

Pengaruh Pengetahuan Keamanan Pangan Terhadap Penanganan Higiene Sanitasi Makanan di Grand Hyatt Bali

Natasya Nuraini Fajri¹, I Nyoman Sukana Sabudi², Ida Ayu Kalpikawati,^{3*}

^{1,2,3}Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Dharmawangsa Kampial, Nusa Dua, Bali, Telp: (0361) 773537

¹natasyanurainif@gmail.com, ²sukanasabudi@ppb.ac.id, ^{3*}idaayukalpikawati@ppb.ac.id
* Corresponding author

Received: November, 2024

Accepted: Desember, 2024

Published: Desember, 2024

Abstract

The study aimed to determine the influence of food safety knowledge on handling food hygiene and sanitation at the Grand Hyatt Bali Hotel. The sample comprised 80 respondents, namely food and beverage product employees, food and beverage service, and stewards, using the purposive sampling method of distributing questionnaires. The data analysis technique uses Simple Linear Regression, Coefficient of Determination, and t-test using SPSS version 25 for Windows. The results of data analysis show that food safety knowledge partially has a positive and significant effect on handling food sanitation hygiene, where the t value is $10,948 > 1,991$, and the sig value is $0.000 < 0.050$. The magnitude of the influence of food safety knowledge on the handling of food sanitation hygiene is 60,6%. The conclusion is that food safety knowledge has a positive and significant impact on handling food sanitation. The advice given is that Grand Hyatt Bali is expected to increase the intensity of providing information about the risk of contamination, checking uniform dress, checking the quality of food processing tools and equipment, and appealing to employees who are handling food when they are suffering from diseases that can affect food safety.

Keywords: Food Safety Knowledge, Food Sanitation Hygiene, Food Handlers

Abstrak

Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh pengetahuan keamanan pangan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan di hotel Grand Hyatt Bali. Sampel berjumlah 80 responden yaitu karyawan food and beverage product, food and beverage service, dan steward dengan metode purposive sampling dengan menyebarkan kuesioner. Teknik analisis data menggunakan Regresi Linier Sederhana, Koefisien Determinasi, Uji t dengan menggunakan SPSS version 25 for Windows. Hasil analisis data menunjukkan bahwa pengetahuan keamanan pangan secara parsial berpengaruh positif dan signifikan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan, dimana diperoleh nilai t hitung sebesar $10.948 > 1.991$ dan nilai sig sebesar $0,000 < 0,050$. Besarnya pengaruh pengetahuan keamanan pangan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan

adalah sebesar 60,6%. Kesimpulannya adalah pengetahuan keamanan pangan memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan. Saran yang diberikan adalah Grand Hyatt Bali diharapkan dapat meningkatkan intensitas pemberian informasi mengenai risiko kontaminasi, pengecekan tata berpakaian seragam, pengecekan kualitas alat dan peralatan pengolahan makanan dan himbauan kepada karyawan penjamah ketika sedang menderita penyakit yang dapat mempengaruhi keamanan pangan.

Kata kunci: Pengetahuan Keamanan Pangan, Higiene Sanitasi Makanan, Penjamah Makanan

1. PENDAHULUAN

Industri perhotelan sebagai sektor pelayanan yang vital tentunya memiliki standar tinggi dalam memberikan pelayanan kepada tamu, termasuk kualitas dan kebersihan makanan yang disajikan. Grand Hyatt Bali merupakan salah satu hotel yang menempatkan kebersihan dan keamanan makanan sebagai faktor utama yang tidak hanya mempengaruhi kesejahteraan tamu tetapi juga reputasi bisnis. Higiene sanitasi makanan menjadi fokus Grand Hyatt Bali dengan mengingat dampak signifikan yang dapat ditimbulkan dari adanya kegagalan ataupun masalah dari kebersihan makanan, baik untuk kesehatan tamu maupun citra hotel. Oleh karena itu, jasa pelayanan hotel disamping mempunyai dampak positif sebagai tempat istirahat yang baik dan kesenangan hidup juga dapat menimbulkan dampak terhadap masalah kesehatan masyarakat (Rakhmawati & Hadi, 2015)

Higiene dan Sanitasi sangat penting bagi perkembangan sebuah hotel khususnya dalam memberikan keamanan dan kenyamanan serta kesehatan tamu dari berbagai hal yang tidak diinginkan melalui kesehatan dan kebersihan makanan dan minuman yang disajikan pada tamu (Yuliastri, Y. dkk., 2013). Setiap tamu yang menikmati makanan berharap untuk mendapatkan makanan dan minuman yang sehat. Untuk mewujudkan semua itu menjadi tanggung jawab semua karyawan yang terlibat didalamnya (Yuliastri, Y. dkk., 2013). Higiene sanitasi makanan tidak hanya memberikan makanan dengan cita rasa yang enak, namun juga melibatkan upaya sebagai garis pertahanan pertama dalam mencegah adanya penyebaran kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit melalui konsumsi makanan yang kurang bersih. Berdasarkan catatan sejarah, terdapat berbagai kasus penyakit yang dapat berasal dari makanan dengan praktik sanitasi yang tidak baik.

Salah satu kasus terjadi pada para wisatawan yang mengalami keracunan makanan ketika berkunjung ke restoran Ōtaki Sōmen di Prefektur Ishikawa di Jepang pada tahun 2023 (Fernandez, 2023). Dilansir dari berita Koreaboo pada tanggal 3 November 2023 terdapat 93 tamu yang melaporkan mengalami keracunan makanan dan lebih dari 500 orang mengalami gejala yang sangat mengkhawatirkan (Fernandez, 2023). Kasus ini berawal dari konsep cara makan yang khas dari restoran tersebut yaitu Nagashi Somen yang merupakan mi tipis yang mengalir melalui saluran bambu yang diisi dengan air dingin. Berdasarkan laporan keracunan makanan yang didapatkan pusat kesehatan setempat telah memeriksa sampel air yang digunakan di restoran tersebut.

Pada hasil pemeriksaan sampel air ditemukan bahwa air tersebut positif mengandung bakteri *Campylobacter* yang merupakan salah satu bakteri yang paling umum menjadi penyebab keracunan makanan di Jepang. Penyebab kontaminasi air ini diduga berkaitan dengan keberadaan kotoran babi hutan yang baru terlihat pada tahun 2023 di sekitar wilayah tersebut. Pihak restoran Ōtaki Sōmen telah mengeluarkan permintaan maaf kepada para korban dan masyarakat serta menutup restoran untuk sementara waktu dengan harapan dapat kembali beroperasi tahun depan dengan standar kebersihan yang lebih tinggi dan kualitas pelayanan yang lebih baik, sehingga para pengunjung dapat menikmati pengalaman makan yang aman dan menyenangkan (Fernandez, 2023). Maka dari itu,

pentingnya dalam menjaga kebersihan dan keamanan makanan agar kualitas produk yang dihasilkan tidak tercemar bibit penyakit yang ditimbulkan dari peralatan yang digunakan maupun bahan baku yang digunakan di area itu sendiri karena baik dan buruknya ditentukan dari mutu dan kualitas makanan yang disajikan (Saputro, A. dkk., 2013).

Grand Hyatt Bali sebagai hotel yang memiliki standar dalam menjamin kebersihan dan keamanan makanan tentunya seringkali dihadapkan pada tantangan dalam menjaga hygiene sanitasi makanan. Tantangan yang terjadi yaitu adanya peningkatan kesulitan dalam memastikan setiap hidangan yang disajikan telah memenuhi standar kebersihan yang ketat sesuai dengan standar. Hal ini umumnya terjadi apabila volume produksi yang tinggi dengan memiliki variasi menu yang banyak dan kompleksitas dalam operasional. Pada Tabel 1 hasil inspeksi pada bulan Oktober hingga Desember 2023 oleh *Hygiene Department* di Grand Hyatt Bali menunjukkan bahwa terdapat peningkatan penemuan kesalahan dalam hygiene sanitasi pada kategori *critical control point* dan kategori *pre-requisite program*.

Tabel 1: Penemuan Kesalahan Higiene Sanitasi di Grand Hyatt Bali
Bulan Oktober hingga Desember 2023
[Sumber: Grand Hyatt Bali, 2023]

Category	Oct- 23	Nov - 23	Dec - 23
	Finding	Finding	Finding
Critical Control Point Category			
<i>Chilled and Frozen Good Storage</i>	61	58	66
<i>Washing Fruit and Vegetable</i>	1	2	1
<i>Cooking & Reheating</i>	2	1	1
<i>Rapid Cooling</i>	1	0	2
<i>Cold & Hot Holding</i>	7	4	9
Pre-requisite Program Category			
<i>Transfer of Goods</i>	1	0	0
<i>Cleaning and Sanitizing</i>	94	102	172
<i>Dry Good Storage</i>	24	32	32
<i>Thawing</i>	1	1	2
<i>Food Preparation</i>	1	2	2
<i>Personal Hygiene & Hand Washing</i>	11	9	17
<i>Waste Disposal</i>	7	7	6
<i>Pest Management</i>	1	1	1
<i>Calibration & Temperature Management</i>	1	3	11
<i>Allergen Management</i>	3	0	0

Pada kategori *critical control point* terdapat indikator dengan jumlah temuan kesalahan tertinggi pada bulan Oktober hingga Desember tahun 2023 yaitu indikator *chilled and frozen good storage* (penyimpanan bahan baku dingin dan beku) (Tabel 1). Jumlah temuan indikator *chilled and frozen good storage* (penyimpanan bahan baku dingin dan beku) pada bulan Oktober 2023 sebanyak 61 temuan, bulan November 2023 sebanyak 58 temuan, dan terjadi peningkatan pada bulan Desember 2023 yaitu sebanyak 66 temuan (Tabel 1). Pada kategori *pre-requisite program* terdapat indikator dengan jumlah temuan kesalahan tertinggi pada bulan Oktober hingga Desember tahun 2023 yaitu indikator *cleaning and sanitizing* (pembersihan dan sanitasi) yaitu pada bulan Oktober 2023 sebanyak 94 temuan, bulan November 2023 sebanyak 102 temuan, dan terjadi peningkatan pada bulan Desember 2023 yaitu sebanyak 172 temuan (Tabel 1).

Selain adanya peningkatan jumlah temuan kegagalan kebersihan, ditemukan juga peningkatan jumlah laporan kasus insiden berkaitan pada makanan. Pada Tabel 2 terlihat bahwa terjadi peningkatan jumlah laporan insiden berkaitan dengan makanan yang terjadi dari tahun 2019 – 2023.

Tabel 2: Perbandingan Laporan Insiden Terkait Makanan Tahun 2019 – 2023
[Sumber: Grand Hyatt Bali, 2023]

Year	Month												Total
	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec	
2019	3	3	0	0	0	0	4	3	1	1	1	0	16
2020	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2021	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2022	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
2023	7	3	5	10	6	3	6	10	7	3	6	8	74

Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa perbandingan jumlah laporan insiden terkait makanan pada tahun 2019 sebanyak 16 laporan, tahun 2020 tidak terdapat laporan, tahun 2021 tidak terdapat laporan, tahun 2022 terdapat 1 laporan dan tahun 2023 sebanyak 74 laporan. Pada tahun 2020 dan 2021 tidak terdapat laporan insiden terkait makanan dikarenakan terjadinya pandemi Covid-19, serta di tahun 2022 tidak banyak ditemukan kasus insiden karena masih pada masa peralihan dari pandemi Covid-19 dimana jumlah okupansi tamu menginap tidak banyak (Tabel 2). Berdasarkan Tabel 2, di tahun 2023 pihak Grand Hyatt Bali memiliki jumlah laporan insiden terkait makanan terbanyak dibandingkan tahun sebelumnya yaitu sebanyak 74 laporan insiden. Laporan kasus insiden berkaitan dengan makanan dibagi menjadi lima kategori yaitu *food symptoms* (keracunan makanan), *physical contamination* (kontaminasi fisik), *chemical contamination* (kontaminasi kimia), *biology contamination* (kontaminasi biologi), dan *allergic reaction* (reaksi alergi) (Tabel 3).

Tabel 3: Laporan Insiden Terkait Makanan Tahun 2023
[Sumber: Grand Hyatt Bali, 2023]

Kind of Complaint	2023												Total
	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec	
Food Symptoms	2	0	1	3	3	2	1	2	2	1	1	1	19
Physical Contamination	4	3	3	7	3	1	4	5	5	2	5	6	48
Chemical Contamination	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Biology Contamination	1	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	4
Allergic Reaction	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	3
Total	7	3	5	10	6	3	6	10	7	3	6	8	74

Pada Tabel 3 menunjukkan bahwa terdapat kasus insiden berkaitan dengan makanan yang terjadi pada tahun 2023 dengan kategori tertinggi yaitu *physical contamination* (kontaminasi fisik) sebanyak 48 laporan dan disusul dengan *food symptoms* (keracunan makanan) sebanyak 19 laporan. Pada kategori tertinggi yaitu *physical contamination* (kontaminasi fisik) ditemukan kasus terdapat kontaminasi dari berbagai jenis benda asing seperti helaian rambut, potongan plastik/kaca, serangga, logam, ulat. Salah satu kasus insiden berkaitan dengan makanan dari kategori tertinggi yaitu kontaminasi fisik terjadi pada bulan April 2023. Berdasarkan laporan kasus insiden kontaminasi fisik ditemukan oleh tamu hotel bahwa terdapat helaian rambut dari dalam *Berry Tart Cake*. Keluhan tamu ditangani dengan mengganti hidangan yang telah terkontaminasi dengan memberikan hidangan yang baru dan dilanjutkan dengan melakukan investigasi.

Berdasarkan hasil investigasi pada kasus ini dapat disimpulkan bahwa helaiian rambut yang ditemukan di dalam *Berry Tart Cake* berpotensi berasal dari penjamah makanan di *pastry kitchen*. Dari tantangan yang terjadi di tahun 2023 tidak hanya bersifat logistik tetapi juga mencakup pelatihan dan pengawasan karyawan. Selain itu, harus ada komitmen yang jelas dari manajemen terkait dengan pelatihan keamanan pangan di antara staf dan personel yang terlibat dalam semua sangat penting untuk memastikan standar higienis yang baik (Elobeid, T. dkk., 2019).

Pihak Grand Hyatt Bali berupaya untuk selalu menjaga hygiene sanitasi makanan dengan mengikuti dan mematuhi regulasi yang ditetapkan oleh pemerintah. Standar dan regulasi di Indonesia yang dengan terkait keamanan dan kebersihan makanan diatur melalui peraturan pemerintah. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 96 Tahun 1999 tentang Pengawasan dan Pengendalian Mutu Pangan Nomor 46 Tahun 2013 tentang Keamanan Pangan dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga adalah pedoman utama yang harus diikuti oleh semua pemangku kepentingan di industri makanan.

Grand Hyatt Bali berupaya dalam meningkatkan praktik hygiene sanitasi makanan dengan memberlakukan kewajiban kepada seluruh karyawan khususnya para penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan mengenai hygiene dan keamanan pangan. Kebijakan tersebut diberikan oleh manajemen hotel dikarenakan penjamah makanan merupakan karyawan yang bertanggung jawab dalam melakukan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan dan minuman. Pengetahuan ini mencakup pemahaman tentang risiko keamanan pangan, prinsip-prinsip sanitasi, dan langkah-langkah pencegahan yang harus diambil. Pada Tabel 4 pelaksanaan pelatihan mengenai hygiene dan pelatihan keamanan pangan dasar dilakukan pada bulan Januari hingga April tahun 2023.

Tabel 4: Laporan Hasil Pelatihan Higiene dan Keamanan Pangan Dasar Tahun 2023
[Sumber: Grand Hyatt Bali, 2023]

Keterangan	Jan-23	Feb-23	Mar-23	Apr-23
Total <i>Food Handler</i>	414	419	419	406
Lulus	218	351	390	404
Tidak Lulus	34	27	9	0
Tidak Hadir	162	41	7	2
Kelulusan	52.65%	83.77%	93.08%	99.51%

Pelatihan hygiene dan keamanan pangan dasar pada bulan Januari 2023 dengan total *food handler* (penjamah makanan) sebanyak 414 orang mendapatkan hasil kelulusan sebesar 52,65% dimana jumlah penjamah makanan yang lulus sebanyak 218 orang, tidak lulus sebanyak 34 orang dan yang tidak hadir sebesar 162 orang (Tabel 4). Pada Tabel 4 menunjukkan bahwa pencapaian persentase kelulusan dari pelatihan hygiene dan keamanan pangan dasar mengalami peningkatan di setiap bulannya yaitu pada bulan Februari 2023 mencapai 83,77%, bulan Maret 2023 mencapai 93,08% dan pada bulan April kelulusan mencapai 99, 51%. Pencapaian yang didapatkan dari pelatihan hygiene dan keamanan pangan dasar berhasil memenuhi target kelulusan yang diinginkan yaitu sebesar 97% dari total penjamah makanan di Grand Hyatt Bali. Kelulusan dari pelatihan hygiene dan keamanan pangan dasar diukur berdasarkan hasil test yang dilakukan setelah pemaparan materi pelatihan kepada penjamah makanan.

Berdasarkan pelatihan yang telah diberikan kepada para penjamah makanan tentunya memberikan pengetahuan yang baik agar dapat menerapkan dan menangani hygiene sanitasi makanan dan keamanan pangan di lingkungan Grand Hyatt Bali.

Pengetahuan yang baik sangat diperlukan dalam kegiatan higiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan (Swamilaksita & Pakpahan, 2016). Pengetahuan dari penjamah makanan juga akan mempengaruhi kualitas makanan tersebut (Swamilaksita & Pakpahan, 2016). Studi sebelumnya telah menunjukkan bahwa pengolahan makanan yang baik dan benar dasarnya adalah yang mempunyai pengetahuan baik tentang mengolah makanan berdasarkan kaidah dan prinsip higiene dan sanitasi makanan (Swamilaksita & Pakpahan, 2016). Namun, dapat dilihat dari pemberian pengetahuan higiene dan keamanan melalui pelatihan belum dapat menurunkan jumlah temuan kesalahan higiene sanitasi dan laporan kasus berkaitan dengan makanan sesuai yang ditargetkan.

Menurut International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) Tahun 2005 menyatakan bahwa higiene makanan adalah semua kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk memastikan keamanan dan kesesuaian makanan di semua tahap rantai makanan. Higiene Makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (Purnawijayanti dalam Auliya, dkk., 2016). Beberapa faktor yang membentuk higiene sanitasi makanan menurut Baringbing Tahun 2023, yaitu pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan, dan penyuluhan keamanan pangan.

Menurut Mubarak dalam Darsini Tahun 2019 pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui berdasarkan pengalaman manusia itu sendiri dan pengetahuan akan bertambah sesuai dengan proses pengalaman yang dialaminya. Keamanan pangan adalah jaminan bahwa makanan tidak akan menimbulkan dampak kesehatan yang merugikan bagi konsumen ketika disiapkan dan/atau dimakan sesuai dengan tujuan penggunaannya (Codex Alimentarius, 2022). Dimensi pengetahuan keamanan pangan dalam penelitian ini mengacu pada penelitian yang dilakukan oleh Osaili dalam Rahayu Tahun 2023, yaitu higiene perorangan, kontaminasi makanan, penanganan makanan, masalah kesehatan yang akan mempengaruhi keamanan pangan, gejala penyakit bawaan pangan, dan patogen bawaan makanan.

Melalui latar belakang ini, penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki secara lebih mendalam mengenai pengaruh pengetahuan keamanan pangan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan di Grand Hyatt Bali. Dengan mengeksplorasi faktor-faktor ini, diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan yang bermanfaat bagi industri perhotelan dalam mengoptimalkan keamanan dan kebersihan makanan serta meningkatkan pengalaman tamu secara keseluruhan. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pemahaman umum tentang keterkaitan antara pengetahuan keamanan pangan dan praktik higiene sanitasi makanan, terutama dalam konteks industri perhotelan mewah di Indonesia. Dengan demikian, latar belakang ini menjadi landasan penting untuk penelitian yang lebih lanjut mengenai optimalisasi praktik higiene sanitasi makanan di sektor perhotelan dan industri makanan pada umumnya.

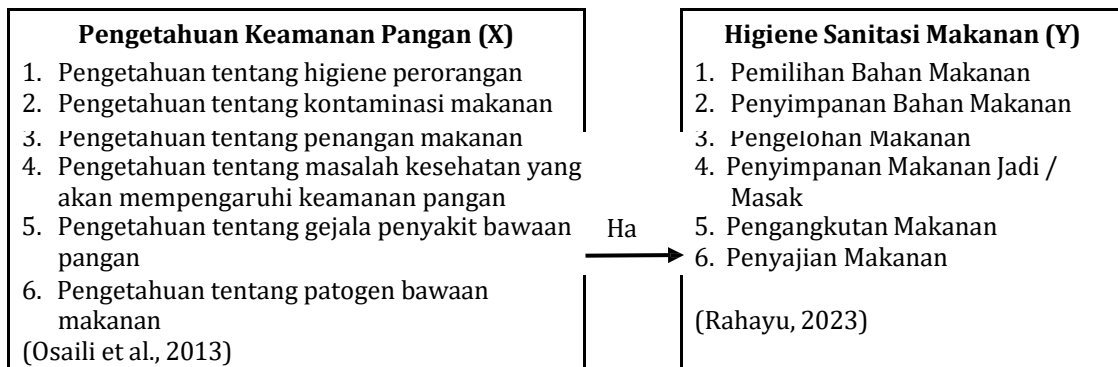
2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di hotel Grand Hyatt Bali. Data dalam penelitian ini dikumpulkan dengan menyebarkan kuesioner melalui *googe form* yang dibagikan kepada responden untuk diisi dan dikembalikan kepada peneliti. Data juga diperoleh melalui observasi dan dokumen dari pihak Grand Hyatt Bali berupa penemuan kesalahan higiene sanitasi di grand hyatt bali bulan Oktober hingga Desember 2023, Laporan Insiden Terkait Makanan Tahun 2019 - 2023 dan Laporan Hasil Pelatihan Higiene dan Keamanan Pangan Dasar Tahun 2023. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 80 responden yang melibatkan para karyawan *food and beverage product*, *food and beverage service*, dan *steward* dengan menggunakan teknik *non probability sampling* dengan jenis *purposive sampling*. Teknik *sampling purposive* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2013).

Natasya Nuraini Fajri, Ir. I Nyoman Sukana Sabudi, MP, dan Ir. Ida Ayu Kalpikawati, M.Si.

Skala yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya skala guttman (Variabel pengetahuan keamanan pangan) dengan jawaban atas pertanyaan atau pernyataan akan diukur menggunakan “benar-salah” dan skala likert (Variabel penanganan higiene sanitasi makanan) dengan jawaban atas item pertanyaan memiliki gradasi dari selalu hingga tidak pernah menggunakan skor 1 hingga 4. Alat ukur atau instrumen penelitian yang digunakan adalah uji validitas dan uji reliabilitas. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji asumsi klasik (uji normalitas dan uji linearitas), analisis regresi linier sederhana, uji t, dan uji koefisien determinasi dengan menggunakan SPSS *version 25 for Windows*.

Penelitian ini menggunakan satu variabel bebas yaitu pengetahuan keamanan pangan (X) dan satu variabel terikat yaitu higiene sanitasi makanan (Y). Pengetahuan keamanan pangan (X) diukur melalui indikator higiene perorangan, kontaminasi makanan, penanganan makanan, masalah kesehatan yang akan mempengaruhi keamanan pangan, gejala penyakit bawaan pangan, dan patogen bawaan makanan. Penanganan higiene sanitasi makanan (Y) diukur melalui indikator pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Berikut merupakan kerangka pemikiran yang menjadi dasar dari penelitian ini:



Gambar 1: Kerangka Berpikir
[Sumber: Hasil Penelitian, 2024]

Berdasarkan kerangka berpikir Gambar 1, maka hipotesis sebagai dugaan sementara pada penelitian ini yaitu:

H0: Tidak ada pengaruh positif yang signifikan antara pengetahuan keamanan pangan dengan praktik penanganan higiene sanitasi makanan di Grand Hyatt Bali.

Ha: Terdapat pengaruh positif yang signifikan antara pengetahuan keamanan pangan dengan praktik penanganan higiene sanitasi makanan di Grand Hyatt Bali.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Berdasarkan hasil penelitian, karakteristik 80 responden dari penjamah makanan di Grand Hyatt Bali pada penelitian ini terdiri dari variabel jenis kelamin, latar belakang pendidikan, usia, departemen, masa kerja dan keikutsertaan pelatihan higiene dan keamanan pangan (Tabel 5).

Tabel 5: Karakteristik Responden
[Sumber: Hasil Penelitian, 2024]

No	Karakteristik	Jumlah	Persentase
A	Jenis Kelamin		
1	Laki-laki	57	71%
2	Perempuan	23	29%
Jumlah		80	100%
B	Pendidikan Terakhir		
1	SMA/SMK	25	31%
2	Diploma	50	63%
3	Sarjana	5	6%
Jumlah		80	100%
C	Umur		
1	<21 Tahun	9	11%
2	21-30 Tahun	26	33%
3	31-40 Tahun	32	40%
4	>40 Tahun	13	16%
Jumlah		80	100%
D	Departemen		
1	<i>Food & Beverage Service</i>	30	38%
2	<i>Food & Beverage Product</i>	38	48%
3	<i>Steward</i>	12	15%
Jumlah		80	100%
E	Masa Kerja		
1	<1 Tahun	14	18%
2	1-5 Tahun	46	58%
3	>5 Tahun	20	25%
Jumlah		80	100%
F	Pelatihan Higiene dan Keamanan Pangan		
1	Pernah	66	83%
2	Tidak Pernah	14	18%
Jumlah		80	100%

Pada Tabel 5 menunjukkan bahwa mayoritas responden yang dominan ialah laki – laki dengan jumlah 57 orang (71%), karyawan yang bekerja memiliki latar belakang pendidikan dalam jenjang diploma berjumlah 50 orang (63%), dengan usia 31-40 Tahun sebanyak 32 orang (40%), dominan dari departemen *Food & Beverage Product* sejumlah 38 karyawan (38%), dengan mayoritas memiliki masa kerja 1-5 Tahun sejumlah 46 orang (58%) dan mayoritas karyawan telah pernah mengikuti pelatihan dengan sejumlah 66 orang (83%), sedangkan sisanya sebanyak 14 orang (18%) tidak pernah mengikuti, dikarenakan baru bergabung untuk bekerja di Grand Hyatt Bali.

Hasil uji validitas variabel pengetahuan keamanan pangan dan penanganan higiene sanitasi makanan secara keseluruhan dinyatakan valid karena angka r hitung > dari rtabel yaitu 0,219. Hasil reliabilitas dari variabel pengetahuan keamanan pangan dan penanganan higiene sanitasi secara keseluruhan dinyatakan reliabel apabila *Cronbach's Alpha* seluruh variabel penelitian tidak kurang dari 0,6. Hal ini berarti instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah reliabel atau dapat dipercaya.

3.1.1 Hasil Analisis Regresi Linier Sederhana

Tabel 6: Hasil Analisis Regresi Linier Sederhana
[Sumber: Hasil Penelitian, 2024]

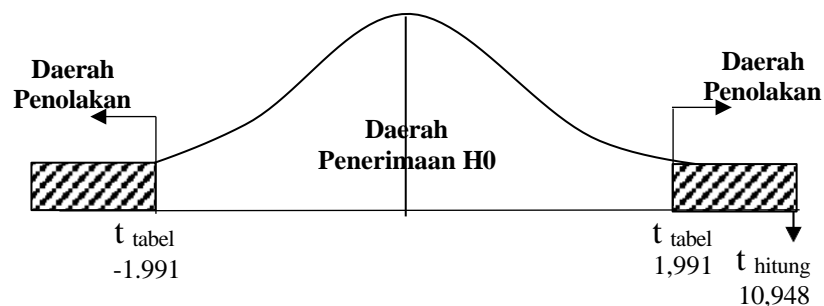
Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	
	B	Std. Error	Beta			
1	(Constant)	.475	.003		150.295	.000
	Pengetahuan_Keamanan_Pangan	.057	.005	.778	10.948	.000

a. Dependent Variable: Penanganan_Higiene_Sanitasi_Makanan

Pada Tabel 6 dapat dilihat bahwa nilai konstanta sebesar 0.475 yang koefisien regresi variabel pengetahuan keamanan pangan sebesar 0.057. Berdasarkan nilai konstanta dan nilai koefisien regresi diperoleh persamaan $0.475 + 0.057X$. Hasil persamaan di atas dapat disimpulkan konstanta sebesar 0.475 yang mengandung arti bahwa nilai konsistensi variabel penanganan higiene sanitasi makanan (Y) sebesar 0.475, koefisien regresi X pengetahuan keamanan pangan sebesar 0.057 yang menyatakan bahwa penambahan 1% nilai pengetahuan keamanan pangan maka variabel Y yaitu penanganan higiene sanitasi makanan akan meningkat sebesar 0.057. Koefisien regresi tersebut bernilai positif, sehingga dapat dikatakan bahwa arah pengaruh pengetahuan keamanan pangan (variabel X) terhadap penanganan higiene sanitasi makanan (variabel Y) adalah positif.

Hasil Uji t

Level of significance yang digunakan dalam pengujian ini adalah sebesar 0,05 atau α (taraf kepercayaan) = 5% dengan derajat kebebasan (*degree of freedom*) $df = n - 2$. Nilai $n = 80$, maka $df = 80 - 2 = 78$. Besarnya $t_{tabel} = t_{(\alpha,df)}$ sehingga nilai yang dicari adalah $t_{(0,05;78)}$. Berdasarkan tabel distribusi t pada lampiran 9, nilai $t_{tabel} = 1,991$.



Gambar 2: Kurva Distribusi Uji t Pengujian Koefisien Pengetahuan Keamanan Pangan (X) terhadap Penanganan Higiene Sanitasi Makanan (Y)
[Sumber: Hasil Penelitian, 2024]

Gambar 2 menunjukkan bahwa nilai $t_{hitung} > t_{tabel} = 10,948 > 1,991$ dan nilai signifikansi $< \alpha = 0,000 < 0,05$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini menunjukkan bahwa Pengetahuan Keamanan Pangan berpengaruh signifikan terhadap Penanganan Higiene Sanitasi Makanan di Grand Hyatt Bali.

3.1.2 Hasil Koefisien Determinasi

Tabel 7: Model Summary Uji Koefisien Determinasi
[Sumber: Hasil Penelitian, 2024]

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.778 ^a	.606	.601	.00549

a. Predictors: (Constant), X

Natasya Nuraini Fajri, Ir. I Nyoman Sukana Sabudi, MP, dan Ir. Ida Ayu Kalpikawati, M.Si.

Berdasarkan Tabel 7 terlihat nilai Adjusted R square sebesar 0.606 sehingga dapat diketahui pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat sebesar 60,6% sementara sisanya sebesar 39,4% dipengaruhi oleh variabel-variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini. Menurut Sugiyono (2013), apabila koefisien determinasi berada pada interval 60% – 79,9%, maka koefisien determinasi tersebut dapat dikategorikan kuat. Koefisien determinasi pada penelitian ini sebesar 60,6%, yang berarti bahwa variabel bebas yaitu pengetahuan keamanan pangan memiliki pengaruh yang kuat terhadap variabel terikat yaitu penanganan higiene sanitasi makanan di Grand Hyatt Bali.

3.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil statistik dijelaskan bahwa pengetahuan keamanan pangan (X) terhadap penanganan higiene sanitasi makanan (Y) menghasilkan pengaruh yang positif dan signifikan. Hal ini secara empiris dijelaskan bahwa peningkatan pengetahuan tentang keamanan pangan cenderung diikuti dengan peningkatan praktik higiene dan sanitasi makanan yang lebih baik. Berdasarkan hasil uji koefisien korelasi bahwa menunjukkan nilai pengaruh yang kuat dengan hasil 0,778. Sedangkan dari hasil pengujian koefisien determinasi menjelaskan bahwa kontribusi variabel pengetahuan keamanan pangan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan sebesar 60,6% sementara sisanya sebesar 39,4% dipengaruhi oleh variabel-variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

Hasil ini selaras dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Haryanti, Dwi Y dan Suryaningsih, Y (2021) bahwa pengetahuan pengolah dan penyaji makanan mayoritas kurang (47,4%) dan penerapan higiene sanitasi pangan juga rendah (73,8%). Pengolah dan penyaji makanan dengan pengetahuan baik, memiliki kepatuhan dalam menerapkan higiene dan sanitasi pangan lebih baik dibandingkan dengan pengolah dan penyaji makanan yang memiliki pengetahuan cukup dan kurang. Selain itu, hasil penelitian ini didukung dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Rahayu, G, S. (2023) memperoleh hasil bahwa pengetahuan keamanan pangan berpengaruh positif dan signifikan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dijabarkan pada bab sebelumnya mengenai pengaruh pengetahuan keamanan pangan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan di Grand Hyatt Bali, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu pengetahuan keamanan pangan berpengaruh positif dan signifikan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan di Grand Hyatt Bali. Kesimpulan diperoleh dari nilai t hitung sebesar $10.948 > 1.991$ dan nilai sig sebesar $0,000 < 0,050$. Berdasarkan hasil analisis koefisien determinasi, diperoleh informasi bahwa R Square sebesar 0,606 atau 60,6%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan keamanan pangan mampu memberikan pengaruh sebesar 60,6% terhadap penanganan higiene sanitasi makanan di Grand Hyatt Bali.

Berdasarkan simpulan yang telah dipaparkan, maka saran yang dapat diberikan kepada pihak Grand Hyatt Bali dengan penelitian ini mengenai pengaruh pengetahuan keamanan pangan terhadap penanganan higiene sanitasi makanan di Grand Hyatt Bali adalah sebagai berikut:

- 1) Berdasarkan variabel pengetahuan keamanan pangan yang memiliki nilai persentase jawaban benar terendah ada pada "Penggunaan perhiasan pada tangan seperti cincin dan gelang dapat meningkatkan risiko kontaminasi terhadap makanan". Dari pernyataan hasil penelitian tersebut maka diharapkan Departemen Hygiene dapat meningkatkan intensitas pemberian informasi mengenai risiko kontaminasi terhadap makanan dari penggunaan perhiasan dan melakukan pengecekan tata berpakaian seragam secara berkala kepada karyawan penjamah makanan.

- 2) Berdasarkan variabel penanganan higiene sanitasi makanan pernyataan yang memiliki nilai rata-rata dan jumlah skor terendah ada pada “Menggunakan peralatan yang utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal atau mudah dibersihkan” dan “Tidak mengolah makanan ketika menderita penyakit tifus, diare, batuk, pilek, disentri”. Dari pernyataan hasil penelitian tersebut diharapkan Departemen Hygiene dapat meningkatkan intensitas dalam pemberian informasi kepada para karyawan penjamah makanan untuk melakukan pengecekan kualitas dan penggantian alat dan peralatan pengolahan makanan secara rutin dan berkala. Serta diharapkan Departemen Hygiene dapat memberikan himbauan kepada karyawan penjamah makanan untuk tidak melakukan pekerjaan ketika sedang menderita penyakit yang dapat mempengaruhi keamanan pangan.
- 3) Meningkatkan intensitas implementasi kebijakan yang mewajibkan pelatihan keamanan pangan bagi semua pekerja di industri makanan dapat membantu meningkatkan praktik sanitasi dan higiene secara keseluruhan. Dengan demikian, penelitian ini memberikan bukti bahwa meningkatkan pengetahuan tentang keamanan pangan adalah strategi yang efektif untuk meningkatkan penanganan higiene sanitasi makanan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesehatan masyarakat secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

Artikel Jurnal

- Auliya, A., Par, S., Akademi, M. P., Pertiwi, P., & Pertiwi, A. P. (2016). Pengaruh Higiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. In *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* (Vol. 2, Issue 2).
- Baringbing, I. J., Novita, W., Rini, E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. In *Jurnal Kesmas Jambi* (Vol. 7, Issue 1). JKMJ.
- Darsini, Fahrurrozi, & Cahyono, E. A. (2019). Pengetahuan ; Artikel Review. In *Jurnal Keperawatan* (Vol. 12, Issue 1).
- Elobeid, T., Savvaidis, I., & Ganji, V. (2019). *Impact of food safety training on the knowledge, practice, and attitudes of food handlers working in fast-food restaurants. British Food Journal*, 121(4), 937–949. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2019-0066>
- Osaili, T. M., Abu Jamous, D. O., Obeidat, B. A., Bawadi, H. A., Tayyem, R. F., & Subih, H. S. (2013). *Food safety knowledge among food workers in restaurants in Jordan. Food Control*, 31(1), 145–150. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCONT.2012.09.037>
- Rakhmawati, N., & Hadi, D. W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. In *Jurnal Khasanah Ilmu: Vol. VI* (Issue 1).
- Saputro, A., Marimin, & Suroto, A. (2013). Pengaruh Higinitas Sanitasi dan Metode Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Kampoeng Ikan Restaurant Hotel Lor In Bussiness Resort & Spa Surakarta.
- Swamilaksita, P. D., & Pakpahan, S. R. (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. In *Nutrire Diaita* (Vol. 8, Issue 2).
- Yuliastri, Y. & Yulianto, A. (2013). Peranan Hygiene dan Sanitasi untuk Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Tamu di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. In *Junal Khasanah Ilmu* (Vol. 4, Issue 2).

Skripsi

- Rahayu, G. S. (2023). Pengaruh Pengetahuan Keamanan Pangan Terhadap Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Kantin Universitas Negeri Jakarta.

Buku

Codex Alimentarius. (2022). *General Principles of Food Hygiene*. Rome

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Artikel Dari Internet

Fernandez, C. (2023, November 3). *How A Viral Japanese Activity Endangered 500+ Unsuspecting Tourists*. Koreaboo. <https://www.koreaboo.com/stories/japanese-activity-endangered-tourists/>

Kementerian Kesehatan. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. www.djpp.kemhenkumham.go.id

World Health Organization. (2005). *International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) "Food Safety in Natural Disasters."* <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/>