Relationship of Food Handlers' Knowledge and Behavior with Food Management Compliance at PT X Canteen

***Nazla Fathi [1)], Suhermi [2)], Wisnu Nuraga [3)]**

[1)2)]Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan,
Universitas Mohammad Husni Thamrin
[3)]PT Astra Agro Lestari Tbk, Jakarta, Indonesia
***Correspondence author**: nazlafathi2014@gmail.com, Jakarta, Indonesia
DOI: https://doi.org/10.37012/jkmp.v6i2.4070

Abstract

Foodborne disease remains a significant health problem, including in workplaces that provide meals for employees. A preliminary study at the PT X canteen showed that food management compliance reached only 53.45% based on Indonesian Ministry of Health Regulation No. 2 of 2023. This study aimed to analyze the relationship between food handlers' knowledge and behavior and food management compliance at the PT X canteen. This quantitative cross-sectional study was conducted from April to September 2026. The sample consisted of 86 food handlers from four catering vendors, selected using the total sampling method. Knowledge and behavior were measured using questionnaires, while food management compliance was assessed through observation using a checklist based on the regulation. Data were analyzed using univariate and bivariate analysis with the Chi-Square test. A total of 43 respondents (50.0%) had compliant food management practices. Knowledge was not significantly associated with compliance (p = 0.131), whereas behavior was significantly associated with compliance (p = 0.004; OR = 3.675). The company is advised to prioritize supervision of food handlers' work behavior, supported by routine training and improved sanitation facilities.

Keywords: *Behavior, Food Handlers, Food Management Compliance, Foodborne Disease, Knowledge*

Abstrak

Foodborne disease masih menjadi masalah kesehatan yang signifikan, termasuk di lingkungan kerja yang menyediakan layanan makan bagi karyawan. Studi pendahuluan di kantin PT X menunjukkan kesesuaian pengelolaan makanan baru mencapai 53,45% berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023. Penelitian ini bertujuan menganalisis hubungan pengetahuan dan perilaku penjamah pangan dengan kesesuaian pengelolaan makanan di kantin PT X. Penelitian kuantitatif dengan desain *cross-sectional* ini dilaksanakan pada April-September 2026. Sampel berjumlah 86 penjamah pangan dari empat *vendor* katering yang ditentukan dengan metode pengambilan sampel *total sampling*. Pengetahuan dan perilaku diukur dengan kuesioner, sedangkan kesesuaian pengelolaan makanan dinilai melalui observasi menggunakan *checklist* berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023. Data dianalisis secara univariat dan bivariat dengan uji *Chi-Square*. Sebanyak 43 responden (50,0%) memiliki pengelolaan makanan yang sesuai. Pengetahuan tidak berhubungan signifikan dengan kesesuaian pengelolaan makanan (p = 0,131), sedangkan perilaku berhubungan signifikan (p = 0,004; OR = 3,675). Perusahaan disarankan memprioritaskan pengawasan perilaku kerja penjamah pangan, didukung pelatihan berkala dan perbaikan sarana sanitasi.

Kata Kunci: *Foodborne Disease,* Kesesuaian Pengelolaan Makanan, Pengetahuan, Perilaku, Penjamah Pangan

PENDAHULUAN

Foodborne disease adalah gangguan kesehatan yang muncul akibat mengonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi agen biologis, kimiawi, maupun fisik, dan hingga kini tetap menjadi masalah kesehatan global. *World Health Organization* memperkirakan sekitar 600 juta kasus dan 420.000 kematian terjadi setiap tahun akibat pangan yang tidak aman, dengan beban penyakit setara 33 juta *Disability Adjusted Life Years* (DALYs) (World Health Organization [WHO], 2024). Selain beban kesehatan, pangan yang tidak aman diperkirakan menyebabkan kerugian produktivitas dan biaya medis sekitar US$110 miliar per tahun di negara berpenghasilan rendah dan menengah (Jaffee et al., 2019).

Di Indonesia, tercatat 1.110 kasus keracunan pangan dari 1.722 laporan keracunan obat dan makanan sepanjang 2023, dan kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB-KP) paling banyak bersumber dari masakan rumah tangga (53%), disusul pangan jajanan keliling dan jasa boga yang masing-masing sebesar 18% (Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM], 2023). Kasus serupa terjadi di lingkungan kerja: pada Juli 2024, sedikitnya 170 karyawan pabrik garmen di Pati, Jawa Tengah, dilarikan ke rumah sakit setelah makan siang di kantin pabrik (KompasTV, 2024). Di DKI Jakarta, pada 8 Mei 2026 sebanyak 252 siswa sekolah dasar di Pulogebang, Jakarta Timur, mengalami gejala keracunan setelah mengonsumsi menu program Makan Bergizi Gratis dan kasus tersebut diselidiki oleh Dinas Kesehatan (RRI, 2026).

Ketidaksesuaian pengelolaan makanan meningkatkan potensi kontaminasi yang dapat memicu *foodborne disease*. Pada kantin perusahaan yang melayani karyawan setiap hari, kondisi ini berisiko menimbulkan gangguan kesehatan secara kolektif dan berdampak pada produktivitas tenaga kerja (Rukmansyah et al., 2022). Persyaratan pengelolaan pangan, termasuk di kantin tempat kerja, diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia [Kemenkes RI], 2023).

Studi pendahuluan pada April-Juli 2026 di kantin PT X, kantor pusat perusahaan perkebunan kelapa sawit di Cakung, Jakarta Timur, menunjukkan kesesuaian pengelolaan makanan baru mencapai 53,45% berdasarkan *checklist* Permenkes No. 2 Tahun 2023 (31 dari 58 butir yang dapat dinilai terpenuhi; 58 butir tersebut berasal dari 60 butir yang dikurangi 2 butir tidak berlaku di area kantor). Ketidaksesuaian ditemukan pada seluruh komponen yang dinilai, yaitu bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, penjamah pangan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian. Observasi juga menemukan penjamah pangan belum menggunakan alat

pelindung diri secara lengkap, prosedur operasional standar belum diterapkan konsisten, dan sistem pemantauan belum berjalan aktif.

Menurut teori Lawrence Green, pengetahuan merupakan faktor predisposisi yang mendasari terbentuknya perilaku, sedangkan perilaku berpengaruh langsung terhadap kondisi kesehatan (Notoatmodjo, 2018b). Penelitian terdahulu menemukan hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dan penerapan higiene sanitasi (Desandri et al., 2024; Hartini, 2022), dan perilaku higiene penjamah makanan juga menjadi perhatian utama dalam penelitian lain (Baringbing et al., 2023; Hidayati & Suwandi, 2023). Hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi juga telah dikaji pada pedagang kaki lima dan jajanan sekolah dasar (Hura et al., 2025; Winarsih et al., 2025). Namun, kajian yang menganalisis kedua faktor ini pada kantin perusahaan dengan acuan Permenkes No. 2 Tahun 2023, khususnya dari perspektif keselamatan dan kesehatan kerja, masih terbatas. Penelitian ini bertujuan menganalisis hubungan pengetahuan dan perilaku penjamah pangan dengan kesesuaian pengelolaan makanan di kantin PT X tahun 2026.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan jenis analitik observasional dan desain *cross-sectional*, karena variabel independen dan dependen diukur pada waktu yang bersamaan. Penelitian dilaksanakan di kantin PT X, Kecamatan Cakung, Jakarta Timur, pada Juli-September 2026.

Populasi adalah seluruh pekerja pada empat *vendor* katering di kantin PT X (108 orang). Setelah pekerja yang tidak terlibat langsung dalam pengelolaan makanan, seperti pengemudi dan staf administrasi, dikeluarkan, diperoleh 86 penjamah pangan yang terlibat langsung dari persiapan hingga penyajian makanan. Seluruhnya dijadikan sampel dengan teknik *total sampling*, dengan syarat bersedia mengisi kuesioner dan diobservasi. Seluruh 86 penjamah pangan tersebut bersedia menjadi responden dan menyatakan persetujuan tertulis melalui lembar *informed consent* sebelum pengumpulan data.

Data primer dikumpulkan melalui dua cara. Karakteristik responden, pengetahuan (10 pernyataan), dan perilaku (10 pernyataan) diukur dengan kuesioner. Skala jawaban pengetahuan terdiri atas SS (Sangat Setuju), S (Setuju), TS (Tidak Setuju), dan STS (Sangat Tidak Setuju), sedangkan skala jawaban perilaku terdiri atas SS (Sangat Sering), S (Sering), J (Jarang), dan TP (Tidak Pernah). Setiap jawaban diberi skor 4 sampai 1 untuk pernyataan

positif dan sebaliknya untuk pernyataan negatif, sehingga rentang skor masing-masing variabel adalah 10-40. Kuesioner pengetahuan dan perilaku diadaptasi dari Ahfis (2022), yang telah menguji validitas (korelasi *product moment* Pearson dengan *r* tabel 0,456; n = 19) dan reliabilitas (*Cronbach's alpha* 0,928 untuk pengetahuan dan 0,927 untuk perilaku). Item yang digunakan dipilih dari item yang dinyatakan valid pada penelitian tersebut dan tidak diuji ulang pada penelitian ini.

Kesesuaian pengelolaan makanan dinilai melalui observasi langsung menggunakan *checklist* 57 butir berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023 yang mencakup penjamah pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan, dan penyajian. Jumlah ini berbeda dari studi pendahuluan (58 butir) karena cakupan *checklist* berbeda. Studi pendahuluan dilakukan di area kantin tanpa mengamati lokasi pengolahan di *vendor*, sehingga komponen pengolahan tidak dinilai, sedangkan komponen bangunan dinilai. *Checklist* studi pendahuluan semula berjumlah 60 butir, dan 2 butir dikeluarkan karena tidak berlaku di area kantor sehingga menjadi 58 butir. Pada penelitian ini, komponen pengolahan dinilai di lokasi pengolahan masing-masing *vendor*, sedangkan komponen bangunan tidak dinilai, sehingga *checklist* berjumlah 57 butir.

Pengetahuan dan perilaku dikategorikan baik atau kurang berdasarkan *cut off mean* skor masing-masing (24 untuk pengetahuan dan 22 untuk perilaku), sedangkan kesesuaian pengelolaan makanan dikategorikan sesuai bila total skor ≥97 (*cut off mean*) dan tidak sesuai bila di bawahnya. Skor total yang diperoleh responden berkisar 17-31 (*mean* 24,30) untuk pengetahuan, 15-27 (*mean* 22,16) untuk perilaku, dan 91-105 (*mean* 97,73) untuk kesesuaian pengelolaan makanan. Nilai *mean* tersebut dibulatkan ke bawah menjadi titik potong 24, 22, dan 97. Setiap butir *checklist* diberi skor 2 bila sesuai (S) dan 1 bila tidak sesuai (TS), sehingga rentang skor teoretis adalah 57-114. Nilai *mean* skor responden digunakan sebagai titik potong karena tidak terdapat nilai batas baku untuk kategori skor pada instrumen yang digunakan. Titik potong dihitung dari data 86 responden sebelum analisis bivariat dan diterapkan secara konsisten pada seluruh responden untuk ketiga variabel.

Pengolahan data meliputi *editing*, *coding*, *entry*, dan *cleaning* (Notoatmodjo, 2018a). Analisis univariat menyajikan distribusi frekuensi setiap variabel. Distribusi frekuensi setiap butir *checklist* juga disajikan untuk menggambarkan butir yang tidak terpenuhi. Analisis bivariat menggunakan uji *Chi-Square* pada tingkat kemaknaan 0,05, dengan *odds ratio* (OR) dan interval kepercayaan 95% (Sugiyono, 2023). Seluruh nilai *expected count* pada kedua

tabel kontingensi ≥5 sehingga syarat uji terpenuhi. Data disajikan dalam bentuk tabel dan narasi. Keabsahan data dijaga melalui pemeriksaan kelengkapan dan konsistensi data pada tahap *editing* dan *cleaning* serta penggunaan *checklist* berdasarkan regulasi. Penelitian ini telah memperoleh rekomendasi kaji etik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik 86 penjamah pangan disajikan pada Tabel 1. Sebagian besar responden berusia produktif (68,6%), berjenis kelamin perempuan (53,5%), memiliki masa kerja lama lebih dari 5 tahun (55,8%), berpendidikan tamat SMA (59,3%), dan pernah mengikuti pelatihan (67,4%).

Tabel 1.
Distribusi Frekuensi Karakteristik Penjamah Pangan (n = 86)

Karakteristik	n	%
Umur		
Non-produktif (≤24 tahun)	27	31,4
Produktif (24-54 tahun)	59	68,6
Jenis kelamin		
Laki-laki	40	46,5
Perempuan	46	53,5
Masa kerja		
Baru (≤5 tahun)	38	44,2
Lama (>5 tahun)	48	55,8
Pendidikan		
Tamat SMP	3	3,5
Tamat SMA	51	59,3
Perguruan tinggi	32	37,2
Pengalaman pelatihan		
Tidak pernah	28	32,6
Pernah	58	67,4

Sumber: data primer, 2026

Pengetahuan, Perilaku, dan Kesesuaian Pengelolaan Makanan

Hasil analisis univariat pada Tabel 2 menunjukkan bahwa 41 responden (47,7%) memiliki pengetahuan baik dan 35 responden (40,7%) berperilaku baik. Kesesuaian pengelolaan makanan terbagi sama besar, yaitu 43 responden (50,0%) sesuai dan 43 responden (50,0%) tidak sesuai.

Tabel 2.
Distribusi Frekuensi Pengetahuan, Perilaku, dan Kesesuaian Pengelolaan Makanan (n = 86)

Variabel	n	%
Pengetahuan		
Kurang	45	52,3
Baik	41	47,7
Perilaku		
Kurang	51	59,3
Baik	35	40,7
Kesesuaian pengelolaan makanan		
Tidak sesuai	43	50,0
Sesuai	43	50,0

Sumber: data primer 2026

Hubungan Pengetahuan dan Perilaku dengan Kesesuaian Pengelolaan Makanan

Hasil analisis bivariat disajikan pada Tabel 3. Pada kelompok berpengetahuan kurang, 26 dari 45 responden (57,8%) tidak sesuai dalam pengelolaan makanan, sedangkan pada kelompok berpengetahuan baik 24 dari 41 responden (58,5%) sesuai. Uji *Chi-Square* menghasilkan p = 0,131, sehingga tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan kesesuaian pengelolaan makanan.

Pada variabel perilaku, 32 dari 51 responden berperilaku kurang (62,7%) tidak sesuai dalam pengelolaan makanan, sedangkan 24 dari 35 responden berperilaku baik (68,6%) sesuai. Uji *Chi-Square* menghasilkan p = 0,004, sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara perilaku dan kesesuaian pengelolaan makanan. Penjamah pangan berperilaku kurang memiliki *odds* 3,675 kali lebih besar untuk berada pada kategori tidak sesuai dibandingkan yang berperilaku baik (95% CI 1,476–9,146).

Tabel 3.
Hubungan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Pangan dengan Kesesuaian Pengelolaan Makanan (n = 86)

Variabel	Kategori	Tidak sesuai n (%)	Sesuai n (%)	Total n (%)	*p*	OR (95% CI)
Pengetahuan	Kurang	26 (57,8)	19 (42,2)	45 (100)	0,131	1,932 (0,819–4,556)
	Baik	17 (41,5)	24 (58,5)	41 (100)		
Perilaku	Kurang	32 (62,7)	19 (37,3)	51 (100)	0,004	3,675 (1,476–9,146)
	Baik	11 (31,4)	24 (68,6)	35 (100)		

Sumber: data primer, 2026. Uji Chi-Square; kategori baik sebagai pembanding.

Kesesuaian Pengelolaan Makanan

Separuh penjamah pangan (50,0%) belum menerapkan pengelolaan makanan sesuai standar Permenkes No. 2 Tahun 2023. Temuan ini sejalan dengan studi pendahuluan yang

menunjukkan kesesuaian baru 53,45%. Fauziah dan Suparmi (2022) menegaskan bahwa kesesuaian pengelolaan makanan ditentukan oleh konsistensi penerapan prinsip higiene dan sanitasi pada setiap tahap, dari pemilihan bahan hingga penyajian. Proporsi ketidaksesuaian yang tinggi ini menunjukkan masih adanya kesenjangan antara standar dan praktik di lapangan, dan penting diperhatikan karena kantin melayani makan karyawan setiap hari sehingga berpotensi meningkatkan risiko *foodborne disease* dan menurunkan produktivitas tenaga kerja (Rukmansyah et al., 2022).

Rincian pemenuhan 57 butir *checklist* menunjukkan bahwa ketidaksesuaian tidak merata pada setiap komponen. Sebanyak 21 butir terpenuhi pada seluruh responden, sedangkan 17 butir (29,8%) tidak terpenuhi pada separuh responden atau lebih (Tabel 4). Rata-rata proporsi butir yang tidak terpenuhi paling tinggi terdapat pada komponen penyajian pangan matang (43,5%) dan penjamah pangan (37,7%), diikuti penyimpanan bahan pangan dan pengangkutan pangan matang (masing-masing 31,3%), penyimpanan pangan matang (18,2%), dan pengolahan (11,4%).

Pada komponen penjamah pangan, butir yang paling sering tidak terpenuhi adalah penggunaan pakaian kerja yang hanya dipakai di tempat kerja (70,9%), tidak menangani pangan setelah menggaruk tanpa mencuci tangan atau menggunakan *sanitizer* (60,5%), pemeriksaan kesehatan berkala (57,0%), mencuci tangan dengan sabun (55,8%), dan penggunaan perlengkapan pelindung diri (54,7%). Pada komponen pengangkutan dan penyajian, empat butir tidak terpenuhi pada seluruh responden (100%), yaitu menjaga suhu pangan panas dan pangan dingin selama pengangkutan, menyediakan fasilitas pendingin untuk pangan dingin, dan menutup pangan yang tidak dikemas dengan tudung saji. Pada penyimpanan bahan pangan, penataan bahan yang rapi dan tidak diletakkan langsung di lantai tidak terpenuhi pada 94,2% responden, sedangkan pada pengolahan, pencucian buah dan sayur segar dengan air berstandar air minum tidak terpenuhi pada 87,2% responden.

Tabel 4.
Butir *Checklist* yang Tidak Terpenuhi pada ≥50% Penjamah Pangan (n = 86)

Komponen	Butir *checklist*	n	%
Penjamah pangan	Pakaian kerja hanya dipakai di tempat kerja	61	70,9
	Tidak menangani pangan setelah menggaruk tanpa cuci tangan atau *sanitizer*	52	60,5
	Pemeriksaan kesehatan berkala minimal 1 kali setahun	49	57,0
	Mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	48	55,8
	Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, tutup kepala) dan alas kaki tertutup	47	54,7

	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris	43	50,0
Penyimpanan bahan pangan	Penataan bahan rapi, tidak padat, dan karung tidak diletakkan langsung di lantai	81	94,2
	Tempat penyimpanan terpelihara, bersih, dan terlindung dari debu, bahan kimia, serta vektor	59	68,6
Pengolahan	Buah dan sayur segar dicuci dengan air berstandar air minum	75	87,2
Penyimpanan pangan matang	Suhu penyimpanan sesuai (buah potong dan salad <5°C; pangan berkuah >60°C)	49	57,0
	Menyimpan sampel pangan matang (bank sampel) 2 x 24 jam	44	51,2
Pengangkutan pangan matang	Suhu pangan panas dijaga ≥60°C selama pengangkutan	86	100,0
	Suhu pangan dingin dijaga ≤4°C selama pengangkutan	86	100,0
Penyajian pangan matang	Pangan dingin ditempatkan pada fasilitas pendingin	86	100,0
	Pangan tanpa kemasan disajikan dengan penutup (tudung saji) atau lemari display tertutup	86	100,0
	Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan	63	73,3
	Pangan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat ≥60°C	62	72,1

Sumber: data primer, 2026

Hubungan Pengetahuan dengan Kesesuaian Pengelolaan Makanan

Pengetahuan merupakan hasil penginderaan terhadap suatu objek dan menjadi domain penting bagi terbentuknya tindakan (Notoatmodjo, 2018b). Namun, penelitian ini tidak menemukan hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan kesesuaian pengelolaan makanan (p = 0,131). Temuan ini berbeda dengan Desandri et al. (2024), yang menemukan hubungan bermakna antara pengetahuan penjamah makanan dan penerapan higiene sanitasi makanan (p = 0,000), serta Hartini (2022) pada industri jasa boga.

Perbedaan ini dapat terjadi karena pengetahuan yang baik tidak selalu diikuti penerapan di lapangan. Kesesuaian pengelolaan makanan juga dipengaruhi faktor lain, seperti ketersediaan sarana dan prasarana, pengawasan, dan kondisi kerja yang mendukung. Hal ini sejalan dengan temuan observasi di kantin PT X, yaitu alat pelindung diri belum lengkap, prosedur operasional standar belum konsisten, dan pemantauan belum berjalan aktif. Dalam kerangka teori Green, pengetahuan sebagai faktor predisposisi belum cukup menjamin kesesuaian tanpa faktor pemungkin dan penguat. Temuan *checklist* penelitian ini menunjukkan ketidaksesuaian pada butir yang berkaitan dengan sarana pendukung, seperti fasilitas penghangat dan pendingin serta penutup pangan saat penyajian, dan studi pendahuluan juga menemukan ketidaksesuaian pada fasilitas sanitasi dan peralatan. Penelitian Cahyaningsih et al. (2018) melaporkan peran ketersediaan fasilitas sanitasi dan pengawasan dalam praktik higiene sanitasi penjamah makanan, sehingga edukasi perlu disertai perhatian pada sarana dan pengawasan kerja.

Hubungan Perilaku dengan Kesesuaian Pengelolaan Makanan

Perilaku mencakup seluruh tindakan manusia, baik yang dapat diamati maupun tidak (Notoatmodjo, 2018b). Penelitian ini menemukan hubungan yang signifikan antara perilaku dan kesesuaian pengelolaan makanan (p = 0,004), sejalan dengan penelitian Baringbing et al. (2023) dan Hidayati dan Suwandi (2023) yang menekankan pentingnya perilaku higiene penjamah makanan. Perilaku nyata, seperti penggunaan alat pelindung diri, kebersihan diri, dan penerapan prosedur kerja yang aman secara konsisten, berkaitan dengan kesesuaian pengelolaan makanan terhadap standar. Hasil ini sejalan dengan teori Green yang menempatkan perilaku sebagai faktor yang berkaitan langsung dengan kondisi kesehatan. Namun, karena penelitian ini berdesain *cross-sectional*, hubungan tersebut tidak menunjukkan sebab-akibat.

Mengingat 67,4% responden pernah mengikuti pelatihan sementara 59,3% masih berperilaku kurang, pengawasan perilaku kerja secara rutin perlu menjadi prioritas, didukung pelatihan berkala, penyampaian hasil evaluasi kerja secara rutin kepada penjamah pangan, dan apresiasi bagi penjamah pangan yang konsisten menerapkan standar.

Keterbatasan Penelitian

Pertama, pengetahuan dan perilaku diukur melalui kuesioner yang diisi sendiri oleh responden (*self-report*), sehingga terdapat kemungkinan *social desirability bias*. Kedua, desain *cross-sectional* hanya menunjukkan keterkaitan antarvariabel, bukan hubungan sebab-akibat. Ketiga, observasi kesesuaian harus menyesuaikan jadwal operasional masing-masing *vendor* sehingga waktu pengamatan terbatas. Keempat, *checklist* penelitian tidak memuat komponen bangunan sehingga kondisi bangunan tidak tergambarkan, dan rincian per butir hanya disajikan secara deskriptif tanpa diuji hubungannya dengan pengetahuan dan perilaku. Kelima, titik potong *mean* bersifat spesifik pada sampel penelitian ini sehingga kategori baik-kurang dan sesuai-tidak sesuai tidak dapat dibandingkan langsung dengan penelitian lain.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Separuh penjamah pangan di kantin PT X (50,0%) memiliki pengelolaan makanan yang sesuai. Pengetahuan tidak berhubungan signifikan dengan kesesuaian pengelolaan makanan (p = 0,131), sedangkan perilaku berhubungan signifikan (p = 0,004, OR = 3,675). Dengan demikian, hanya perilaku penjamah pangan yang menunjukkan keterkaitan dengan

kesesuaian pengelolaan makanan. Karena penelitian ini berdesain *cross-sectional*, temuan tersebut menunjukkan keterkaitan dan bukan hubungan sebab-akibat.

Berdasarkan temuan tersebut, rekomendasi utama bagi perusahaan adalah memperkuat pengawasan perilaku kerja penjamah pangan secara rutin, karena perilaku berhubungan signifikan dengan kesesuaian pengelolaan makanan, butir perilaku higiene seperti pakaian kerja (70,9%), mencuci tangan dengan sabun (55,8%), dan perlengkapan pelindung diri (54,7%) tidak terpenuhi pada lebih dari separuh responden, dan studi pendahuluan menemukan sistem pemantauan belum berjalan aktif. Pelatihan berkala dapat menjadi penunjang, mengingat 59,3% penjamah pangan masih berperilaku kurang meskipun 67,4% pernah mengikuti pelatihan, dan sebaiknya disertai pemantauan penerapannya. Perusahaan juga perlu memastikan pemeriksaan kesehatan berkala bagi penjamah pangan sesuai ketentuan Permenkes No. 2 Tahun 2023 (Kemenkes RI, 2023), karena butir ini tidak terpenuhi pada 57,0% responden. Selain itu, perbaikan sarana pendukung perlu dipertimbangkan, terutama fasilitas penghangat dan pendingin serta penutup pangan saat penyajian, pengendalian suhu selama pengangkutan, dan penataan penyimpanan bahan pangan, karena butir-butir tersebut tidak terpenuhi pada sebagian besar responden. Peneliti selanjutnya disarankan menambahkan variabel lain, seperti sarana dan prasarana, pengawasan, dan budaya keselamatan pangan, serta mempertimbangkan pendekatan kualitatif dan cakupan lokasi di lebih dari satu perusahaan.

REFERENSI

1. Ahfis, M. Y. S. (2022). *Hubungan karakteristik, tingkat pengetahuan, sikap terhadap perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. M. Ashari Kabupaten Pemalang* [Skripsi, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang].
2. Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). *Analisis data kasus keracunan obat dan makanan tahun 2023. *Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.*https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023
3. Baringbing, I. J., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi (JKMJ), 7*(1), 31–40.

4. Cahyaningsih, T., Nurjazuli, N., & Dangiran, H. L. (2018). Hubungan lama bekerja, pengawasan dan ketersediaan fasilitas sanitasi dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat, 6*(6), 363–368. https://doi.org/10.14710/jkm.v6i6.22198
5. Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, T. S. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK), 6*(01), 56–63. https://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/view/1614
6. Fauziah, R., & Suparmi. (2022). Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan. *Jambura Health and Sport Journal, 4*(1), 11–18.
7. Hartini. (2022). Hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan sikap penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi (studi pada PT. Ryan Katering, Jakarta). *Nutrizione: Nutrition Research and Development Journal, 2*(2), 16–26.
8. Hidayati, N., & Suwandi, A. (2023). Determinan perilaku personal hygiene pada penjamah makanan di rumah makan. *Jurnal Kesehatan, 13*(3), 472–477.
9. Hura, P. W. M., Munthe, D. P., Mamahit, A. Y., & Agustina, R. (2025). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan pedagang kaki lima. *Journal Health and Nutritions, 11*(1), 29–37.
10. Jaffee, S., Henson, S., Unnevehr, L., Grace, D., & Cassou, E. (2019). *The safe food imperative: Accelerating progress in low- and middle-income countries*. World Bank.
11. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan*.
12. KompasTV. (2024, 18 Juli). Ratusan karyawan pabrik di Pati keracunan massal. KompasTV. https://www.kompas.tv/regional/523488/ratusan-karyawan-pabrik-di-pati-keracunan-massal
13. Notoatmodjo, S. (2018a). *Metodologi penelitian kesehatan*. Rineka Cipta.
14. Notoatmodjo, S. (2018b). *Promosi kesehatan dan perilaku kesehatan*. Rineka Cipta.
15. RRI. (2026, 9 Mei). Dinkes DKI: Hasil lab MBG di Jaktim keluar pekan depan. RRI.co.id. https://rri.co.id/regional/2401739/dinkes-dki-hasil-lab-mbg-di-jaktim-keluar-pekan-depan
16. Rukmansyah, S., Mutthalib, N. U., Hidayat, Baharuddin, A., & Rahman, A. (2022). Faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan terhadap personal

hygiene pada jajanan kue di pasar tradisional. *Window of Public Health Journal, 3*(3), 458–469. https://doi.org/10.33096/woph.v3i3.34

17. Sugiyono. (2023). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
18. Winarsih, T. A., Hariawan, M. H., & Putriana, D. (2025). Hubungan pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dengan penerapan standar higiene sanitasi jajanan di sekolah dasar. *HARENA: Jurnal Gizi, 5*(3), 105–112.
19. World Health Organization. (2024). *Foodborne disease*. https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases/