

## HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HYGIENE SANITASI DENGAN PERILAKU PERSONAL HYGIENE PADA PENJAMAH MAKANAN KAKI LIMA DI KECAMATAN TAPOS KOTA DEPOK

Rara Maulidya Putri, Adhila Fayasari\*

Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi, Universitas Binawan, Indonesia

Korespondensi: E-mail: [adhila@binawan.ac.id](mailto:adhila@binawan.ac.id)

### ABSTRACT

**Background:** Hygiene is a disease prevention measure between individuals and the environment. Health problems that are closely related to the body is problem of hygiene and sanitation in food. This is because knowledge, attitudes and behavior play a very important role in food sanitation so that it can avoid contamination that occurs in food.

**Objectives:** to analyze the relationship between knowledge and attitudes of sanitation hygiene on personal hygiene behavior on street food handlers in the Tapos District, Depok City.

**Methods:** This study used cross-sectional design of street food handlers in Tapos, Depok City from Mei-June 2022. Inclusion criteria: food handlers aged 20-60 years, in good health, and willing to be subject. Knowledge and attitudes data were collected through questionnaires. Behaviour was measured using behaviour checklist and observation. Data were analysed using chi square test with p-value <0.05.

**Result:** Good personal hygiene behavior was about 84.2%, and bad personal hygiene was 15.8%. There were significant relationship between knowledge (p value <0,001, OR 14.4) and attitude of personal hygiene (p value 0.048; OR 1.93) with personal hygiene behaviour.

**Conclusion:** Knowledge and attitude of sanitation hygiene related to personal hygiene behavior of street food handlers.

**Keywords:** Attitude; Behavior; Hygiene sanitation; Knowledge; Personal Hygiene.

### ABSTRAK

**Latar belakang:** Personal hygiene merupakan suatu tindakan pencegahan penyakit terhadap seseorang dengan lingkungan tempat tinggal. Penjamah makanan kaki lima merupakan suatu upaya individual yang berjualan makanan ditempat keramaian seperti ditepi jalan, di rumah sakit, disekolah dan lain sebagainya. Masalah kesehatan yang erat bagi tubuh yaitu masalah kebersihan dan sanitasi pada makanan. Hal tersebut dikarenakan pengetahuan, sikap dan perilaku sangat berperan dalam sanitasi pada makanan sehingga dapat menghindari pencemaran yang terjadi pada makanan.

**Tujuan:** Untuk menganalisis hubungan pengetahuan dan sikap hygiene sanitasi terhadap perilaku personal hygiene pada penjamah makanan kaki lima di Wilayah Kecamatan Tapos Kota Depok.

**Metode:** Penelitian ini menggunakan desain cross sectional pada penjamah makanan kaki lima di wilayah Kecamatan Tapos pada bulan Mei-Juni 2022. Kriteria inklusi, Subjek berumur 20-60 tahun, bersedia menjadi subjek dalam kondisi sehat, subjek merupakan penjamah makanan kaki lima makanan tradisional. Penelitian ini menggunakan pertanyaan pengetahuan dan sikap hygiene sanitasi, serta pengamatan pada perilaku personal hygiene. Analisis data menggunakan analisa univariat dan bivariate dengan uji chi square dan p-value <0,05 dengan bantuan program aplikasi statistic dalam pengolahannya.

**Hasil:** Hasil analisis statistik menyatakan ada hubungan antara pengetahuan hygiene sanitasi terhadap perilaku personal hygiene (p<0,001), ada hubungan antara sikap hygiene sanitasi terhadap perilaku personal hygiene (p=0,048).

**Simpulan:** Ada hubungan antara pengetahuan hygiene sanitasi terhadap perilaku personal hygiene dan ada hubungan antara sikap hygiene sanitasi terhadap perilaku personal hygiene.

**Kata kunci:** Hygiene Sanitasi; Pengetahuan; Perilaku; Personal Hygiene; Sikap

### PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang memiliki kualitas pangan yang masih rendah. Hal ini berkaitan dengan penerapan hygiene dan sanitasi pada proses pengolahan oleh penjamah makanan.<sup>1</sup> Metode yang lebih dikenal dengan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB)

belum sepenuhnya diterapkan oleh industri yang bergerak di bidang pangan baik industri besar maupun kecil. Rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan CPPB meningkatkan risiko pangan terhadap Kesehatan.<sup>2</sup> Hal ini menyebabkan pangan yang dihasilkan berisiko menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare,

kecacingan atau keracunan makanan. Terdapat satu dari sepuluh orang di dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan maupun minuman yang tercemar, sehingga menyebabkan sebanyak 420 ribu kematian per tahunnya.<sup>3</sup> Menurut BPOM pada tahun 2019, masalah keracunan tertinggi disebabkan karena keracunan makanan sebanyak 474 masalah dan keracunan minuman sebanyak 819 masalah.<sup>4</sup> Di provinsi Jawa Barat pada tahun 2019 sebanyak 1.422 masalah terkait keamanan pangan terjadi pada laki-laki dan 955 masalah pada Perempuan.<sup>5</sup> Salah satu kota yang berada di Jawa Barat ialah Kota Depok yang mempunyai Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memadai sebesar 1.143 unit dan yang tidak memadai sebesar 1.209 unit.<sup>6</sup>

Penjamah makanan merupakan garda terdepan dalam proses pengolahan makanan hingga disajikan karena kualitas hygiene penjamah akan mempengaruhi kualitas keamanan pangan. *Hygiene* merupakan tindakan pencegahan penyakit seseorang dengan lingkungan tempat tinggal berada, sedangkan sanitasi merupakan upaya pencegahan untuk menghindari makanan dan minuman yang dapat mengganggu Kesehatan.<sup>7,8</sup> Masalah kesehatan yang erat bagi tubuh yaitu masalah kebersihan dan sanitasi pada makanan. Makanan tradisional merupakan makanan dan minuman yang memiliki cita rasa yang khas dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Jenis makanan tradisional yang digunakan dari bahan baku lokal dengan proses pembuatan yang lokal dan diproduksi oleh masyarakat local.<sup>7</sup> Makanan dan minuman tradisional yang diperjual belikan di tempat keramaian diantaranya ditepi jalan, disekolah, dipasar, dirumah sakit dan lain sebagainya merupakan definisi dari makanan kaki lima.<sup>8</sup> Jenis makanan tradisional yaitu seperti bakso, ketoprak, gado-gado, soto mie, sate ayam, soto ayam, bubur ayam, ketupat sayur.

Pada kasus Covid-19 khususnya di Indonesia, dapat berdampak di kehidupan seseorang.<sup>9</sup> Pada situasi pandemi Covid-19 mempengaruhi berbagai macam aspek dalam kehidupan.<sup>10</sup> Selain itu, pada kasus Covid-19 ini juga berdampak pada sejumlah usaha yang juga ikut melambat seperti usaha makanan. Berdasarkan hasil survey Badan Pusat Statistik, pelaku usaha industri akomodasi dan makan minum merupakan sektor utama yang terdampak dengan 92.47% penurunan pendapatan dibandingkan sebelum pandemi.<sup>11</sup> Pada masa pandemi virus Covid-19, penyediaan makanan yang aman dan sehat menjadi sangat penting. Oleh karena itu kegiatan jual beli makanan harus memperhatikan protokol kesehatan sebagai cara mencegah virus Covid-19 seperti mencuci tangan dengan benar, memakai *face shield* atau masker dan menjaga jarak antar pembeli.<sup>12</sup>

Hasil studi literatur oleh Permatasari *et al.*, sejalan dengan teori Lawrence Green bahwa pembentukan perilaku *hygiene* pada penjamah makanan dapat dibentuk dari 3 faktor yakni faktor predisposisi (sosiodemografi, pengetahuan, sikap dan keyakinan), faktor pendukung (akses sarana & prasarana), faktor pendorong (peraturan dan pengawasan).<sup>13</sup> Pendapatan penjamah makanan merupakan salah satu faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi perilaku personal hygiene sehingga adanya fasilitas sarana berdagang yang memenuhi syarat hygiene sanitasi tersebut.<sup>10</sup> Selain itu faktor yang dapat berpengaruh terhadap hygiene dan sanitasi terdiri dari faktor lingkungan, faktor infrastruktur (bangunan dan fasilitas) dan faktor pengetahuan penjamah makanan.<sup>14</sup>

Hygiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan hingga penyajian makanan.<sup>15</sup> Personal hygiene diperlukan baik orang sehat maupun pada orang sakit. Masalah kesehatan yang erat kaitannya dengan personal hygiene yaitu berupa kebersihan kulit rambut, kebersihan kuku tangan dan kaki, kebersihan kulit, kebersihan pakaian, kebersihan gigi dan mulut, dan perawatan tubuh secara keseluruhan. Pemeliharaan personal hygiene penjamah makanan yang baik merupakan kunci keberhasilan dalam mengolah makanan yang baik dan aman.<sup>16</sup>

Berdasarkan hasil penelitian Maywat *et al.*, (2019), menunjukkan bahwa ada hubungan yang relevan ( $p < 0,05$ ) antara pengetahuan hygiene dengan praktek hygiene pada pedagang makanan jajanan di sekitar Sekolah Dasar Kota Tasikmalaya.<sup>17</sup> Pada penelitian tersebut terdapat hubungan terkait pengetahuan hygiene seperti persyaratan hygiene penjamah, mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, persyaratan pakaian dan penampilan bekerja. Sedangkan terdapat hubungan terkait praktek hygiene seperti perilaku personal hygiene. Selain itu, pada hasil penelitian Kurnianih (2020), di Rumah Sakit Puri Cinere, menunjukkan bahwa ada hubungan yang relevan antara sikap hygiene sanitasi dengan perilaku hygiene sanitasi.<sup>18</sup> Pada hasil penelitian Ayuti *et al.*, (2018), menunjukkan bahwa ada hubungan yang relevan antara pengetahuan, sikap, perilaku dan standar personal *hygiene* penjamah makanan di RS Islam Cempaka Putih Jakarta.<sup>19</sup>

Penjamah makanan kaki lima merupakan suatu upaya individual yang berjualan makanan ditempat keramaian seperti ditepi jalan, di rumah sakit, disekolah dan lain sebagainya.<sup>20</sup> Penjamah Makanan Kaki Lima di wilayah Kota Depok terdapat lebih dari enam ribu pedagang makanan kaki lima.<sup>21</sup>

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan pada tanggal 9 Juni 2022 di Kecamatan Tapos Kota Depok merupakan wilayah yang terdapat delapan ratus enam puluh tiga pedagang makanan kaki lima. Hal tersebut disebabkan karena daerah ini padat penduduk sebanyak 240.147 yang membeli makanan di luar.<sup>22</sup> Selain itu, adanya kontaminasi *escherichia coli* pada jajanan di daerah Kecamatan Tapos Depok tahun 2012.<sup>23</sup> Berdasarkan uraian diatas bahwa peneliti ingin menganalisis terkait Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap Hygiene Sanitasi terhadap Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan Kaki Lima di Wilayah Kecamatan Tapos Kota Depok. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap hygiene sanitasi terhadap perilaku *personal hygiene* pada penjamah makanan kaki lima di Wilayah Kecamatan Tapos Kota Depok.

## METODE

Penelitian ini penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Pada penjamah makanan kaki lima di wilayah Kecamatan Tapos Kota Depok, Jawa Barat pada bulan Mei- Juni 2022. Kriteria inklusi subjek pada penelitian ini adalah penjamah makanan kaki lima yang berjualan di wilayah Kecamatan Tapos Kota Depok, berumur 20-60 tahun, berkenan menjadi subjek penelitian dan menjual produk makanan kaki lima tradisional. Kriteria eksklusinya adalah penjamah yang berjualan selain makanan, dan penjamah makanan yang berjualan di kios atau ruko. Teknik *sampling* dalam penelitian ini menggunakan *purposive sampling* didapatkan 273 subjek. Penelitian ini sudah disetujui oleh Komisi Etik penelitian Kesehatan Universitas Muhammadiyah Jakarta dengan nomor 10.485.B/KEPEK-FKMUMJ/V/2022.

Data penelitian ini terdiri dari data karakteristik, pengetahuan hygiene sanitasi, sikap hygiene sanitasi dan perilaku personal hygiene. Data pengetahuan dan sikap diukur dengan menggunakan kuesioner. Sedangkan data perilaku dikur menggunakan lembar observasi. Kuesioner pengetahuan terdiri dari kuesioner pengetahuan terdiri dari 13 item yaitu manfaat hygiene sanitasi, dampak hygiene hygiene sanitasi dan fasilitas sarana hygiene sanitasi. Nilai 1 didapatkan untuk jawaban yang benar dan nilai 0 didapatkan untuk jawaban yang salah. Kategori pengetahuan baik jika  $\geq$ mean dan pengetahuan kurang baik jika  $<$ mean. Kuesioner pengetahuan menggunakan kuesioner dimodifikasi dari penelitian<sup>(24)</sup> dengan nilai validitas baik ( $p < 0,05$ ) dan reliabilitas dengan cronbach alpha 0,70

Kuesioner sikap dibuat dalam bentuk skala likert dengan 11 item yang bertujuan untuk menilai respon dari subjek terkait sikap hygiene sanitasi. Pada kuesioner sikap dengan 11 item yaitu terdiri dari fasilitas sarana hygiene sanitasi dan personal hygiene. Untuk skala likert menggunakan opsi jawaban yaitu: sangat setuju, setuju, tidak setuju dan sangat tidak setuju. Untuk kuesioner dengan jawaban positif diberikan skor sangat setuju= 4 setuju= 3, tidak setuju= 2, sangat tidak setuju= 1. Untuk kuesioner dengan jawaban negative diberikan skor sangat setuju= 1, setuju= 2, tidak setuju= 3, sangat tidak setuju= 4. Total skor dalam skala ini 44 apabila responden menjawab dengan positif. Kuesioner sikap menggunakan dimodifikasi dari<sup>(17)</sup> dengan validitas baik ( $p < 0,05$ ) dan reliabilitas cronbach alpha 0,87.

Lembar observasi perilaku berisi 11 item yang diisi berdasarkan observasi peneliti terhadap perilaku subjek. Pada lembar observasi perilaku yang berisi 11 item yaitu terdiri dari personal hygiene dan sanitasi. Jawaban (ya) diberikan nilai 1 dan Jawaban (tidak) diberikan nilai 0. Lembar observasi untuk variable perilaku menggunakan kuesioner dimodifikasi dari<sup>(17)</sup> penelitian ini menggunakan pertanyaan pengetahuan dan sikap hygiene sanitasi, serta lembar observasi perilaku personal hygiene. Analisis data menggunakan analisa univariat dan bivariate dengan uji Chi-square dan p-value  $< 0,05$  dengan bantuan program aplikasi statistic dalam pengolahannya.

## HASIL

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan 273 subjek penjamah makanan yang tersebar di 7 keluarahan di kecamatan Tapos, Kota Depok. Sebagian besar subjek berjenis kelamin laki-laki sebesar 250 subjek (91,6%) dan sebagian besar subjek berusia 30-40 tahun sebesar 82 subjek (30%). Pendidikan terakhir subjek menunjukkan sebagian besar berpendidikan SD yaitu sebesar 115 subjek (42,1%) (Tabel 1).

Berdasarkan hasil data produk jualan, sebagian besar subjek yang berjualan berjenis daging dan olahannya (29,3%), diikuti oleh jenis sayur (21,6%), jenis nasi (19,0%) dan sisanya berjenis bubur, soto ataupun mie. Sebagian besar sudah berjualan di wilayah kecamatan Tapos selama kurang lebih 1-10 tahun sebesar 177 subjek (64,8%), adapun yang menyebutkan sudah lebih dari 30 tahun. Sebagian besar sebanyak 269 subjek (98,5%) yang tidak pernah mendapatkan workshop/pelatihan tentang hygiene. Pada ketersediaan fasilitas pendukung makanan didapatkan hasil fasilitas lengkap sebesar 225 subjek (82,4%) dan fasilitas kurang baik sebesar 48 subjek (17,6%).

**Tabel 1. Distribusi Karakteristik Subjek**

Variabel	n	%
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-laki	250	91,6
Perempuan	23	8,4
<b>Usia</b>		
20 – 30 Tahun	72	26,4
31 – 40 Tahun	82	30
41 – 50 Tahun	78	28,6
51 – 60 Tahun	41	15
<b>Pendidikan Terakhir</b>		
SD	115	42,1
SMP	84	30,8
SMA	74	27,1
<b>Produk Jualan</b>		
Jenis Bubur	42	15,4
Jenis Nasi	52	19,0
Jenis Soto	12	4,4
Jenis Mie	28	10,3
Jenis Daging dan olahannya	80	29,3
Jenis Sayur	59	21,6
<b>Lama berjualan</b>		
< 1 Tahun	21	7,7
1 – 10 Tahun	177	64,8
11 – 20 Tahun	47	17,2
21 – 30 Tahun	22	8,1
31 – 40 Tahun	6	2,2
<b>Pernah mendapatkan pelatihan</b>		
Pernah	4	1,5
Tidak pernah	269	98,5
<b>Ketersediaan fasilitas pendukung</b>		
Lengkap	225	82,4
Kurang lengkap	48	17,6

**Tabel 2. Distribusi Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan**

Variabel	n	%
<b>Pengetahuan Hygiene Sanitasi</b>		
Baik	216	79,1
Kurang Baik	57	20,9
<b>Sikap Hygiene Sanitasi</b>		
Baik	164	60,1
Kurang Baik	109	39,99
<b>Perilaku Personal Hygiene</b>		
Baik	230	84,2
Kurang Baik	43	15,8

Tabel 2 menunjukkan hasil pengetahuan baik sebesar 216 subjek (79,1%) dan pengetahuan kurang baik sebesar 57 subjek (20,9%). Pada data sikap didapatkan hasil sikap baik sebesar 164 subjek (60,1%) dan sikap kurang baik sebesar 57 subjek (20,9%). Pada data perilaku didapatkan hasil perilaku baik sebesar 230 subjek (84,2%) dan perilaku kurang baik sebesar 43 subjek (15,8%).

**Tabel 3. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Hygiene Sanitasi terhadap Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan**

Variabel	Perilaku Personal Hygiene						p-value	PR
	Kurang baik		Baik		Total			
	n	%	n	%	n	%		
<b>Pengetahuan</b>								
Kurang Baik	37	86,0	6	14,0	43	100	<0,001	2,87
Baik	69	30,0	161	70,0	230	100		
<b>Sikap</b>								
Kurang Baik	23	21,1	86	78,9	109	100	0,048	1,729
Baik	20	12,2	144	87,8	164	100		

Berdasarkan Tabel 3 didapatkan bahwa proporsi pengetahuan kurang baik cenderung lebih banyak yang memiliki perilaku personal hygiene yang kurang baik (86,0%) dibandingkan dengan pengetahuan baik dengan perilaku hygiene yang kurang baik (30,0%). Hal yang sama pada pengetahuan kategori baik dengan perilaku kategori baik didapatkan hasil sebanyak 161 responden (70%). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku personal hygiene ( $p < 0,05$ ; PR 2,87). Nilai *Prevalence Ratio* (PR) dihitung dengan rumus  $(a/a+b)/(c/c+d)$ . Hal ini menunjukkan bahwa semakin baik pengetahuan mengenai hygiene maka semakin baik pula perilaku mengenai personal hygiene. Hal yang sama didapatkan pada sikap.

Pada variabel sikap didapatkan bahwa sikap kategori baik dengan perilaku kategori baik didapatkan hasil sebanyak 144 responden (87,8%) dan berdasarkan sikap kategori baik dengan perilaku kurang baik didapatkan hasil sebanyak 20 responden (12,2%). Sedangkan berdasarkan sikap kategori kurang baik dengan perilaku baik didapatkan hasil sebanyak 86 responden (78,9%) dan berdasarkan sikap yang kurang baik dengan perilaku yang kurang baik didapatkan hasil sebanyak 23 responden (21,1%). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap hygiene sanitasi dengan perilaku personal hygiene ( $p < 0,05$ ; PR 1,93). Bahwa semakin baik sikap, maka semakin baik pula perilaku personal hygiene penjamah makanan.

Berdasarkan hasil analisis item pertanyaan observasi yang belum sesuai dengan perilaku personal hygiene didapatkan bahwa pedagang tidak memakai penutup kepala (bukan topi) untuk menutupi rambut (45,8%), tidak memakai celemek (28,9%), tidak menggunakan masker (30,8%), kuku panjang dan tidak bersih (5,1%), meludah saat bekerja (4,0%), memakai perhiasan (15,4%), tidak mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan/pengolahan (37,4%), mengambil makanan dengan tangan secara langsung (20,9%), merokok saat bekerja (4,0%) dan beraktivitas sambil berbicara (33,3%).

## PEMBAHASAN

Wilayah Kecamatan Tapos memiliki tujuh kelurahan diantaranya Kelurahan Jatijajar, Kelurahan Sukamaju Baru, Kelurahan Sukatani, Kelurahan Leuwintang, Kelurahan Tapos, Kelurahan Cilangkap, Kelurahan Cimpaeun. Wilayah ini ramai dikunjungi karena terdapat berbagai makanan/minuman yang dijual serta mudah dijangkau menggunakan motor, mobil dan angkutan umum lainnya seperti angkot. Pada wilayah tersebut

terdapat berbagai macam penjual seperti jenis penjual makanan nasi (nasi goreng, nasi bebek, nasi kuning, nasi uduk), jenis penjual makanan bubur (bubur ayam), jenis penjual makanan soto (soto ayam, soto mie), jenis penjual makanan mie (mie ayam), jenis penjual makanan daging dan olahannya (bakso, pecel lele/ayam, sate ayam, somay), jenis penjual makanan sayur (gado-gado, ketoprak, ketupat sayur).

Penelitian ini mengikutsertakan 273 penjamah makanan yang sebagian besar subjek berjenis kelamin laki-laki sebanyak 250 subjek (91,6%), mengingat penjamah makanan kaki lima menjajakan makannya di jalanan. Kelompok umur penjamah makan didominasi kelompok 30-40 tahun (30%) dan 41-50 tahun (28,6%), yang dimana merupakan rentang usia produktif. Pendidikan penjamah makanan sebagian besar merupakan lulusan SD (42,1%), diikuti pendidikan SMP dan SMA. Data terkait dengan produk jualan, sebagian besar subjek berjualan berjenis daging dan olahannya sebanyak 80 subjek (29,3%), berjenis sayur (21,6%) dan nasi (19,0%). Rata-rata lama berjualan sebagai pedagang kaki lima sudah cukup lama sekitar 1-10 tahun (64,8%), namun hampir sebagian besar penjamah belum pernah mendapat workshop/pelatihan terkait dengan keamanan dan personal hygiene. Program pengelolaan penjamah makanan dan evaluasi zat berbahaya yang mengancam keamanan pangan sudah dilakukan oleh puskesmas setempat, namun data yang berubah-ubah terkait pedagang kaki lima dan pasca pandemi covid19 membuat kegiatan tersebut terhambat.

## Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Terhadap Perilaku Personal Hygiene

Berdasarkan hasil ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan terhadap perilaku personal hygiene berdasarkan nilai  $p = 0,000$  ( $p < 0,05$ ), bahwa pengetahuan terkait dengan personal hygiene yang baik menstimulasi perilaku personal hygiene yang baik dengan rasio prevalensi 2,87 daripada yang memiliki pengetahuan kurang. Berdasarkan penelitian Zaenab *et al.*, (2021) di Home Industry Keripik Nangka Malang membuktikan ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan.<sup>25</sup> Pada penelitian Mayasari *et al.*, (2019) di Restoran X Kota Cirebon, menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon.<sup>26</sup>

Hasil pengetahuan dalam penelitian ini didapatkan hasil yang baik (79,1%) dan perilaku personal hygiene yang baik pula (84,2%). Namun ada beberapa komponen pertanyaan yang masih belum dipahami antara lain tujuan dalam menjaga

kebersihan pada berdagang, dampak jika tidak menjaga kebersihan lingkungan, kondisi tempat penyimpanan dan upaya dalam mencegah agar bahan/alat tidak tercemar.

Upaya menjaga kebersihan lingkungan baik diri penjamah dan sarana prasarana tempat merupakan hal yang penting. Pengetahuan penjamah makanan yang baik mendukung sikap positif agar dapat menerapkan prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan dengan baik dan benar. Pada penyelenggaraan makanan di Asrama Putri menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan personal hygiene penjamah makanan.<sup>27</sup>

### Hubungan Sikap Hygiene Sanitasi Terhadap Perilaku Personal Hygiene

Berdasarkan hasil penelitian ini terdapat hubungan yang signifikan antara sikap terhadap perilaku personal hygiene berdasarkan  $p=0,048$  ( $p<0,05$ ). Sikap yang baik memicu perilaku personal hygiene yang baik sebesar 1,729 lebih besar daripada yang sikap kurang baik. Hasil ini sesuai dengan hasil penelitian Anwar *et al.*, (2020) bahwa terdapat keterkaitan antara sikap yang baik dengan perilaku hygiene yang baik, adapun hal yang mempengaruhi perilaku yang kurang adalah keterbatasan fasilitas yang kurang memadai.<sup>28</sup> Sedangkan pada penelitian Ayuti *et al.*, (2018) di RS Islam Cempaka Putih Jakarta, membuktikan bahwa ada hubungan yang signifikan antara sikap hygiene sanitasi dengan standar personal hygiene pada penjamah makanan.<sup>19</sup>

Beberapa sikap yang masih kurang tepat dalam pemahaman penjamah makanan antara lain, penggunaan APD lengkap, yang dirasa subjek merepotkan dan panas dikarenakan lingkungan tempat bekerja di luar, selain itu beberapa penjamah masih menganggap boleh untuk merokok sambil mengolah makanan, kurang menganggap penting kebersihan kuku dan paparan langsung tangan dengan makanan yang disajikan (tanpa alat). Jika dibandingkan dengan hasil penelitian dari penelitian terbaru dengan penelitian terdahulu yaitu terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku personal hygiene. Hal tersebut dikarenakan oleh pedagang makanan yang memiliki pengetahuan yang baik mempengaruhi sikap subjek, selain itu fasilitas yang tersedia juga dapat mempengaruhi sikap.<sup>29,30</sup>

Berdasarkan kelengkapan sarana kebersihan makanan pada penelitian ini termasuk dalam kategori baik. Namun, pada penjual makanan yang memiliki beberapa komponen yang belum memenuhi seperti tidak adanya tempat sampah tertutup, peralatan pisau dan talenan yang digunakan bersamaan untuk berbagai bahan seperti sayur,

daging, dan lain-lain, penjamah masih memegang makanan yang telah matang tanpa menggunakan sendok, garpu dan sarung tangan.

Selain itu, pada pernyataan tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan, masih terdapat 102 (34,2%) penjamah makanan yang tidak mencuci tangan sebelum membagikan makanan. Hal ini dikarenakan tidak ada fasilitas air bersih/mengalir di tempat berjualan. Pada item pernyataan makanan tidak dipegang langsung dan/atau menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan makanan, terdapat 208 penjual makanan yang membagikan makanan dengan tangan langsung tanpa menggunakan nampan.

Beberapa komponen perilaku tidak dapat diterapkan dikarenakan fasilitas yang tidak memadai/memenuhi dikarenakan tempat pengolahan makanan dilakukan di luar. Seperti penggunaan air menggunakan ember yang digunakan untuk masak dan mencuci, pencucian alat makan tidak maksimal yaitu dengan direndam, hanya sedikit penjamah yang menggunakan pencapit dalam menyajikan makanan dan wadah penyimpanan makanan diletakkan pada etalase.<sup>31</sup>

Adapun hasil secara keseluruhan perilaku personal hygiene sudah baik, dan dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap yang baik. Walaupun sebagian besar belum pernah mendapatkan edukasi terkait dengan keamanan pangan, beberapa penjamah sudah menerapkan personal hygiene dengan baik, dengan sedikit komponen yang belum terpenuhi. Selain itu, tingkat kesadaran akan perlunya menjaga kebersihan lingkungan terutama lingkungan tempat berjualan masih rendah, sehingga dapat berisiko memicu beberapa tindakan/perilaku tidak konsisten dan mengarah ke tindakan negatif ke depannya.

### SIMPULAN

Ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan hygiene sanitasi terhadap perilaku personal hygiene, dan ada hubungan yang signifikan antara sikap hygiene sanitasi terhadap perilaku personal hygiene. Saran dalam penelitian ini adalah perlu diadakannya pelatihan untuk penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi sehingga diharapkan ada peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Dan perlu diadakannya pengawasan atau sidak terhadap hygiene sanitasi dan perilaku personal hygiene penjamah makanan sehingga diharapkan dapat menjamin kepatuhan dalam berperilaku hygiene dan sanitasi yang baik.

### DAFTAR PUSTAKA

1. Sahani W, Muktia S. Studi perilaku personal hygiene penjamah makanan di kantin (studi kepustakaan). J Sulolipu Media Komun Sivities

- 
- Akad dan Masy. 2021;21:164–71. Available from: <https://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/Sulolipu/article/view/2093>
2. Jatmika SED, Fadila AI. Edukasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan di pasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. *J Pemberdaya Publ Has Pengabdian Kpd Masy.* 2019;3(3):401–6.
  3. WHO. Food safety. WHO. 2022. Available from: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
  4. BPOM. Laporan tahunan pusat data dan informasi obat dan makanan tahun 2019. *J Chem Inf Model.* 2019;53(9):1689–99. Available from: [https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan\\_Tahunan\\_2019\\_Pusat\\_Data\\_dan\\_Informasi\\_Obat\\_dan\\_Makanan.pdf](https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Pusat_Data_dan_Informasi_Obat_dan_Makanan.pdf)
  5. Gunawan DCD, Nofiantika F, Nirasari FA, Prasetyo B. Pengaruh edukasi hygiene sanitasi makanan melalui media group whatsapp terhadap pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan di Lapangan Karang Kotagede Yogyakarta. *J Ilm Kesehat.* 2020;15(3):197–208. Available from: <https://medika.respati.ac.id/index.php/Medika/article/view/398>
  6. Novarita. Profil Kesehatan Kota Depok Tahun 2020. Dinkes Kota Depok, 2020;100.
  7. Harsana M, Baiquni M, Harmayani E, Widyaningsih YA. Potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Econ J.* 2019;2(2):40–7. Available from: <https://journal.uny.ac.id/index.php/hej/article/view/23291>
  8. Rangkuti Nova F, Emilia E, Mutiara E, Friska R, Ingtyas Fatma T. Hubungan konsumsi makanan jajanan kaki lima dengan kejadian penyakit diare di Mi Nurul Fadhilah Bandar Setia. *J Nutr Culin.* 2020;1(1):8–15. Available from: <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/JNC/article/view/20693>
  9. Hariyani T. Strategi pedagang kaki lima dalam mempertahankan usaha di tengah pandemi covid-19. *J Ekuivalensi.* 2021;7(1):147–64. Available from: <https://ejournal.kahuripan.ac.id/index.php/Ekuivalensi/article/view/495>
  10. Arfines PP, Zahra Z, Iswarawanti DN, Saptarini I. Praktik hygiene sanitasi pangan penjamah makanan dalam penjualan makanan pada awal pandemi covid-19 di Jabodetabek. *J Ekol Kesehat.* 2022;20(3):188–203. Available from: <http://ejournal2.bkpk.kemkes.go.id/index.php/jek/article/view/5251/2682>
  11. Badan Pusat Statistik. Analisis hasil survei dampak covid-19 terhadap pelaku usaha. anal has survei dampak covid-19 terhadap pelaku usaha. 2020;4:22. Available from: <https://www.bps.go.id/publication/2020/09/15/9efe2fbda7d674c09ffd0978/analisis-hasil-survei-dampak-covid-19-terhadap-pelaku-usaha.html>
  12. Wijonarko G, Sulistyio SB, Ritonga AM. Analisis efektifitas penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan dan perubahan perilaku pedagang makanan jajanan dalam pencegahan penyebaran covid-19. *Prosiding.* 2021;307–13. Available from: <http://jurnal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Prosiding/article/view/1422>
  13. Permatasari I, Handajani S, Sulandjari S, Faidah M. Faktor perilaku hygiene sanitasi makanan pada penjamah makanan pedagang kaki lima. *J Tata Boga.* 2021;10(2):223–33. Available from: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/38450>
  14. BPOM. Penerapan hygiene dan sanitasi pada industri pangan siap saji (IPSS) . pom.go.id. 2006. Available from: <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/145/PENERAPAN-HIGIENE-DAN-SANITASI-PADA-INDUSTRI-PANGAN-SIAP-SAJI--IPSS-.html>
  15. Assidiq AS, Darawati M, Chandradewi A, Suranadi NL. Pengetahuan, sikap dan personal hygiene tenaga penjamah makanan di ruang pengolahan makanan. *J Gizi Prima (Prime Nutr Journal).* 2019;4(2):81. Available from: <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/135>
  16. Ika S dkk. Profil kepatuhan hygiene perorangan penjamah makanan di instalasi gizi dan tata boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi. *Indones J Infect Dis.* 2016;19–28. Available from: <https://www.neliti.com/publications/261784/profil-kepatuhan-higiene-perorangan-penjamah-makanan-di-instalasi-gizi-dan-tata>
  17. Maywati S, Hidayanti L, Lina N. Pengetahuan dan praktek hygiene penjamah pada pedagang makanan jajanan di sekitar sekolah dasar Kota Tasikmalaya. *J Heal Sci Gorontalo J Heal Sci Community.* 2019;1(1):8–16. Available from: <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/gojhes/article/view/2283>
  18. Kurnianih T. Faktor – faktor yang mempengaruhi perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Rumah Sakit Puri Cinere. *Skripsi. Universitas Binawan;* 2020.
  19. Ayuti F, Sitoayu L, Iwaningsih S. Hubungan pengetahuan, sikap, perilaku dan standar personal hygiene penjamah makanan di instalasi
-

- gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih. *J Sains Kesehat.* 2018;25(2):69–75. Available from: <https://stikestms.ac.id/wp-content/uploads/2020/04/ABSTRAK-JSK-APRIL-2018-1.pdf>
20. Astuti P, Qalyubi I. Strategi mempertahankan keberlanjutan usaha pedagang kaki lima (pk1) di masa pandemi covid-19 di Palangka Raya. *Daun Lontar.* 2021;7(1):254–91. Available from: <http://ojs.komunitasdaunlontar.or.id/index.php/jkdl/article/view/116>
21. Malau BSL. Depok butuh Perda penataan pedagang kaki lima. *WARTAKOTALive.com.* 2015 [cited 2022 Jan 11]. Available from: <https://wartakota.tribunnews.com/2015/06/03/depok-butuh-perda-penataan-pedagang-kaki-lima>
22. [depokkota.bps.go.id](http://depokkota.bps.go.id). Kecamatan Tapos dalam angka (Tapos Subdistrict In Figures). [depokkota.bps.go.id](http://depokkota.bps.go.id). 2019.
23. Sofiana E. Hubungan higiene dan sanitasi dengan kontaminasi escherichia coli pada jajanan di sekolah dasar Kecamatan Tapos Depok. Skripsi. Universitas Indonesia. 2012.
24. Suryani D, Astuti FD. Higiene dan sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro Yogyakarta. *J Kedokt dan Kesehat.* 2019;15(1):70. Available from: <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/JKK/article/view/3711>
25. Zaenab AR, Wahyuni ID, Susanto BH. Makanan dengan perilaku penjamah makanan di home industri keripik nangka. *Media Husada J Environ Heal.* 2021;1:22–7. Available from: <https://mhjeh.widyagamahusada.ac.id/index.php/mhjeh/article/view/5/4>
26. Mayasari AI, Heryana A, K DA, Fithri NK. Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan di restoran x Kota Cirebon Tahun 2018. *J Chem Inf Model.* 2019;53(9):1689–99. Available from: <https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-10707-JURNAL.Image.Marked.pdf>
27. Miranti EA, Adi AC. Hubungan pengetahuan dengan sikap dan higiene perorangan (personal hygiene) penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan asrama putri. *Media Gizi Indonesia.* 2018;11(2):120. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126>
28. Anwar K, Navianti D, Rusilah S. Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di rumah makan padang wilayah kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *J Dunia Kesmas.* 2020;9(4):512–20. Available from: <https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/duniakesmas/article/view/3302>
29. Madrdhatillah M. Hubungan pengetahuan dan sikap dengan hygiene penjamah makanan dikantin sdn Sekecamatan Kampar. *PREPOTIF J Kesehat Masy.* 2019;3(April):68–79. Available from: <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/prepotif/article/view/444>
30. Meikawati W, Astuti R, Susilowati. Hubungan antara pengetahuan dan sikap tentang higiene sanitasi petugas penjamah makanan dengan praktek higiene sanitasi di unit instalasi gizi RSJ DR Amino Gondohutomo Semarang 2008. *J Kesehat Masy Indonesia.* 2010;6:50–64. Available from: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jkmi/article/view/190>
31. Hadi BRI, Asih AYP, Syafiuudin A. Penerapan higiene sanitasi pada pedagang kaki lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia.* 2021;20(6). <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462>