

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PENJAMAH DI RUMAH MAKAN KECAMATAN CIRACAS TAHUN 2026

Weni Nur Aisyah

Abstrak

Praktik higiene sanitasi makanan menjadi langkah penting dalam menjaga keamanan pangan. Data BPOM melaporkan bahwa sektor jasa boga, termasuk katering dan rumah makan merupakan penyumbang kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP) selama lima tahun berturut-turut, dengan jenis masakan rumah tangga menyumbang 57,25% kasus tahun 2024. Jakarta Timur merupakan salah satu penyumbang kasus keracunan pangan tertinggi di DKI Jakarta, dengan Kecamatan Ciracas menempati persentase Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) tidak memenuhi syarat tertinggi (64%). Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan praktik higiene sanitasi makanan serta menentukan faktor dominan. Desain studi penelitian ini adalah *cross-sectional* dengan data primer yang dilakukan melalui observasi dan wawancara terstruktur pada 112 penjamah. Responden dipilih melalui teknik insidental. Analisis data dilakukan mulai dari univariat, bivariat (*chi-square*), hingga multivariat (*cox regression*). Hasil menunjukkan bahwa praktik higiene sanitasi makanan pada 56,3% responden tergolong buruk. Pengetahuan, sikap, pendidikan, fasilitas higiene sanitasi, pelatihan, dan pengawasan menunjukkan hubungan signifikan dengan praktik tersebut. Fasilitas higiene sanitasi menjadi faktor paling dominan ($p\text{-value}=0,026$; *Adjusted PR*=5,27; 95% CI: 1,21–22,87). Pemilik rumah makan disarankan menyediakan sarana pencucian alat dan bahan yang terpisah, sementara dinas kesehatan setempat disarankan melakukan inspeksi sesuai pedoman yang ada, dan menyelenggarakan pelatihan keamanan pangan mengenai materi yang sesuai.

Kata kunci: Praktik Higiene Sanitasi Makanan, Penjamah Makanan, Keamanan Pangan.

FACTORS ASSOCIATED WITH FOOD HYGIENE AND SANITATION PRACTICES AMONG FOOD HANDLERS AT RESTAURANTS IN CIRACAS SUBDISTRICT IN 2026

Weni Nur Aisyah

Abstract

Food hygiene and sanitation practices are essential to ensuring food safety. BPOM reported that the food service sector, including catering services and restaurants, has been the leading contributor to foodborne disease outbreaks over the past five years, with household-type food services accounting for 57.25% of cases in 2024. East Jakarta is among the highest contributors to food poisoning cases in DKI Jakarta, with Ciracas Subdistrict recording the highest percentage (64%) of non-compliant Food Establishments. This study aimed to identify factors associated with food hygiene and sanitation practices and to analyze the most dominant factor among them. This study employed a cross-sectional design, collecting primary data via structured interview questionnaires from 112 food handlers selected using an accidental sampling technique. Data were analyzed at the univariate, bivariate (chi-square test), and multivariate (Cox regression) levels. A total of 56.3% of respondents exhibited poor food hygiene and sanitation practices. Knowledge, attitude, education level, hygiene and sanitation facilities, training, and supervision were significantly associated with this practice, with hygiene and sanitation facilities identified as the most dominant factor ($p\text{-value}=0,026$; Adjusted PR=5,27; 95% CI: 1,21–22,87). Restaurant owners are advised to provide separate facilities for washing utensils and ingredients, while local health departments are advised to conduct inspections in accordance with existing guidelines, provide education, and offer food safety training on relevant topics.

Keywords: Food Hygiene Sanitation Practice, Food Handlers, Food Safety.