baik	29	50,9
Jumlah	57	100

- 152 Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025 – Ufairah Nakiyah, Meyi Yanti, Bermansyah
DOI: <https://doi.org/10.37985/apj.v2i4.53>

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi didapatkan bahwa dari 57 responden terdapat 28 responden (49,1%) dengan penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan yang buruk di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

2. Tingkat Pengetahuan

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Tingkat Pengetahuan	<i>f</i>	(%)
Rendah	26	45,6
Tinggi	31	54,4
Jumlah	57	100

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi didapatkan bahwa dari 57 responden terdapat 26 responden (45,6%) memiliki tingkat pengetahuan yang rendah pada proses pengolahan makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

3. Sikap

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sikap pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Sikap	<i>f</i>	%
Negatif	32	56,1
Positif	25	43,9
Jumlah	57	100

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi didapatkan bahwa dari 57 responden terdapat 32 (56,1%) memiliki sikap negatif pada proses pengolahan makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

4. Persepsi ketersediaan sarana dan prasarana

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Persepsi ketersediaan sarana dan prasarana pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Persepsi	<i>f</i>	%
Tidak memenuhi Syarat	28	49,1
Memenuhi Syarat	29	50,9
Jumlah	57	100

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi didapatkan bahwa dari 57 responden terdapat 28 (49,1%) memiliki persepsi ketersediaan sarana dan prasarana yang tidak memenuhi pada proses pengolahan makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

- 153 Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025 – Ufairah Nakiyah, Meyi Yanti, Bermansyah
DOI: <https://doi.org/10.37985/apj.v2i4.53>

B. Analisis Bivariat

1. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Tabel 5 Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Tingkat Pengetahuan	Makanan				Jumlah	P Value
	Buruk	Baik	Buruk	Baik		
Rendah	17	65,4	9	34,6	26	100,0
Tinggi	11	35,5	20	64,5	31	100,0
Jumlah	28		29		57	

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi didapatkan bahwa proporsi responden yang memiliki penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan yang buruk lebih banyak ditemukan pada responden dengan tingkat pengetahuan yang rendah sebanyak 17 orang (65,4%) dibanding responden dengan tingkat pengetahuan yang tinggi yaitu 11 orang (35,5%). Hasil uji statistic *Chi-Square* didapatkan nilai *p-value* 0,047 ($p < 0,05$) maka dapat diartikan bahwa ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan responden dengan penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

2. Hubungan Sikap dengan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Tabel 6 Hubungan Sikap dengan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Sikap	Makanan				Jumlah		P - Value
	Buruk		Baik		<i>n</i>	%	
	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%			
Negatif	20	62,5	12	37,5	32	100,0	
Positif	8	32,0	17	68,0	25	100,0	
Jumlah	28		29		57		

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi didapatkan bahwa proposi responden yang memiliki penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan yang buruk lebih banyak ditemukan pada responden dengan sikap negatif yaitu 20 orang (62,5%) dibanding dengan sikap positif yaitu 8 orang (32,0). Berdasarkan hasil uji statistik *Chi-Square* didapatkan nilai *p-value* 0,044 ($p < 0,05$) maka dapat diartikan bahwa ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

154 Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025 – Ufairah Nakiyah, Meyi Yanti, Bermansyah
DOI: <https://doi.org/10.37985/apj.v2i4.53>

3. Hubungan Persepsi ketersediaan sarana dan prasarana dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Tabel 7 Hubungan Persepsi ketersediaan sarana dan prasarana dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Persepsi Ketersediaan Sarana dan prasarana	Makanan Buruk		Baik		Jumlah		P - Value
	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>n</i>	%	
Tidak Memenuhi	17	60,7	11	39,3	28	100,0	0,146
Memenuhi	11	37,9	18	62,1	29	100,0	
Jumlah	28		29		57		

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi didapatkan bahwa proporsi responden dengan penerapan hygiene sanitasi makanan yang buruk lebih banyak ditemukan pada responden yang memiliki persepsi ketersediaan sarana dan prasarana yang tidak memenuhi yaitu 17 orang (60,7%) dibanding pada responden persepsi ketersediaan sarana dan prasarana yang memenuhi, sebanyak 11 orang (37,9%). Berdasarkan hasil uji statistik *Chi-Square* didapatkan nilai *p-value* 0,146 ($p > 0,05$) maka dapat diartikan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara persepsi ketersediaan sarana dan prasarana dengan penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil yang didapatkan tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas ambacang kota padang tahun 2025 maka didapatkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025 dengan nilai *p-value* 0,047 ($<0,005$). Terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025 dengan nilai *p-value* 0,044 ($<0,005$). Tidak ada hubungan yang bermakna antara persepsi ketersediaan sarana dan prasarana dengan penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025 dengan nilai *p-value* 0,146 ($>0,005$).

Bagi pemilik rumah makan diharapkan seluruh penjamah makanan mengikuti pelatihan hygiene sanitasi makanan untuk meningkatkan prinsip penerapan hygiene sanitasi makanan terutama pada proses pengolahan makanan. dan disarankan agar pihak terkait memberikan edukasi kepada penjamah makanan

- 155 Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025 – Ufairah Nakiyah, Meyi Yanti, Bermansyah
DOI: <https://doi.org/10.37985/apj.v2i4.53>

mengenai pentingnya persepsi terhadap ketersediaan sarana dan prasarana, guna mendukung terciptanya lingkungan kerja yang higienis dan sesuai standar kebersihan. Sarannya Bagi Puskesmas Ambacang diharapkan kepada kepala puskesmas dan petugas puskesmas terutama pemegang program terkait kesehatan lingkungan untuk mengadakan pelatihan terhadap hygiene sanitasi makanan. Sarannya Bagi peneliti selanjutnya karena adanya keterbatasan penelitian yang tidak sempurna diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat mengembangkan dan memperdalam penelitian berikutnya yang dapat dilakukan di kota lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi pada perencanaan, pelaksanaan, dan pelaporan hingga publikasi penelitian ini.

REFERENSI

- Ahmad Husaini, Subakir, Rika Aprianti. 2022. “Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi.” *JURNAL Promotif Preventif* 4(2):116–23.
- Andriani, Yulia. 2020. “Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun.” *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala* 2(2):10. doi: 10.32585/jikemb.v2i2.982.
- Anwar, Khairil, Diah Navianti, dan Sasma Rusilah. 2020. “Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang.” *Jurnal Dunia Kesmas* 9(4):512–20. doi: 10.33024/jdk.v9i4.3302.
- Dinkes. 2023. “Profil Kesehatan Kota Padang.” *Dinas Kesehatan Kota Padang*. Dinkes Kota Padang.
2023. “Narasi Profil Kesehatan 2023 ambacang_OK eja fix - Copy.”
- Irawan, Djoko Windu P. 2016. *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit*. Kemenkes. 2022. *Profil Kesehatan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta*.
- Kemenkes RI. 2013. “Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.”
- Lissalmi, Annisa’, Ade Dita Puteri, dan Yusmardiansah Yusmardiansah. 2021. “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dalam Masa Pandemi Covid-19 Di Bangkinang Kota Tahun 2021.” *Jurnal Kesehatan Tambusai* 2(4):26–35. doi: 10.31004/jkt.v2i4.2418.
- Mayasari, Dwiyaniti, Eko Heryanto, dan Deli Lilia. 2023. “Analisi Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan.” *Jurnal Ilmiah Multi Science Kesehatan* 15(2):225–39.