

## ANALISIS KEPATUHAN HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI PERALATAN DI WHITESPOON CATERING MALANG

Muhammad Bachtiar Firjatulloh <sup>1)</sup>, Diniyah Kholidah <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Poltekkes Kemenkes Malang  
E - mail : bachtiar.f61@gmail.com

### Abstrak

**Latar Belakang:** Tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) higiene dan kondisi sanitasi peralatan dapur berperan penting dalam memastikan keamanan pangan. Namun, kepatuhan terhadap SOP sering kali menjadi tantangan, khususnya dalam sektor jasa boga. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kepatuhan penjamah makanan dan sanitasi peralatan dapur di Whitespoon Catering berdasarkan standar regulasi. **Metode:** Penelitian menggunakan desain deskriptif *cross-sectional* dan evaluasi implementasi, dengan metode pengumpulan data berupa observasi, wawancara terstruktur, dan kuesioner. **Hasil penelitian:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan penjamah makanan sebagian besar berada pada kategori "cukup," dengan kelemahan utama pada penggunaan alat pelindung diri (APD). Sanitasi peralatan dapur menunjukkan kesenjangan terbesar pada aspek penyimpanan, yang hanya memenuhi 50% standar. Analisis statistik menunjukkan hubungan signifikan antara pengalaman kerja dengan tingkat kepatuhan, sementara pendidikan formal tidak memiliki pengaruh signifikan. **Kesimpulan:** tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap SOP higiene masih memerlukan peningkatan, terutama pada aspek penggunaan APD. Selain itu, sanitasi peralatan dapur perlu ditingkatkan dengan prioritas pada tata kelola penyimpanan. Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk mendorong pelatihan berbasis praktik, pengawasan berkala, dan perbaikan infrastruktur dapur untuk meningkatkan keamanan pangan di sektor jasa boga.

Kata Kunci: higiene penjamah makanan, kepatuhan penjamah makanan, sanitasi peralatan

### Abstract

**Background:** Food handler compliance with Standard Operating Procedures (SOP) for hygiene and the condition of kitchen equipment sanitation plays a crucial role in ensuring food safety. However, adherence to SOPs often becomes a challenge, especially in the catering sector. **Objective:** This study aimed to analyze food handler compliance and kitchen equipment sanitation at Whitespoon Catering based on regulatory standards. **Design:** The study used a cross-sectional descriptive design and implementation evaluation, with data collection methods including observations, structured interviews, and questionnaires. **Results:** The findings showed that most food handlers' compliance levels were in the "moderate" category, with the main weakness being the use of personal protective equipment (PPE). Kitchen equipment sanitation revealed the greatest gap in the storage aspect, which only met 50% of the standard. Statistical analysis indicated a significant relationship between work experience and compliance levels, while formal education had no significant effect. **Conclusions:** The compliance of food handlers with SOP hygiene requires improvement, particularly in the use of PPE. In addition, kitchen equipment sanitation needs enhancement, prioritizing storage management. These findings can be used to promote practice-based training, regular supervision, and infrastructure improvements to enhance food safety in the catering sector.

Keywords: food handler hygiene, food handler compliance; kitchen sanitation

## 1. Pendahuluan

Higiene dan sanitasi makanan memainkan peran penting dalam menjamin keamanan pangan, terutama di industri jasa boga yang memiliki risiko tinggi terhadap kontaminasi makanan. Berdasarkan laporan WHO (2022), hampir 600 juta orang di dunia setiap tahun menderita penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi, dengan 420.000 diantaranya meninggal dunia. Sebagian besar kasus ini disebabkan oleh kontaminasi biologis, seperti bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella*, yang sering kali terjadi akibat praktik higiene yang buruk selama pengolahan makanan. Di Indonesia, menurut data Kementerian Kesehatan RI mengungkapkan bahwa sekitar 29% kasus keracunan makanan disebabkan oleh kebiasaan buruk higiene penjamah makanan dalam menjaga kebersihan diri, seperti mengenakan alat pelindung diri yang tidak sesuai dan kurangnya pelatihan keselamatan pangan (Kementerian Kesehatan RI, 2020). Regulasi mengenai higiene dan sanitasi makanan di Indonesia telah diperbarui melalui Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Peraturan ini menggantikan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011, dengan menambahkan pedoman yang lebih komprehensif untuk memastikan kebersihan personal penjamah makanan, sanitasi peralatan, serta penyimpanan makanan yang aman. Meskipun demikian, tantangan besar dalam implementasi regulasi ini masih banyak ditemukan di sektor jasa boga, terutama pada skala usaha catering.

Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan memiliki dampak signifikan terhadap keamanan pangan. Studi oleh Green et al. (2006) di Amerika Serikat menemukan bahwa 12% dari 321 inspeksi restoran mengidentifikasi penjamah makanan yang tidak mencuci tangan dengan benar, yang berkontribusi pada kontaminasi silang dan wabah penyakit bawaan makanan. Selain itu, penelitian oleh Tan et al. (2013) di Malaysia mengungkapkan bahwa 23,3% dari 150 sampel peralatan makan yang diuji positif terkontaminasi *Escherichia coli*, yang menunjukkan sanitasi peralatan yang tidak memadai. Temuan ini menyoroti pentingnya kepatuhan terhadap higiene dan sanitasi yang ketat dalam industri jasa boga untuk mencegah risiko kesehatan masyarakat. Selain itu, penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa higiene dan sanitasi yang tidak memadai memiliki dampak langsung terhadap keamanan pangan. Sudariyono dan Mulyasari (2017) menemukan bahwa hanya 40% jasa boga di pelabuhan memenuhi standar sanitasi, sementara penelitian Rakhmawati dan Hadi (2015) mengidentifikasi rendahnya pelatihan sebagai hambatan utama dalam implementasi praktik higiene. Meski demikian, kajian khusus pada industri catering masih terbatas, terutama yang mengevaluasi kepatuhan terhadap regulasi baru dan dampaknya terhadap keamanan pangan. Sehingga penelitian ini berupaya mengisi kesenjangan tersebut dengan menganalisis kepatuhan higiene penjamah makanan terhadap SOP higiene dan mengevaluasi sanitasi peralatan makanan di Whitespoon Catering Kota Malang.

Pentingnya memastikan keamanan pangan di sektor catering yang melayani masyarakat luas, terutama mengingat tingginya potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan masalah kesehatan masyarakat menjadi hal yang mutlak. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kondisi aktual di Whitespoon Catering Kota Malang, sekaligus memberikan rekomendasi praktis yang dapat diterapkan untuk meningkatkan standar higiene dan sanitasi. Temuan penelitian ini tidak hanya relevan bagi Whitespoon Catering Kota Malang, tetapi juga bagi industri catering lain yang menghadapi tantangan serupa, serta mendukung implementasi regulasi yang lebih efektif di sektor jasa boga.

## 2. Bahan dan Metode

Penelitian ini merupakan deskriptif dengan desain *cross-sectional* dan evaluasi implementasi. Desain deskriptif digunakan untuk menggambarkan tingkat kepatuhan higiene penjamah makanan terhadap SOP higiene dan kondisi sanitasi peralatan dapur pada satu waktu tertentu. Evaluasi implementasi dilakukan dengan membandingkan hasil observasi dan wawancara terhadap standar regulasi, yaitu Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, untuk menilai tingkat kesesuaian praktik dengan standar yang telah ditetapkan. Penelitian ini dilaksanakan pada Juni hingga Juli 2024 di Whitespoon Catering, yang berlokasi di Jalan Semeru No. 60, Oro-oro Dowo, Kecamatan Klojen, Kota Malang, Jawa Timur.

Populasi penelitian mencakup seluruh penjamah makanan aktif yang bekerja di Whitespoon Catering selama periode penelitian, sebanyak 10 orang, serta seluruh peralatan dapur yang digunakan dalam proses pengolahan makanan. Dengan ukuran populasi yang kecil, penelitian ini menggunakan metode *total sampling*, di mana seluruh anggota populasi dilibatkan sebagai sampel penelitian. Kriteria

inklusi dari penelitian ini adalah penjamah makanan yang telah bekerja selama minimal 6 bulan, bersedia memberikan *informed consent*, dan peralatan dapur yang digunakan secara aktif dalam pengolahan makanan. Sedangkan kriteria eksklusi dari penelitian ini adalah penjamah makanan yang sedang cuti atau tidak aktif selama penelitian, serta peralatan dapur yang tidak digunakan langsung dalam proses penyajian makanan, dikeluarkan dari sampel penelitian.

Variabel yang diteliti meliputi tingkat kepatuhan higiene penjamah makanan terhadap SOP higiene dan kondisi sanitasi peralatan makanan. Kepatuhan higiene penjamah makanan didefinisikan sebagai tingkat kesesuaian perilaku penjamah makanan terhadap SOP, yang diklasifikasikan menjadi "baik" ( $\geq 85\%$ ), "cukup" (70–85%), dan "kurang" ( $< 70\%$ ). Kondisi sanitasi peralatan didefinisikan sebagai kebersihan, perawatan, dan pemeliharaan peralatan dapur sesuai standar Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, dengan klasifikasi serupa. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini mencakup lembar *checklist* berbasis indikator regulasi untuk mengevaluasi sanitasi peralatan makanan, lembar observasi perilaku penjamah makanan, dan kuesioner berisi 20 pertanyaan tertutup yang telah divalidasi.

Data dianalisis menggunakan statistik deskriptif untuk menghitung distribusi frekuensi, persentase, rata-rata, dan standar deviasi, yang disajikan dalam tabel dan grafik. Analisis hubungan antar variabel dilakukan dengan uji *Chi-Square* untuk mengetahui hubungan antara karakteristik penjamah makanan, seperti lama bekerja atau pelatihan yang diikuti, dengan tingkat kepatuhan terhadap SOP. Selain itu, analisis gap dilakukan untuk mengevaluasi kesenjangan antara kondisi aktual dengan standar yang ditetapkan. Pengolahan data menggunakan SPSS versi 25 untuk analisis statistik. Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang dengan nomor etik KEPK/1124/2024. Seluruh responden memberikan *informed consent* sebelum berpartisipasi, dan kerahasiaan data dijaga sesuai dengan protokol penelitian.

### 3. Hasil

#### Karakteristik Subjek Penelitian

Sebanyak 10 penjamah makanan di Whitespoon Catering dilibatkan dalam penelitian ini. Mayoritas responden adalah perempuan (60%) dengan usia  $\geq 30$  tahun (70%). Sebagian besar responden memiliki pengalaman kerja lebih dari 1 tahun (70%), dan hanya 20% yang memiliki tingkat pendidikan diploma atau sarjana. Sebanyak 80% responden bekerja pada shift pagi.

**Tabel 1. Karakteristik Subjek Penelitian**

Karakteristik	Jumlah (n=10)	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
- Laki-laki	4	40
- Perempuan	6	60
Usia (tahun)		
- $< 30$	3	30
- $\geq 30$	7	70
Pengalaman Kerja (tahun)		
- $< 1$	3	30
- $\geq 1$	7	70
Pendidikan		
- Sekolah Dasar	1	10
- Sekolah Menengah	7	70
- Diploma/Sarjana	2	20
Shift Kerja		
- Pagi	8	80
- Sore	2	20

Karakteristik responden menunjukkan bahwa pengalaman kerja mayoritas responden ( $\geq 1$  tahun) mendukung pemahaman terhadap SOP higiene. Namun, hanya sebagian kecil yang memiliki pendidikan formal tinggi (diploma/sarjana).

#### Tingkat Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan

Hasil observasi menunjukkan tingkat kepatuhan higiene penjamah makanan terhadap SOP higiene bervariasi. Sebanyak 40% responden berada pada kategori "baik" ( $\geq 85\%$ ), 50% pada kategori "cukup"

(70–85%), dan 10% pada kategori "kurang" (<70%). Faktor utama yang menyebabkan rendahnya kepatuhan adalah penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti sarung tangan dan penutup kepala.

**Tabel 2. Tingkat Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan terhadap SOP Higiene**

Tingkat Kepatuhan	Jumlah (n=10)	Persentase (%)
Baik	4	40
Cukup	5	50
Kurang	1	10

Mayoritas responden memiliki tingkat kepatuhan kategori "cukup," yang menunjukkan bahwa meskipun praktik dasar higiene terpenuhi, masih diperlukan peningkatan dalam elemen-elemen spesifik, seperti penggunaan alat pelindung diri (APD) secara konsisten.

### Kondisi Sanitasi Peralatan Makanan

Sanitasi peralatan makanan dievaluasi berdasarkan kebersihan, pemeliharaan, dan penyimpanan. Hasil menunjukkan bahwa 70% peralatan dapur memenuhi kategori "baik" untuk kebersihan, sedangkan pemeliharaan (60%) dan penyimpanan (50%) menunjukkan kelemahan yang lebih besar.

**Tabel 3. Kondisi Sanitasi Peralatan Dapur**

Indikator	Baik (%)	Cukup (%)	Kurang (%)
Kebersihan	70	20	10
Pemeliharaan	60	30	10
Penyimpanan	50	40	10

Kelemahan utama pada sanitasi peralatan terdapat pada penyimpanan, yang hanya 50% memenuhi standar kategori "baik." Hal ini menunjukkan perlunya intervensi pada manajemen penyimpanan peralatan dapur.

### Hubungan Karakteristik Subyek Penelitian dengan Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan

Hubungan antara karakteristik subjek dan kepatuhan penjamah menunjukkan bahwa pengalaman kerja  $\geq 1$  tahun secara signifikan meningkatkan kepatuhan terhadap SOP higiene, sementara tingkat pendidikan formal tidak memiliki pengaruh signifikan. Responden berusia  $\geq 30$  tahun dan perempuan cenderung memiliki kepatuhan lebih baik dibandingkan kelompok lainnya. Kondisi sanitasi peralatan dapur, meskipun dipengaruhi secara tidak langsung oleh karakteristik penjamah, menunjukkan kelemahan utama pada aspek penyimpanan, yang memerlukan perbaikan melalui pelatihan, pengawasan rutin, dan peningkatan infrastruktur dapur.

Analisis uji Chi-Square menunjukkan hasil sebagai berikut: (1) Hubungan signifikan ditemukan antara pengalaman kerja dan tingkat kepatuhan terhadap SOP higiene ( $p = 0.02$ ). Responden dengan pengalaman  $\geq 1$  tahun memiliki kepatuhan yang lebih baik. (2) Tidak ditemukan hubungan signifikan antara tingkat pendidikan dan kepatuhan ( $p = 0.12$ ). Hasil ini menunjukkan bahwa pengalaman kerja lebih lama memungkinkan individu untuk menginternalisasi SOP lebih baik, sedangkan pendidikan formal tidak secara langsung memengaruhi tingkat kepatuhan. Ini menekankan pentingnya pelatihan berbasis praktik di tempat kerja.

**Tabel 4. Hubungan Karakteristik Subyek Penelitian dengan Kepatuhan terhadap SOP Higiene**

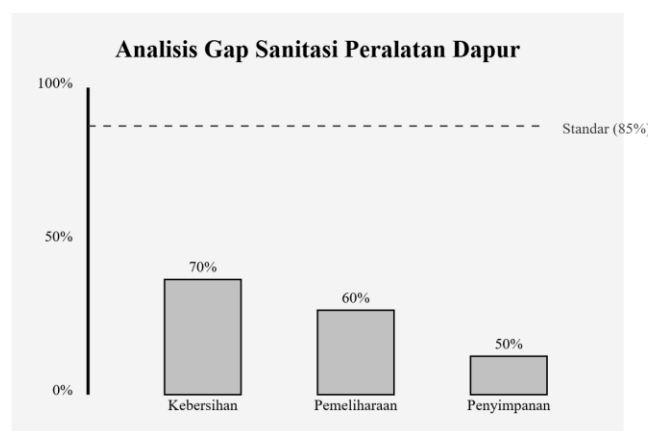
Karakteristik	Kepatuhan Baik ( $\geq 85$ ) (%)	Kepatuhan Cukup (70–85) (%)	Kepatuhan Kurang (<70) (%)
Jenis Kelamin (Laki-laki)	25	50	25
Jenis Kelamin (Perempuan)	50	50	0
Usia (<30 tahun)	33.3	33.3	33.3
Usia ( $\geq 30$ tahun)	50	66.7	0

Karakteristik	Kepatuhan Baik (≥85) (%)	Kepatuhan Cukup (70–85) (%)	Kepatuhan Kurang (<70) (%)
Pengalaman Kerja (<1 tahun)	0	66.7	33.3
Pengalaman Kerja (≥1 tahun)	57.1	42.9	0
Pendidikan (SD)	0	100	0
Pendidikan (SMP/SMA)	37.5	37.5	12.5
Pendidikan (Diploma/Sarjana)	50	50	0

Faktor jenis kelamin, usia, pengalaman kerja, dan pendidikan memiliki pengaruh terhadap tingkat kepatuhan terhadap SOP higiene. Perempuan cenderung memiliki tingkat kepatuhan yang lebih baik dibandingkan laki-laki, terutama dalam kategori kepatuhan baik. Kelompok usia ≥30 tahun menunjukkan tingkat kepatuhan yang lebih tinggi dibandingkan kelompok usia <30 tahun, yang mengindikasikan bahwa kedewasaan dan pengalaman hidup berkontribusi terhadap perilaku kepatuhan. Pengalaman kerja menjadi faktor signifikan, di mana responden dengan pengalaman ≥1 tahun memiliki kepatuhan yang jauh lebih baik dibandingkan mereka dengan pengalaman <1 tahun. Selain itu, tingkat pendidikan formal juga berpengaruh positif, dengan responden berpendidikan diploma/sarjana memiliki tingkat kepatuhan baik yang lebih tinggi dibandingkan pendidikan SMP/SMA atau SD. Oleh karena itu, pelatihan berbasis praktik dan pengawasan rutin perlu ditingkatkan, terutama bagi kelompok dengan pengalaman kerja singkat dan tingkat pendidikan rendah, untuk memastikan kepatuhan terhadap SOP higiene yang optimal.

### Analisis Gap

Analisis gap dilakukan untuk mengevaluasi sejauh mana hasil observasi sanitasi peralatan dapur memenuhi standar regulasi (85%). Grafik di bawah ini menunjukkan kesenjangan antara hasil observasi dan standar untuk tiga indikator. Hasil analisis gap menunjukkan kesenjangan antara hasil observasi dan standar regulasi (85%). Indikator kebersihan memiliki kesenjangan 15%, pemeliharaan 25%, dan penyimpanan memiliki kesenjangan terbesar, yaitu 35%.



Gambar 1. Analisis Gap Sanitasi Peralatan Dapur

Kesenjangan terbesar pada penyimpanan menunjukkan bahwa aspek ini memerlukan perhatian dan intervensi segera, seperti penyesuaian tata letak atau penggunaan fasilitas penyimpanan yang lebih sesuai dengan standar kebersihan.

### 4. Pembahasan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan higiene penjamah makanan di Whitespoon Catering terhadap SOP higiene berada pada kategori "cukup," dengan 50% responden memiliki tingkat kepatuhan 70–85%. Sanitasi peralatan dapur juga menunjukkan kesenjangan terhadap standar regulasi (85%), terutama pada indikator penyimpanan, yang hanya mencapai 50%. Temuan ini

memberikan gambaran tentang perlunya peningkatan pada pelaksanaan SOP higiene, terutama dalam aspek penggunaan alat pelindung diri (APD), serta perbaikan sistem penyimpanan peralatan dapur untuk meningkatkan keamanan pangan. Penelitian serupa oleh Buleno et al. (2018) di rumah makan area Bandara Sam Ratulangi, Manado, menemukan bahwa keberadaan *Escherichia coli* pada alat makan disebabkan oleh sanitasi peralatan yang tidak memadai, terutama dalam aspek penyimpanan. Selain itu, Rokot et al. (2023) mencatat bahwa praktik penyimpanan yang tidak sesuai meningkatkan risiko kontaminasi bakteri pada alat makan, yang memperkuat pentingnya tata kelola penyimpanan dalam memastikan sanitasi yang optimal.

Penelitian ini memiliki kelebihan berupa pendekatan evaluasi implementasi yang memungkinkan pengujian tingkat kepatuhan berdasarkan standar regulasi, seperti Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Namun, kelemahannya adalah jumlah sampel yang relatif kecil (10 responden) dan hanya fokus pada satu lokasi penelitian, sehingga hasilnya tidak dapat digeneralisasi untuk sektor jasa boga secara keseluruhan. Dibandingkan dengan penelitian sebelumnya, seperti Green et al. (2006) yang melibatkan populasi lebih besar di Amerika Serikat, penelitian ini lebih terbatas dalam cakupannya. Selain itu, studi Tan et al. (2013) di Malaysia menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik secara signifikan meningkatkan kepatuhan penjamah makanan. Hal ini menjadi pembanding dengan penelitian ini, yang menemukan bahwa pendidikan formal tidak signifikan memengaruhi kepatuhan ( $p = 0.12$ ), tetapi pengalaman kerja memiliki hubungan yang signifikan ( $p = 0.02$ ).

Hasil penelitian ini dapat dijelaskan oleh kurangnya pelatihan berbasis praktik dan pengawasan rutin di tempat kerja. Kurangnya pemahaman tentang pentingnya penggunaan APD, seperti sarung tangan dan penutup kepala, juga menjadi penyebab utama rendahnya kepatuhan. Penelitian Buleno et al. (2018) menguatkan bahwa kurangnya penggunaan APD meningkatkan risiko kontaminasi silang. Selain itu, kesenjangan terbesar pada penyimpanan peralatan dapat disebabkan oleh keterbatasan infrastruktur dapur dan tata letak yang tidak mendukung sanitasi yang optimal. Hal ini sejalan dengan penelitian Sudariyono dan Mulyasari (2017), yang menemukan bahwa manajemen infrastruktur dapur yang buruk dapat menurunkan standar sanitasi. Meskipun kebersihan memiliki pencapaian tertinggi (70%), kesenjangan pada pemeliharaan (25%) dan penyimpanan (35%) mengindikasikan perlunya perhatian lebih pada aspek manajemen operasional dapur.

Hasil penelitian ini dapat dijelaskan oleh kurangnya pelatihan berbasis praktik dan pengawasan rutin di tempat kerja. Kurangnya pemahaman tentang pentingnya penggunaan APD, seperti sarung tangan dan penutup kepala, juga menjadi penyebab utama rendahnya kepatuhan. Penelitian Buleno et al. (2018) menguatkan bahwa kurangnya penggunaan APD meningkatkan risiko kontaminasi silang. Selain itu, kesenjangan terbesar pada penyimpanan peralatan dapat disebabkan oleh keterbatasan infrastruktur dapur dan tata letak yang tidak mendukung sanitasi yang optimal. Hal ini sejalan dengan penelitian Sudariyono dan Mulyasari (2017), yang menemukan bahwa manajemen infrastruktur dapur yang buruk dapat menurunkan standar sanitasi. Penelitian Tan et al. (2013) di Malaysia juga mengungkapkan bahwa 23,3% dari 150 sampel peralatan makan terkontaminasi *Escherichia coli*, sebagian besar disebabkan oleh sanitasi yang tidak memadai pada aspek penyimpanan.

Selain itu, penelitian Rokot et al. (2023) menemukan bahwa praktik penyimpanan yang tidak sesuai secara signifikan meningkatkan risiko kontaminasi pada alat makan. Hasil ini mempertegas bahwa pengelolaan penyimpanan peralatan dapur merupakan aspek penting dalam menjaga standar sanitasi yang optimal. Meskipun kebersihan memiliki pencapaian tertinggi (70%), kesenjangan pada pemeliharaan (25%) dan penyimpanan (35%) mengindikasikan perlunya perhatian lebih pada aspek manajemen operasional dapur, terutama dalam memastikan infrastruktur dan tata letak mendukung kepatuhan terhadap standar regulasi.

Penelitian ini memberikan manfaat signifikan bagi Whitespoon Catering, terutama dalam memberikan rekomendasi perbaikan terhadap sistem penyimpanan peralatan dapur dan pelaksanaan SOP higiene. Berdasarkan hasil penelitian ini, manajemen dapat merancang pelatihan berbasis praktik yang menekankan pentingnya penggunaan APD dan penyimpanan yang sesuai standar. Selain itu, penelitian ini relevan untuk pemangku kebijakan dalam merancang program pelatihan wajib dan inspeksi rutin untuk sektor jasa boga. Kebijakan yang berbasis bukti ini dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi makanan, seperti yang disoroti oleh WHO (2022) bahwa sanitasi yang buruk adalah salah satu penyebab utama penyakit bawaan makanan. Kelebihan penelitian ini terletak pada penggunaan pendekatan evaluasi implementasi yang memberikan rekomendasi praktis langsung untuk perbaikan. Namun, kelemahan utamanya adalah ukuran sampel yang kecil dan fokus pada satu lokasi penelitian, sehingga hasilnya tidak dapat mewakili sektor jasa boga secara luas.

## 5. Kesimpulan dan Saran

Penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan higiene penjamah makanan di Whitespoon Catering terhadap SOP higiene masih berada pada kategori "cukup," dengan kelemahan utama pada aspek penggunaan alat pelindung diri (APD), seperti sarung tangan dan penutup kepala. Rendahnya kepatuhan ini sebagian besar dipengaruhi oleh pengalaman kerja yang kurang memadai dan kurangnya pelatihan berbasis praktik. Sementara itu, sanitasi peralatan dapur, khususnya pada aspek penyimpanan, menunjukkan kesenjangan terbesar dibandingkan standar regulasi, yang mengindikasikan perlunya perhatian lebih pada tata kelola fasilitas penyimpanan. Hasil penelitian ini menegaskan bahwa meskipun praktik kebersihan dasar telah diterapkan dengan baik, masih terdapat banyak ruang untuk perbaikan dalam manajemen operasional dapur agar dapat memenuhi standar keamanan pangan yang optimal.

Berdasarkan simpulan tersebut, disarankan agar Whitespoon Catering meningkatkan pelatihan berbasis praktik yang berfokus pada pentingnya penggunaan APD dan penyimpanan peralatan yang sesuai standar. Manajemen juga perlu melakukan pengawasan rutin dan inspeksi berkala untuk memastikan kepatuhan terhadap SOP higiene dan sanitasi peralatan dapur. Selain itu, penyempurnaan tata letak dan infrastruktur penyimpanan juga harus menjadi prioritas untuk meminimalkan risiko kontaminasi silang. Untuk mendukung keberlanjutan upaya ini, direkomendasikan pula pengembangan sistem insentif untuk mendorong penjamah makanan mematuhi SOP secara konsisten.

Untuk penelitian lanjutan, disarankan agar melibatkan jumlah sampel yang lebih besar dan mencakup berbagai lokasi jasa boga untuk mendapatkan hasil yang lebih representatif. Selain itu, pendekatan kualitatif dapat digunakan untuk menggali hambatan dan motivasi yang dihadapi penjamah makanan dalam mematuhi SOP. Penelitian lanjutan juga perlu mengevaluasi efektivitas program pelatihan berbasis praktik dan pengawasan reguler dalam meningkatkan kepatuhan terhadap SOP dalam jangka panjang. Dengan pendekatan ini, hasil penelitian dapat memberikan solusi yang lebih komprehensif bagi peningkatan keamanan pangan di sektor jasa boga.

## 6. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Manajemen Whitespoon Catering Kota Malang yang telah memberikan izin dan menyediakan fasilitas untuk penelitian ini. Selain itu, rasa terima kasih ditujukan kepada seluruh penjamah makanan yang berpartisipasi dalam pengumpulan data, serta pihak-pihak yang telah membantu dalam validasi instrumen penelitian. Semoga kontribusi dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembangan keamanan pangan dan praktik higiene di sektor jasa boga.

### *Pernyataan konflik kepentingan*

Penulis menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan yang terkait dengan penelitian ini. Seluruh proses penelitian, termasuk pengumpulan data, analisis, dan pelaporan hasil, dilakukan secara independen dan tidak dipengaruhi oleh pihak manapun. Whitespoon Catering, sebagai lokasi penelitian, hanya memberikan izin dan fasilitas untuk pelaksanaan penelitian tanpa intervensi terhadap hasil penelitian yang dilaporkan.

## 7. Daftar Pustaka

- Buleno, I., Jasman, J., Suwarja, S. & Watung, A.T., 2018. Kondisi sanitasi dan personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada peralatan makan di rumah makan area Bandara Sam Ratulangi Manado. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1), pp.6-16. Available at: <https://doi.org/10.47718/jkl.v8i1.666>
- Green, L. R., Selman, C. A., Radke, V., Ripley, D., Mack, J. C., Reimann, D. W., Stigger, T., Motsinger, M., & Bushnell, L., 2006. Food worker hand washing practices: An observation study. *Journal of Food Protection*, 69(10), 2417–2423. <https://doi.org/10.4315/0362-028X-69.10.2417>
- Kementerian Kesehatan RI, 2020. *Profil Kesehatan Indonesia 2020*. Jakarta: Kemenkes RI.

- Kementerian Kesehatan RI, 2023. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Higiene dan Sanitasi Makanan. Jakarta: Kementerian Kesehatan. Available at: <https://www.kemendes.go.id>
- Rakhmawati, N. & Hadi, W., 2015. Peranan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(1), pp.79-87. Available at: <https://doi.org/10.31294/khi.v6i1.527>
- Rokot, A., Pandean, M.M. & Kendung, M., 2023. Peran personal hygiene penjamah makanan dengan *Escherichia coli* pada alat makan di rumah makan wilayah Puskesmas Tatelu. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 2(3), pp.617-624. Available at: <https://doi.org/10.58344/jmi.v2i10.593>
- Sudaryono, R. & Mulyasari, T.M., 2017. Studi higiene sanitasi jasa boga di wilayah buffer Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Tanjung Intan Cilacap. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7(2), pp.112-120. Available at: <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v37i3.3792>
- Tan, S.L., Bakar, F.A., Karim, M.S.A., Lee, H.Y. & Mahyudin, N.A., 2013. Hand hygiene knowledge, attitudes and practices among food handlers at primary schools in Hulu Langat District, Selangor (Malaysia). *Food Control*, 34(2), pp.428-435. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.04.045>
- World Health Organization, 2022. Estimating the burden of foodborne diseases. Geneva: WHO. Available at: <https://www.who.int/activities/estimating-the-burden-of-foodborne-diseases>