

PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TERHADAP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI TOKO KUE XY TASIKMALAYA

Food handlers' knowledge and attitudes on food hygiene and sanitation at Bakery XY Tasikmalaya

Ersya Sri Oktaviani*, Nidya Elpara Dika, Salwa Salsabila, Muhammad Defrian Muldani, Azka Megistriani Putri, Agi Ahmad Gifari, Nissa Noor Annashr Universitas Siliwangi, Tasikmalaya, Jalan Siliwangi, Tasikmalaya 46114

*Korespondensi: ersyasrioktaviani1@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the extent of the application of food hygiene and sanitation principles at XY Cake Shop in Tasikmalaya City. This study uses a quantitative method with a cross-sectional study design. The population consists of all 35 shop employees who were sampled through total sampling techniques. Data were collected using a Google Form questionnaire and observation with a checklist sheet. The results showed that 57.1% of respondents had high knowledge about food hygiene and sanitation, especially in terms of personal hygiene and the use of safe food additives (BTP). Most (more than 80%) showed a positive attitude towards the use of natural BTP and the importance of supervision from health agencies. As many as 97.1% stated that they had used BTP according to the provisions and 100% did not use hazardous materials. However, only 25.7% of respondents had attended training related to BTP. The Chi-Square test showed a significant relationship between knowledge and behavior ($p = 0.006$), and attitude and behavior ($p = 0.002$). These findings indicate that improving the behavior of food handlers can be achieved through strengthening aspects of knowledge and attitudes, as well as ongoing training. This study recommends increasing human resource capacity and regular supervision to ensure food safety in micro and medium-scale businesses.

Keywords: bakery business, behavior, hygiene, knowledge, sanitation

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan pada Toko Kue XY di Kota Tasikmalaya. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain studi cross sectional. Populasi terdiri dari seluruh pegawai toko sebanyak 35 orang dijadikan sampel melalui teknik total sampling. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner Google Form dan observasi dengan lembar checklist. Hasil menunjukkan bahwa 57,1% responden memiliki pengetahuan tinggi mengenai higiene dan sanitasi makanan, terutama pada aspek kebersihan personal dan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang aman. Sebagian besar (lebih dari 80%) menunjukkan sikap positif terhadap penggunaan BTP alami dan pentingnya pengawasan dari instansi kesehatan. Sebanyak 97,1% menyatakan telah menggunakan BTP sesuai ketentuan dan 100% tidak menggunakan bahan berbahaya. Namun, hanya 25,7% responden yang pernah mengikuti pelatihan terkait BTP. Uji Chi-Square menunjukkan hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku ($p=0,006$), serta sikap dengan perilaku ($p=0,002$). Temuan ini menunjukkan bahwa peningkatan perilaku penjamah makanan dapat dicapai melalui penguatan aspek pengetahuan dan sikap, serta pelatihan berkelanjutan. Penelitian ini merekomendasikan peningkatan kapasitas SDM dan pengawasan berkala untuk menjamin keamanan pangan pada usaha skala mikro dan menengah.

Kata kunci: higiene, pengetahuan, perilaku, sanitasi, usaha kue

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar utama manusia dan pemenuhannya termasuk dalam hak asasi manusia. Hak ini telah dijamin dalam Undang-Undang Dasar Tahun 1945 Pasal 27 ayat (2) yang menyatakan bahwa setiap warga negara mempunyai hak untuk mendapatkan penghidupan yang layak sebagai manusia, termasuk mengonsumsi pangan yang aman dikonsumsi [1]. Namun pada kenyataannya, permasalahan pangan masih sering diwarnai oleh kasus keracunan makanan yang menunjukkan bahwa aspek keamanan pangan kerap kali terabaikan. Saat ini, masalah keamanan pangan tidak hanya menjadi isu nasional, melainkan telah berkembang menjadi masalah global yang memerlukan perhatian utama dari semua pihak [2].

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, sanitasi pangan dilakukan agar pangan aman untuk dikonsumsi. Setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga Keamanan Pangan terjamin [3].

Selain itu, Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 juga mengatur standar higiene dan sanitasi jasaboga untuk menjamin makanan yang aman bagi konsumen. Permenkes ini menetapkan standar minimal yang harus dipenuhi, mulai dari persyaratan sanitasi tempat pengolahan, personal higiene, pengawasan bahan baku, hingga pelatihan tenaga kerja untuk mencegah penyakit bawaan makanan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen [4].

Persyaratan untuk makanan yang baik untuk dikonsumsi meliputi tingkat kematangan yang dikehendaki, bebas dari kontaminasi pada setiap tahapan dari pengadaan, produksi, dan penanganan selanjutnya, terjaga dari perubahan fisik dan kimia yang tidak dikehendaki akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, parasit, hewan pengerat, serangga, kerusakan akibat proses seperti tekanan, pembekuan, pemanasan, penegeringan, dan sebagainya. Kerusakan makanan terjadi

tidak lepas dari bagaimana menjaga higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan [5]

Menurut WHO, setiap tahun diperkirakan sekitar 600 juta orang jatuh sakit dan 420.000 orang meninggal akibat makanan yang tidak aman, yang mengakibatkan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat (DALY) di seluruh dunia [6]. Hal tersebut dikenal dengan penyakit bawaan makanan (*Foodborne Illness/Diseases*) adalah gangguan kesehatan/sakit yang diakibatkan oleh konsumsi pangan yang telah terkontaminasi mikroba patogen/kuman atau bahan kimia berbahaya. Di Indonesia, berdasarkan pada Laporan Balai Besar/Balai/Laka POM tahun 2023 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 122 Keracunan Pangan dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 8.937 orang dan di antaranya 18 orang korban meninggal. Angka gejala sakit mencapai 52,91% yang meningkat jika dibandingkan tahun 2022 yang angka gejala sakitnya 50,64%. Kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan berdasarkan wilayah pada tahun 2023 provinsi dengan angka kasus tertinggi yaitu di Jawa Barat dengan 16 kasus (13,11%). Selain itu, pada tahun 2023 masakan jasa boga dan jajanan termasuk penyebab KLB keamanan pangan paling tinggi, yaitu masing-masing sebesar 18,85%. [7].

Kondisi ini menjadi perhatian khusus di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di Kota Tasikmalaya. Tasikmalaya merupakan salah satu kota di Jawa Barat yang memiliki pertumbuhan signifikan di sektor industri jasa boga, seperti usaha katering, toko kue, hingga makanan olahan rumahan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Tasikmalaya pada tahun 2022, jumlah UMKM di kota ini mencapai 26.706-unit usaha [8]. Angka ini menunjukkan bahwa aktivitas produksi pangan berskala kecil dan menengah memiliki peran besar dalam perputaran ekonomi masyarakat. Maraknya usaha boga ini tentu memberikan dampak positif terhadap perekonomian lokal, namun disisi lain juga menimbulkan tantangan tersendiri dalam aspek keamanan pangan, terutama dalam hal penerapan higiene dan sanitasi.

Penerapan, higiene dan sanitasi dapat diterapkan dalam pengolahan makanan apapun, termasuk dalam usaha toko kue. Penerapan higiene dan sanitasi makanan pada produk kue sangat penting, karena kontaminasi yang disebabkan oleh mikroorganisme dapat menimbulkan masalah serius, seperti keracunan

makanan yang dapat membahayakan konsumen dan merugikan usaha. Penelitian yang dilakukan oleh Nadhiroh et al. (2023) pada industri roti menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar industri roti telah menerapkan prosedur higiene dan sanitasi, masih terdapat beberapa aspek yang perlu diperbaiki, seperti kebersihan lingkungan produksi dan pelatihan karyawan mengenai praktik higiene yang baik [9].

Oleh karena itu, penulisan artikel ini bertujuan untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi makanan di Toko Kue XY yang terletak di Kota Tasikmalaya guna mengetahui sejauh mana pelaku usaha memahami dan menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Artikel ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan dasar perbaikan mutu produk pangan lokal, serta turut berkontribusi dalam menurunkan risiko penyakit akibat pangan yang tidak aman di masyarakat.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain studi *cross sectional* yang dilakukan pada Toko Kue XY, sebuah usaha jasa boga yang terletak di Kota Tasikmalaya. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2025. Tempat dan waktu penelitian dipilih untuk memperoleh data yang akurat mengenai penerapan higiene sanitasi makanan pada usaha tersebut.

Populasi penelitian adalah seluruh pegawai Toko Kue XY yang berjumlah 35 orang. Dikarenakan jumlah populasi yang relatif kecil dan mudah dijangkau, maka dalam penelitian ini digunakan teknik *total sampling*, sehingga seluruh pegawai dijadikan subjek penelitian. Pengumpulan data dilakukan melalui dua pendekatan, yaitu wawancara dengan kuesioner dalam bentuk *Google Form* dan observasi menggunakan lembar *checklist*. Instrument kuesioner yang digunakan terdiri dari pertanyaan-pertanyaan terstruktur mengenai pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi. Observasi langsung dilakukan untuk menilai penerapan higiene dan sanitasi di tempat kerja [10].

Pembersihan data (*cleaning*) dilakukan untuk memastikan data bebas dari kesalahan atau duplikasi. Analisis data terdiri dari analisis univariat untuk menggambarkan distribusi frekuensi dari variabel-variabel penelitian, dan analisis

bivariat untuk melihat hubungan antara variabel independen (pengetahuan dan sikap) dengan variabel dependen (perilaku). Uji statistik yang digunakan adalah uji *Chi-Square* dengan tingkat kepercayaan 95% dan nilai signifikansi 0,05.

HASIL

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Toko Kue XY di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya Tahun 2025

Pengetahuan Penjamah	n	%
Rendah	15	42,9
Tinggi	20	57,1
Jumlah	35	100

Berdasarkan Tabel 1. menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di Toko Kue XY memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi (57,1%). Berdasarkan hasil kuesioner, dapat diuraikan mengenai distribusi pengetahuan penjamah.makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada Toko Kue XY di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya Tahun 2025 dalam tabel berikut.

Tabel 2. Gambaran Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Toko Kue XY di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya Tahun 2025

No.	Komponen Pengetahuan	Hasil			
		Tidak Tahu	%	Tahu	%
1.	Pengetahuan tentang apa saja alat pelindung diri yang harus digunakan penjamah makanan pada saat mengolah makanan	23	65,7	12	34,3
2.	Pengetahuan tentang penggunaan celemek pada saat mengolah makanan	5	14,3	30	85,7
3.	Pengetahuan tentang penggunaan penutup kepala pada saat mengolah makanan	12	34,3	23	65,7
4.	Pengetahuan tentang penggunaan masker/ penutup mulut pada saat mengolah makanan	12	34,3	23	65,7
5.	Pengetahuan tentang bagaimana sebaiknya keadaan rambut penjamah makanan pada saat mengolah makanan	11	31,4	24	68,6
6.	Pengetahuan tentang bagaimana sebaiknya keadaan kuku penjamah makanan pada saat mengolah makanan	20	57,1	15	42,9
7.	Pengetahuan tentang kapan penjamah makanan diharuskan mencuci tangan	4	11,4	31	88,6

No.	Komponen Pengetahuan	Hasil			
		Tidak Tahu	%	Tahu	%
8.	Pengetahuan tentang apa yang dilakukan jika pada saat mengolah makanan tangan terluka/teriris	9	25,7	26	74,3
9.	Pengetahuan tentang bagaimana sebaiknya perilaku penjamah makanan pada saat mengolah makanan	9	25,7	26	74,3
10.	Pada saat sakit seperti batuk, pilek, influenza, dan diare apakah penjamah makanan diperbolehkan menjamah makanan	16	45,7	19	54,3
11.	Pengetahuan penjamah makanan mengenai boleh atau tidak memakai perhiasan pada saat menjamah makanan	20	57,1	15	42,9
12.	Pengetahuan tentang bagaimana sebaiknya pencucian alat sebelum digunakan	11	31,4	24	68,6
13.	Pengetahuan tentang cara mengolah makanan dengan baik	9	25,7	26	74,3
14.	Pengetahuan tentang cara pencucian peralatan yang benar	4	11,4	31	88,6
15.	Pengetahuan tentang cara tindakan perlindungan terhadap makanan dari sentuhan kontak langsung	7	20,0	28	80,0

Dari keseluruhan komponen pengetahuan, aspek penggunaan alat pelindung diri (APD) secara lengkap menjadi yang paling tidak diketahui, dengan 23 responden (65,7%) tidak mengetahui APD apa saja yang seharusnya digunakan saat mengolah makanan.

Tabel 3. Aspek Sikap Penjamah Makanan terhadap Penggunaan BTP pada Toko Kue XY di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya Tahun 2025

No.	Pertanyaan	Hasil			
		Tidak Setuju	%	Setuju	%
1.	Dalam pengolahan pangan sehari-hari tidak boleh ditambahkan BTP seperti zat pengawet formalin	7	20,0	28	80,0
2.	Pangan yang sehat adalah makanan yang terbebas dari penambahan zat berbahaya bagi kesehatan seperti pengawet bukan untuk makanan	6	17,1	29	82,9
3.	Penggunaan pengawet alami bertujuan agar tidak menimbulkan penyakit	8	22,9	27	77,1
4.	Dilakukan pemeriksaan terhadap kualitas bahan pangan oleh pihak dinas kesehatan terkait secara berkala	7	20,0	28	80,0
5.	Dalam mengolah bahan pangan tidak boleh menggunakan bahan pengawet yang mengandung bahan berbahaya	7	20,0	28	80,0
6.	Mengikuti persyaratan dalam penggunaan bahan pengawet yang dianjurkan	6	17,1	29	82,9
7.	Perlu adanya peraturan dan pengawasan dari dinas kesehatan setempat terhadap penggunaan BTP yang dilarang pemerintah	6	17,1	29	82,9
8.	Dilakukan pengawasan berkala dari pihak dinas kesehatan yang berwenang	8	22,9	27	77,1

Sebanyak 80% responden menyatakan setuju bahwa dalam pengolahan pangan sehari-hari tidak diperbolehkan menambahkan BTP berbahaya seperti formalin. Para pekerja juga menunjukkan sikap positif terhadap pentingnya pemeriksaan kualitas bahan pangan oleh pihak dinas kesehatan secara berkala. Subjek menyatakan setuju untuk mengikuti persyaratan yang dianjurkan dalam penggunaan bahan pengawet, serta menyadari perlunya pengawasan dan regulasi dari instansi kesehatan terhadap penggunaan BTP yang dilarang oleh pemerintah.

Tabel 4. Aspek Perilaku Penjamah Makanan dalam Penggunaan BTP pada Toko Kue XY di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya Tahun 2025

No.	Perilaku	Hasil			
		Tidak	%	Ya	%
1.	Penggunaan bahan tambahan pangan/bahan pengawet sudah sesuai dengan persyaratan pemerintah	1	2,9	34	97,1
2.	Pembelian bahan tambahan pangan/bahan pengawet pada tempat yang semestinya (tidak di toko kimia)	1	2,9	34	97,1
3.	Telah menggunakan bahan pengawet alami dalam mengolah pangan yang tidak habis terjual	11	31,4	24	68,6
4.	Tidak pernah menggunakan bahan pengawet yang berbahaya dalam mengolah pangan yang tidak habis terjual	0	0	35	100
5.	Pernah mengikuti pembinaan/penyuluhan/pelatihan tentang bahaya penggunaan bahan tambahan pangan	26	74,3	9	25,7
6.	Akan mengikuti peraturan yang ditetapkan dalam penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang berbahaya	2	5,7	33	94,3

Seluruh responden (100%) menyatakan tidak pernah menggunakan bahan pengawet yang berbahaya dalam pengolahan pangan sisa. Dari segi partisipasi dalam edukasi atau pelatihan, hanya 25,7% responden yang pernah mengikuti pembinaan, penyuluhan, atau pelatihan terkait bahaya penggunaan BTP. Uji statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Chi-Square*, karena semua variabel bersifat kategorik.

Tabel 5. Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Pada Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Toko Kue XY di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya Tahun 2025

Pengetahuan	Perilaku				Jumlah		p-value
	Kurang Baik		Baik		f	%	
	f	%	f	%			
Rendah	9	60,0	6	40,0	15	100	0,006
Tinggi	3	15,0	17	85,0	20	100	
Total	12	34,3	23	65,7	35	100	

Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa responden dengan pengetahuan tinggi cenderung memiliki perilaku yang lebih baik (85%) dibandingkan dengan subjek yang pengetahuannya rendah (40%). Semakin tinggi pengetahuan seseorang tentang higiene dan sanitasi makanan, semakin besar kemungkinannya untuk menerapkan perilaku yang sesuai dengan standar keamanan pangan. Hasil ini

menunjukkan bahwa terdapat hubungan signifikan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan ($p=0,006$).

Tabel 6. Hubungan Sikap dengan Perilaku Pada Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Toko Kue XY di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya Tahun 2025

Sikap	Perilaku				Jumlah		p-value
	Kurang Baik		Baik		f	%	
	f	%	f	%			
Negatif	9	69,2	4	30,8	13	100	0,002
Positif	3	13,6	19	86,4	22	100	
Total	12	34,3	23	65,7	35	100	

Hasil uji Chi-Square menunjukkan bahwa responden dengan sikap positif sebagian besar juga menunjukkan perilaku baik (86,4%), sedangkan hanya sebagian kecil dari yang bersikap negatif menunjukkan perilaku yang baik (30,8%). Semakin baik sikap seseorang tentang higiene dan sanitasi makanan, semakin besar kemungkinannya untuk menerapkan perilaku yang sesuai dengan standar keamanan pangan. Hasil ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang sangat signifikan antara sikap terhadap Bahan Tambahan Pangan (BTP) dengan perilaku penjamah makanan ($p=0,002$).

DISKUSI

Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan pada Toko Kue XY memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi mengenai penerapan higiene dan sanitasi makanan, dengan persentase sebesar 57,1%. Hasil ini mengindikasikan bahwa aspek kognitif mengenai keamanan pangan telah dipahami secara cukup baik oleh mayoritas responden. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pengetahuan merupakan faktor predisposisi utama dalam mendorong perilaku penjamah makanan terhadap penerapan higiene sanitasi yang baik [11].

Namun demikian, masih ditemukan kesenjangan antara pengetahuan dan praktik, terutama pada penggunaan alat pelindung diri (APD). Sebagian besar penjamah makanan tidak mengetahui pentingnya penggunaan APD secara lengkap saat mengolah makanan, seperti sarung tangan dan penutup kepala. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman teoretis belum sepenuhnya diimplementasikan dalam praktik kerja harian. Temuan serupa juga diungkapkan

oleh Salsabila [12], yang mencatat bahwa meskipun tenaga gizi memiliki pengetahuan memadai, praktik penggunaan APD masih terbatas akibat kurangnya supervisi dan pelatihan rutin.

Sikap penjamah makanan terhadap penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) cenderung positif. Lebih dari 75% responden menyatakan setuju dengan pentingnya menghindari zat-zat berbahaya dalam makanan. Sikap positif ini sejalan dengan studi yang menekankan bahwa sikap merupakan determinan penting dalam mendorong perilaku higiene dan sanitasi makanan yang sesuai standar [13]. Namun, keterbatasan pelatihan formal dan kurangnya evaluasi berkala menyebabkan sikap positif tersebut belum sepenuhnya tercermin dalam perilaku aktual di lapangan.

Dari sisi fisik, kondisi bangunan dan lingkungan produksi di Toko Kue XY sebagian besar telah memenuhi syarat sanitasi, seperti tersedianya sarana cuci tangan, ventilasi, dan tempat penyimpanan bahan makanan. Namun, lokasi produksi yang menyatu dengan tempat tinggal dan sistem sirkulasi udara yang belum optimal dapat menjadi potensi risiko kontaminasi silang. Hal ini didukung oleh penelitian Gizaw [14], yang menunjukkan bahwa kualitas lingkungan fisik memiliki pengaruh besar terhadap keamanan pangan, khususnya dalam mencegah kontaminasi biologis dan kimiawi.

Analisis bivariat dalam penelitian ini menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan perilaku ($p=0,006$), serta antara sikap dan perilaku ($p=0,002$). Hasil ini memperkuat temuan sebelumnya yang menyatakan bahwa perilaku penjamah makanan dipengaruhi secara signifikan oleh tingkat pemahaman dan persepsi subjek terhadap keamanan pangan [12].

Secara umum, implementasi prinsip higiene dan sanitasi makanan di Toko Kue XY telah dijalankan cukup baik, seperti ketersediaan sanitasi dasar, pemisahan peralatan untuk bahan mentah dan matang, serta pengemasan yang higienis. Namun, beberapa aspek penting seperti dokumentasi, Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis, dan pengawasan rutin masih belum terlaksana secara optimal. Ketiadaan *form* evaluasi dan pelatihan berkala menjadi hambatan dalam mewujudkan sistem keamanan pangan yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, penerapan higiene sanitasi makanan dan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) di Toko Kue XY sebagian besar telah memenuhi standar yang dianjurkan dalam Permenkes No. 2 Tahun 2023. Adanya hubungan signifikan antara pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam higiene sanitasi makanan (HSM) dan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP). Selain itu, adanya hubungan signifikan antara sikap dan perilaku penjamah makanan dalam higiene sanitasi makanan (HSM) dan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP).

REFERENSI

1. T. Rini *et al.*, Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen, *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, vol. 11, no. 1, 2020, doi: 10.22212/aspirasi.v11i1.1523.
2. R. Njatrijani, Law, Development & Justice Review Pengawasan Keamanan Pangan, vol. 4, no. 1, 2021.
3. Dewan Perwakilan Rakyat dan Presiden Republik Indonesia, *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. 2012.
4. Menteri Kesehatan Republik Indonesia, *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023*. 2023. [Online]. Available: www.peraturan.go.id
5. S. D. P. Hadi, R. D. Soeyono, A. Sutiadiningsih, and M. G. Miranti, Pengaruh Pengetahuan Gizi dan Sikap Memilih Makanan dengan Perilaku Makan Remaja di Kabupaten Kediri, vol. 13, no. 1, 2024, [Online]. Available: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
6. WHO, Foodborne Diseases Estimates.
7. Badan POM, Laporan Tahunan Badan POM Tahun 2023, 2023.
8. Badan Pusat Statistik, Usaha Mikro dan Kecil menurut KabKot (Unit) 2022.N.
9. Nadhiroh, D. R. Jati, and S. Pramadita, Analisis Higiene Dan Sanitasi Pada Industri Roti Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011, *Jurnal Rekayasa Hijau*, vol. 7, no. 3, pp. 239–251, Nov. 2023, doi: 10.26760/jrh.v7i3.239-251.
10. A. N. Khairi, T. Juwitaningtyas, and I. N. Narwanti, “Analisis penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) ibu rumah tangga di yogyakarta dalam aspek perilaku, sikap, dan pengetahuan,” *Journal of Halal Science and Research*, vol. 1, no. 1, pp. 21–29, Oct. 2020, doi: 10.12928/jhsr.v1i1.2091.
11. S. Desandri, A. Rahmawati, T. S. Nurbaeti, S. K. Masyarakat, and K. Masyarakat, “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024,” *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*,

- vol. 6, no. 01, pp. 56–63, 2024.
12. H. Salsabila, S. Komalaningsih, Suparni, G. Pamungkas, and M. D. Tamara, “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kelurahan Sukapada Wilayah Kerja Puskesmas Pasirlayung 2023,” 2023.
 13. Eva Khoiriyah Harahap, Owildan Wisudawan, Anto J. Hadi, Haslinah Ahmad, Lucy Widasari, and Nayodi Permayasa, “Analisis Praktik Sanitasi dan Higiene Makanan Pada Pengelola Rumah Makan di Kota Padangsidempuan,” *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, vol. 7, no. 4, pp. 1053–1062, Apr. 2024, doi: 10.56338/mppki.v7i4.5204.
 14. Z. Gizaw, “Public health risks related to food safety issues in the food market: A systematic literature review,” Nov. 30, 2019, *BioMed Central Ltd.* doi: 10.1186/s12199-019-0825-5.