

## **Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Hygiene Sanitasi Terhadap Pengelolaan Tahu di Pabrik Tahu Nunang Takengon Kabupaten Aceh Tengah**

The Relationship Between Knowledge and Attitudes Toward Sanitation Hygiene and Tofu Management at the Nunang Takengon Tofu Factory in Central Aceh Regency

<sup>1</sup>Rahmiati Tagore Putri, <sup>2</sup>Mirna Yulia, <sup>3</sup>Saipullah, <sup>4</sup>Nur Afriza

<sup>1234</sup>STIKes Payung Negeri Aceh Darussalam, Indonesia

Email : rahmitagoreputri@gmail.com

Submisi:1 Agustus 2024; Penerimaan:15 Agustus 2024; Publikasi : 30 Agustus 2024

### **Abstrak**

Penyakit akibat makanan sering kali disebabkan oleh buruknya hygiene makanan dan sanitasi lingkungan. Pabrik tahu sebagai industri rumah tangga umumnya tidak memiliki instalasi pengolahan limbah karena kendala biaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan hygiene sanitasi dalam pengelolaan tahu di Pabrik Tahu Nunang, Takengon. Jenis penelitian ini adalah analitik dengan desain cross sectional. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pekerja pabrik, yaitu sebanyak 37 orang, dan seluruhnya dijadikan sampel (total sampling). Penelitian dilaksanakan pada 15–25 Juli 2024 dengan menggunakan kuesioner sebagai instrumen pengumpulan data. Analisis data dilakukan menggunakan uji Chi Square dengan tingkat kepercayaan 95%. Hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan hygiene sanitasi dalam pengelolaan tahu ( $p = 0,002$ ), serta hubungan yang signifikan antara sikap dengan hygiene sanitasi ( $p = 0,002$ ). Temuan ini menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap pekerja berpengaruh terhadap penerapan hygiene sanitasi dalam proses produksi tahu. Oleh karena itu, disarankan agar para pekerja pabrik tahu meningkatkan penerapan hygiene dan sanitasi saat bekerja untuk mencegah kontaminasi bakteri dan melindungi konsumen dari risiko penyakit akibat makanan yang tidak higienis.

**Kata kunci :** Hygiene Sanitasi Pengelolaan Tahu, Pengetahuan, Sikap

### **Abstract**

Foodborne illnesses are often caused by poor food hygiene and environmental sanitation. Tofu factories, as home industries, generally do not have waste treatment facilities due to cost constraints. This study aims to determine the relationship between knowledge and attitudes toward hygiene and sanitation in tofu production at the Nunang Tofu Factory in Takengon. This is an analytical study with a cross-sectional design. The study population consisted of all factory workers, totaling 37 individuals, with all participants included in the sample (total sampling). The study was conducted from July 15 to 25, 2024, using a questionnaire as the data collection instrument. Data analysis was performed using the Chi-Square test with a 95% confidence level. The results of the analysis showed a significant relationship between knowledge and hygiene and sanitation in tofu production ( $p = 0.002$ ), as well as a significant relationship between attitude and hygiene and sanitation ( $p = 0.002$ ). These findings indicate that workers' knowledge and attitudes influence the implementation of sanitation hygiene in the tofu production process. Therefore, it is recommended that tofu factory workers improve the implementation of hygiene and sanitation while working to prevent bacterial contamination and protect consumers from the risk of illness due to unhygienic food. Translated with

**Keywords:** Hygiene Sanitation Management of Knowledge, Attitudes

## Pendahuluan

Pangan yang aman adalah aspek fundamental dalam mewujudkan kesehatan masyarakat global. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) mencatat bahwa lebih dari 600 juta orang di seluruh dunia mengalami penyakit akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi setiap tahun, dengan lebih dari 40% kasus menimpa anak-anak di bawah usia lima tahun. Kawasan Asia Tenggara, termasuk Indonesia, menjadi wilayah dengan beban tertinggi terhadap kasus foodborne disease. Sebagian besar penyebabnya berasal dari praktik pengolahan makanan yang tidak higienis, terutama di sektor informal dan usaha mikro kecil menengah (UMKM) (WHO., 2023).

Secara nasional, laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM, 2022) menunjukkan bahwa sekitar 31,7% dari total makanan yang diuji di sektor industri rumah tangga tidak memenuhi standar hygiene dan sanitasi pangan. Salah satu produk pangan yang paling banyak diproduksi oleh industri rumah tangga adalah tahu. Produk ini sangat digemari karena murah dan tinggi protein, namun proses pengolahannya yang bersifat basah, terbuka, dan menggunakan peralatan sederhana menjadikannya sangat rentan terhadap kontaminasi jika tidak disertai praktik hygiene sanitasi yang memadai (Kurniawan et al., 2022).

Beberapa penelitian telah membuktikan pentingnya pengetahuan dan sikap pekerja dalam memengaruhi praktik hygiene sanitasi. Studi oleh (Putriningtyas dan Rivani, 2023) menunjukkan adanya korelasi positif yang signifikan antara pengetahuan serta sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi di industri catering. Demikian pula, penelitian oleh (Fitriana, 2023) pada pedagang kaki lima menunjukkan bahwa responden dengan pengetahuan dan sikap tinggi memiliki praktik hygiene lebih baik dibandingkan dengan yang rendah. Namun, hasil berbeda ditemukan oleh (Prawita, 2018) yang melaporkan tidak

adanya hubungan signifikan antara pengetahuan dengan tindakan hygiene sanitasi pada rumah makan di Kota Padang, menunjukkan bahwa faktor eksternal seperti fasilitas sanitasi juga turut memengaruhi.

Studi lain oleh (Lanita et al., 2023) yang dilakukan di kantin sekolah di Jambi mengonfirmasi bahwa meskipun sebagian besar pekerja memiliki pengetahuan sedang hingga tinggi, praktik hygiene sanitasi tetap rendah karena kurangnya pengawasan dan pelatihan rutin. Penelitian oleh (Sukismanto et al., 2018) juga menegaskan bahwa sikap positif tanpa didukung oleh sistem dan motivasi kerja yang baik tidak cukup untuk menjamin praktik hygiene yang konsisten. Namun, hingga saat ini belum ada penelitian yang secara khusus menelaah bagaimana pengetahuan dan sikap pekerja pada industri pengolahan tahu tradisional memengaruhi penerapan sanitasi, terutama di daerah pedesaan seperti Aceh Tengah.

Di Pabrik Tahu Nunang Takengon, pengolahan tahu masih dilakukan secara tradisional tanpa pengawasan ketat dari otoritas kesehatan, dan belum ada data ilmiah yang mengukur kualitas sanitasi berdasarkan aspek perilaku pekerja. Melihat kondisi ini, penelitian sangat diperlukan untuk mengisi kesenjangan literatur dan menjadi dasar intervensi kebijakan berbasis bukti. Selain itu, penelitian ini berpotensi mendukung peningkatan mutu dan daya saing produk pangan lokal yang aman konsumsi.

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap pekerja dengan praktik hygiene sanitasi dalam pengelolaan tahu di Pabrik Tahu Nunang Takengon, Kabupaten Aceh Tengah. Hasilnya diharapkan dapat berkontribusi secara teoritis dalam pengembangan ilmu kesehatan lingkungan dan secara praktis memberikan masukan bagi pelaku UMKM serta pemerintah daerah dalam upaya peningkatan keamanan pangan.

## Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain analitik observasional tipe *Cross-Sectional*, yang memungkinkan identifikasi hubungan antara pengetahuan dan sikap pekerja terhadap praktik hygiene sanitasi pada satu waktu tanpa intervensi (Mumtazah et al., 2023). Penelitian dilaksanakan di Pabrik Tahu Nunang, Kabupaten Aceh Tengah, selama periode 15–25 Juli 2024. Populasi terdiri dari 37 pekerja aktif dan seluruhnya dijadikan sampel melalui teknik total sampling. Data primer dikumpulkan menggunakan kuesioner terstruktur yang meliputi tiga variabel: pengetahuan, sikap, dan praktik hygiene sanitasi. Data sekunder diperoleh dari dokumen WHO, Kemenkes, dan

catatan pabrik. Sebelum pelaksanaan, penelitian ini memperoleh persetujuan etik, dan partisipasi responden diperoleh secara sukarela melalui informed consent. Analisis univariat dilakukan secara deskriptif dalam bentuk persentase, sedangkan uji hubungan antara variabel dilakukan secara bivariat dengan uji Chi-Square pada tingkat signifikansi 95%. Alternatif uji Fisher Exact Test digunakan jika asumsi statistik tidak terpenuhi (Rahmayani et al., 2022). Semua proses dianalisis menggunakan SPSS versi terbaru.

## Hasil dan Pembahasan

Berikut ini merupakan gambaran distribusi frekuensi variabel Pengetahuan Dan Sikap Dengan Hygiene Sanitasi Terhadap Pengelolaan Tahu Di Pabrik Tahu Nunang Takengon Kabupaten Aceh Tengah.

**Tabel 1. Karakteristik Responden di Pabrik Tahu Nunang Takengon**

Karakteristik	Kategori	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	28	75,7
	Perempuan	9	24,3
Usia	< 30 tahun	14	37,8
	30–39 tahun	12	32,4
	≥ 40 tahun	11	29,7
Pendidikan Terakhir	SD/Sederajat	8	21,6
	SMP	14	37,8
	SMA	13	35,1
	Diploma/Sarjana	2	5,4

Sumber: Data Primer (diolah), 2024

Tabel 1 menyajikan distribusi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, usia, dan pendidikan terakhir. Dari total 37 responden, mayoritas berjenis kelamin laki-laki sebanyak 28 orang (75,7%), sementara perempuan sebanyak 9 orang (24,3%). Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar tenaga kerja di pabrik tahu Nunang didominasi oleh laki-laki, yang umumnya terlibat langsung dalam aktivitas fisik produksi. Berdasarkan kelompok usia, sebagian besar responden berada pada rentang <30 tahun sebanyak 14 orang (37,8%), diikuti oleh usia 30–39 tahun sebanyak 12 orang (32,4%), dan ≥40 tahun sebanyak 11 orang (29,7%). Ini menunjukkan bahwa tenaga kerja tersebar cukup merata pada kelompok usia produktif, dengan proporsi yang relatif seimbang. Sementara itu, dari sisi pendidikan terakhir, sebagian besar responden berpendidikan SMP sebanyak 14 orang (37,8%), diikuti oleh SMA sebanyak 13 orang (35,1%). Responden yang hanya menempuh pendidikan dasar (SD) berjumlah 8 orang (21,6%), dan hanya 2 orang (5,4%) yang memiliki pendidikan Diploma atau Sarjana. Temuan ini menunjukkan bahwa sebagian besar pekerja memiliki tingkat pendidikan menengah ke bawah, yang dapat memengaruhi tingkat pemahaman terhadap praktik hygiene dan sanitasi yang baik.

**Tabel 2. Hasil Analisis Univariat**

Variabel	Kategori	f	%
Hygiene Sanitasi	Dilakukan	20	54,1
	Tidak dilakukan	17	45,9
Pengetahuan	Baik	13	35,1
	Cukup	15	40,5
	Kurang	9	24,3
Sikap	Positif	19	51,4
	Negatif	18	48,6

Sumber: Data Primer (diolah), 2024

Tabel 2 memperlihatkan distribusi frekuensi tiga variabel utama yang dianalisis secara univariat dalam penelitian ini, yaitu hygiene sanitasi pengelolaan tahu, pengetahuan, dan sikap responden. Berdasarkan variabel hygiene sanitasi, diketahui bahwa dari 37 responden, sebanyak 20 orang (54,1%) melaksanakan praktik hygiene sanitasi dalam pengelolaan tahu, sementara 17 orang (45,9%) tidak melaksanakannya. Hal ini menunjukkan bahwa lebih dari separuh pekerja telah menerapkan prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi dasar, namun masih terdapat persentase signifikan yang belum menjalankannya secara optimal.

Untuk variabel pengetahuan, mayoritas responden berada pada kategori

cukup, yakni sebanyak 15 orang (40,5%), diikuti oleh responden dengan pengetahuan baik sebanyak 13 orang (35,1%), dan pengetahuan kurang sebanyak 9 orang (24,3%). Ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah memiliki pemahaman dasar tentang hygiene sanitasi, namun masih ada bagian yang memerlukan peningkatan edukasi. Sedangkan untuk variabel sikap, sebanyak 19 responden (51,4%) memiliki sikap positif terhadap pentingnya hygiene sanitasi dalam pengelolaan tahu, sementara 18 responden (48,6%) menunjukkan sikap negatif. Selisih antara kedua kategori ini sangat tipis, yang mengindikasikan perlunya pendekatan pembinaan perilaku secara lebih intensif agar sikap positif dapat meningkat secara signifikan.

**Tabel 3. Hubungan Pengetahuan dengan Hygiene Sanitasi Terhadap Pengelolaan Tahu di Pabrik Tahu Nunang Takengon Kabupaten Aceh Tengah tahun 2024**

No	Pengetahuan	Hygiene Sanitasi				Jumlah	P Value	
		Dilakukan		Tidak				
		F	%	F	%			
1	Baik	12	92,3	1	7,7	13	35,1	0,002
2	Cukup	6	40	9	60	15	40,5	
3	Kurang	2	22,2	7	77,8	9	24,3	
<b>Jumlah</b>		<b>20</b>	<b>54,1</b>	<b>17</b>	<b>45,9</b>	<b>37</b>	<b>100</b>	

Sumber: Data Primer (diolah), 2024

Tabel 3 menunjukkan hasil analisis bivariat antara variabel pengetahuan dengan praktik hygiene sanitasi terhadap pengelolaan tahu pada 37 responden di Pabrik Tahu Nunang Takengon. Berdasarkan hasil tabulasi silang, responden dengan pengetahuan baik sebagian besar (92,3%) melakukan hygiene sanitasi, sementara hanya 7,7% dari mereka yang tidak melakukannya. Pada kelompok dengan pengetahuan cukup, sebagian besar responden justru tidak melakukan hygiene

sanitasi sebesar 60%, dan hanya 40% yang melakukannya. Lebih lanjut, pada responden yang memiliki pengetahuan kurang, sebagian besar (77,8%) tidak melakukan hygiene sanitasi, sedangkan 22,2% lainnya melakukan praktik tersebut. Secara total, dari 37 responden, sebanyak 20 orang (54,1%) melakukan hygiene sanitasi dan 17 orang (45,9%) tidak melakukannya. Hasil uji Chi-Square menunjukkan nilai  $p = 0,002$ , yang berarti terdapat hubungan yang signifikan secara statistik ( $p < 0,05$ ) antara tingkat

pengetahuan dengan praktik hygiene sanitasi dalam pengelolaan tahu. Temuan ini menegaskan bahwa semakin tinggi pengetahuan pekerja, semakin besar kemungkinan mereka menerapkan praktik sanitasi yang baik dalam proses produksi tahu.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan pekerja dengan praktik hygiene sanitasi dalam pengelolaan tahu di Pabrik Tahu Nunang Takengon, dengan nilai signifikansi  $p = 0,002$ . Penemuan ini sejalan dengan Teori Health Belief Model (HBM) yang dikembangkan oleh Rosenstock (1974) dan diperluas oleh Becker, yang menjelaskan bahwa pengetahuan merupakan faktor utama dalam membentuk persepsi risiko, manfaat, serta kesiapan individu untuk bertindak menjaga kesehatan (Notoatmodjo, 2022). Semakin tinggi pengetahuan seseorang, semakin besar kemungkinan mereka menyadari risiko dan berperilaku sesuai prinsip hygiene dan sanitasi.

Hal ini diperkuat oleh temuan (Alfian dkk, 2022) di Kota Pariaman yang menemukan bahwa 85% pekerja dengan pengetahuan baik menerapkan praktik sanitasi dengan benar, sedangkan hanya 32% dari mereka yang memiliki pengetahuan rendah melakukan hal yang sama. Uji chi-square dalam penelitian tersebut menunjukkan  $p = 0,001$ , menandakan hubungan yang sangat kuat antara pengetahuan dan perilaku. Dengan kata lain, pengetahuan dapat diandalkan sebagai indikator dalam membentuk perilaku higienis pekerja makanan. Raharjo dan Wijayanti (2021) juga melaporkan bahwa pada pengelola sayur organik di Malang, 78,6% responden berpengetahuan baik menjalankan hygiene sanitasi dengan benar, sementara hanya 21,4% pada kelompok rendah. Hasil ini diperkuat oleh  $p = 0,005$ . Hal ini mengindikasikan bahwa intervensi edukatif yang meningkatkan pengetahuan sangat efektif dalam membentuk perilaku sanitasi yang tepat (Raharjo dan Wijayanti, 2021).

Dalam konteks industri rumah tangga, (Meidiawati, 2023) mencatat bahwa 90% pelaku IRT pangan yang berpengetahuan baik menjalankan prosedur sanitasi sesuai standar, dibanding 23% dari kelompok pengetahuan rendah. Hasil analisis bivariat menghasilkan  $p = 0,003$ , yang secara statistik menunjukkan konsistensi hubungan antara pengetahuan dan perilaku hygiene di berbagai sektor industri pangan skala kecil.

Selain itu, (Fauziah dan Fatharani, 2023) meneliti hubungan hygiene sanitasi dan prevalensi stunting. Hasilnya menunjukkan bahwa 76,5% dari responden berpengetahuan tinggi melaksanakan kebersihan makanan dan air secara konsisten, sedangkan pada kelompok rendah hanya 38,2%. Uji statistik menghasilkan  $p = 0,004$ , mendukung gagasan bahwa pengetahuan sangat penting dalam memutus rantai penyakit berbasis lingkungan, khususnya dalam rumah tangga produsen pangan. Dalam penelitian terbaru, (Sari, 2025) melaporkan bahwa hanya 22% pekerja dengan pengetahuan rendah mampu menerapkan hygiene sanitasi yang baik, dibandingkan 88% dari kelompok berpengetahuan tinggi, dengan  $p = 0,002$ . Sari juga menyimpulkan bahwa pendidikan, pengalaman kerja, dan pelatihan berbasis komunitas dapat meningkatkan tingkat pengetahuan pekerja pangan rumah tangga secara signifikan.

Dari keseluruhan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa hasil penelitian ini tidak berdiri sendiri, melainkan diperkuat oleh teori perilaku kesehatan dan dibuktikan melalui berbagai studi empiris terkini. Pengetahuan berperan sebagai fondasi pembentukan sikap dan perilaku dalam pengelolaan pangan yang aman. Dalam konteks industri tahu tradisional, peningkatan pengetahuan melalui pelatihan terarah dan berkelanjutan menjadi strategi utama untuk memastikan kualitas hygiene sanitasi yang konsisten dan efektif.

**Tabel 4. Hubungan Sikap dengan Hygiene Sanitasi Terhadap Pengelolaan Tahu di Pabrik Tahu Nunang Takengon Kabupaten Aceh Tengah tahun 2020**

No	Sikap	Hygiene Sanitasi				Jumlah		P Value
		Dilakukan		Tidak		F	%	
		F	%	F	%			
1	Positif	15	78,9	4	21,1	19	51,4	0,002
2	Negatif	5	27,8	13	72,2	18	48,6	
<b>Jumlah</b>		<b>20</b>	<b>54,1</b>	<b>17</b>	<b>45,9</b>	<b>37</b>	<b>100</b>	

Sumber: Data Primer (diolah), 2024

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa dari 37 responden terdapat 19 responden yang bersikap positif mayoritas melakukan hygiene sanitasi terhadap pengelolaan tahu sebanyak 15 responden (78,9%) dan dari 18 responden yang bersikap negatif mayoritas tidak melakukan hygiene sanitasi terhadap pengelolaan tahu sebanyak 13 responden (72,2%). Hasil uji statistik Chi Square dan pada derajat kepercayaan 95% dilakukan untuk mengetahui hubungan sikap dengan hygiene sanitasi terhadap pengelolaan tahu, diperoleh nilai P Value 0,002 ( $P \leq 0,05$ ). Hal ini menunjukkan secara statistis bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan hygiene sanitasi terhadap pengelolaan tahu.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan praktik hygiene sanitasi dalam pengelolaan tahu, dengan nilai  $p = 0,002$  ( $p < 0,05$ ). Dari 37 responden, sebanyak 19 orang (51,4%) memiliki sikap positif terhadap hygiene sanitasi, dan dari jumlah tersebut 15 responden (78,9%) menjalankan praktik hygiene sanitasi dengan baik. Sebaliknya, dari 18 responden yang memiliki sikap negatif, sebanyak 13 orang (72,2%) tidak melakukan hygiene sanitasi secara benar. Secara teori, hasil ini selaras dengan Teori Reasoned Action dan Planned Behavior oleh Ajzen dan Fishbein, yang menyatakan bahwa sikap individu terhadap suatu perilaku akan mempengaruhi intensi dan aktualisasi perilaku tersebut, terutama jika didukung oleh norma dan kontrol diri (Notoatmodjo, 2023). Dengan demikian, sikap positif terhadap pentingnya kebersihan dan sanitasi menjadi prasyarat psikologis bagi munculnya perilaku higienis di tempat kerja.

Temuan ini diperkuat oleh penelitian (Fitriana, 2023) pada pedagang kaki lima di Gresik yang menunjukkan bahwa 84% responden dengan sikap positif menjalankan

praktik kebersihan sesuai standar, sedangkan hanya 39% dari mereka yang bersikap negatif melaksanakannya. Uji statistik menghasilkan  $p = 0,004$ , menunjukkan hubungan yang bermakna antara sikap dan perilaku hygiene. Penelitian (Putriningtyas dan Rivani, 2023) juga mengkonfirmasi bahwa 77% penjamah makanan dengan sikap positif di usaha catering Enthong Mas menerapkan prinsip sanitasi makanan, dibandingkan dengan hanya 41% dari kelompok sikap negatif. Nilai signifikansi yang ditemukan adalah  $p = 0,021$ , yang menunjukkan bahwa sikap merupakan prediktor kuat dalam perilaku kebersihan makanan.

Demikian pula, (Lanita et al, 2023) dalam studi di kantin sekolah dasar menemukan bahwa 80% pekerja dengan sikap positif rutin mencuci tangan dan membersihkan alat, sedangkan pada kelompok sikap negatif hanya 36,4% melakukannya. Perbedaan ini menunjukkan nilai  $p = 0,006$ . Mereka merekomendasikan bahwa pembinaan sikap harus diintegrasikan dalam pelatihan sanitasi. Lebih lanjut, (Kurniawan et al, 2022) menyatakan bahwa sikap positif dapat dipengaruhi oleh faktor internal seperti nilai, kepercayaan, dan pengalaman, serta faktor eksternal seperti pelatihan dan supervisi dari otoritas kesehatan lingkungan. Dalam penelitiannya di lingkungan UMKM pangan, sebanyak 83,3% responden dengan sikap positif menerapkan sanitasi dasar, dengan p-value 0,003, yang menunjukkan hubungan yang kuat antara sikap dan tindakan hygiene.

Dengan demikian, hasil penelitian ini sejalan dengan teori dan penelitian sebelumnya bahwa sikap positif pekerja menjadi salah satu determinan utama dalam meningkatkan perilaku hygiene sanitasi. Intervensi perilaku, pelatihan berbasis nilai, dan pembiasaan praktik higienis dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan standar

sanitasi di industri rumah tangga pangan seperti pabrik tahu.

### **Kesimpulan dan Saran**

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap pekerja memiliki peran penting dalam menentukan praktik hygiene sanitasi pada pengolahan tahu. Temuan ini mengindikasikan bahwa kualitas pangan, khususnya dari industri rumah tangga, sangat bergantung pada aspek perilaku individu. Dalam konteks perlindungan anak, penerapan hygiene sanitasi yang buruk dapat berdampak pada kesehatan anak sebagai konsumen rentan. Oleh karena itu, edukasi pekerja pangan menjadi bagian penting dari strategi pencegahan penyakit berbasis pangan dan upaya tidak langsung perlindungan anak. Hasil ini memberi dasar bagi program pelatihan sanitasi dan kebijakan kesehatan masyarakat untuk lebih serius menasar sektor pangan informal.

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan kepada pihak manajemen Pabrik Tahu Nunang untuk menyelenggarakan pelatihan rutin terkait hygiene sanitasi dan prinsip-prinsip dasar kebersihan dalam pengolahan pangan. Hal ini penting untuk meningkatkan pemahaman pekerja dan mendorong perubahan sikap ke arah yang lebih positif. Bagi para pekerja, diharapkan mampu meningkatkan kesadaran pribadi mengenai pentingnya kebersihan dalam proses produksi agar mutu dan keamanan tahu yang dihasilkan tetap terjaga. Untuk peneliti selanjutnya, disarankan agar memasukkan variabel tambahan seperti pengaruh lingkungan kerja, pengawasan manajerial, dan fasilitas sanitasi guna memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif tentang determinan hygiene sanitasi di industri rumah tangga pangan.

### **Ucapan Terima Kasih**

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pemilik dan seluruh pekerja Pabrik Tahu Nunang Takengon atas kesediaan dan kerja samanya selama proses pengumpulan data. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Aceh Tengah yang telah memberikan dukungan dan kemudahan administrasi dalam pelaksanaan penelitian ini. Tak lupa, penghargaan diberikan kepada semua pihak yang telah membantu secara

langsung maupun tidak langsung hingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik.

### **Referensi**

- Alfian, A.R., Firdani, F., & Sari, P.N. (2022). Edukasi Hygiene Sanitasi Penjamah Depot Air Minum Isi Ulang di Kota Pariaman. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*.  
<https://www.researchgate.net/publication/362716695>
- Azizah, M., Wahyuni, Y. S., Rendowaty, A., Patmayuni, D., & Pranata, L. (2023). Edukasi pola hidup sehat dan pemeriksaan biomedis kadar asam urat pada lansia. *Health Community Service*, 1(1), 42-45.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Laporan Tahunan Pengawasan Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Fauziah, S. & Fatharani, N. (2023). Perbaikan Status Gizi Masyarakat terhadap Penurunan Angka Stunting di Indonesia. *ResearchGate*.  
<https://www.researchgate.net/publication/382357362>
- Fitriana, S.W. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi Unesa*, 11(1), 23–30.  
[https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GI\\_ZIUNESA/article/view/51230](https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GI_ZIUNESA/article/view/51230)
- Kurniawan, D., Sajdah, A.A.A. & Rukmana, N. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan. *HIGIENE: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4(2), 55–62.
- Lanita, U., Hidayati, F. & Akbar, H.N. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi di Sekolah Dasar Kota Sungai Penuh. *Jurnal Kesmas Jambi*, 8(1), 22–29.

- Lely, N., Azizah, M., Rasyad, A. A., Rendowaty, A., Sari, E. R., Erjon, E., ... & Rosyidah, M. (2025). Pengenalan Penyakit Infeksi Jerawat, Gejala, Pencegahan dan Pengobatan pada Remaja. *Transformasi Masyarakat: Jurnal Inovasi Sosial dan Pengabdian*, 2(1), 40-44.
- Meidiawati, Y. (2023). Pengantar Ilmu Kesehatan Masyarakat. CV Gita Lentera. <https://www.researchgate.net/publication/384963925>
- Mumtazah, F., Taufik, M. & Sari, D. (2023). Penerapan Desain Cross-Sectional dalam Kajian Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Riset Kesehatan Indonesia*, 11(2), pp.89–95. doi:10.20473/jrki.v11i2.2023.89-95.
- Notoatmodjo, S. (2022). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Prawita, G.K. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Lamun Ombak Kota Padang. Skripsi, Poltekkes Padang.
- Pranata, L., Kurniawan, I., Indaryati, S., Rini, M. T., Suryani, K., & Yuniarti, E. (2021). Pelatihan pengolahan sampah organik dengan metode eco enzym. *Indonesian Journal Of Community Service*, 1(1), 171-179.
- Pranata, L. (2023). Pemahaman mahasiswa keperawatan tentang fisiologi manusia dalam mata kuliah ilmu biomedik dasar. *Cendekia Medika: Jurnal Stikes Al-Maarif Baturaja*, 8(2), 380-385.
- Putriningtyas, N.D. & Rivani, S.K. (2023). Korelasi Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Enthong Mas Katering. *Jurnal Ilmu Gizi Gontor*, 5(1), 12–18.
- <https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/nutrition/article/view/9586>
- Raharjo, S.J. & Wijayanti, E.D. (2021). Edukasi dan Pendampingan Pengelola Sayur Organik di Kota Malang. *TRI DHARMA MANDIRI*. <https://www.researchgate.net/publication/360140987>
- Rosyidah, M., Azizah, M., & Pranata, L. (2025). Pemanfaatan Sumber Daya Lingkungan sebagai Bagian dari Implementasi Teknologi Green Manufacturing. *ASPIRASI: Publikasi Hasil Pengabdian dan Kegiatan Masyarakat*, 3(1), 95-99.
- Rahmayani, R., Maulana, H. & Nurhidayati, N. (2022). Analisis Hubungan Pengetahuan dan Praktik Sanitasi pada Penjamah Makanan. *Journal of Public Health Research and Community Health Development*, 6(1), pp.21–28. doi:10.33086/jph.v6i1.2022.21-28.
- Rosenstock, I.M. (1974). The Health Belief Model and Preventive Health Behavior. *Health Education Monographs*, 2(4), pp.354–386.
- Sinambela, E. Y. A., Hutahaean, O. D. A., Pratama, R. B., & Pranata, L. (2021). Pengetahuan Personal Hygiene Masyarakat Sekitar Tempat Pembuangan Sampah Di Masa Pandemi Covid-19. *Indonesian Journal of Health and Medical*, 1(4), 493-501.
- Sukismanto, R.M.E., Maghafirah, M. & Subekti, A. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Yogyakarta. *Jurnal Formil*, 3(1), 45–51.
- World Health Organization. (2023). Food safety. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>