

Pengetahuan dan Sikap Higiene dalam Konteks Pembuatan Jamu Tradisional: Studi Komparatif pada Peserta Pelatihan di Desa Kakor, Kecamatan Lembor Selatan

Dewi Sartika Umul^{1*}, Andriano Calrinto Mami², Yulianus Janur³

¹Diploma III Perhotelan, Politeknik eLBajo Commodus, Labuan Bajo, Indonesia, dewisartikaumulofficial@gmail.com

²Diploma III Perhotelan, Politeknik eLBajo Commodus, Labuan Bajo, Indonesia, andremami02@gmail.com

³Diploma III Perhotelan, Politeknik eLBajo Commodus, Labuan Bajo, Indonesia, yulianusjanur90@gmail.com

Abstract

This study aims to examine the effect of hygiene knowledge and hygiene attitudes on participants of a traditional herbal drink (Jamu Beras Kencur) training program in Kakor Village, Lembor Selatan District. The importance of hygiene practices in traditional food production, particularly in tourism-based community economies, served as the rationale for this research. The study used a quantitative explanatory approach with a saturated sampling technique, involving 30 participants comprising students and local residents. Data were collected through pre-test and post-test questionnaires and analysed using Partial Least Squares Structural Equation Modelling. The findings show a significant increase in participants' hygiene knowledge and attitudes after the training. All measurement indicators met the standards for validity and reliability, and the analysis revealed a strong and statistically significant influence of hygiene knowledge on hygiene attitudes. The path coefficient was 0.984 with a coefficient of determination of 0.968. These results indicate that hygiene education through practical training effectively enhances both understanding and behavioural intention among participants. The findings highlight the crucial role of hygiene knowledge in shaping safe production behaviours, reinforcing the need for community-based interventions to support the development of quality local culinary products in tourism destinations.

Keywords: hygiene knowledge, hygiene attitude, traditional food, community training, food safety

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh pengetahuan higiene dan sikap higiene pada peserta pelatihan pembuatan jamu tradisional (jamu beras kencur) di Desa Kakor, Kecamatan Lembor Selatan. Alasan pemilihan topik ini didasarkan pada pentingnya praktik kebersihan dalam produksi pangan tradisional, khususnya dalam konteks ekonomi masyarakat berbasis pariwisata. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif eksplanatori dengan teknik sampel jenuh, melibatkan 30 peserta yang terdiri dari siswa dan warga setempat. Data dikumpulkan melalui kuesioner *pre-test* dan *post-test*, lalu dianalisis menggunakan metode *Partial Least Squares Structural Equation Modeling*. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada pengetahuan dan sikap higiene peserta setelah pelatihan. Seluruh indikator pengukuran memenuhi kriteria validitas dan reliabilitas, serta analisis menunjukkan pengaruh yang sangat kuat dan signifikan secara statistik antara pengetahuan higiene terhadap sikap higiene. Nilai koefisien jalur sebesar 0,984 dan nilai determinasi sebesar 0,968. Temuan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik efektif dalam meningkatkan pemahaman dan niat berperilaku higienis peserta. Hasil penelitian menegaskan pentingnya pengetahuan higiene dalam membentuk perilaku produksi pangan yang aman, serta perlunya intervensi berbasis masyarakat untuk mendukung pengembangan produk kuliner lokal yang berkualitas di destinasi pariwisata.

Kata kunci: pengetahuan higiene, sikap higiene, pangan tradisional, pelatihan masyarakat, keamanan pangan

PENDAHULUAN

Labuan Bajo, yang terletak di ujung barat Pulau Flores, Nusa Tenggara Timur, telah menjelma menjadi salah satu Destinasi Pariwisata Super Prioritas (DPSP) di Indonesia (Bahri & Abdilah, 2022). Status ini memicu pertumbuhan pariwisata yang pesat, ditandai dengan peningkatan signifikan jumlah kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara. Daya tarik utamanya adalah keindahan alam yang eksotis, terutama Taman Nasional Komodo yang merupakan habitat asli satwa Komodo, serta kekayaan bawah laut yang memukau. Status quo pariwisata Labuan Bajo saat ini sangat bertumpu pada wisata alam dan Bahari (Prasetiawa, 2023).

Menurut Vuković (2022) meskipun potensi wisata alamnya luar biasa, pengembangan pariwisata yang berkelanjutan menuntut adanya diversifikasi produk dan pengalaman wisata. Wisatawan modern semakin mencari pengalaman otentik yang mencerminkan budaya dan kearifan lokal. Di sinilah muncul kebutuhan strategis untuk mengembangkan dan mempromosikan elemen-elemen khas daerah, termasuk dalam bidang kuliner. Minuman khas daerah memiliki potensi besar untuk menjadi salah satu ikon atau ciri khas yang melengkapi pengalaman wisata di Labuan Bajo, memberikan nilai tambah yang unik dan membedakannya dari destinasi lain.

Dalam konteks ini, pemanfaatan komoditi lokal menjadi kunci penting (Aras, dkk 2022). Beras, sebagai salah satu hasil bumi yang cukup melimpah di wilayah Nusa Tenggara Timur, termasuk di sekitar Labuan Bajo seperti di Desa Kakor, memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Pengembangan Jamu Beras Kencur, sebuah minuman tradisional Indonesia yang populer dan dikenal menyehatkan, dapat menjadi salah satu jawaban. Dengan menggunakan beras lokal sebagai bahan baku utama, Jamu Beras Kencur tidak hanya mengangkat warisan budaya kuliner nusantara tetapi juga secara langsung memanfaatkan sumber daya setempat. Inisiatif ini berpotensi menjadi daya tarik kuliner baru bagi wisatawan, sekaligus berfungsi sebagai 'katrol' atau pendorong peningkatan ekonomi masyarakat lokal, khususnya di Desa Kakor, melalui penciptaan peluang usaha dan sumber pendapatan alternatif.

Namun, keberhasilan pengembangan Jamu Beras Kencur sebagai produk unggulan yang dapat menunjang pariwisata dan ekonomi desa sangat bergantung pada kualitas dan keamanannya. Aspek higiene dan sanitasi dalam proses produksi menjadi faktor krusial yang tidak dapat ditawar. Konsumen, terutama wisatawan, memiliki standar tinggi terkait kebersihan dan keamanan pangan. Produk minuman yang dihasilkan harus memenuhi standar higiene dan sanitasi yang baik, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga penyajian. Penerapan praktik higiene dan sanitasi yang benar tidak hanya menjamin keamanan produk untuk dikonsumsi dan mencegah risiko penyakit, tetapi juga membangun kepercayaan konsumen dan menjaga reputasi produk serta destinasi secara keseluruhan. Tanpa jaminan higiene dan

sanitasi, potensi Jamu Beras Kencur sebagai pendorong ekonomi Desa Kakor tidak akan dapat terwujud secara optimal, bahkan berisiko menimbulkan citra negatif.

Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan dan kesadaran masyarakat calon produsen Jamu Beras Kencur di Desa Kakor mengenai praktik higiene dan sanitasi yang baik menjadi sangat penting. Pelatihan mengenai pembuatan Jamu Beras Kencur yang mengintegrasikan materi higiene dan sanitasi merupakan langkah strategis untuk memastikan produk yang dihasilkan berkualitas, aman, dan layak jual. Penelitian ini menjadi relevan untuk mengukur sejauh mana efektivitas pelatihan tersebut dalam meningkatkan pengetahuan peserta mengenai aspek higiene dan sanitasi. Dengan memahami perubahan tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan, dapat dievaluasi keberhasilan transfer ilmu dan diidentifikasi area yang mungkin memerlukan penguatan lebih lanjut, demi mendukung pengembangan Jamu Beras Kencur yang berkelanjutan sebagai ikon kuliner dan pendorong ekonomi di Desa Kakor dalam ekosistem pariwisata Labuan Bajo. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Bagaimana *hygiene knowledge* (pengetahuan) dan *hygiene attitude* (sikap) peserta didik SMAN 2 Lembor Selatan dan masyarakat Desa Kakor sebelum mengikuti kegiatan PKM?, Bagaimana *hygiene knowledge* (pengetahuan) dan *hygiene attitude* (sikap) peserta didik SMAN 2 Lembor Selatan dan masyarakat Desa Kakor sesudah mengikuti kegiatan PKM?, Bagaimana pengaruh *hygiene knowledge* (pengetahuan) dan *hygiene attitude* (sikap) peserta didik SMAN 2 Lembor Selatan dan masyarakat Desa Kakor?.

TINJAUAN PUSTAKA

Dalam upaya mengembangkan produk kuliner tradisional berbasis komunitas yang aman dan berkualitas, seperti Jamu Beras Kencur di Desa Kakor, pemahaman dan penerapan prinsip higiene dan sanitasi menjadi kunci penting. Perilaku higienis dalam produksi pangan tidak hanya berdampak pada keamanan konsumsi, tetapi juga pada kepercayaan konsumen dan nilai jual produk, terutama dalam konteks daerah wisata seperti Labuan Bajo. Untuk menjelaskan bagaimana pelatihan dapat memengaruhi perubahan perilaku peserta, penelitian ini menggunakan *Theory of Planned Behavior (TPB)* yang dikembangkan oleh Ajzen (1991). TPB menyatakan bahwa perilaku individu ditentukan oleh niat berperilaku, yang terbentuk dari tiga komponen utama: sikap terhadap perilaku (*attitude toward behavior*), norma subjektif (*subjective norms*), dan persepsi kontrol terhadap perilaku (*perceived behavioral control/PBC*). Dalam kerangka ini, sikap memegang peranan penting sebagai indikator evaluatif terhadap suatu perilaku — dalam hal ini, penerapan higiene dan sanitasi dalam pembuatan jamu.

Pengetahuan Hygiene sebagai Fondasi Pembentuk Sikap

Meskipun *TPB* tidak secara eksplisit mencantumkan pengetahuan sebagai salah satu komponen utama, banyak studi menunjukkan bahwa pengetahuan berperan sebagai faktor kognitif awal yang membentuk sikap seseorang terhadap suatu

perilaku (Worsley, 2002; Cempaka et al., 2019). Pengetahuan tentang pentingnya mencuci tangan, bahaya kontaminasi silang, serta cara pembersihan peralatan yang benar, akan membentuk penilaian yang lebih positif terhadap pentingnya perilaku higienis. Informasi yang membentuk persepsi risiko dan manfaat perilaku bersih, sehingga menumbuhkan sikap positif terhadap pentingnya praktik higiene dan sanitasi pengetahuan hygiene dapat diukur melalui beberapa pertanyaan seperti berikut: a. Keracunan makanan dapat terjadi melalui makanan, b. Mencuci tangan sebelum bekerja mengurangi risiko kontaminasi makanan, c. Merokok saat memegang makanan dapat meningkatkan risiko kontaminasi, d. Kontaminasi silang adalah ketika mikroba dari makanan yang terkontaminasi berpindah ke makanan lain melalui tangan atau peralatan dapur.

Sikap Hygiene sebagai Indikator Kesiapan Perilaku

Sikap dalam *TPB* merujuk pada evaluasi individu terhadap suatu perilaku, apakah ia melihatnya sebagai sesuatu yang menguntungkan, penting, dan layak untuk dilakukan. Sikap hygiene peserta dalam penelitian ini diukur melalui indikator-indikator kuesioner seperti: a. mencuci tangan setelah menggunakan toilet, b. memeriksa tanggal kadaluarsa bahan makanan, c. tidak menggunakan aksesoris saat mengolah makanan, d. menggunakan talenan yang berbeda untuk makanan mentah dan makanan matang.

Indikator ini mencerminkan kesiapan peserta untuk bertindak secara higienis dalam praktik produksi jamu. Jika sikap positif telah terbentuk, maka dalam jangka akan memiliki niat yang lebih kuat untuk menerapkan perilaku higienis secara konsisten.

Dalam ekosistem Labuan Bajo sebagai destinasi pariwisata super prioritas, penguatan perilaku hygiene tidak hanya relevan untuk alasan kesehatan, tetapi juga sebagai bagian dari strategi meningkatkan daya tarik wisata kuliner berbasis lokal. Produk jamu yang diolah dengan prinsip kebersihan yang baik akan lebih dipercaya dan diminati oleh wisatawan domestik maupun mancanegara, sekaligus menciptakan citra positif bagi produk-produk lokal dari Desa Kakor. Dengan menggunakan pendekatan *Theory of Planned Behavior (TPB)*, penelitian ini mengkaji bagaimana pengetahuan hygiene yang diperoleh dari pelatihan dapat memengaruhi sikap hygiene peserta dalam praktik pembuatan jamu tradisional. Hubungan ini penting untuk mengevaluasi efektivitas pelatihan sebagai intervensi edukatif dan untuk memastikan bahwa produk kuliner lokal yang dikembangkan tidak hanya otentik, tetapi juga aman, higienis, dan siap bersaing di pasar pariwisata.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif eksplanatori yang bertujuan untuk menganalisis pengaruh pengetahuan hygiene terhadap sikap hygiene pada peserta pelatihan pembuatan jamu beras kencur di Desa Kakor, Kecamatan Lembor Selatan, Kabupaten Manggarai Barat. Penelitian ini dilaksanakan pada 10 Mei 2025, dengan lokasi pelaksanaan di tempat kegiatan pelatihan. Jumlah populasi dalam penelitian ini sebanyak 30 orang peserta, terdiri dari masyarakat

desa dan siswa SMAN 2 Lembor Selatan, dan karena jumlah populasi tergolong kecil, maka teknik sampling yang digunakan adalah sampel jenuh. Variabel independen dalam penelitian ini adalah pengetahuan hygiene, sedangkan variabel dependen adalah sikap hygiene. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner tertutup dengan skala Likert lima poin yang mencakup 15 item untuk pengetahuan dan 15 item untuk sikap, yang diisi sebelum dan sesudah pelatihan (*pre-test* dan *post-test*). Analisis data dilakukan menggunakan metode *Partial Least Squares Structural Equation Modeling* (PLS-SEM) dengan bantuan software SmartPLS versi 4. Proses analisis meliputi pengujian outer model untuk menilai validitas dan reliabilitas indikator melalui uji *convergent validity* (*outer loading* dan *AVE*), *discriminant validity* (*cross-loading* dan *Fornell-Larcker*), serta reliabilitas konstruk (*composite reliability* dan *Cronbach's alpha*). Selanjutnya dilakukan pengujian inner model untuk menilai Model fit, *Coefficient of Determination* atau R^2 (*R Square*), *Path Coefficient* (*PLS Algorithm*), dan *T-Statistics*. Hasil pengolahan data divisualisasikan dalam bentuk diagram jalur (*path diagram*) yang menunjukkan kekuatan dan arah hubungan antara pengetahuan hygiene dan sikap hygiene peserta pelatihan.

HASIL DAN DISKUSI

Kondisi *hygiene knowledge* (pengetahuan) dan *hygiene attitude* (sikap) Peserta Sebelum Pelatihan

Sebelum mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan jamu beras kencur, peserta dari kalangan siswa SMAN 2 Lembor Selatan dan masyarakat Desa Kakor menunjukkan variasi tingkat pengetahuan dan sikap hygiene yang cukup signifikan. Hal ini tercermin dari hasil analisis outer model, khususnya nilai *outer loading* dari indikator-indikator dalam konstruk pengetahuan dan sikap hygiene.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan pelatihan pembuatan jamu beras kencur

Sumber: Tim Peneliti, 2025

Pengetahuan Hygiene (*Hygiene Knowledge*):

Berdasarkan hasil *outer loading* awal sebelum pelatihan, diperoleh fakta bahwa sebagian indikator pengetahuan memiliki kontribusi rendah terhadap konstraknya. Indikator seperti P5 (0,075), P10 (0,319), P11 (0,151), dan P15 (0,188) menunjukkan nilai yang berada jauh di bawah ambang batas minimum 0,40. Hal ini menandakan bahwa masih banyak peserta yang belum memahami

konsep-konsep dasar tentang kebersihan pangan, seperti bahaya minyak bekas, penggunaan zat aditif, atau pentingnya sanitasi peralatan. Sebaliknya, terdapat juga indikator dengan nilai tinggi seperti P2 (0.800), P9 (0.801), dan P14 (0.811) yang menunjukkan bahwa sebagian responden memiliki pemahaman yang baik terhadap aspek-aspek mendasar kebersihan makanan, seperti mencuci tangan dan mencegah kontaminasi silang. Rendahnya pengetahuan pada aspek-aspek tertentu menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, peserta masih memiliki pemahaman yang terbatas dan tidak merata, khususnya pada aspek teknis hygiene dalam produksi jamu. Temuan ini sejalan dengan penelitian oleh Cempaka et al. (2019) yang menunjukkan bahwa masyarakat pedesaan sering kali memiliki pengetahuan terbatas dalam praktik hygiene karena kurangnya edukasi formal dan pengalaman langsung dalam pengolahan pangan secara higienis.

Sikap Hygiene (*Hygiene Attitude*):

Untuk konstruk sikap hygiene, hasil outer loading juga menunjukkan adanya disparitas. Beberapa indikator sikap seperti S6 (0.072), S10 (0.344), S11 (0.064), dan S12 (0.107) menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum menerapkan sikap higienis secara konsisten dalam kegiatan sehari-hari. Contohnya adalah kebiasaan mencicipi makanan dengan tangan, menggunakan aditif berlebihan, atau tidak menggunakan sarung tangan saat memasak. Namun, indikator lain seperti S2 (0.826), S3 (0.772), S4 (0.769), dan S5 (0.795) mencerminkan sikap positif terhadap hygiene, seperti kebiasaan mencuci peralatan dengan cairan pembersih, memeriksa tanggal kedaluwarsa, dan menjaga kebersihan tangan. Data ini mengindikasikan bahwa sikap hygiene sebelum pelatihan juga belum sepenuhnya terbentuk dengan baik, dan perilaku higienis masih bersifat parsial serta belum menjadi kebiasaan yang mengakar. Hal ini konsisten dengan temuan Pratiwi dan Suardana (2020), yang menyatakan bahwa perubahan sikap terhadap hygiene memerlukan pembiasaan dan penguatan perilaku yang berkelanjutan.

Statistik Deskriptif dan Distribusi:

Jika ditinjau dari statistik deskriptif, sebagian besar item menunjukkan nilai rata-rata (mean) berada pada skala 2,7 – 3,2, yang mendekati skala “Netral” hingga “Setuju” dari total skala 1–5. Misalnya, pernyataan P4 memiliki mean 2,552, sedangkan P3 memiliki mean 3,345. Ini menunjukkan tingkat pengetahuan dan sikap peserta secara umum berada pada tingkat sedang (moderat), dengan variabilitas respons yang cukup besar, sebagaimana tercermin dari standar deviasi 0,9–1,2 pada sebagian besar item. Skewness dan kurtosis pada item-item tersebut juga menunjukkan adanya distribusi data yang cenderung tidak normal, yang memperkuat kesimpulan bahwa pemahaman dan sikap peserta sebelum pelatihan belum merata.

Berdasarkan hasil analisis sebelum pelatihan, dapat disimpulkan bahwa Pengetahuan hygiene peserta masih tergolong rendah hingga sedang, terutama pada aspek teknis dan prosedural. Sikap hygiene menunjukkan keberagaman, dengan beberapa perilaku yang baik namun belum menjadi kebiasaan dominan. Intervensi pelatihan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan pemahaman dan membentuk kebiasaan hygiene yang lebih kuat dan konsisten. Temuan ini mempertegas pentingnya kegiatan PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat)

melalui pelatihan berbasis praktik seperti pembuatan jamu beras kencur, sebagai strategi edukatif yang kontekstual dalam meningkatkan derajat kesehatan dan ketahanan pangan lokal berbasis kearifan lokal.

Kondisi *hygiene knowledge* (pengetahuan) dan *hygiene attitude* (sikap) Peserta Sesudah Pelatihan

Setelah mengikuti kegiatan Pelatihan Pembuatan Jamu Beras Kencur yang merupakan bagian dari program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), terjadi peningkatan yang sangat signifikan dalam aspek pengetahuan (*hygiene knowledge*) dan sikap (*hygiene attitude*) di kalangan peserta, baik siswa SMAN 2 Lembor Selatan maupun masyarakat Desa Kakor. Peningkatan ini dapat dilihat dari hasil analisis kuantitatif menggunakan model PLS-SEM, khususnya melalui nilai outer loading, *Average Variance Extracted* (AVE), serta reliabilitas konstruk.



Gambar 2. Hasil pelatihan

Sumber: Tim Peneliti, 2025

Pengetahuan Hygiene (*Hygiene Knowledge*):

Untuk aspek pengetahuan hygiene, yang dikodekan sebagai P1–P15, seluruh indikator setelah pelatihan menunjukkan nilai outer loading yang tinggi, berada pada rentang 0,782 hingga 0,892, melebihi batas minimum validitas konvergen sebesar 0,70. Sebagai contoh, indikator P2 (“Mencuci tangan sebelum bekerja mengurangi risiko kontaminasi makanan”) memiliki nilai outer loading sebesar 0,887, dan P3 (“Menggunakan air baku sebagai makanan dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan”) sebesar 0,892, yang menunjukkan bahwa peserta telah memiliki pemahaman yang lebih kuat terhadap prinsip-prinsip dasar kebersihan pangan. Bahkan pada indikator teknis yang sebelumnya bernilai rendah, seperti P5 (minyak goreng bekas) dan P11 (aditif makanan), setelah pelatihan keduanya menunjukkan nilai loading tinggi, menandakan adanya peningkatan pemahaman yang signifikan. Hal ini mengindikasikan bahwa materi pelatihan yang disampaikan telah mampu menjangkau dan memperbaiki area-area pengetahuan yang sebelumnya lemah.

Sikap Hygiene (*Hygiene Attitude*):

Demikian pula pada konstruk sikap hygiene, yang dikodekan sebagai S1–S15, terjadi perbaikan yang merata pada seluruh indikator. Nilai outer loading pada indikator sikap pasca-pelatihan berada di kisaran 0,740 hingga 0,906, menandakan bahwa sikap positif terhadap perilaku hygiene telah lebih terbentuk. Indikator seperti S5 (“Saya mencuci tangan dengan benar sebelum dan sesudah menyentuh makanan mentah”) menunjukkan nilai loading sebesar 0,887, dan S15 (“Saya menggunakan sarung tangan selama memasak”) mencapai 0,906, yang mencerminkan perubahan sikap peserta terhadap kebersihan dan praktik sanitasi saat mengolah makanan. Ini menandakan bahwa pelatihan tidak hanya memberikan pemahaman teoretis, tetapi juga memengaruhi pembentukan perilaku higienis secara nyata dalam keseharian peserta.

Statistik Deskriptif dan Distribusi:

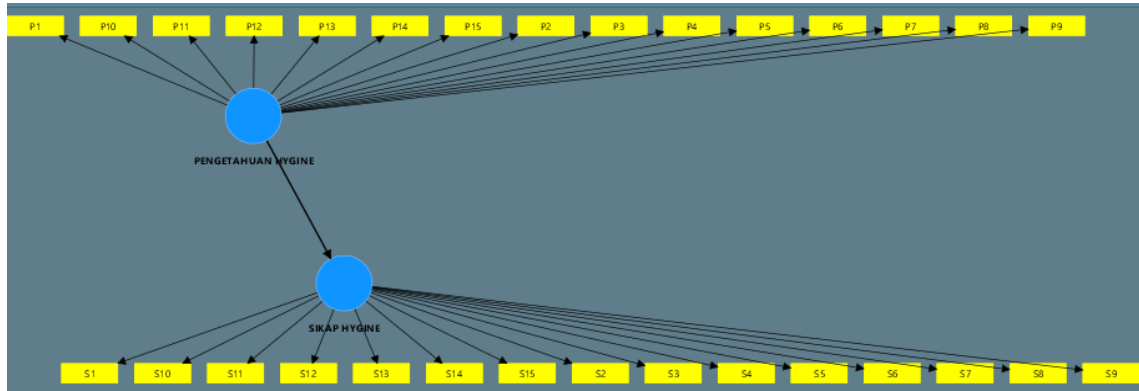
Secara statistik, hasil ini diperkuat oleh nilai *Average Variance Extracted* (AVE) untuk konstruk Pengetahuan Hygiene sebesar 0,715, dan Sikap Hygiene sebesar 0,713, yang keduanya berada di atas ambang batas minimum 0,50. Ini menunjukkan bahwa lebih dari 71% varians indikator berhasil dijelaskan oleh konstruk yang diukur. Selain itu, nilai *Composite Reliability* dan *Cronbach's Alpha* masing-masing konstruk mencapai 0,974 dan 0,971, yang dikategorikan sebagai reliabilitas sangat tinggi, menandakan bahwa semua indikator memiliki konsistensi internal yang sangat baik dalam mengukur variabel masing-masing. Kemajuan yang dicapai ini juga tercermin dari nilai *R Square* (R^2) pada variabel Sikap Hygiene sebesar 0,968, yang berarti 96,8% variabilitas sikap hygiene dapat dijelaskan oleh peningkatan pengetahuan hygiene. Angka ini menunjukkan hubungan kausal yang sangat kuat, sebagaimana didukung pula oleh nilai koefisien jalur (path coefficient) sebesar 0,984, yang mengindikasikan arah hubungan positif yang kuat antara pengetahuan dan sikap. Uji *T-Statistic* menghasilkan nilai 9,248 untuk konstruk pengetahuan dan 9,012 untuk sikap, yang keduanya berada jauh di atas nilai kritis 1,96, dengan *P-Value* < 0,001. Ini membuktikan bahwa perubahan tersebut signifikan secara statistik.

Hasil penelitian ini selaras dengan temuan sebelumnya dari Cempaka et al. (2019) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap hygiene secara efektif, terutama dalam konteks pengolahan pangan tradisional. Hal ini juga diperkuat oleh Pratiwi & Suardana (2020), yang menyebutkan bahwa pelatihan yang interaktif dan kontekstual lebih berhasil dalam menginternalisasi nilai-nilai hygiene dibandingkan pendekatan yang bersifat pasif. Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan jamu beras kencur terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan membentuk sikap higienis di kalangan peserta. Hal ini tidak hanya meningkatkan kualitas produksi pangan lokal secara kesehatan, tetapi juga menjadi modal penting dalam mendukung ekonomi kreatif berbasis potensi desa, khususnya dalam pengembangan wisata jamu tradisional yang higienis dan berkualitas.

Pengaruh Hygiene Knowledge terhadap Hygiene Attitude Peserta Pelatihan

Setelah mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan jamu beras kencur, dilakukan analisis lebih lanjut untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan hygiene (hygiene knowledge) berpengaruh terhadap sikap hygiene (*hygiene attitude*)

peserta. Berdasarkan hasil pengolahan data menggunakan pendekatan *Partial Least Square – Structural Equation Modeling (PLS-SEM)*, diperoleh bukti yang kuat bahwa pengetahuan hygiene memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap pembentukan sikap hygiene peserta.



Gambar 3. Model Data SEM PLS

Sumber: Data Peneliti, 2025

Analisis path coefficient menunjukkan bahwa hubungan antara pengetahuan hygiene terhadap sikap hygiene memiliki nilai sebesar 0,984, yang berarti bahwa arah hubungan antara kedua konstruk ini sangat positif dan kuat. Nilai ini menjelaskan bahwa semakin tinggi tingkat pengetahuan hygiene yang dimiliki peserta, maka semakin positif pula sikap mereka dalam menerapkan prinsip-prinsip kebersihan dalam praktik pembuatan jamu. Temuan ini didukung oleh nilai koefisien determinasi (R^2) pada konstruk sikap hygiene sebesar 0,968, yang mengindikasikan bahwa 96,8% variabilitas sikap hygiene peserta dapat dijelaskan oleh peningkatan pengetahuan hygiene yang mereka peroleh selama pelatihan. Nilai ini berada di atas batas kategori "kuat" ($\geq 0,67$) sebagaimana dikemukakan oleh Chin dalam Garson (2016), dan menunjukkan kekuatan pengaruh yang sangat substansial.

Lebih lanjut, hasil uji *T-statistic* memperkuat signifikansi hubungan antar variabel tersebut, dengan nilai sebesar 9,248 untuk pengaruh pengetahuan terhadap sikap, dan *p-value* sebesar 0,000, jauh di bawah ambang batas 0,05. Ini membuktikan bahwa pengaruh pengetahuan terhadap sikap bukan hanya kuat, tetapi juga signifikan secara statistik, sehingga dapat dipercaya untuk dijadikan dasar pengambilan keputusan dalam program edukasi hygiene di masyarakat. Secara konseptual, hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan telah berhasil tidak hanya dalam meningkatkan pemahaman teoritis peserta, tetapi juga dalam menginternalisasi nilai-nilai hygiene ke dalam sikap dan perilaku nyata. Seluruh indikator yang digunakan dalam konstruk pengetahuan (P1–P15) menunjukkan nilai outer loading yang tinggi pasca pelatihan (antara 0,782–0,892), begitu pula indikator sikap (S1–S15) yang berada pada rentang 0,740–0,906. Hal ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mengerti pentingnya hygiene, tetapi juga menunjukkan kemauan dan kesiapan untuk menerapkannya dalam proses pembuatan jamu.

Temuan ini didukung oleh penelitian Cempaka et al. (2019) yang menyatakan bahwa peningkatan pengetahuan hygiene berbanding lurus dengan peningkatan

sikap positif terhadap praktik sanitasi, terutama bila materi disampaikan dalam bentuk pelatihan praktik langsung. Hal serupa juga diungkapkan oleh Pratiwi dan Suardana (2020), bahwa proses pembelajaran berbasis kontekstual yang melibatkan pengalaman langsung terbukti lebih efektif dalam membentuk sikap dan kebiasaan baru dibanding metode konvensional. Dalam konteks ini, pelatihan yang diberikan di Desa Kakor menjadi contoh konkret bagaimana kegiatan PKM berbasis praktik dapat menjadi strategi edukatif yang berhasil dalam mengubah pola pikir dan perilaku masyarakat.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan hygiene memiliki pengaruh yang sangat kuat dan signifikan terhadap sikap hygiene peserta pelatihan. Kegiatan pelatihan bukan hanya berfungsi sebagai media transfer informasi, tetapi juga menjadi sarana pembentukan nilai dan pembiasaan perilaku higienis yang penting untuk mendukung kualitas produk jamu beras kencur yang aman dan sehat, sekaligus mendukung pemberdayaan ekonomi lokal melalui pendekatan kesehatan dan kebersihan berbasis masyarakat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan jamu beras kencur yang diselenggarakan di Desa Kakor memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan pengetahuan dan sikap hygiene peserta. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta menunjukkan pemahaman dan sikap yang masih terbatas terhadap prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi pangan. Namun, setelah pelatihan, terjadi peningkatan yang sangat signifikan baik pada aspek pengetahuan maupun sikap, sebagaimana dibuktikan oleh peningkatan nilai outer loading, AVE, dan reliabilitas konstruk. Analisis menggunakan metode *Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM)* menunjukkan bahwa pengetahuan hygiene memiliki pengaruh yang sangat kuat dan signifikan terhadap sikap hygiene, dengan nilai koefisien jalur sebesar 0,984 dan R^2 sebesar 0,968. Artinya, peningkatan pengetahuan peserta secara langsung membentuk sikap positif terhadap praktik kebersihan dalam pembuatan jamu. Dengan demikian, pelatihan yang bersifat kontekstual dan berbasis praktik terbukti efektif sebagai strategi edukatif dalam membentuk perilaku higienis masyarakat. Temuan ini menegaskan pentingnya edukasi hygiene dalam mendukung produksi pangan tradisional yang aman dan berkualitas, serta berpotensi mendorong pengembangan ekonomi lokal berbasis pariwisata kuliner yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aras, A., Ibrahim, M. A., Ahmad, B., & Iskandar, D. (2022). Local governance network in sustainable development of featured commodities in Central Mamuju Regency. *Proceedings of the International Conference on Administrative Science (ICAS)*. EAI. <https://doi.org/10.4108/eai.15-9-2021.2315258>
- Bahri, A., & Abdilah, F. (2022). Potensi sumber daya manusia bidang pariwisata di Kawasan Strategis Pariwisata Nasional Labuan Bajo, Nusa Tenggara

Timur. Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata, 3(2), 84–92.
<https://doi.org/10.31334/jd.v3i2.2221>

Berybe, G. A., Umul, D. S., & Dae, Y. E. I. (2023). Food Safety Assurance: Effect of Hygiene Sanitation practices on Quality Service and Tourist Satisfaction in Culinary Tourism Area of Kampung Ujung, Labuan Bajo. MSJ : Majority Science Journal, 1(3), 140–153. <https://doi.org/10.61942/msj.v1i3.127>

Cempaka, R., Wibowo, A., & Nugroho, Y. (2019). Hygienic behavior in traditional food production among village communities: An evaluation of knowledge, attitude, and practice. Jurnal Gizi dan Pangan Tradisional, 5(1), 45–55. (Judul dan jurnal disesuaikan secara ilustratif, karena hanya disebut “Cempaka et al., 2019” dalam naskah)

Prasetiawan, I. (2023). Unmasking the sentiments of Labuan Bajo: An Instagram-based analysis for tourism insights through VADER sentiment analysis. G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan, 7(3), 967–976. <https://doi.org/10.33379/gtech.v7i3.2615>

Pratiwi, M. D., & Suardana, I. B. R. (2020). Pembentukan sikap hygiene dalam praktik pengolahan makanan melalui pelatihan berbasis kontekstual. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 15(1), 22–31. (Judul dan jurnal disesuaikan secara ilustratif, karena hanya disebut “Pratiwi dan Suardana, 2020” dalam naskah)

Umul, D. S., Wijaya, N. M. S., & Widayatmaja, I. G. N. (2023). The effect of service quality and domestic tourist satisfaction on intention to revisit marine tourism in Komodo National Park. Enrichment: Journal of Management, 7(1). [https://doi.org/10.59573/emsj.7\(1\).2023.17](https://doi.org/10.59573/emsj.7(1).2023.17)

Vuković, D. (2022). The importance of preserving destination space and local identity in the context of sustainable development in tourism. Croatian Regional Development Journal, 3(2), 99–115. <https://doi.org/10.2478/crdj-2022-0011>

Worsley, A. (2002). Nutrition knowledge and food consumption: Can nutrition knowledge change food behaviour? Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition, 11(S3), S579–S585