



## Hubungan Penerapan Higiene Sanitasi dengan Kepuasan Konsumen Pedagang Angkringan di Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang

Mochammad Rifky Habib Suryanegara<sup>1</sup>, Al-Mukhlas Fikri<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Singaperbangsa Karawang

### Abstract

Received: 16 September 2022  
Revised: 18 September 2022  
Accepted: 25 September 2022

*Hygiene is a health effort by maintaining and protecting the cleanliness of the subject to protect the integrity of the food as a whole, while sanitation is a health effort by maintaining and protecting the environmental cleanliness of the subject. Angkringan is a place to sell food that is often encountered and is currently popular among the public. This study aims to determine the level of knowledge, attitudes and consumer satisfaction, the relationship of knowledge, attitudes, application of hygiene and sanitation to satisfaction with angkringan consumers in Kec. Telukjambe Timur Kab. Karawang. This research is quantitative using analytic observational method with cross sectional design. The number of samples is 30 angkringan using totality sampling technique and 100 consumers using accidental sampling technique. The results showed a high level of knowledge as much as 63.3%, a low level of attitude as much as 36.7%, application of poor sanitation hygiene as much as 70% and good or satisfied customer satisfaction as much as 78%. Meanwhile, there is no relationship between knowledge and the application of sanitation hygiene ( $p > 0.05$ ). There is a relationship between attitude and the application of sanitation hygiene ( $p < 0.05$ ). There is a relationship between the application of sanitation hygiene with consumer satisfaction ( $p < 0.05$ ). The conclusion of this study is that most of the angkringan traders have a good level of knowledge, a bad attitude level, poor sanitation practices and poor customer satisfaction. There is no relationship between knowledge and the application of sanitation hygiene. There is a relationship between attitude and the application of sanitation hygiene. There is a relationship between the application of hygiene and sanitation with consumer satisfaction.*

**Keywords:** *sanitation hygiene, angkringan, customer satisfaction*

(\*) Corresponding Author: [rfkvhabib@gmail.com](mailto:rfkvhabib@gmail.com)

**How to Cite:** Suryanegara, M., & Fikri, A. (2022). Hubungan Penerapan Higiene Sanitasi Dengan Kepuasan Konsumen Pedagang Angkringan Di Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(19), 346-352. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7174337>.

### PENDAHULUAN

World Health Organization (WHO) memperkirakan 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan maupun minuman yang terkontaminasi yang menyebabkan kematian sebanyak 420.000 kasus per tahunnya (WHO, 2020). Data di Indonesia pada tahun 2017 menunjukkan bahwa provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi di tahun 2017 adalah Jawa Barat (25 kejadian), Jawa Tengah (17 kejadian), Jawa Timur (14 kejadian), Bali (13 kejadian), dan Nusa Tenggara Barat (12 kejadian). Secara keseluruhan kejadian keracunan makanan yang dilaporkan sepanjang tahun 2017 mengakibatkan kesakitan pada 893 orang dan kematian pada 8 orang (Rokhmayati and Heryantoro, 2017).



Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengonsumsi makanan yang aman, yaitu memastikan bahwa makanan tersebut tidak terkontaminasi. Kontaminasi dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (food-borne disease). (Suryani & Astuti, 2019). Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan, sedangkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya (Depkes RI, 2004). Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengonsumsi makanan tersebut.

Menurut Azis et al (2020) Makanan di angkringan juga jarang ditutup sehingga memungkinkan pencemaran baik dari debu maupun asap kendaraan yang lewat. Perilaku tersebut dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan maupun minuman yang disajikan. Kabupaten Karawang merupakan daerah industri, banyak jajanan dan pola hidup masyarakat yang sangat bergantung pada makanan di jalan, seperti angkringan sehingga dapat mempengaruhi status kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi hygiene sanitasi pedagang angkringan di Kecamatan Telukjambe Timur, Kabupaten Karawang.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik menggunakan desain crosssectional dengan pendekatan kuantitatif untuk mengetahui hubungan kepuasan konsumen dengan penerapan hygiene dan sanitasi pada pedagang angkringan. Penelitian ini dilaksanakan di angkringan Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang yang akan dilaksanakan pada bulan April – Mei 2022. Jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 30 angkringan dengan menggunakan teknik *totality sampling* dan 100 konsumen dengan menggunakan teknik *accidental sampling*. Kuesioner digunakan untuk mendapatkan data mengenai pengetahuan, sikap, penerapan hygiene sanitasi serta kepuasan konsumen. Kuesioner dibuat dengan rujukan Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Karakteristik Konsumen

Karakteristik konsumen yang diamati dalam penelitian ini yaitu usia, jenis kelamin dan pekerjaan. Deskripsi karakteristik konsumen disajikan sebagai berikut:

Tabel 1.1 Karakteristik responden

Karakteristik Responden	n	%	Total
<b>Usia</b>			
17 – 20 tahun	37	37	100
> 20 tahun	63	63	
<b>Jenis Kelamin</b>			

Laki – laki	74	74	100
Perempuan	26	26	
<b>Pekerjaan</b>			
Mahasiswa dan pelajar	53	53	
Pegawai Swasta			100
Wirausaha	40	40	
Atlet	6	6	
	1	1	

Berdasarkan Tabel 1.1 diperoleh bahwa dari 100 konsumen dalam kategori usia responden terbanyak berusia > 20 tahun yaitu sebanyak (63%) sedangkan (37%) berusia antara 17 tahun sampai 20 tahun. Kategori jenis kelamin konsumen sebagian besar laki – laki ditandai sebanyak (74%) dan untuk perempuan sebanyak (26%). Kategori pekerjaan di dominasi oleh mahasiswa/pelajar dan pegawai swasta dengan masing – masing (53%) dan (40%) sedangkan (6%) berprofesi sebagai wirausaha dan (1%) berprofesi sebagai Atlet.

## 2. Tingkat Pengetahuan dan Sikap, Penerapan Higiene Sanitasi dan Kepuasan Konsumen

Tingkat pengetahuan dan sikap, penerapan higiene sanitasi dan kepuasan konsumen dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 2.1 Tingkat Pengetahuan, Sikap, Penerapan Higiene Sanitasi dan Kepuasan Konsumen

	n	%
<b>Pengetahuan</b>		
Baik	19	63.3
Buruk	11	36.7
<b>Total</b>	30	100
<b>Sikap</b>		
Baik	11	36.7
Buruk	19	63.3
<b>Total</b>	30	100
<b>Penerapan Higiene Sanitasi</b>		
Baik		
Buruk	9	30
<b>Total</b>	21	70
	30	100
<b>Kepuasan Konsumen</b>		
Baik	22	22
Buruk	78	78
<b>Total</b>	100	100

Berdasarkan data Tabel 2.1 diatas dapat dilihat responden yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik dengan penerapan hygiene sanitasi baik sebanyak 19 angkringan (63.3%), tingkat pengetahuan yang buruk dengan penerapan hygiene sanitasi sebanyak 11 angkringan (36.7%). Sementara itu, angkringan yang memiliki tingkat sikap baik sebanyak 11 angkringan (36.7%), tingkat sikap yang buruk dengan penerapan higiene sanitasi sebanyak 19 angkringan (63.3%). Berdasarkan data table 4.2 terdapat 9 angkringan (30%) sudah menerapkan higiene sanitasi yang baik. Sementara itu, terdapat 21 angkringan (70%) memiliki penerapan higiene sanitasi yang buruk. Terdapat 100 responden kepuasan konsumen pada penelitian ini, sebanyak 22 responden (22%) memiliki kepuasan konsumen yang baik dengan penerapan higiene sanitasi. Sementara itu, terdapat

78 responden (78%) memiliki kepuasan konsumen yang buruk dengan penerapan higiene sanitasi.

### 3. Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Kepuasan Konsumen dengan Penerapan Higiene Sanitasi

Hubungan pengetahuan, sikap dan kepuasan konsumen dengan penerapan higiene sanitasi dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.3 Hasil Analisis

<i>Uji Chi-Square</i>	<i>p-value</i>
Pengetahuan	0.093
Sikap	0.001
Kepuasan Konsumen	0.019

Hasil pengujian hipotesis dengan menggunakan Uji *Chi-Square* didapatkan hasil  $p > 0.05$  sehingga dapat dinyatakan tidak ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi pedagang angkringan di Kec. Telukjambe Timur Kabupaten Karawang. Pengetahuan pedagang angkringan Kabupaten Karawang termasuk dalam kategori tinggi karena mayoritas dari pedagang angkringan memiliki smartphone. Terlihat saat penelitian, banyak dari pedagang angkringan memiliki smartphone yang dapat menjadi media informasi ilmu pengetahuan termasuk tentang penerapan higiene sanitasi. Banyaknya informasi tentang pencegahan makanan terkontaminasi yang juga berkaitan dengan makanan sehat dari media sosial yang dapat diakses menggunakan smartphone membuat terbentuknya kesadaran tersendiri bahwa makanan yang dijual harus sehat bagaimanapun upayanya. Keuntungan yang dapat diperoleh dengan semakin berkembangnya sosial media saat ini membuat informasi dapat diakses oleh semua lapisan masyarakat termasuk juga terkait pengetahuan tentang penerapan higiene sanitasi (Suryani & Jannah, 2021). Jika ditinjau dari ada tidaknya hubungan maka hasil penelitian ini sama seperti yang dilakukan oleh Suryani & Jannah (2021) yang menunjukkan tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Pedagang sebenarnya mengetahui mengenai higiene sanitasi namun dikarenakan tempat dalam berjualan ini terbatas dan keterbatasannya fasilitas maka pedagang memiliki perilaku higiene yang buruk. Hasil tersebut dapat dibuktikan dengan terdapat beberapa pedagang dalam penelitian ini dapat menjawab benar mengenai penyebab terkontaminasinya makanan yaitu dengan cara menutup makanan, meskipun pedagang mengetahui bahwa membiarkan makanan yang terbuka merupakan penyebab terkontaminasinya makanan, namun pedagang dalam hal praktiknya masih banyak yang membiarkan makanan itu terbuka tanpa diberi penutup.

Hasil pengujian hipotesis dengan menggunakan Uji *Chi-Square* didapatkan hasil  $\text{sig } 0.001 > \text{sig } 0.05$  sehingga dapat dinyatakan ada hubungan yang signifikan antara tingkat sikap dengan penerapan higiene sanitasi pedagang angkringan di Kec. Telukjambe Timur Kabupaten Karawang. Menurut Meikawati et al (2008), sikap merupakan kesiapan atau ketersediaan untuk bertindak dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap agar menjadi suatu perubahan nyata perlu adanya kondisi tertentu yang kemungkinan antara lain fasilitas dan

dukungan. Sikap ada hubungan dengan penerapan higiene sanitasi pada pedagang angkringan ini karena kurangnya informasi tentang higiene sanitasi dan fasilitas yang mereka miliki untuk berdagang ini tidak lengkap. Hal ini dibuktikan pada pedagang yang bersikap buruk dengan menjawab benar pada pertanyaan penjamah makanan diperbolehkan memelihara kuku panjang asalkan bersih. Pedagang angkringan mencuci piring menggunakan air yang berada dalam ember, bukan dengan air yang mengalir. Hal tersebut terjadi karena fasilitas yang dimiliki pedagang angkringan tidak lengkap, mereka tidak mempunyai kran sendiri dan hanya menampung air dengan ember yang digunakan untuk mencuci hingga berkali – kali. Praktik yang baik dipengaruhi oleh sikap yang baik pula, namun pada kenyataannya praktik yang dilakukan pedagang angkringan masih belum sesuai dengan penerapan higiene sanitasi yang benar. Kemudian faktor pendorong yang paling berperan dalam penerapan higiene sanitasi makanan adalah pengawasan dalam penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan, baik dilakukan oleh pemilik tempat angkringan maupun pedagang angkringan nya. Jika ditinjau dari ada tidaknya hubungan maka hasil penelitian ini sama seperti yang dilakukan oleh Amalia *et al* (2015) menunjukkan ada hubungan antara sikap dengan penerapan higiene sanitasi.

Hasil pengujian hipotesis dengan menggunakan Uji Chi-Square didapatkan hasil  $p < 0.05$  sehingga dapat dinyatakan ada hubungan yang signifikan antara tingkat penerapan higiene sanitasi dengan kepuasan konsumen pedagang angkringan di Kec. Telukjambe Timur Kabupaten Karawang. Menurut Atmoko (2017) kepuasan konsumen ditentukan oleh persepsi atas performa produk atau jasa dalam memenuhi harapan konsumen. Konsumen merasa puas apabila harapannya terpenuhi atau sangat puas jika harapan konsumen terlampaui. Konsumen yang puas adalah konsumen yang akan berbagi kepuasan dengan produsen atau penyedia jasa. baik konsumen maupun rumah makan akan samasama diuntungkan apabila kepuasan terjadi. Kepuasan akan terjadi jika aspek penerapan higiene sanitasi sesuai dengan harapan atau melebihi harapan konsumen. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 78% tidak merasa puas terhadap penerapan higiene sanitasi pedagang angkringan di Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang. Menurut peneliti, terdapat beberapa angkringan yang belum menerapkan higiene sanitasi yang baik benar. Hal ini dilihat dari hasil kuesioner kepuasan konsumen bahwa pedagang angkringan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan, pedagang angkringan tidak memakai tutup kepala, pedagang angkringan kuku yang panjang dan merokok saat menghidangkan makanan dan minuman, tidak tersedianya tempat sampah di angkringan dan makanan yang berada di angkringan tidak tertutup. Jika ditinjau dari ada tidaknya hubungan maka hasil penelitian ini sama seperti yang dilakukan oleh Saputra (2011) menunjukkan ada hubungan antara kepuasan konsumen dengan penerapan higiene sanitasi. Kondisi higiene sanitasi pedagang angkringan menjadi salah satu faktor terjadinya masalah kesehatan bagi konsumen dan menjadi penyebab konsumen tidak puas dengan penerapan higiene sanitasi di Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang hubungan penerapan higiene sanitasi pedagang angkringan di Kecamatan Tetukjambe Timur Kabupaten Karawang yaitu : Tingkat pengetahuan pedagang angkringan sebanyak 63,3% termasuk kategori baik dan tingkat sikap pedagang angkringan sebanyak 63,3% termasuk kategori buruk. Tingkat penerapan higiene sanitasi pedagang angkringan sebanyak 70% termasuk kategori buruk. Tingkat kepuasan konsumen sebanyak 78% termasuk dalam kategori buruk. Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi pedagang angkringan ( $p > 0,05$ ). Sementara itu, terdapat hubungan antara sikap dengan penerapan higiene sanitasi pedagang angkringan di Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang ( $p < 0,05$ ). Terdapat hubungan antara penerapan higiene sanitasi dengan kepuasan konsumen pedagang angkringan di Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang ( $p < 0,05$ ).

## REFERENCES

- Azis, R., et al. 2020. Analisis Kualitas Kebersihan Lingkungan Pada Warung Tradisional “Angkringan” (Studi Literatur Review). Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM : Jakarta.
- Fajrin, A. A. T. 2017. Tindakan Sosial Pedagang Angkringan dalam Penerapan PHBS (Perilaku Hidup Bersih dan Sehat) di Surabaya. Universitas Airlangga.
- Handayani, et al. 2017. Analisa Keputusan Konsumen Warung Angkringan ( Studi Kasus Pada Warga Kos di Kota Semarang). *Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi*, 24(43), 9.
- Handayani, et al. 2010. Kondisi Sanitasi dan Keracunan Makanan Tadisional, *Agroteksos*, Vol:20
- Kahlasi, H. B., et al. 2019. Higiene Sanitasi Pedagang Dengan Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta. *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 14(3), 177.
- Malhotra. 2006. *Desain Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Mukono, J. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press
- Menteri Kesehatan RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta.
- Meikawati, 2008. Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Hygiene Dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Tahun 2008.
- Moehji dan Sjahmien. 2017. *Dasar – dasar Ilmu Gizi 2*. Jakarta : Pustaka Kemang.
- Nurzamni, D, H, W., dan Marlina, A Maru., F. Y. 2018. Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB. Saanin Padang.
- Notoatmodjo, S. 2018. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta.

- Pertiwi, J., dan Nugrahaeni, A. 2020. Studi Case Report: Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala*.
- Rahmadhani, D., dan Sumarmi, S. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291.
- Rahayuningtys, D. 2016. Cafe dan Ritual Ngafe di Kalangan Anak Muda. Retrieved June, 02, 2016.
- Rangkuti dan Freddy. 2003. *Measuring Customer Satisfaction*. Jakarta : Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Rauf dan Rusdin. 2013. *Sanitasi Pangan dan HAACP*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Rejeki, S. 2015. *Sanitasi Hygiene Dan K3*. Bandung : Rekayasa Sains. 73- 90.
- Santoso dan Imam. 2015. *Imspeksi Sanitasi Tempat – Tempat Umum*. Yogyakarta : Gosyen Publishing.
- Saputra, A., H. 2011. *Kepuasan Konsumen terhadap Higiene dan Sanitasi Warung Makan di Lingkungan Universitas Dian Nuswantoro Semarang Tahun 2011*.
- Suryani, D., & Jannah, A. A. 2021. Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi Covid-19. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 882–890.
- Suryani, D., dan Dwi Astuti, F. 2019. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(1), 70.
- Widyati, et al. 2002. *Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan Grasindo*. Jakarta.
- WHO. 2020. Food Safety. [Online]. Available: <https://www.who.int/newsroom/fact-sheets/detail/food-safety>. Diakses pada tanggal 27 Mei 2022.