

Pemanfaatan Leaflet Untuk Meningkatkan Pengetahuan Dan Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Warung Makan Di Pasar Beringkit Kabupaten Badung

Ni Kadek Yulia Dwi Yunitha¹, I Nyoman Sujaya², I Ketut Aryana³, I Made Bulda Mahayana⁴

Program Studi Sanitasi Lingkungan, Poltekkes Kemenkes

Corresponding author: nyomansujaya68@gmail.com

Info Artikel: Diterima bulan Mei 2026; Disetujui bulan Mei 2026; Publikasi bulan Juni 2026

ABSTRAK

Latar Belakang : Makanan merupakan kebutuhan esensial manusia yang harus dijaga kualitasnya agar terhindar dari kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit. Penjamah makanan di warung makan merupakan pihak kunci dalam penerapan higiene dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan *leaflet* untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Pasar Beringkit Kabupaten Badung

Metode : Metode yang digunakan adalah *Pre-Experimental* dengan desain *One Group Pretest -Posttest* yang melibatkan total populasi sebanyak 35 penjamah makanan

Hasil: Sebelum penyuluhan didapatkan nilai rata-rata pengetahuan penjamah makanan yaitu 43.00 dan sesudah diberikan penyuluhan terdapat peningkatan nilai rata-rata menjadi 55.86. Sedangkan perilaku responden sebelum nilai rata-rata penjamah makanan yaitu 45.43 dan sesudah diberikan penyuluhan terdapat peningkatan nilai rata-rata menjadi 60.57

Kesimpulan: Hasil analisis menunjukkan perbedaan yang signifikan antara sebelum dan sesudah penyuluhan baik pada pengetahuan maupun perilaku dengan $p \text{ value} = 0,000 (<0,05)$. Diharapkan untuk penjamah makanan dengan kebiasaan negatif disarankan untuk lebih memperhatikan penggunaan alat pelindung diri seperti masker dan sarung tangan meskipun terasa kurang nyaman, karena hal ini sangat penting dalam mencegah kontaminasi silang.

Kata kunci : *Leaflet*; Pengetahuan; Perilaku; Penjamah Makanan

ABSTRACT

Title: *Effectiveness of Leaflet-Based Education in Improving Food Handlers' Knowledge and Hygiene-Sanitation Practices at Food Stalls in Beringkit Market, Badung Regency.*

Background: *Food is an essential human need that must be maintained in quality to avoid contamination that can cause disease. Food handlers in food stalls are key parties in implementing food hygiene and sanitation. This study aims to determine the use of leaflets to improve knowledge and hygiene sanitation behavior of food handlers at food stalls in Beringkit Market, Badung Regency*

Method: *The method used is Pre-Experimental with One Group Pretest -Posttest design involving a total population of 35 food handlers*

Result: *Before the counseling, the average value of food handlers' knowledge was 43.00 and after the counseling, there was an increase in the average value to 55.86. While the behavior of respondents before the average value of food handlers was 45.43 and after the counseling, there was an increase in the average value to 60.57.*

Conclusions: *The results of the analysis showed a significant difference between before and after the counseling, both in knowledge and behavior with $p \text{ value} = 0.000 (<0.05)$. It is hoped that food handlers with negative habits are advised to pay more attention to the use of personal protective equipment such as masks and gloves even though they feel uncomfortable, because this is very important in preventing cross-contamination.*

Keywords: *Leaflet; Knowledge; Behavior; Food Handlers*

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang esensial bagi manusia dan sangat menentukan tingkat kesehatan, terutama jika dilihat dari aspek gizi dan keamanan pangan¹. Berdasarkan laporan dari *World Health Organization* (WHO), tahun 2023 terjadi sekitar 600 juta kasus penyakit akibat makanan yang terkontaminasi di seluruh dunia, dengan lebih dari 420.000 kematian sebagai akibat langsung dari keracunan makanan. Penyebab utama dari masalah ini adalah praktik pengolahan makanan yang tidak memenuhi standar kebersihan dan sanitasi, kurangnya pengetahuan serta rendahnya kepatuhan terhadap protokol keamanan pangan².

Praktik pengolahan makanan yang kurang memperhatikan aspek kebersihan dan sanitasi masih menjadi

masalah serius, khususnya di tempat-tempat usaha kecil seperti warung makan di pasar tradisional. Salah satu pasar tradisional yang mengalami tantangan ini adalah Pasar Beringkit yang terletak di Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung. Berdasarkan observasi awal, terdapat 35 warung makan, salah satu masalah di Pasar Beringkit adalah beberapa penjamah makanan di warung makan sering kali kurang memiliki pemahaman yang memadai mengenai standar *hygiene* dan sanitasi. Terdapat 19 penjamah makanan yang belum menerapkan *hygiene* sanitasi yang benar seperti tidak menggunakan APD contohnya tidak menggunakan sarung tangan, penutup kepala serta masker saat menjamah makanan, praktik kebersihan tangan dan penyimpanan bahan pangan.

Intervensi untuk meningkatkan kesadaran dan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan sangat diperlukan. Salah satu metode intervensi yang dianggap efektif adalah penyuluhan melalui media *leaflet*. *Leaflet* merupakan media cetak sederhana yang dapat menyampaikan informasi secara ringkas, mudah dipahami dan dapat dibaca ulang³.

Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat terjadi peningkatan pengetahuan dan perubahan perilaku ke arah yang lebih baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan *leaflet* untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Pasar Beringkit Kabupaten Badung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif *Pre-Experimental* dengan desain *One Group Pre-test – Post-test*. Dalam desain ini, *pretest* dilakukan sebelum perlakuan dan *posttest* dilakukan setelah perlakuan. Hasil yang diperoleh kemudian dianalisis untuk mengetahui pemanfaatan *leaflet* untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Pasar Beringkit. Adapun jenis data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan penjamah makanan dengan menggunakan lembar kuesioner dan lembar pengamatan perilaku penjamah makanan. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini diperoleh secara tidak langsung dan mencakup *website*, jurnal penelitian dan data penunjang lainnya.

Cara pengumpulan data dalam penelitian ini melibatkan pemberian kuesioner pre-test yang berfokus dengan pengetahuan penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi yang dijawab langsung oleh responden serta lembar pengamatan perilaku penjamah makanan yang langsung diamati oleh penulis. Penyuluhan dilakukan kepada responden menggunakan media *leaflet*, dan selanjutnya diikuti dengan pengisian kuesioner *post-test* untuk mengukur pengetahuan dan perilaku mereka mengenai *hygiene* sanitasi. Prosedur pengambilan data adalah penulis mengajukan surat izin penelitian dan pengambilan data kepada Kepala Pasar Umum Beringkit, penulis mendatangi penjamah makanan di warung makan Pasar Beringkit kemudian penulis melakukan wawancara dengan penjamah makanan menggunakan kuesioner pengetahuan dan lembar pengamatan perilaku penjamah makanan terkait *hygiene* sanitasi. Selain itu, penulis memberikan intervensi dengan memberikan penyuluhan dengan media *leaflet* dan setelah seminggu dilakukan evaluasi dengan melakukan post test kepada penjamah makanan dan penulis melakukan pengolahan dan menganalisis data menggunakan aplikasi statistik.

Instrumen penelitian meliputi kuesioner dan lembar pengamatan untuk mengukur tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah makanan mengenai *hygiene* sanitasi makanan. Selain itu, digunakan media *leaflet* untuk memberikan materi penyuluhan terkait dengan *hygiene* sanitasi makanan, alat tulis untuk mencatat hasil, kamera untuk dokumentasi dan laptop untuk mengolah data. Data yang sudah selesai dikumpulkan selanjutnya akan dilakukan proses *editing*, *entry data*, *cleaning*, *coding* dan *tabulating*. Analisis *bivariate* dalam penelitian ini untuk menguji ada tidaknya hubungan antara dua variabel data. Uji normalitas *Shapiro-Wilk* digunakan untuk menilai distribusi data. Jika data berdistribusi normal, analisis dilanjutkan dengan uji *paired t-test* untuk menguji perbedaan antara dua pengamatan yaitu sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan kepada penjamah makanan melalui media *leaflet* terkait *hygiene* sanitasi pada warung makan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Warung Makan Pasar Beringkit Kabupaten Badung

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
Laki-laki	13	37,1
Perempuan	22	62,9
Total	35	100

Berdasarkan tabel karakteristik di atas dapat dilihat bahwa mayoritas penjamah makanan di Pasar Beringkit yang menjadi responden dalam penelitian ini adalah perempuan dengan jumlah mencapai 22 orang atau sekitar 62,9% dari total responden. Sementara itu, responden laki-laki berjumlah 13 orang setara dengan 37,1%. Hal ini menunjukkan penjamah makanan di pasar tersebut lebih banyak dilakukan oleh perempuan.

Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia di Warung Makan Pasar Beringkit Kabupaten Badung

Usia	Frekuensi	Persentase (%)
< 45 tahun	14	40,0
≥ 45 tahun	21	60,0
Total	35	100

Dari tabel karakteristik di atas, mayoritas responden di Pasar Beringkit berada pada kelompok usia ≥ 45 tahun 21 orang. Sementara itu, responden yang tergolong dalam kelompok usia <45 tahun berjumlah 14 orang. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan tergolong usia produktif.

Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Warung Makan Pasar Beringkit Kabupaten Badung

Pendidikan	Frekuensi	Persentase (%)
SD	1	2,9
SMP	4	11,4
Perguruan tinggi	8	22,9
SMA/SMK	22	62,9
Total	35	100

Ditinjau dari tingkat pendidikan, sebagian besar penjamah makanan di Pasar Beringkit memiliki latar belakang pendidikan terakhir pada jenjang SMA/SMK yaitu sebanyak 22 orang atau sekitar 62,9%. Responden dengan tingkat pendidikan perguruan tinggi tercatat sebanyak 8 orang (22,9%), sedangkan lulusan SMP berjumlah 4 orang (11,4%) dan hanya 1 orang (2,9%) yang berpendidikan terakhir SD.

Tabel 4. Distribusi Nilai Pengetahuan Penjamah Makanan di Warung Makan Pasar Beringkit Kabupaten Badung Berdasarkan Hasil *Pretest* dan *Posttest*

Pretest Pengetahuan			Posttest Pengetahuan		
Nilai	f	Persentase (%)	Nilai	f	Persentase (%)
25	2	5.7	40	1	2.9
30	5	14.3	45	3	8.6
35	5	14.3	50	9	25.7
40	1	2.9	55	9	25.7
45	13	37.1	60	5	14.3
50	2	5.7	65	6	17.1
55	3	8.6	70	1	2.9
60	3	8.6	75	1	2.9
65	1	2.9			
Total	35	100	Total	35	100

Berdasarkan tabel 4 di atas, perbandingan distribusi nilai pengetahuan responden sebelum (*pretest*) dan sesudah (*posttest*) diberikan penyuluhan dengan media *leaflet*. Pada bagian *pretest* sebagian besar responden memperoleh nilai 45 dengan jumlah 13 orang (37.1%), sementara nilai terendah terlihat pada kelompok yang mendapatkan nilai 40 dan 65 masing-masing sebanyak 1 orang (2.9%). Pada *posttest*, nilai tertinggi diperoleh oleh responden dengan nilai 50 dan 55 masing-masing terdiri dari 9 orang (25,7%). Hal ini menunjukkan adanya

peningkatan nilai setelah diberikan penyuluhan terkait *hygiene* sanitasi dengan media *leaflet*.

Rata-rata nilai *pretest* pengetahuan responden adalah 43.00 dengan standar deviasi sebesar 10.304. Nilai terendah yang diperoleh responden adalah 25 sedangkan nilai tertingginya mencapai 65. Setelah diberikan penyuluhan, terjadi peningkatan pada hasil *posttest*. Rata-rata nilai pengetahuan peserta naik menjadi 55.86 dengan standar deviasi 7.811. Rentang nilai *posttest* berkisar antara 40 hingga 75. Data ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan sesudah diberikan penyuluhan terkait *hygiene* sanitasi dengan media *leaflet*. Sedangkan distribusi nilai perilaku responden sebelum (*pretest*) dan sesudah (*posttest*) diberikan penyuluhan dengan media *leaflet*. Pada *pretest* sebagian besar responden berada pada kategori nilai 40 sebanyak 8 orang (22.9%), nilai 55 sebanyak 6 orang (17,1%) sementara nilai tertinggi 65 hanya diperoleh oleh 2 orang (5.7%). Pada hasil *posttest*, nilai 65 menjadi yang paling banyak diperoleh yaitu sebanyak 9 orang (25.7%) selain itu, nilai 55 dan 60 mengalami peningkatan dengan masing-masing 7 orang (20.0%) dan nilai terendah seperti 45 sebanyak 1 orang (2.9%). Hal ini menandakan adanya peningkatan kearah perilaku yang lebih baik sesudah diberikan penyuluhan terkait *hygiene* sanitasi dengan media *leaflet*. Sedangkan nilai rata-rata *pretest* perilaku responden tercatat sebesar 45.43 dengan standar deviasi 9.880. Nilai minimum yang diperoleh adalah 30 sedangkan nilai maksimum mencapai 65. Setelah penyuluhan diberikan, nilai *posttest* menunjukkan adanya peningkatan. Rata-rata nilai perilaku meningkat menjadi 60.57 dengan standar deviasi sebesar 8.555. Nilai terendah pada *posttest* adalah 40 sementara nilai tertingginya mencapai 70. Hasil ini mengindikasinya adanya perubahan positif dalam perilaku responden setelah diberikan penyuluhan terkait *hygiene* sanitasi dengan media *leaflet*.

Pada penelitian ini, hasil uji normalitas menggunakan metode *Shapiro-Wilk*, nilai signifikansi *pretest-posttest* dari kedua variabel bervariasi yang dimana variabel pengetahuan nilai *pretest* yaitu 0,061 dan *posttest* 0,087 sedangkan variabel perilaku nilai *pretest* menunjukkan nilai 0,148 dan *posttest* yaitu 0.209 yang artinya data tersebut berdistribusi normal. Sehingga pengujian hipotesis ini dapat diterapkan dengan uji *paired sample t-test* yang sesuai untuk data normal.

Berdasarkan uji analisis *paired sample t-test* pengetahuan didapatkan nilai sig (*2-tailed*) yaitu 0,000. Hasil uji analisis *paired sample t-test* dengan sig (*2-tailed*) <0.05 dengan demikian terdapat perbedaan signifikan antara pengetahuan sebelum dan sesudah intervensi penyuluhan. Sedangkan uji analisis *paired sample t-test* perilaku, diperoleh nilai sig (*2-tailed*) yaitu 0,000. Hasil uji analisis *paired sample t-test* dengan sig (*2-tailed*) <0.05 dengan demikian terdapat perbedaan signifikan antara perilaku sebelum dan sesudah intervensi penyuluhan. Sehingga “Pemanfaatan *leaflet* sebagai media penyuluhan dapat meningkatkan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Pasar Beringkit Kabupaten Badung”.

Sehingga hasil penelitian menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan perilaku penjamah makanan setelah diberikan penyuluhan dengan media *leaflet*. Sebelum diberikan penyuluhan dengan media *leaflet* terkait *hygiene* sanitasi didapatkan nilai rata-rata pengetahuan penjamah makanan yaitu 43.00 dan sesudah diberikan penyuluhan terdapat peningkatan nilai rata-rata menjadi 55.86. Sedangkan pada perilaku penjamah makanan, sebelum diberikan penyuluhan dengan media *leaflet* terkait *hygiene* sanitasi didapatkan nilai rata-rata perilaku penjamah makanan yaitu 45.43 dan sesudah diberikan penyuluhan terdapat peningkatan nilai rata-rata menjadi 60.57. Uji statistik *paired sample t-test* menunjukkan nilai signifikansi (*p-value*) 0,000 untuk kedua variabel pengetahuan dan perilaku, yang berarti terdapat perbedaan signifikan sebelum dan sesudah penyuluhan. Namun, beberapa aspek perilaku seperti penggunaan APD (masker dan sarung tangan) masih belum optimal karena dianggap kurang nyaman oleh penjamah makanan. Selain itu, kebiasaan berbicara saat mengolah makanan dan penyimpanan makanan yang tidak tertutup sempurna masih menjadi tantangan. Perubahan perilaku membutuhkan waktu lebih lama karena melibatkan kebiasaan dan kenyamanan individu. Faktor seperti usia, pendidikan, dan lingkungan juga memengaruhi hasil, dimana responden dengan pendidikan lebih tinggi cenderung lebih cepat mengadopsi perilaku positif.

SIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan terkait *hygiene* sanitasi makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dengan media *leaflet* dengan *p value*=0,000 atau *p value* lebih $<0,05$. Terdapat perbedaan yang signifikan antara perilaku penjamah makanan terkait *hygiene* sanitasi makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dengan media *leaflet* dengan *p value*=0,000 atau *p value* $<0,05$.

Bagi penjamah makanan yang telah memiliki perilaku *hygiene* sanitasi yang baik dapat mempertahankan kebiasaan positif tersebut dalam aktivitas sehari-hari dan untuk penjamah makanan dengan kebiasaan negatif disarankan untuk lebih memperhatikan penggunaan alat pelindung diri seperti masker dan sarung tangan meskipun terasa kurang nyaman, karena hal ini sangat penting dalam mencegah kontaminasi silang. Pengelola pasar perlu menyediakan fasilitas pendukung *hygiene* sanitasi seperti tempat sampah tertutup, *wastafel* dan sabun cuci tangan yang baik guna mendorong perilaku higienis. Selain itu, media sebaiknya dipasang di area strategis pasar agar mudah diakses oleh penjamah makanan dan pengunjung sebagai pengingat pentingnya sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andani. (2016). Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Pengolahan Dalam Penerapan *Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016*. *Universitas Andalas*, 1–5.
- Anggraini. (2018). Hubungan *Personal Higiene* Penjamah Dengan Keberadaan Bakteri *Coliform* Dan *Escherichia* Rejosari Kecamatan Kawedanan Magetan. Program Studi Kesehatan Masyarakat Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun, 1–108.
- Azwar, Y., Ningsih, K. I., & Aryantiningih, D. S. (2024). Pengaruh Edukasi Media *Leaflet* Makanan Sehat Terhadap Pengetahuan Siswa-Siswi Sekolah Dasar Negeri 068 Pekanbaru Pendahuluan. 2(3), 27–32.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Badung. (2022). *Profil Kesehatan Dinas Kesehatan Kabupaten Badung tahun 2022*.
- Siyoto Sandu. (2015). Dasar Metodologi Penelitian.in Literasi *Media Publishing*
- Fithri, N. K. (2016). Hygiene dan sanit asi pada penjamah makanan di kantin universitas esa unggul. *Jurnal INOHIM*, 4(2).
- Kemendes RI. (2024). Laporan Kasus Diare dan Keracunan Makanan.Kementerian Kesehatan. (2023). Permenkes No. 2 Tahun 2023. *Kemendes Republik Indonesia*, 55, 2–4.
- Muhyi Muhammad . (2018). *Metodologi Penelitian*. (2018).
- Notoatmodjo.(2017).Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. *Rineka Cipta*. <https://doi.org/10.30999/jpkm.v12i2.2183>
- Permatasari, I. S. (2020). Faktor Perilaku *Higiene* Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223-233
- Rohanta Siregar (2016) Gizi Kulineri EGC
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *Alfabeta*.
- WHO. (2023). *Food Safety and Foodborne Illness*. WHO. https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1
- Wiworo Haryani, I. S. (2022). Modul Etika Penelitian. In Modul Etika Penelitian,Jakarta selatan (p. 32).