

ABSTRAK

Masih terdapat penjamah makanan yang tidak rutin mencuci tangan dengan sabun cuci tangan dan tidak memakai celemek/masker serta area luar yang kotor dan banyak lalat pada 16 kantin di wilayah pelabuhan Kendari. Penelitian sebelumnya menemukan faktor tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap, pelatihan/penyuluhan, dan ketersediaan fasilitas mempengaruhi penerapan higiene sanitasi makanan. Namun, belum ada penelitian mengenai kombinasi faktor-faktor tersebut dalam mempengaruhi penerapan higiene sanitasi makanan dan penelitian mengenai penerapan higiene sanitasi makanan pada wilayah pelabuhan di Indonesia masih jarang dilakukan. Tujuan penelitian untuk mengidentifikasi satu faktor yang wajib ada untuk penerapan higiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat dan mengidentifikasi kombinasi faktor-faktor dalam mempengaruhi penerapan higiene sanitasi makanan. Penelitian dilakukan dengan desain *cross sectional* dan instrument berupa formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan, kuesioner, *checklist*, dan kamera, serta pemeriksaan mikrobiologi. Analisis univariat menggunakan STATA 14 dan analisis *Qualitative Comparative Analysis* (QCA) menggunakan fs/QCA 4.0. Hasil penelitian menemukan bahwa tidak ada faktor tunggal yang wajib ada untuk penerapan higiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Analisis QCA mengidentifikasi 3 *pathways* untuk penerapan higiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Penyuluhan yang sering atau setiap bulan dan ketersediaan fasilitas yang memadai sebagai faktor penting pada *pathways* penerapan higiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat. Sedangkan, sikap buruk, penyuluhan yang jarang, dan fasilitas yang kurang memadai sebagai faktor penting pada *pathways* penerapan higiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat. Oleh karena itu, *stakeholder* dan pemilik kantin perlu melakukan intervensi terhadap berbagai faktor tersebut.

Kata kunci: higiene, sanitasi, makanan, pelabuhan, QCA

ABSTRACT

Food handlers still do not routinely wash their hands with hand soap and do not wear aprons/masks, as well as dirty outdoor areas and many flies in 16 canteens in the Kendari port. Previous studies found that education level, knowledge, attitude, training, and availability of facilities affect the implementation of food sanitation hygiene. However, there has yet to be research on the combination of these factors in influencing the implementation of food sanitation hygiene, and research on the application of food sanitation hygiene in port areas in Indonesia is still rare. The study aimed to identify one factor that must be present for the implementation of food sanitation hygiene that meets the requirements and does not meet the requirements and identify a combination of factors in influencing the implementation of food sanitation hygiene. The study design was cross-sectional, and instruments included Environmental Health Inspection forms, questionnaires, checklists, cameras, and microbiological examinations. Univariate analysis using STATA 14 and Qualitative Comparative Analysis (QCA) using fs/QCA 4.0. The results found that no single factor was mandatory for eligible and ineligible food sanitation hygiene implementation. QCA identified three pathways for eligible and ineligible food sanitation hygiene implementation. Frequent or monthly training and adequate facilities are essential in the pathways to implementing eligible food sanitation hygiene. Meanwhile, bad attitudes, infrequent training, and inadequate facilities are essential factors in the pathways to implementing unqualified food sanitation hygiene. Therefore, stakeholders and canteen owners need to intervene in these factors.

Keywords: *hygiene, sanitation, food, port, QCA*