

PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DENGAN KEAMANAN PANGAN DI DESA WISATA KABUPATEN CIANJUR JAWA BARAT

Nur Aqillah Resakh Alya Kudus^{1*}, Mulyati Mulyati², Jaka Marsita³

^{1,2,3}Universitas Negeri Jakarta

*Koresponden: alyakudus01@gmail.com

Diajukan 08-07-2024	Direvisi 23-10-2024	Diterima 29-10-2024
------------------------	------------------------	------------------------

ABSTRACT

Purpose: This research aims to determine the knowledge of food sanitation, hygiene, and food safety among food handlers in tourist villages of Cianjur District, West Java Province.

Methods: The method used in this research is quantitative correlational.

Implication: This research involved 100 respondents who worked as food handlers in tourist villages in West Java province. The research was conducted from May 2023 – November 2023. Data collection in this research was carried out using a questionnaire. The instrument used aims to measure knowledge of food sanitation hygiene, there are 30 questions on the instrument. The sampling technique used in this research was purposive sampling with several predetermined criteria. The results of hypothesis testing in this research obtained a coefficient value of 0.248, which shows that there is a low positive correlation between knowledge of food sanitation hygiene and food safety.

Keywords: Food Sanitation Hygiene, Food Safety, Food Handlers, Tourism Village

ABSTRAK

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan higiene sanitasi makanan serta implikasinya terhadap keamanan pangan pada penjamah makanan di desa wisata Kabupaten Cianjur, Jawa Barat.

Metode: Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah kuantitatif korelasional.

Implikasi: Penelitian ini melibatkan 100 responden yang bekerja sebagai penjamah makanan di desa wisata provinsi Jawa Barat. Penelitian diadakan dari bulan Mei 2023 – November 2023. Pengambilan data pada penelitian ini dilakukan menggunakan kuesioner. Instrumen yang digunakan bertujuan untuk mengukur pengetahuan higiene sanitasi makanan, butir pertanyaan pada instrumen berjumlah 30 butir. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan *purposive sampling* dengan beberapa kriteria yang sudah ditetapkan. Hasil uji hipotesis pada penelitian ini, diperoleh nilai koefisien sebesar 0,248 yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan positif yang rendah antara pengetahuan higiene sanitasi makanan terhadap keamanan pangan.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi Makanan, Keamanan Pangan, Penjamah Makanan, Desa Wisata

PENDAHULUAN

Fenomena desa wisata menjadi contoh salah satu bentuk pariwisata yang berkembang pesat di Jawa Barat. Desa wisata adalah bentuk integrasi yang disajikan dalam struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku (Afriza, Darmawan, & Riyanti, 2020). Program Desa wisata merupakan salah satu dari lima prioritas langkah untuk pengembangan pariwisata dari pemerintah nasional. Desa wisata ini bertujuan agar para masyarakat di daerah setempat dapat mengembangkan potensinya dengan baik, sehingga masyarakat setempat secara aktif terlibat dalam membangun desa wisata ini dengan menyediakan akomodasi *homestay*, kebutuhan konsumsi wisatawan, pemandu, transportasi lokal, pertunjukan, hiburan dan kesenian tradisional dari daerah setempat (Lumanauw, 2024).

Namun, di balik potensi ekonomi yang besar, terdapat tantangan dalam menjaga keamanan pangan di lingkungan desa wisata. Keamanan pangan menjadi krusial dalam industri makanan dan minuman, terutama di desa wisata di Provinsi Jawa Barat (Artina, Taviprawati, & Darsiah, 2019). Konsep keamanan pangan tidak hanya mencakup pemastian bahwa makanan yang disajikan aman dikonsumsi oleh wisatawan, tetapi juga melibatkan praktik higiene sanitasi makanan yang tepat dalam semua tahapan pengolahan dan penyajian (Jevnik, Hlebec, & Raspor, 2008). Badan Pengawasan Obat dan Makanan atau BPOM mencatat pada tahun 2011-2015 terdapat kasus yang telah terjadi akibat bahan pangan, yaitu adanya 35% kasus peningkatan produk makanan yang tidak sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan. Kejadian keracunan ini juga pernah terdapat pada tahun 2016 dan paling banyak disebabkan oleh makanan dan minuman (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2019).

Oleh karena itu, hubungan antara higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan di wilayah desa wisata ini menjadi penting untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam (Akabanda, Hlortsi, & Kwarteng, 2017). Faktor geografis dan demografis Provinsi Jawa Barat yang beragam dapat memengaruhi praktek sanitasi makanan dan keamanan pangan. Misalnya, desa wisata yang berlokasi di daerah pedesaan mungkin menghadapi tantangan yang berbeda dalam menjaga higiene sanitasi makanan dibandingkan dengan kota-kota besar. Pengetahuan tentang faktor-faktor ini akan membantu dalam merancang strategi yang tepat untuk meningkatkan keamanan pangan di berbagai daerah.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan memberikan bahan evaluasi guna mewujudkan penerapan higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan dengan baik serta bertujuan untuk memberikan informasi terkait keamanan pangan yang berada di desa wisata provinsi Jawa Barat. Selain itu dapat menjadi referensi pilihan tempat liburan yang dapat didatangi oleh para pengunjung wisata untuk berkunjung ke daerah wisata tersebut. Terdapat 4 aspek skor keamanan pangan yang dapat menunjang keamanan pangan itu sendiri yaitu, pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PBM), higiene pemasak (HGP), pemilihan bahan makanan (PBM) dan distribusi makanan (DPM) (Njatrijani, 2021). Keamanan pangan juga tidak luput dari pemahaman mengenai pengetahuan higiene sanitasi makanan. Penjamah makanan wajib memahami 5 aspek pengetahuan higiene sanitasi makanan yaitu, pengetahuan tentang pemilihan bahan makanan, pengetahuan tentang penyimpanan bahan makanan, pengetahuan tentang pengolahan makanan, pengetahuan tentang bahan makanan yang sudah jadi, pengetahuan tentang penyajian makanan (Megavitry, Harsono, Widodo, & Sarungallo, 2024).

Berdasarkan kerangka teoritis dan kerangka berpikir, hipotesis pada penelitian ini adalah Hubungan Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan terhadap Keamanan pangan pada Penjamah Makanan di Daerah Wisata Provinsi Jawa Barat.

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode korelasional. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi dan penyebaran kuesioner atau angket yang akan diberikan kepada para responden di sekitar daerah wisata tersebut. Kuesioner atau angket adalah metode pengumpulan data dengan memberikan pertanyaan - pertanyaan yang sesuai dengan panduan (Muchlis, 2023). Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini yaitu *Non Probability Sampling* dengan metode *Purposive Sampling* yaitu teknik pengambilan sampel berdasarkan kriteria yang sudah ditentukan oleh peneliti (Pace, 2021).

Bentuk kuesioner yang dipakai pada variabel pengetahuan higiene sanitasi makanan dalam penelitian ini adalah kuesioner tertutup. Skala ukur yang digunakan pada instrumen ini adalah skala *guttman*. Skala *Guttman* merupakan alat ukur yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial (Pramesti & Rosmiati, 2021). Pilihan tanggapan dari kuesioner pada variabel ini menggunakan pilihan Benar (B) atau Salah (S).

Tabel 1. Bobot Pilihan Jawaban

No	Pilihan Jawaban	Skor	
		Butir Positif	Butir Negatif
1	Benar	1	0
2	Salah	0	1

Pada instrumen penelitian ini uji validitas menggunakan rumus korelasi *pearson product moment* yang dilakukan dengan membandingkan nilai r hitung dengan rtabel. Jika $r_{hitung} > r_{tabel}$ maka instrumen tersebut dinyatakan valid, dengan rumus sebagai berikut : (Siregar, 2017)

$$r_{xy} = \frac{N\sum xy - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{\{N\sum x^2 - (\sum x)^2\}\{N\sum y^2 - (\sum y)^2\}}}$$

Berdasarkan hasil uji validitas terhadap 30 butir pertanyaan pada instrumen variabel pengetahuan higiene sanitasi makanan, didapatkan 24 butir pertanyaan valid dan 6 butir pertanyaan dinyatakan tidak valid. Berdasarkan hasil uji reliabilitas yang dilakukan terhadap 24 butir pertanyaan pada instrumen variabel pengetahuan higiene sanitasi makanan. Didapatkan koefisien reliabilitas (r^{11}) sebesar $0,780 > 0,60$ maka butir pertanyaan instrumen tersebut dapat dikatakan reliabel.

Bentuk kuesioner yang dipakai pada variabel keamanan pangan dalam penelitian ini adalah kuesioner tertutup. Skala ukur yang digunakan pada instrumen ini adalah skala *likert* dengan pilihan tanggapan Selalu (SL), Sering (SR), Kadang-kadang (KD) dan Tidak Pernah (TP). Skala *Likert* digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial (Sugiyono, 2013).

Tabel 2. Bobot Pilihan Jawaban

No	Pilihan Jawaban	Skor	
		Butir Positif	Butir Negatif
1	Selalu	4	1
2	Sering	3	2
3	Kadang-Kadang	2	3
4	Tidak Pernah	1	4

Sumber: (Sugiyono, 2013)

Uji koefisien korelansi merupakan salah satu uji hipotesis yang digunakan untuk mengetahui kekuatan antara variabel bebas dan variabel terikat. Uji koefisien korelansi yang digunakan pada penelitian ini yaitu korelasi *pearson product moment* pada SPSS versi 22, berikut rumus uji korelasi *pearson product moment* yang akan digunakan:

$$r_{xy} = \frac{N\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{N\sum X^2 - (\sum X)^2\}\{N\sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

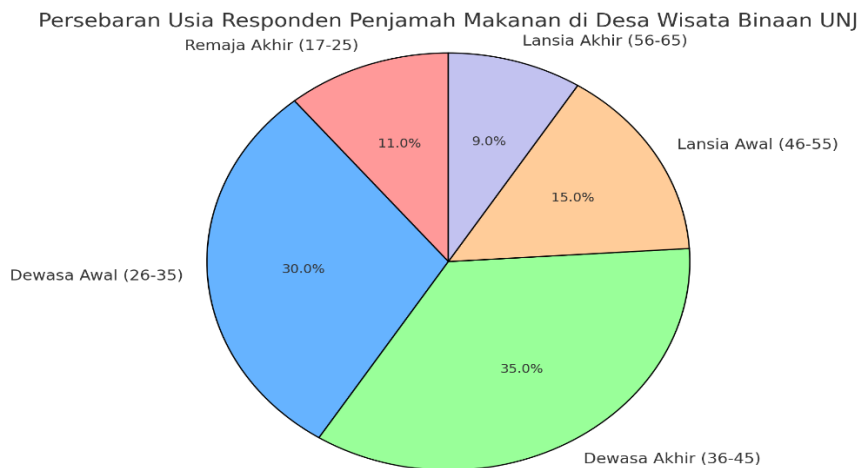
Tabel 3. Nilai Korelasi

Nilai Korelasi	Interpretasi
0,00-0,199	Sangat rendah
0,20-0,399	Rendah
0,40-0,599	Sedang
0,60-0,799	Kuat
0,80-1,000	Sangat kuat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Responden dalam penelitian ini merupakan penjamah makanan yang berada di desa wisata binaan Universitas Negeri Jakarta yang terletak di daerah Jawa Barat. Responden dalam penelitian ini berjumlah 100 orang. Deskripsi karakteristik responden dalam penelitian ini berdasarkan usia, jenis kelamin dan pendidikan. Penggolongan usia produktif seseorang dibagi menjadi 5 kelompok yaitu, remaja akhir (17-25 tahun), dewasa awal (26-35 tahun), remaja akhir (36-45), lansia awal (46-55), dan lansia akhir (56-65).

Presentase persebaran responden penjamah makanan yang berada di desa wisata binaan UNJ sesuai usia produktifnya sebagai berikut:

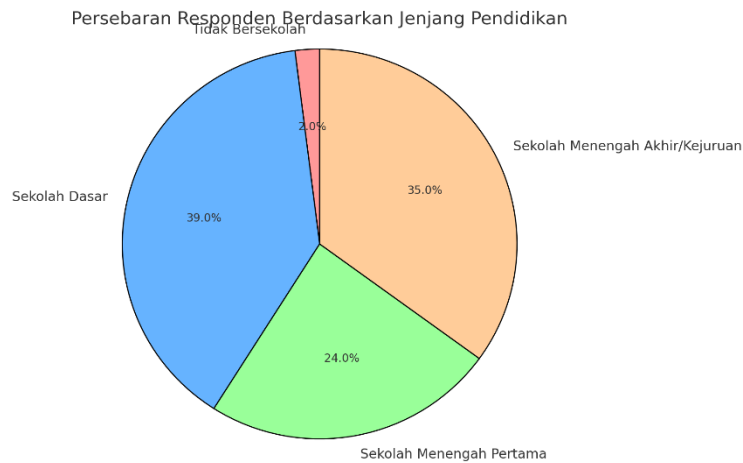


Gambar 1. Persebaran Usia Responden

(Sumber: Data olahan peneliti, 2024)

Dari gambar 1 menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan di desa wisata binaan UNJ adalah orang-orang yang berada pada usia produktif, yaitu dewasa awal dan dewasa akhir. Kelompok usia ini berpotensi memiliki peran penting dalam menjaga keamanan pangan karena pengalaman dan kedewasaan mereka dalam pekerjaan. Namun, keberadaan penjamah makanan dari kelompok usia lansia dan remaja menunjukkan adanya variasi usia yang cukup luas, sehingga pelatihan dan edukasi terkait higiene sanitasi makanan harus mempertimbangkan kebutuhan khusus dari berbagai rentang usia.

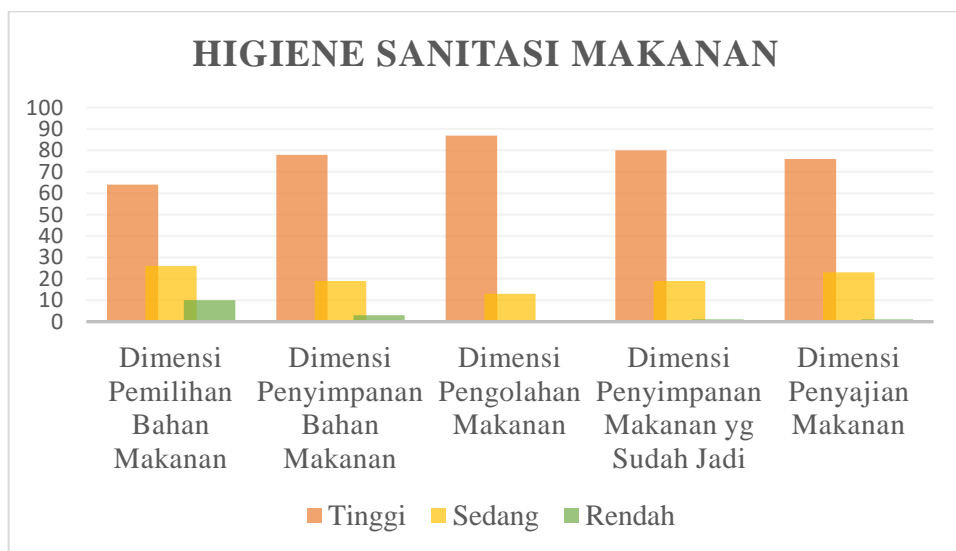
Presentase persebaran responden penjamah makanan yang berada di desa wisata binaan UNJ sesuai jenjang pendidikannya sebagai berikut:



Gambar 2. Persebaran Responden Berdasarkan Jenjang Pendidikan
(Sumber: Data olahan peneliti, 2024)

Dari gambar 2 bahwa distribusi pendidikan responden menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di desa wisata binaan UNJ berpendidikan rendah, dengan 39% berpendidikan sekolah dasar dan 35% berpendidikan sekolah menengah akhir/kejuruan. Hal ini menunjukkan perlunya program pelatihan berkelanjutan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan. Responden yang tidak bersekolah dan berpendidikan dasar akan membutuhkan metode pelatihan yang lebih sederhana dan praktis untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang standar keamanan pangan.

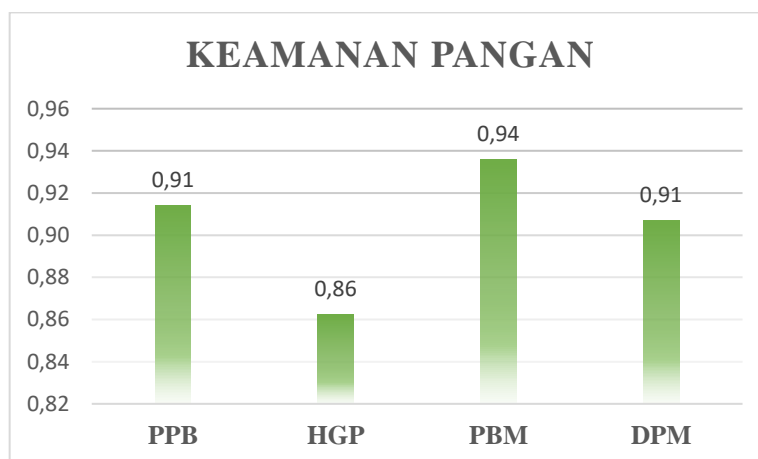
Pada variabel higiene sanitasi makanan memiliki 5 dimensi yang terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan yang sudah jadi dan penyajian makanan. Presentase sebaran data responden variabel higiene sanitasi makanan dapat dilihat pada gambar 3 berikut:



Gambar 3. Sebaran Data Responden pada Variabel Higiene Sanitasi Makanan
(Sumber: Data olahan peneliti, 2024)

Berdasarkan gambar diatas, dapat diketahui bahwasanya dimensi pengolahan makanan mendapatkan skor tertinggi dikarenakan mayoritas responden berada pada kategori tinggi dengan presentase 87%. Sedangkan dimensi pemilihan bahan makanan mendapatkan skor terendah dikarenakan mayoritas responden berada pada kategori rendah dengan presentase 10%.

Pada variabel keamanan pangan memiliki 4 dimensi yang terdiri dari PPB (Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan), HGP (Higiene Pemasak), PBM (Pemilihan Bahan Makanan) dan DPM (Distribusi Makanan). Dari 100 sampel penjamah makanan 54 penjamah makanan berada pada kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi, 26 penjamah makanan berada pada kategori sedang dan 20 penjamah makanan berada pada kategori baik. berikut presentase sebaran data responden variabel keamanan pangan dapat dilihat pada gambar 4:



Gambar 4. Sebaran Data Responden pada Variabel Keamanan Pangan
(Sumber: Data olahan peneliti, 2024)

Berdasarkan gambar diatas, dimensi pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) tergolong dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi memiliki nilai rata-rata tertingginya yaitu 0,91. Dimensi kedua yaitu higiene pemasak (HGP) tergolong dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi, dengan nilai rata-rata tertingginya yaitu 0,86. Dimensi ketiga yaitu pengolahan bahan makanan (PBM) tergolong dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi, dengan nilai rata-rata tertingginya 0,32. Dimensi terakhir yaitu distribusi makanan (DPM) tergolong dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi dengan nilai rata-rata tertingginya 0,47.

Pada penelitian ini, peneliti menguji *crosstabs* (tabulasi silang) untuk mengetahui presentase hubungan antara dua variabel (pengetahuan higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan) dengan karakteristik responden yang meliputi umur, pendidikan dan jenis kelamin. Adapun analisis *crosstabs* dan uji *chi square* pada variabel pengetahuan higiene sanitasi makanan sebagai berikut:

Tabel 4. Hasil analisis *crosstabs* karakteristik jenis kelamin dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan

<i>Chi-Square Tests</i>			
	<i>Value</i>	<i>Df</i>	<i>Asymp. Sig. (2-sided)</i>
<i>Pearson Chi-Square</i>	1.530 ^a	1	.216
<i>Likelihood Ratio</i>	1.549	1	.213
<i>Linear-by-Linear Association</i>	1.515	1	.218
<i>N of Valid Cases</i>	100		

Hasil analisis *crosstabs* karakteristik jenis kelamin dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan didapatkan mayoritas tingkat pengetahuan higiene sanitasi makanan tergolong dalam kategori tinggi dengan jumlah presentase responden perempuan 38,0% dan laki-laki 40,0%. Pada tabel 4.20 hasil uji *chi-square test* diketahui bahwa nilai signifikansi 0,216 < 0,05 maka dapat diartikan tidak terdapat hubungan antara jenis kelamin dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan.

Tabel 5. Hasil analisis *crosstabs* karakteristik usia dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan

<i>Chi-Square Tests</i>			
	<i>Value</i>	<i>Df</i>	<i>Asymp. Sig. (2-sided)</i>
<i>Pearson Chi-Square</i>	1.237 ^a	5	.941
<i>Likelihood Ratio</i>	1.520	5	.911
<i>Linear-by-Linear Association</i>	.486	1	.486
<i>N of Valid Cases</i>	100		

Hasil analisis *crosstabs* karakteristik usia dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan didapatkan mayoritas tergolong dalam kategori tinggi dengan respondennya berada pada usia dewasa akhir (36-45 tahun) dengan presentase yang didapatkan yaitu 28,0%. Pada tabel 4.22 hasil uji *chi-square test* diketahui bahwa nilai signifikansi $0,941 < 0,05$ maka dapat diartikan tidak terdapat hubungan antara usia dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan.

Tabel 6. Hasil analisis *crosstabs* karakteristik usia dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan

<i>Chi-Square Tests</i>			
	<i>Value</i>	<i>Df</i>	<i>Asymp. Sig. (2-sided)</i>
<i>Pearson Chi-Square</i>	1.919 ^a	3	.589
<i>Likelihood Ratio</i>	2.326	3	.508
<i>Linear-by-Linear Association</i>	.356	1	.551
<i>N of Valid Cases</i>	100		

Hasil analisis *crosstabs* karakteristik usia dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan didapatkan mayoritas tergolong dalam kategori tinggi dengan respondennya berada pada pendidikan SD dan SMA/SMK dengan presentase yang didapatkan masing-masing yaitu 28,0%. Pada tabel 4.24 hasil uji *chi-square test* diketahui bahwa nilai signifikansi $0,589 < 0,05$ maka dapat diartikan tidak terdapat hubungan antara pendidikan dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan.

Tabel 7. Hasil analisis *crosstabs* karakteristik jenis kelamin dengan keamanan pangan

<i>Chi-Square Tests</i>			
	<i>Value</i>	<i>Df</i>	<i>Asymp. Sig. (2-sided)</i>
<i>Pearson Chi-Square</i>	6.287 ^a	2	.043
<i>Likelihood Ratio</i>	6.391	2	.041
<i>Linear-by-Linear Association</i>	5.952	1	.015
<i>N of Valid Cases</i>	100		

Hasil analisis *crosstabs* karakteristik jenis kelamin dengan keamanan pangan didapatkan mayoritas tingkat keamanan pangan tergolong dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi dengan jumlah presentase responden perempuan 22,0% dan laki-laki 32,0%. Pada tabel 4.26 hasil uji *chi-square test* diketahui bahwa nilai signifikansi $0,043 < 0,05$ maka dapat diartikan terdapat hubungan antara jenis kelamin dengan keamanan pangan

Tabel 8. Hasil analisis *crosstabs* karakteristik usia dengan keamanan pangan

<i>Chi-Square Tests</i>			
	<i>Value</i>	<i>Df</i>	<i>Asymp. Sig. (2-sided)</i>
<i>Pearson Chi-Square</i>	6.686 ^a	10	.755
<i>Likelihood Ratio</i>	7.623	10	.666
<i>Linear-by-Linear Association</i>	1.745	1	.187
<i>N of Valid Cases</i>	100		

Hasil analisis *crosstabs* karakteristik usia dengan keamanan pangan didapatkan mayoritas tergolong dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi dengan respondennya berada pada usia dewasa akhir (36-45 tahun) dengan presentase yang didapatkan yaitu 20,0%. Pada tabel 4.28 hasil uji *chi-square test* diketahui bahwa nilai signifikansi $0,755 < 0,05$ maka dapat diartikan tidak terdapat hubungan antara usia dengan keamanan pangan.

Tabel 9. Hasil analisis *crosstabs* karakteristik pendidikan dengan keamanan pangan

<i>Chi-Square Tests</i>			
	<i>Value</i>	<i>Df</i>	<i>Asymp. Sig. (2-sided)</i>
<i>Pearson Chi-Square</i>	3.026 ^a	6	.806
<i>Likelihood Ratio</i>	3.764	6	.709
<i>Linear-by-Linear Association</i>	.010	1	.920
<i>N of Valid Cases</i>	100		

Hasil analisis *crosstabs* karakteristik pendidikan dengan keamanan pangan didapatkan mayoritas tergolong dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi dengan respondennya berada pada pendidikan SD dengan presentase yang didapatkan yaitu 21,0%. Pada tabel 4.30 hasil uji *chi-square test* diketahui bahwa nilai signifikansi $0,806 < 0,05$ maka dapat diartikan tidak terdapat hubungan antara pendidikan dengan keamanan pangan.

Uji korelasi pada penelitian ini dilakukan menggunakan IBM SPSS Versi 22. Berdasarkan hasil yang telah diuji, didapatkan nilai signifikansi yang diperoleh $0,013 < 0,05$ dan hasil uji koefisien korelasi sebesar 0,248. Sehingga dapat diartikan bahwasanya terdapat korelasi yang positif dengan tingkat korelasi yang rendah antara variabel pengetahuan higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan. Hasil uji korelasi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 10. Hasil uji korelasi variabel pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan keamanan pangan

<i>Correlations</i>				
	<i>Sig. (2-tailed)</i>	<i>Pearson Correlation</i>	<i>Keterangan</i>	<i>N</i>
Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan (X) * Keamanan Pangan (Y)	.013	.248	Saling berkorelasi	100

Uji koefisien determinasi pada penelitian ini menggunakan IBM SPSS Versi 22. Berdasarkan hasil yang telah diuji, didapatkan nilai determinasi sebesar 0,061. Sehingga dapat diartikan bahwasanya variabel pengetahuan higiene sanitasi makanan memiliki pengaruh terhadap variabel keamanan pangan sebesar 6,1%. Hasil uji linearitas dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 11. Hasil uji koefisien determinasi

	R^2	$R^2 \times 100\%$
Higiene Sanitasi Makanan * Keamanan Pangan	.061	6,1%

SIMPULAN

Pada variabel pengetahuan higiene sanitasi makanan mayoritas masuk ke dalam kategori tinggi atau baik dengan hasil skor yang didapatkan dari yang terendah yaitu 62,5 hingga yang tertinggi yaitu 100. Sedangkan pada variabel keamanan pangan mayoritas masuk ke dalam kategori keamanan pangan rawan tapi masih aman dikonsumsi, dengan skala terendahnya berada di dimensi higiene pemasak. Sehingga diharapkan penjamah makanan dapat lebih memperhatikan kebersihan tubuhnya. Hasil skor terendah yang didapatkan dalam variabel keamanan pangan yaitu 0,70 dan skor tertingginya yaitu 0,99.

Adapun saran dalam penelitian ini diharapkan bagi penjamah makanan ke depannya dapat ditingkatkan pengetahuannya mengenai higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan terutama mengenai pengolahan dan penanganan makanan, karena ketika penjamah makanan memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan dan higiene sanitasi dengan baik maka dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang dimilikinya. Bagi pengelola desa wisata, diharapkan dapat memberikan edukasi maupun pelatihan terkait pentingnya menjaga higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan bagi para penjamah makanan di sekitar desa wisata. Serta dapat memberikan fasilitas sanitasi yang lebih memadai dan mendukung agar higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan dapat berjalan dengan baik. Bagi peneliti, diharapkan dapat menambah referensi guna mengembangkan penelitian yang terbaru dengan menambahkan variabel bebas dan dimensi pengangkutan makanan yaitu pada variabel higiene sanitasi makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, L., Darmawan, H., & Riyanti, A. (2020). PENGELOLAAN DESA WISATA DI PROVINSI JAWA BARAT. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 306-315.
- Akabanda, F., Hlortsi, E. H., & Kwarteng, J. O. (2017). Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food handlers in Ghana. *BMC Public Health*, 17-40.
- Artina, V., Taviprawati, E., & Darsiah, A. (2019). DAMPAK PENGENALAN KEHIDUPAN KAMPUS MAHASISWA BARU (PK2MB) TERHADAP SIKAP MAHASISWA TENTANG KEBERSIHAN LINGKUNGAN KAMPUS DI STP TRISAKTI. *Jurnal Sains Terapan Mahasiswa*, 37-52.
- Jevnik, M., Hlebec, V., & Raspor, P. (2008). Food safety knowledge and practices among food handlers in Slovenia. *Food Control*, 1107-1118.
- Lumanauw, N. (2024). ANALISIS KOMPONEN PARIWISATA 4A DI DESAJATILUWIH BALI. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 94-104.
- Megavitry, R., Harsono, I., Widodo, I., & Sarungallo, A. S. (2024). Pengukuran Efektivitas Sistem Informasi Pangan dan Keterjangkauan Pangan Sehat terhadap Keamanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 334-343.

- Muchlis, A. F. (2023). Metode Penelitian Survei-Kuesioner untuk Kesusakan dan Privasi pada Hunian Asrama. *Jurnal Lingkungan Binaan Indonesia*, 154-163.
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development & Justice Review*, 12-28.
- Pace, D. S. (2021). PROBABILITY AND NON-PROBABILITY SAMPLING - AN ENTRY POINT FOR UNDERGRADUATE RESEARCHERS. *International Journal of Quantitative and Qualitative Research Methods*, 1-15.
- Pramesti, D., & Rosmiati, M. (2021). TINGKAT PENGETAHUAN PASIEN TERHADAP DAGUSIBU OBAT DITENGAH PANDEMI COVID-19 DI KLINIK RITA MEDIKA CISIRUNG PERIODE APRIL-MEI 2021. *SOSAINS: Jurnal Sosial dan Sains*, 1377-1385.