

NASKAH PUBLIKASIH (*MANUSCRIPT*)

**“ANALISIS PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PENJAMAH
MAKANAN TERHADAP HIGIENE SANITASI MAKANAN
MINUMAN DI SENTRA JAJANAN PKL BASULI
KECAMATAN SAMBALIUNG
KABUPATEN BERAU”**

***“ANALYSIS OF KNOWLEDGE, ATTITUDES, AND ACTIONS OF
FOOD HANDLERS ON FOOD AND BEVERAGE OF HYGIENE
SANITATION AT THE BASULI HAWKER CENTER
IN SAMBALIUNG DISTRICT
OF BERAU’S REGENCY”***

AMRULLAH¹, HANSEN², RENI SUHELMI³



**DISUSUN OLEH:
AMRULLAH
NIM. 2111102414047**

**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR
TAHUN 2023**

Naskah Publikasih (*Manuscript*)

**“Analisis Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah
Makanan terhadap Higiene Sanitasi Makanan
Minuman di Sentra Jajanan Pkl Basuli
Kecamatan Sambaliung
Kabupaten Berau”**

*“Analysis of Knowledge, Attitudes, and Actions of Food
Handlers on Food And Beverage of Hygiene
Sanitation at the Basuli Hawker Center
in Sambaliung District
of Berau’s Regency”*

Amrullah¹, Hansen², Reni Suhelmi³



DISUSUN OLEH:

Amrullah

NIM. 2111102414047

**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR
TAHUN 2023**

**PERSETUJUAN NASKAH PUBLIKASI
PROGRAM STUDI SI KESEHATANLINGKUNGAN**

**“ANALISIS PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PENJAMAH
MAKANAN TERHADAP HIGIENE SANITASI MAKANAN
MINUMAN DI SENTRA JAJANAN PKL BASULI
KECAMATAN SAMBALIUNG
KABUPATEN BERAU”**

Disusun Oleh :

AMRULLAH
NIM. 2111102414047

Bersama dengan surat persetujuan ini kami lampirkan naskah publikasi

Dosen Pembimbing



(Hansan, S.KM., M.KL)
NIDN. 0710087805

Samarinda, 07 Juli 2023
Koordinator Skripsi



(Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes)
NIDN. 1109109202

HALAMAN PENGESAHAN

"ANALISIS PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PENJAMAH
MAKANAN TERHADAP HIGIENE SANITASI MAKANAN
MINUMAN DI SENTRA JAJANAN PKL BASULI
KECAMATAN SAMBALIUNG
KABUPATEN BERAU"

NASKAH PUBLIKASI

Disusun Oleh :

AMRULLAH
NIM. 2111102414047


Disetujui oleh :

Pada Tanggal 07 Juli 2023

Ketua


Hansen, S.KM., M.KI.
NIDN. 0710087805

Anggota


Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes
NIDN. 1109169202

Mengetahui,
Ketua Prodi S1 Kesehatan Lingkungan


Hansen, S.KM., M.KI.
NIDN. 0710087805



Analisis Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan terhadap Higiene Sanitasi Makanan Minuman di Sentra Jajanan PKL Basuli

Analysis of Knowledge, Attitudes, and Actions of Food Handlers on Food and Beverage of Hygiene Sanitation at the Basuli Hawker Center in Sambaliung District of Berau's Regency

Amrullah¹, Hansen², Reni Suhelmi³

^{1,2}Program Studi Kesehatan Lingkungan, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Indonesia

Email: amrulsegah9@gmail.com

INTISARI

Sentra Jajanan Pedagang Kaki Lima adalah salah satu tempat di mana sanitasi dan kebersihan sangat penting, terutama di tempat-tempat yang ramai. Salah satu hal yang sangat fundamental untuk menjaga keamanan dan kualitas produk olahan makanan adalah kebersihan individu saat mengolah makanan. Untuk menjaga mutu dan keamanan hasil olahan pangan, penyajian makanan yang baik dan benar sangat penting. Anjuran hidup dan makanan sehat terus digalakkan meskipun tidak dipungkiri jika terdapat determinan berkontribusi pada penerapannya di masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui determinan penjamah makanan menerapkan higiene sanitasi makanan di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung Kabupaten Berau. Riset ini memakai metode kuantitatif dengan pendekatan Cross Sectional. Populasi pada penelitian ini adalah masyarakat yang berjualan di sentra jajanan PKL Basuli dengan sampel berjumlah 90 responden dengan teknik pengambilan sampel menggunakan *accidental sampling*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa variabel pengetahuan (p value 0,001), sikap (0,002) serta tindakan (0,000) memiliki hubungan signifikan dan positif terhadap penerapan higiene sanitasi makanan dan minuman di Sentra Jajanan PKL Basuli (p value > 0,05). Dengan mengoptimalkan kebersihan tentunya mampu meminimalisir keracunan makanan. Perlu diadakannya pengawasan dan penyuluhan oleh instansi gisi dari pihak Rumah Sakit maupun Puskesmas yang ada di wilayah Sambaliung terkait pentingnya higiene sanitasi makanan dan minuman sehingga memenuhi syarat kesehatan.

Kata Kunci : Pengetahuan, Sikap, Tindakan, Hygiene Sanitasi

ABSTRACT

The Sentra Jajanan of Street Vendor is one of the places where sanitation and cleanliness are very important, especially in public places. One of the think that is fundamental to maintaining the safety and quality of processed food product is personal hygiene when processing food. To maintain the quality and safety of processed food, good and correct food presentations is also very important. The recommendation of healthy living and food continues to be encouraged although it is undeniable that there are determinants contribute to application in society. This study aims to analyze the determinants of food handlers' applying food hygiene sanitation at the Sentra Jajanan PKL Basuli, Sambaliung District, Berau Regency. The method of research is using the quantitative with a cross-sectional approach. The population in this study was people who sold at the Sentra Jajanan PKL Basuli with the sample of 93 respondents with sampling techniques by using the accidental sampling. The results of this study showed the variables of knowledge (p value = 0.001), attitudes (p value = 0.002) and actions (p value = 0.000) have a significant and positive relationship in the application of food and beverage hygiene sanitation at the Sentra Jajanan PKL Basuli (p value > 0.05). By optimizing hygiene, of course it is able to minimize food poisoning. It is necessary to hold supervision and counseling by nutrition agencies from hospitals and puskesmas in the Sambaliung area regarding the impotence of food and beverage hygiene sanitation so that they meet health requirements.

Keywords: Knowledge, Attitudes, Actions, Hygiene Sanitation

Pendahuluan

Hygiene dan sanitasi makanan bisa diartikan sebagai upaya dalam pengendalian faktor makanan, lokasi, perlengkapan serta individu memungkinkan timbulnya gangguan kesehatan. Kedua istilah ini apabila dikaji dari aspek ilmu kesehatan lingkungan mempunyai arti berbeda, namun mempunyai tujuan yang sama yaitu terhindarnya seseorang dari segala bentuk gangguan kesehatan. Usaha sanitasi dalam implementasinya lebih menekankan kepada faktor-faktor kondisi dari lingkungan individu itu sendiri, sedangkan *hygiene* mengutamakan usaha seseorang menjaga kebersihan (Zheng et al., 2020).

Banyak makanan yang beredar di Indonesia masih terkontaminasi bakteri, toksin maupun bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan manusia. Di Indonesia, tren keamanan produk pangan ini sudah meningkat (Lestari, 2020). Beberapa tahun terakhir kesadaran akan keamanan pangan telah meningkat di kalangan masyarakat dan para pelaku usaha. Namun, pemerintah dan pelaku usaha harus segera menangani beberapa permasalahan ini. Salah satu masalah harus segera ditangani adalah pencemaran pangan di tingkat UMKM. Hal ini dikarenakan kurangnya pemanfaatan sumber daya manusia dan teknologi yang terlatih dalam pengelolaan produk makanan (Suryana, 2014).

Dalam upaya mengatasi permasalahan yang sering ditemukan di tengah masyarakat, dibutuhkan intervensi keamanan pangan, baik yang berasal dari pemerintah maupun instansi berwenang. Adanya keracunan ini dapat juga diakibatkan oleh mikroba parasit, virus, bakteri ataupun racun yang masuk ke dalam tubuh seseorang melalui makanan yang telah dikonsumsi. Salah satu jenis penyakit bawaan ialah infeksi (keracunan) disebabkan mikroorganisme hidup yang mengkontaminasi makanan (Jiastuti, 2018).

Beberapa peristiwa dari keracunan makanan pernah terjadi di Indonesia, diantaranya kejadian KLB (Kejadian Luar Biasa) keracunan makanan di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Wonosobo pada Tahun 2019. Sebanyak 21 warga yang mengalami keracunan makanan setelah mengkonsumsi sebuah makanan catering pada acara *Kartini's Day*. Warga mengalami sakit dengan gejala mual, panas, sakit perut, pusing serta diare (Nugrahaeni & Pertiwi, 2020). Kasus keracunan makanan lainnya pernah terjadi di Desa Kepek, Wonosari, Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sekitar 79 warga yang mengalami keracunan setelah mengkonsumsi nasi kotak yang berisi nasi, gulai kambing, oseng-oseng sosis, acara, kerupuk, roti sserta jeruk dalam kotak yang berbeda di acara aqiqah. Gejala utama yang dirasakan oleh warga ialah diare, nyeri perut, mual dan juga pusing (Rokhmayanti & Heryantoro, 2017).

Kasus keracunan makanan pernah terjadi di beberapa tempat, diantaranya ialah Puluhan guru di Pondok Pesantren Kuttab Al-Fatih di Kelurahan Delima, Kecamatan Bina Widya, Kota Pekanbaru, Riau pada Maret 2021 setelah menyantap makanan akikah. Kasus lainnya terjadi di Jombang, puluhan pekerja di pabrik sepatu diduga terkena keracunan makanan massal dari pabrik tempat mereka bekerja pada bulan Maret 2021. Usai menyantap makanan, mereka mengeluh mual dan diare. Sekitar 30 orang dibawa ke rumah sakit untuk penanganan darurat. Pabrik memesan makanan buka puasa untuk para karyawan kepada pemilik warung di depan pabrik (Rhomadhoni et al., 2018).

Merujuk Data Dinas Kesehatan Kabupaten Berau KLB kasus keracunan makanan tahun 2021 di Kampung Pantai Harapan akibat mengkonsumsi makanan pada sebuah acara keagamaan dengan jumlah korban sebanyak 12 tamu undangan, 6 laki-laki dan 6 perempuan. Hasil pemantauan terhadap kasus keracunan disebabkan bungkusan makanan (Nasi Kotak) berupa nasi beserta lauk pauknya. Berdasarkan keterangan dari para korban, setelah hidangan makanan yang disediakan di konsumsi, para tamu undangan banyak mengalami muntah-muntah, Tidak lama setelah kejadian, korban segera dibawa ke Puskesmas terdekat guna memperoleh pertolongan medis.

Kasus terbaru lainnya adalah 3 orang anak buah kapal LCT keracunan setelah mengkonsumsi kerang laut pada 12 Juni 2022. Satu kru Kapal LCT Daya Berguna Lima meninggal akibat keracunan kerang laut, dua kru lainnya segera dievakuasi ke Tanjung Redeb untuk dikirim ke rumah mereka di Madiun, Jawa Timur; serta dua kru lainnya saat ini dirawat di Rumah Sakit Abdul Rivai Tanjung Redeb. Peristiwa tragis itu bermula saat salah satu kru mencari kerang laut di pantai Pulau Maratua saat kapal mereka tumpangi bersandar. Tiga kru menyantap makanan setelah dimasak, sementara tujuh kru lainnya sibuk bekerja. Namun, kerang laut yang dianggap aman itu

sebenarnya beracun, menyebabkan sesak napas pada tiga kru, akhirnya mengakibatkan kematian salah satu kru.

Penelitian mengenai pengetahuan, sikap dan tindakan *hygiene* sanitasi makanan diperkuat oleh riset dari (Augustin, 2015) menyatakan jika tingkat pengetahuan, sikap dan juga tindakan para penjual makanan terkait keamanan jualannya masih dalam kategori kurang, yaitu 17,65%. Di sisi lain, hanya 64% mengetahui tidak diperbolehkan penggunaan pewarna pangan yang secara berlebihan, larangan penggunaan borax dan formalin diketahui sebanyak 52% pedagang saja. Selain itu, penerapan sanitasi higienis dalam kriteria baik dengan persentase yaitu 58,82%. Akan tetapi, tidak selalu sejalan terhadap ke higienisan dari lokasi penjualan makanan. Sesuai hasil riset (Marwanto et al., 2021) menyatakan jika 100% pedagang tidak memperhatikan kebersihan lokasi jualannya, hanya 67% saja yang mencukupi persyaratan, 50% pedagang menyajikan makanan sesuai syarat dan penjual yang memahami sanitasi higienis, yakni 67% ber kriteria cukup baik.

Apabila dilihat aspek sisi tempat usaha, lokasi pengelolaan jajanan yang baik diharuskan jauh dari berbagai sumber-sumber penyakit misalnya tempat pengolahan limbah, lokasi pembuangan sampah pemotongan hewan, jalanan yang ramai dan lain sebagainya. Bagi pembeli, diharuskan selalu untuk menjaga kebersihan dan tidak menderita penyakit menular. Penjual harus menyajikan makanan yang berasal dari bahan-bahan yang berkualitas dan juga masih segar sehingga terjaga mutunya.

Pedagang Kaki Lima (PKL) Basuli berlokasi di sepanjang tepian Sambaliung dan terdapat 117 pelaku UMKM atau PKL. Namun, yang aktif hanya 90 UMKM. Adapun jumlah pedagang yang sudah mengikuti pelatihan *higiene* sanitasi makanan dan minuman dengan total 67 pelaku UMKM. Sentra jajanan PKL Basuli mulai beroperasi pukul 17:00 WITA sampai dengan 04:00 WITA. Makanan dan minuman yang di jajakan di lokasi perlu pengolahan dengan tepat supaya para pembeli dapat merasakan manfaatnya. Mengonsumsi makanan yang layak dan higienis bisa menghindarkan diri dari penyakit dan berbagai bakteri berbahaya lainnya. Oleh karena itu, untuk menjaga kesehatan konsumen, sanitasi makanan harus diterapkan.

Metode

Peneliti menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan Cross Sectional dalam rangka menganalisis variabel dependent dan independent sekaligus (Notoatmodjo, 2012). Seluruh pedagang yang aktif berjualan di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung dijadikan populasi didalam studi ini. Penentuan jumlah sampel pada riset ini memakai metode *Total Population Sampling*, yang mana semua anggota populasi yang akan dijadikan sampel pada riset ini berjumlah 90 orang pedagang makanan yang aktif berjualan.

Sumber data primer riset ini bersumber dari wawancara, kuisioner serta observasi, sedangkan data sekunder bersumber dari majalah, buku, artikel jurnal, koran dan sejenisnya terkait topik kajian. Prosedur pengumpulan data melalui kuisioner untuk mengukur pengetahuan dan sikap, sedangkan wawancara dalam rangka untuk menilai tindakan dari penjamah makanan jajanan tentang *hygiene* sanitasi makanan dan minuman. Di antara langkah-langkah pada proses pengolahan data ialah *editing*, *coding*, *entry data*, serta *cleaning*. Uji chi-square dengan tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$) dan analisis univariat dan bivariat digunakan untuk menganalisis data.

Hasil dan Pembahasan

Karakteristik Responden

Karakteristik responden bisa dilihat pada tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Frekuensi	Persentase (%)
Usia		
≤ 20	11	12,22
21-30	25	27,77
31-40	28	31,11
41-50	16	17,77
≥ 51	10	11,13
Total	90	100
Jenis Kelamin		
Laki-laki	37	41,11
Perempuan	53	58,89
Total	90	100
Pendidikan		
SD	14	15,55
SMP	25	27,77
SMA	33	36,66
Perguruan Tinggi	18	20,02
Total	90	100
Lama Bekerja		
Baru (<6 Tahun)	25	27,77
Sedang (6-10 Tahun)	30	33,33
Lama (>10 Tahun)	35	38,90
Total	90	100

Sumber : Data Primer 2022

Berdasarkan tabel 1, diketahui jika mayoritas responden berusia 31-40 tahun, yakni berjumlah 28 orang (31,11%) sedangkan responden terkecil ialah yang berusia lebih dari 50 tahun sebanyak 10 orang (11,13%) dari total 90 responden. Responden pada riset ini paling banyak berjenis kelamin perempuan dengan jumlah 53 orang (58,89%), sedangkan laki-laki sebanyak 37 orang (41,11%). Jika dilihat aspek pendidikan, mayoritas responden berpendidikan Sekolah Menengah Pertama sebanyak 33 orang (35,48%) dan paling sedikit adalah lulusan Sarjana (Perguruan Tinggi) berjumlah 12 orang (13,35%). Pada aspek lama bekerja mayoritas responden ialah dengan masa kerja lama, yakni sebanyak 35 orang (38,90%) dan paling sedikit adalah dengan masa kerja baru sebanyak 25 orang (27,77%).

Tabel 2. Hasil Uji Bivariat Hubungan Antara Pengetahuan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

Pengetahu an	Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi						95 % CI	P-Value
	Tidak Baik		Baik		Total			
	n	%	n	%	n	%		
Tinggi	9	14,28	54	85,72	63	100	2,7	(2,51-11,3)
Rendah	18	66,66	9	33,34	27	100	0,001	

Sumber : Data Primer 2022

Berdasarkan tabel 2, diperoleh hasil proporsi penerapan *higiene* sanitasi makanan lebih banyak di responden dengan kelompok pengetahuan tinggi (85,72%) apabila dibandingkan dengan responden memiliki pengetahuan rendah. Hasil uji statistik diperoleh $p = 0,001$, artinya ialah terdapat hubungan antara pengetahuan dengan penerapan *higiene* sanitasi makanan minuman di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung (95% CI = 2,51-11,3).

Berdasarkan hasil uji *Chi Square*, diperoleh p -value lebih besar dibandingkan dengan alpha (0,05) dan H_0 ditolak dengan tingkat kepercayaan sebesar 95%. Disimpulkan jika pengetahuan berpengaruh signifikan terhadap penerapan *higiene* sanitasi makanan dan minuman. Penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan tinggi 2,7 kali memilih menerapkan *higiene* sanitasi makanan jika dibandingkan dengan penjamah makanan yang berpengetahuan rendah.

Tabel 3. Hasil Uji Bivariat Hubungan Antara Sikap Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

Sikap	Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi						95% CI	P-Value
	Tidak Baik		Baik		Total			
	n	%	n	%	n	%		
Positif	7	9,45	67	90,55	74	100	1,6	(2,2-9,3)
Negatif	5	31,25	11	68,75	16	100	0,002	

Sumber : Data Primer 2022

Merujuk tabel 3, diperoleh jika hasil proporsi penerapan *higiene* sanitasi makanan dan minuman lebih banyak terdapat pada responden dengan sikap positif (90,55%) apabila dibandingkan penjamah makanan yang mempunyai sikap negatif. Hasil uji statistik diperoleh $p = 0,002$, artinya ialah terdapat hubungan antara sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung (95% CI = 2,2-9,3).

Berdasarkan uji statistik, diperoleh p -value 0,002 lebih kecil dari alpha (0,05) serta H_0 ditolak untuk hubungan variabel sikap dengan penerapan sanitasi makanan. Dapat Disimpulkan bahwa sikap berpengaruh signifikan terhadap penerapan *higiene* sanitasi makanan. Dengan tingkat kepercayaan sebesar 95%, bagi penjamah makanan mempunyai sikap positif 1,7 kali lebih memilih menerapkan *higiene* sanitasi makanan dan minuman dari pada penjamah makanan yang mempunyai sikap negatif di Sentra Jajanan PKL Basuli.

Tabel 4. Hasil Uji Bivariat Hubungan Antara Tindakan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

Tindakan	Penerapan Sanitasi		<i>Hygiene</i>		Total	95% CI	P-Value
	Tidak Baik		Baik				
	n	%	n	%			
Baik	6	8,82	62	91,18	68	100	15,3 (2,1-5,4)
Tidak	14	63,63	8	36,37	22	100	0,000

Sumber : Data Primer 2022

Merujuk tabel 4, diperoleh proporsi penerapan *higiene* sanitasi makanan lebih banyak terdapat di tindakan kategori baik (91,18%) jika dibandingkan penjamah makanan yang memiliki tindakan tidak baik.

Hasil uji statistik didapatkan *p-value* 0,000, sehingga *p-value* lebih kecil dari pada alpha (0,05) dan H_0 ditolak. Maka, disimpulkan bahwa tindakan pada riset ini berpengaruh positif dan juga signifikan terhadap penerapan *higiene* sanitasi makanan (95% CI = 2,1-5,4). Dengan tingkat kepercayaan sebesar 95%, penjamah makanan yang memiliki tindakan baik 15,3 kali lebih menerapkan *higiene* sanitasi makanan dari pada penjamah makanan yang tidak mempunyai tindakan baik di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.

Hubungan Antara Pengetahuan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan

Hubungan pengetahuan dengan penerapan *higiene* sanitasi makanan minuman berdasarkan uji *Chi Square* didapatkan nilai *p-value* sebesar 0,001, sehingga *p-value* lebih besar dari alpha (0,05) dan H_0 diterima. Hal ini berarti, variabel pengetahuan berpengaruh terhadap penerapan *higiene* sanitasi makanan. Hal ini karena pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan mendorong untuk bertindak seperti apa yang diketahuinya sehingga makanan maupun minuman yang disajikan mampu dinikmati dengan standar kesehatan.

Pengetahuan sangat dibutuhkan dan kaitannya dengan kebersihan diri serta hidup sehat bagi tiap-tiap individu agar mereka dapat mempertahankan kebiasaan hidup yang sehat dan bisa menciptakan kesejahteraan juga kesehatan optimal. Debu, sisa makanan serta tanah merupakan sumber penularan mikroba dan spora, ruang pengolahan makanan harus tetap bersih dan didesinfeksi. Berdasarkan pendapat (Nursalam, 2001), penjamah makanan yang lebih berpendidikan akan memperoleh banyak informasi dan pengetahuan dari pada penjamah makanan yang kurang berpendidikan. Penjamah makanan dengan tingkat pendidikan lebih tinggi memiliki pengetahuan lebih baik jika dibandingkan penjamah makanan dengan tingkat pendidikan lebih rendah. Sehingga penerimaan informasi akan berdampak pada pengetahuan penjamah makanan. Meskipun seseorang tidak cukup pendidikan, tetapi mereka dapat meningkatkan pengetahuan mereka jika mereka mendapat informasi bermanfaat dari berbagai sumber, seperti radio, televisi, serta surat kabar.

Mayoritas responden memiliki pendidikan (SMA/ sederajat) dan mengetahui informasi seperti pengalaman hidup, interaksi sehari-hari, maupun informasi media massa, sangat mungkin penjamah makanan dan minuman memiliki pengetahuan yang tinggi. Derajat kebersihan suatu usaha bergantung pada perilaku higienis yang ditunjukkan penjamah makanan, pendidikan disertai pelatihan *higiene* sanitasi makanan sangat penting. Pelatihan terkait dengan *higiene* sanitasi makanan dibuktikan oleh riset (Herningtyas & Afifah, 2017) menyatakan bahwa setelah pelatihan dan pendampingan, semua aspek keahlian *higiene* makanan telah meningkat, termasuk kebersihan diri, peralatan, penyajian, dan sarana.

Adapun penelitian yang sejalan dengan riset ini ialah yang dilakukan oleh (Husaini et al., 2022) menunjukkan jika terdapat suatu hubungan antara pengetahuan dengan penerapan *higiene*

sanitasi makanan yang mana 84,8% responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik. Penelitian sejalan lainnya ialah yang telah dilakukan (Madrhdhatillah, 2019) bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan (*p-value* 0,000).

Pengetahuan adalah komponen yang sangat penting merubah perilaku. Pengetahuan mencakup segala sesuatu diketahui manusia tentang suatu hal, termasuk ilmu kebersihan, yang didasarkan pada informasi yang telah ada. Pengalaman memberikan pengetahuan yang diperlukan sebelum melakukan perbuatan secara sadar. Tingkat pendidikan dan informasi yang diterima akan dapat memengaruhi pengetahuan yang buruk terkait penerapan sanitasi makanan. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, makin banyak pengetahuannya, begitu pun sebaliknya (Mukono, 2008). Berdasarkan hasil analisis, penjamah makanan yang bisa memahami bagaimana menerapkan *hygiene* sanitasi makanan tinggi cenderung melakukannya dengan baik, sementara penjamah makanan yang mempunyai pemahaman rendah cenderung melakukannya dengan kurang baik. Penjamah makanan yang tahu bagaimana menerapkan *hygiene* sanitasi makanan tinggi akan memiliki kemampuan menerapkan kemampuan ini pada aspek pengaturan yang lebih terjamin.

Hubungan antara Sikap Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sikap mempunyai hubungan positif dan juga signifikan terhadap penerapan *hygiene* sanitasi makanan bagi penjamah makanan di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung ditunjukkan melalui uji *Chi Square* dan didapatkan nilai *p-value* sebesar 0,002. Hal ini berdasarkan hasil rsiyet dari (Hartini, 2022) dimana sikap memiliki hubungan signifikan dengan praktik *hygiene* sanitasi makanan pada PT. Ryan Katering Jakarta.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Rahmayani, 2018) bahwa ada hubungan positif dan juga signifikan antara sikap dengan *hygiene* sanitasi pedagang makanan jajanan pinggir jalan di Sekolah Dasar 20 dan 24 Banda Aceh dengan $p = 0,041$. Penelitian yang dilakukan oleh (Pitri et al., 2020) bahwa terdapat hubungan bermakna di antara sikap dengan praktik *hygiene* penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang dengan perolehan *p-value* 0,032.

Sudut pandang individu tentang penerapan *hygiene* sanitasi makanan ialah perasaan, keyakinan dan kecenderungan bertindak didalam pengolahan makanan dengan memperhatikan aspek kesehatan, kandungan gizi maupun keamanan pangan agar makanan dapat dikonsumsi dengan aman. Hasil analisis menunjukkan sikap penjamah makanan positif, tindakan mereka juga akan baik. Begitupun sebaliknya, apabila penjamah makanan sikapnya negatif, implementasi *hygiene* makanan akan cenderung kurang baik. Salah satu cara agar penjamah makanan selalu bersikap positif dalam mengelola makanan adalah dengan mengubah kebiasaan mereka, seperti mengikuti pelatihan dan penyuluhan tentang penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Memiliki sikap positif terhadap kebiasaan dikombinasikan dengan kesadaran tentang penerapan *hygiene* sanitasi makanan akan memungkinkan penjamah makanan melakukan tindakan yang baik dalam menerapkan *hygiene* sanitasi makanan. Sehingga, Sentra Jajanan PKL Basuli di Kecamatan Sambaliung aman dari pencemaran makanan.

Hubungan Antara Tindakan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

Hasil riset ini menunjukkan bahwa tindakan penjamah makanan memiliki hubungan positif dan juga signifikan terhadap penerapan *hygiene* sanitasi makanan dengan *p-value* sebesar 0,000. Hal ini menunjukkan bahwa sikap tidak otomatis terwujud pada suatu tindakan (*overt behaviour*). Agar dapat mewujudkan sikap menjadi sebuah tindakan nyata diperlukan fasilitas dan juga faktor pendukung dari pihak lain. Studi ini mendukung riset sebelumnya yang dilakukan (Mantiri et al., 2019), menunjukkan bahwa ada korelasi positif dan signifikan antara tindakan dengan personal *hygiene* pelaku jajanan makanan di seputar pasar jajan kota Kotamobagu. Seberapa baik kebersihan karyawan sangat erat kaitannya dengan penjamah makanan. Pada orang dewasa, suatu tindakan baru dimulai melalui domain kognitif, yang berarti subjek mengetahui stimulus sebagai materi atau objek di luarnya. Pada akhirnya, rangsangan merupakan objek yang telah diketahui dan disadari sepenuhnya, menyebabkan respons yang lebih lanjut, yaitu tindakan (*practice*).

Peneliti menyimpulkan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki tindakan mendukung penerapan dari *higiene*. Sebagai seorang penjamah makanan terkait langsung atas makanan, proses menyajikan/mengambil makanan diharapkan untuk mempertahankan terus memakai pakaian pekerja (celemek) di saat bekerja. Untuk menghindari kontaminasi makanan dengan kuman penyakit, kuku harus dipotong pendek. Dalam rangka untuk mencegah penularan penyakit disebabkan tenaga penjamah, diperlukan pembinaan dan pengawasan dan pembinaan yang baik.

Kesimpulan

Berlandaskan hasil analisis, pengetahuan responden mempunyai wawasan tinggi sebanyak 63 orang (70%). Gambaran sikap paling banyak ialah memiliki sikap positif dengan jumlah 74 orang (82,22%). Gambaran tindakan diketahui 68 orang (75,55%) mempunyai tindakan yang baik terkait penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman. Terdapat hubungan signifikan dan juga positif antara pengetahuan (*p-value* 0,001), sikap (*p-value* 0,002) serta tindakan (*p-value* 0,000) pada aspek penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.

Daftar Pustaka

- Augustin, E. (2015). Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kota Madya Jakarta Timur. *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah.
- Hartini, S. (2022). Hubungan Sikap Penjamah Makanan dan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Praktik Hygiene Sanitasi. *NUTRIZIONE: Nutrition Research and Development Journal*, 02(02), 16–26.
- Herningtyas, R., & Afifah, C. A. (2017). Pelatihan Higiene Sanitasi Dalam Rangka Untuk Meningkatkan Pengetahuan Penjamah Makanan Warung Kopi Di Kawasan Kampus UNESA Lidah Wetan Surabaya. *Jurnal Boga*, 5(3), 125–133.
- Husaini, N. A., Mariani, & Artanti, G. (2022). Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Pengetahuan Sanitasi Higiene Di Kawasan Kuliner Taman Jajan. *Socio Akademika*, 8(1), 7–15.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di RSUD dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. e-journal.unair.ac.id/
- Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.22212/aspirasi.v11i1.1523>
- Madrhdhatillah, M. (2019). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Hygiene Penjamah Makanan Di Kantin SDN Se Kecamatan Kampar. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(1), 68–79.
- Mantiri, H. K., Malonda, N. S. H., & Rattu, A. J. M. (2019). Hubungan Sikap, Pengetahuan, dan Tindakan Hygiene Pelaku Jajanan Makanan Di Seputaran Pasar Jajan Kota Kotamobagu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(7), 1–8.
- Marwanto, A., Mualim, & Jubaidi. (2021). Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) Di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Tahun 2021. *Jurnal Mitra Rafflesia*, 13(2), 1–7.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nugrahaeni, A., & Pertiwi, J. (2020). Studi Case Report: Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan Di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo. *JIKeMB: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.32585/jikemb.v2i1.810>

- Pitri, R. H., Sugiarto, & Husaini, A. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), 732–741.
- Rahmayani. (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172–178. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Rhomadhoni, M. N., Firdausi, N. J., & Herdiani, N. (2018). Tren Kejadian Keracunan Makanan Diberbagai Wilayah Di Indonesia Tahun 2014 dan 2015. *MTPH: Medical Technology and Public Health Journal*, 2(1), 51–65. <https://doi.org/10.33086/mtpjh.v2i1.767>
- Rokhmayanti, & Heryantoro, L. (2017). Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan Di Kabupaten Gunung Kidul Daerah Istimewa Yogyakarta. *Formil KesMas*, 2(2), 17–28.
- Suryana, A. (2014). Menuju Ketahanan Pangan Indonesia Berkelanjutan 2025: Tantangan dan Penanganannya. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 32(2), 123–135.
- Zheng, Z., Peng, F., Xu, B., Zhao, J., Liu, H., & Peng, J. (2020). Risk Factors of Critical & Mortal COVID-19 Cases: A Systematic Literature Review and Meta-Analysis. *Journal of Infection*, 81(January), 16–25.

NASPUB: AMRULLAH : Analisis
Pengetahuan, Sikap dan
Tindakan Penjamah Makanan
Terhadap Higiene Sanitasi
Makanan Minuman Di Sentra
Jajanan PKL Basuli

by Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Submission date: 22-Jan-2024 10:33AM (UTC+0800)

Submission ID: 2191206344

File name: Artikel_Jurnal_Amrullah.docx (80.3K)

Word count: 3289

Character count: 20887

NASPUB: AMRULLAH : Analisis Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Minuman Di Sentra Jajanan PKL Basuli

ORIGINALITY REPORT

19%

SIMILARITY INDEX

17%

INTERNET SOURCES

13%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.jurnal.uui.ac.id Internet Source	1%
2	www.ejurnalmalahayati.ac.id Internet Source	1%
3	eprints.walisongo.ac.id Internet Source	1%
4	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	1%
5	ejurnalmalahayati.ac.id Internet Source	1%
6	Hafiz Nuzil Akbar, Usi Lanita, Fajrina Hidayati. "Faktor - Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi pada Kantin Sekolah Dasar di Kota Sungai Penuh Tahun 2022", Jurnal Kesmas Jambi, 2023 Publication	1%
7	ejournal.lppmunidayan.ac.id	