

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN TINDAKAN  
PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN PEDAGANG  
KAKI LIMA DI SEKITAR SEKOLAH DASAR NEGERI  
YANG ADA DI KELURAHAN SURAU GADANG  
KOTA PADANG TAHUN 2025**



**OLEH:**

**INTAN TRIDINTA  
212210617**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
KEMENKES POLTEKKES PADANG  
2025**

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN TINDAKAN  
PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN PEDAGANG  
KAKI LIMA DI SEKITAR SEKOLAH DASAR NEGERI  
YANG ADA DI KELURAHAN SURAU GADANG  
KOTA PADANG TAHUN 2025**

Diajukan ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes  
Poltekkes Padang sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
Gelar Sarjana Terapan Gizi



**OLEH:**

**INTAN TRIDINTA  
212210617**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
KEMENKES POLTEKKES PADANG  
2025**

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN TINDAKAN  
PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN PEDAGANG  
KAKI LIMA DI SEKITAR SEKOLAH DASAR NEGERI  
YANG ADA DI KELURAHAN SURAU GADANG  
KOTA PADANG TAHUN 2025**

**Diajukan ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes  
Poltekkes Padang sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
Gelar Sarjana Terapan Gizi**



**OLEH:**

**INTAN TRIDINTA  
212210617**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
KEMENKES POLTEKKES PADANG  
2025**



## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi "Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima di Sekitar Sekolah Dasar Negeri yang Ada di Kelurahan Surau Gadang Kota Padang Tahun 2025"

Disusun oleh

Nama : Intan Tridinta

NIM : 212210617

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :  
16 Juni 2025

Pembimbing Utama



Safyanti SKM, M.Kes

NIP.19630609 198803 2 001

Pembimbing Pendamping



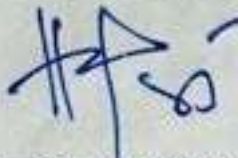
Arlen Defitri Nazar, S.ST, M.Biomed

NIP. 19721110 1995032 2 001

Menyetujui,

Padang, 16 Juni 2025

Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



Marni Handayani S.SIT, M.Kes

NIP.197503091998032001

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**SKRIPSI**

"Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima di Sekitar Sekolah Dasar Negeri yang Ada di Kelurahan Surau Gadang Kota Padang Tahun 2025"

Disusun Oleh  
Intan Tridinta  
NIM.212210617

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal: 16 Juni 2025

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

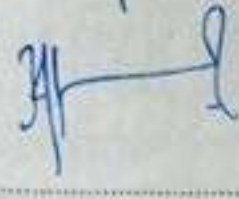
Ketua Dewan Penguji:

**Defriani Dwivanti, S.SiT, M.Kes**  
NIP.19731220 199803 2 001

()

Anggota Dewan Penguji

**Dr.Elsvie Yuniarti, SKM, MM**  
NIP.19810628 200604 2 001

()

Pembimbing Utama

**Safvanti SKM, M.Kes**  
NIP.19630609 198803 2 001


()

Pembimbing Pedamping

**Arlen Defitri Nazar, S.ST, M.Biomed**  
NIP. 19721110 1995032 2 001

()

PADANG, 23 Juni 2025  
Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

()  
**Marni Handayani S. SiT, M.Kes**  
NIP.197503091998032001

## PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini saya :

Nama lengkap : Intan Tridinta  
NIM : 212210617  
Tempat/Tanggal lahir : Sawahlunto, 23 April 2002  
Tahun masuk : 2021  
Nama PA : Hermita Bus Umar, SKM, MKM  
Nama Pembimbing Utama : Safyanti SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Arlen Defitri Nazar, S.ST, M. Biomed

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil skripsi saya, yang berjudul :

"Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima di Sekitar Sekolah Dasar Negeri yang Ada di Kelurahan Surau Gadang Kota Padang Tahun 2025."

Apabila dikemudian hari terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 23 Juni 2024

Mahasiswa,



(Intan Tridinta)

NIM. 212210617



## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Intan Tridinta  
NIM : 212210617

Tanda Tangan :



Tanggal : 23 Juni 2025

## HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Kemenkes Poltekkes Padang, saya yang bertanda tangan dibawah ini;

Nama : Intan Tridinta  
NIM : 212210617  
Program studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi

Demai pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non- exclusive Royalty- Free Right)** atas Skripsi saya yang berjudul : Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima di Sekitar Sekolah Dasar Negeri yang Ada di Kelurahan Surau Gadang Kota Padang Tahun 2025

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, merawat, dan mempublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat  
Pada Tanggal :  
Yang menyatakan



(.....)



## Daftar Riwayat Hidup Penulis



### A. Identitas Diri

Nama	: Intan Tridinta
Nim	: 212210617
Tempat/Tanggal Lahir	: Sawahlunto, 23 April 2002
Jenis Kelamin	: Perempuan
Jumlah Bersaudara	: 2 Bersaudara
Agama	: Islam
Status Perkawinan	: Belum Kawin
Alamat	: Kampung Teleng, Kelurahan Pasar, Kecamatan Lembah Segar, Kota Sawahlunto, Provinsi Sumatra Barat
Nama Orang Tua	
a. Ayah	: Habudin
b. Ibu	: Hermita A.ma

### B. Riwayat Pendidikan

1. TK Al Irsyad Sawahlunto ( Tahun 2008)
2. SD Negeri 03 Aur Tajungkang ( Tahun 2009-2015)
3. SMP Negeri 1 Sawahlunto ( Tahun 2015-2018)
4. SMA Negeri 1 Sawahlunto ( Tahun 2018-2021)
5. Kemenkes Poltekkes Padang ( Tahun 2021-2025)

**KEMENKES POLTEKKES PADANG  
JURUSAN GIZI**

**Skripsi, Juni 2025  
Intan Tridinta**

**Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene  
Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima di Sekitar Sekolah Dasar  
Negeri yang Ada di Kelurahan Surau Gadang Kota Padang Tahun 2025**

**xii, 65 halaman, 7 tabel, 6 lampiran**

**ABSTRAK**

Pada tahun 2022, BPOM mencatat 5.505 kasus keracunan makanan, dengan 2.788 orang mengalami gejala dan lima meninggal. Sebagian besar kasus berasal dari jasa boga (31,94%) dan jajanan (23,61%). Penelitian Sheryn Annisa menunjukkan bahwa 51,4% pedagang tidak memenuhi standar hygiene dan sanitasi, yang diduga disebabkan oleh rendahnya pengetahuan, perilaku personal hygiene yang buruk, peralatan tidak bersih, penyajian yang tidak higienis, serta lingkungan berjualan yang tidak memadai. Kondisi ini berisiko tinggi bagi anak-anak sekolah yang sering mengonsumsi jajanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan tindakan personal hygiene penjamah makanan pedagang kaki lima di sekitar SD Negeri yang ada di Kelurahan Surau Gadang, Padang, tahun 2025.

Penelitian ini bersifat analitik dengan desain cross sectional. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari 2024 sampai Juni 2025 dengan penjamah makanan yang berjumlah 31 orang. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner tertutup yang terdiri dari dua bagian, yaitu kuesioner pengetahuan dan tindakan personal hygiene. Data dianalisis menggunakan uji statistik chi-square.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lebih dari separuh penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang rendah mengenai personal hygiene, yaitu 64,5%. Selain itu, sebagian besar responden memiliki tindakan personal hygiene yang kurang, 77,4%. Berdasarkan hasil uji chi-square, tidak terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan tindakan personal hygiene penjamah makanan ( $p > 0,05$ ).

Disarankan kepada penjamah makanan untuk selalu menggunakan sarung tangan dan penutup kepala saat mengolah makanan. Disarankan penjamah makanan selalu menjaga kebersihan diri.

**Kata kunci : pengetahuan, personal hygiene, penjamah makanan,  
pedagang kaki lima**

**Daftar Pustaka : 28 (2005-2023)**

**PADANG HEALTH POLYTECHNIC  
DEPARTMENT OF NUTRITION**

**Thesis, June 2025  
Intan Tridinta**

**The Relationship Between Knowledge Level and Personal Hygiene  
Practices of Food Handlers Among Street Vendors Around Public  
Elementary Schools in Surau Gadang Subdistrict, Padang City, 2025**

**xii, 65 pages, 7 tables, 6 attachments**

**ABSTRAK**

In 2022, the Indonesian Food and Drug Authority (BPOM) recorded 5,505 cases of food poisoning, with 2,788 individuals showing symptoms and five fatalities. Most cases originated from catering services (31.94%) and street food (23.61%). According to research by Sheryn Annisa, 51.4% of street food vendors did not meet hygiene and sanitation standards. This is suspected to be due to low knowledge, poor personal hygiene behavior, unclean equipment, unhygienic food presentation, and inadequate vending environments. These conditions pose a high risk to school children who frequently consume such snacks.

This study aims to determine the relationship between knowledge level and personal hygiene practices among street food handlers around public elementary schools in Surau Gadang Subdistrict, Padang, in 2025.

This was an analytical study with a cross-sectional design, conducted from February 2024 to June 2025 involving 31 food handlers. Data were collected using a closed-ended questionnaire consisting of two parts: knowledge and personal hygiene practices. The data were analyzed using the chi-square statistical test.

The results showed that more than half of the food handlers had low knowledge regarding personal hygiene (64.5%). Moreover, the majority of respondents demonstrated poor personal hygiene practices (77.4%). Based on the chi-square test, there was no significant relationship between knowledge level and personal hygiene practices among food handlers ( $p > 0.05$ ).

It is recommended that food handlers consistently use gloves and head coverings when preparing food and always maintain personal cleanliness.

<b>Keywords</b>	<b>: knowledge, personal hygiene, food handlers, street vendors</b>
<b>Bibliography</b>	<b>: 28 (2005-2023)</b>



## KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis ucapkan Kepada Kehadirat ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini, yang berjudul “Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima di Sekitar Sekolah Dasar Negeri yang Ada di Kelurahan Surau Gadang Kota Padang Tahun 2025”.

Pada kesempatan kali ini izinkan Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada ibu Safyanti SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama dan ibu Arlen Defitri Nazar, S.ST, M.Biomed selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini. Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
3. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M,Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes Padang.
4. Ibu Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis dalam masa perkuliahan.
5. Ibu Defriani Dwiyantri, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Dr. Elsyie Yuniarti, SKM, MM selaku Anggota Dewan Penguji yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Bapak dan Ibu dosen sebagai pengajar di Kemenkes Poltekkes Padang yang telah memberikan ilmu sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini
8. Teristimewa untuk keluarga dan orang tua yang memberikan kasih sayang, dukungan, bimbingan dan semangat sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
9. Teman-teman Jurusan Gizi Angkatan 2021 yang telah ikut berpartisipasi dan memberikan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada, sehingga penulis merasa belum sempurna baik isi maupun penyajiannya. Untuk itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan skripsi ini.

Padang, Juni 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
1. Tujuan Umum .....	4
2. Tujuan Khusus .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
1. Bagi Penulis .....	4
2. Bagi Penjual .....	5
3. Bagi Institusi .....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
<b>BAB II .....</b>	<b>7</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Penjamah Makanan .....	7
1. Pengertian Penjamah Makanan.....	7
2. Persyaratan Penjamah Makanan .....	7
3. Standar Penjamah Makanan.....	8
B. Higiene Penjamah Makanan .....	9
1. Pengertian Higiene.....	9
2. Tinjauan Umum Higiene Penjamah Makanan .....	9
3. Pengertian Personal Higiene .....	10
4. Persyaratan Personal Hygiene.....	11
5. Standar Personal Higiene .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Pengetahuan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Pengertian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Pengukuran Tingkat Pengetahuan.....	15
D. Tindakan .....	16

F. Kerangka Teori.....	17
G. Kerangka Konsep .....	18
H. Defenisi Operasional .....	19
I. Hipotesis.....	20
<b>BAB III.....</b>	<b>21</b>
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Desain Penelitian.....	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	21
C. Populasi dan Sampel .....	21
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	22
1. Data Primer .....	22
2. Data Sekunder.....	22
E. Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data.....	22
1. Teknik Pengolahan Data .....	22
F. Analisis Data .....	24
1. Analisis univariat .....	24
2. Analisis Bivariat.....	24
<b>BAB IV .....</b>	<b>25</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	25
C. Hasil Penelitian .....	26
D. Pembahasan.....	30
<b>BAB V.....</b>	<b>35</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>35</b>
A Kesimpulan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B Saran.....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>38</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Standar Penjamah Makanan .....	9
Tabel 4.1	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, Pendidikan dan Lama Berdagang Pada Pedagang Kaki Lima .....	26
Tabel 4.2	Distribusi Frekuensi Pengetahuan <i>Personal Higiene</i> Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima .....	27
Tabel 4.3	Frekuensi Hasil Penelitian Pengetahuan <i>Personal Higiene</i> Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima .....	28
Tabel 4.4	Distribusi Frekuensi Tindakan <i>Personal Higiene</i> Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima .....	28
Tabel 4.5	Frekuensi Hasil Penelitian Tindakan <i>Personal Higiene</i> Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima .....	29
Tabel 4.6	Hubungan Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima .....	30

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Pernyataan Responden
- Lampiran 2. Kuesioner
- Lampiran 3. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 4. Output SPSS
- Lampiran 5. Dokumentasi

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), terdapat kejadian luar biasa di bidang pangan. Pada tahun 2022, tercatat 5.505 orang terpapar keracunan makanan, 2.788 di antaranya mengalami gejala sakit atau gangguan, dan lima orang meninggal akibat keracunan makanan. Hasil masakan rumah tangga paling banyak menyebabkan kasus keracunan pangan ini (34,72%), dengan 31,94% dan 23,61% masing-masing berasal dari produksi jasa boga dan jajanan.<sup>1</sup>

Profil Kesehatan Padang tahun 2022, total kasus keracunan makanan Kejadian Luar Biasa (KLB) yang terjadi pada tahun 2022 di Kota Padang terdapat 41 kasus, menunjukkan bahwa masyarakat masih kurang waspada terhadap keamanan makanan. Meskipun makanan tradisional dan dianggap tidak berbahaya oleh masyarakat, namun waspada terhadap bahan, proses pengolahan, sumber bahan makanan, dan masa berlaku makanan. Namun, setiap kasus KLB ditangani dalam waktu kurang dari 24 jam sesuai dengan standar.<sup>2</sup>

Data yang menyangkut dengan personal hygiene terhadap insiden penyakit menurut Kemenkes RI, bahwa Penderita diare di Indonesia yang ditangani sebanyak 46,4% dari jumlah penderita diare keseluruhan yang tercatat berjumlah 6.897.463 orang. Kejadian prevalensi kasus kecacingan pada anak SD di Indonesia sebanyak 24,1%, hal ini disebabkan oleh kondisi lingkungan dan perilaku hidup masyarakat yang tidak sehat.<sup>3</sup>

Keracunan makanan diakibatkan mengkonsumsi makanan yang tidak sehat dan tidak bersih. permasalahan yang sering dihadapi pada penjamah makanan yaitu mempunyai perilaku yang kurang bersih yaitu misalnya kain lap untuk membersihkan peralatan makanan digunakan untuk membersihkan tangan dan keringat. Menjajakan makanan dalam keadaan terbuka tepat di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor dan di dekat pembuangan sampah. Gerobak yang tidak dibersihkan sebelum berjualan. Tidak memakai



pakaian ganti karena dapat membuat pakaian mudah kotor, dan sebagian pedagang tidak memiliki alat untuk mengambil makanan seperti penjepit makanan.<sup>4</sup>

Tindakan penjamah makanan memengaruhi kualitas makanan dan dapat menimbulkan risiko kesehatan. Tindakan penjamah makanan yang tidak sehat akan berdampak pada kebersihan makanan yang disajikan. Sebaliknya, menjaga kesehatan makanan dapat mencegah makanan tercemar atau pencemaran atau keracunan.<sup>5</sup> Penanganan pangan oleh penjamah makanan banyak yang belum higienis, dapat menyebabkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba. Selain itu, tingkat pengetahuan penjaja makanan jajanan yang masih minim dapat menyebabkan jajanan tidak bebas dari bahan-bahan kimia berbahaya.<sup>6</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan Ismainar dkk ditemukan bahwa *hygiene* dan sanitasi pedagang makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar masih berada pada kategori rendah. Hal ini menunjukkan adanya permasalahan serius dalam penerapan kebersihan dan sanitasi oleh penjamah makanan, terutama di kalangan pedagang kaki lima yang menjajakan makanan di sekitar sekolah. Salah satu faktor utama yang ditemukan berkontribusi terhadap rendahnya kualitas *hygiene* dan sanitasi tersebut adalah tingkat pengetahuan pedagang yang masih rendah. Pengetahuan yang kurang memadai mengenai pentingnya kebersihan dan bahaya kontaminasi makanan berdampak langsung pada perilaku penjamah makanan, termasuk dalam hal menjaga personal hygiene. Di samping itu, perilaku personal hygiene yang tidak sesuai standar, seperti tidak mencuci tangan sebelum menyajikan makanan, tidak menggunakan penutup kepala, dan pakaian yang tidak bersih, menjadi faktor risiko penyebaran penyakit yang berasal dari makanan.<sup>7</sup>

Hasil penelitian Sheryn Annisa menyebutkan bahwa lebih dari separuh pedagang (51,4%) tidak memenuhi standar hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini diduga berkaitan dengan beberapa faktor, seperti rendahnya pengetahuan pedagang mengenai prinsip kebersihan makanan, buruknya perilaku personal hygiene, kebersihan peralatan yang kurang, cara penyajian yang tidak higienis,

serta kondisi lingkungan berjualan yang tidak memadai. Padahal, jajanan yang dijual di sekitar sekolah sangat rentan dikonsumsi oleh anak-anak usia sekolah yang termasuk kelompok rentan terhadap penyakit akibat makanan yang terkontaminasi. Temuan ini menunjukkan bahwa ketidaktahuan pedagang dan rendahnya kepedulian terhadap kebersihan diri dan lingkungan dapat berdampak langsung terhadap kualitas makanan yang disediakan.<sup>8</sup>

Penelitian Sajdah dkk. menunjukkan bahwa tingkat higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan di sekitar sekolah dasar masih rendah, di mana 51,4% pedagang belum memenuhi standar kebersihan dan sanitasi makanan menurut pedoman Kementerian Kesehatan. Rendahnya pengetahuan pedagang tentang kebersihan makanan, perilaku personal hygiene yang kurang baik, penggunaan peralatan yang tidak bersih, serta kondisi lingkungan berjualan yang tidak higienis menjadi faktor utama. Pedagang dengan pengetahuan rendah memiliki risiko 6,2 kali lebih besar untuk tidak menjaga hygiene dan sanitasi, dengan kebersihan peralatan menjadi faktor paling dominan yang meningkatkan risiko buruknya kondisi makanan hingga 8,4 kali. Praktik seperti mencuci peralatan dengan air tidak mengalir, menyajikan makanan tanpa penutup, dan area berjualan yang kotor menjadi penyebab utama kontaminasi. Hal ini menjadi perhatian serius karena jajanan ini banyak dikonsumsi oleh anak-anak usia sekolah yang rentan terhadap penyakit seperti diare dan keracunan makanan.<sup>9</sup>

Hasil pengamatan yang penulis lakukan dari tanggal 10 Juni 2024 sampai 14 Juni 2024 pada saat jam istirahat anak sekolah dasar, pedagang kaki lima di sekitar sekolah dasar negeri yang ada di kelurahan Surau Gadang menunjukkan bahwa sekitar 15 tenaga penjamah makanan tidak higienis yaitu 15 tenaga penjamah makanan tidak mencuci tangan saat pengolahan, 15 tenaga penjamah makanan tidak memakai penutup mulut, 8 tenaga penjamah makanan yang memakai perhiasan saat menangani makanan, 15 tenaga penjamah makanan tidak memakai alas tangan, 15 tenaga penjamah makanan peralatan masak yang kurang bersih, dan 10 tenaga penjamah makanan tidak memakai celemek. Ada penjamah makanan yang tidak memperhatikan lingkungan

sekitar seperti berjualan di lingkungan yang banyak sampah dan berjualan di tepi jalan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti melakukan penelitian dengan judul hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene pejamah makanan pedagang kaki lima di sekitar sekitar Sekolah dasar negeri yang ada di kelurahan Surang Gadang Padang tahun 2025.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut, maka rumusan masalah dari penelitian adalah apakah ada hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene pejamah makanan pedagang kaki lima di sekitar sekitar sekolah dasar negeri yang ada di kelurahan Surang Gadang Padang tahun 2025.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene pejamah makanan pedagang kaki lima di sekitar sekitar Sekolah Dasar Negeri yang ada di kelurahan Surang Gadang Padang tahun 2025.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuainya distribusi frekuensi tingkat pengetahuan personal higiene.
- b. Diketuainya distribusi frekuensi tindakan personal higiene penjamah makanan.
- c. Diketuainya hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan tindakan personal higiene penjamah makanan.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Penulis**

Dapat meningkatkan wawasan dan pengalaman serta pengembangan pengetahuan dan pengetahuan dan kemampuan penulis dalam menerapkan ilmu yang telah didapat dan menambah wawasan dibidang gizi institusi khususnya tentang hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal

higiene pejamah makanan pedagang kaki lima di sekitar Sekolah Dasar Negeri yang ada di kelurahan Surang Gadang Padang tahun 2025.

## **2. Bagi Penjual**

Memberikan informasi tentang hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene pejamah makanan pedagang kaki lima di sekitar sekitar Sekolah Dasar Negeri yang ada di kelurahan Surang Gadang Padang tahun 2025 dan memberikan evaluasi tentang makanan yang layak jual dan aman dikonsumsi serta memenuhi persyaratan kesehatan.

## **3. Bagi Institusi**

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan didalam hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene penjamah makanan pedagang kaki lima di sekitar Sekolah Dasar Negeri yang ada di kelurahan Surau Gadang Padang tahun 2025.

## **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka ruang lingkup dalam penelitian ini adalah hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene pejamah makanan pedagang kaki lima di sekitar Sekolah Dasar Negeri yang ada di kelurahan Surang Gadang Padang tahun 2025. Penelitian ini dilaksanakan di sekitar Sekolah Dasar Negeri yang ada di kelurahan Surau Gadang untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan penjamah makanan.



## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penjamah Makanan**

##### **1. Pengertian Penjamah Makanan**

Menurut *World Health Organization (WHO)*, dinyatakan bahwa penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan.<sup>16</sup>

Personal higiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus sebagai pandangan hidup serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, higiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat.<sup>16</sup>

##### **2. Persyaratan Penjamah Makanan**

Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan Sesuai Kepmenkes 715/MENKES/SK/V/2003 antara lain adalah<sup>17</sup>:

- a. Tidak merokok.
- b. Tidak makan atau mengunyah.
- c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
- d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
- e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
- f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga. (Depkes RI, 2003).

### 3. Standar Penjamah Makanan

Kriteria dan aturan yang wajib dipatuhi oleh setiap orang yang terlibat dalam proses pengolahan, penyajian, dan penyimpanan makanan. Tujuan utama dari standar ini adalah untuk menjaga kebersihan, mencegah kontaminasi silang, serta menjamin keamanan pangan bagi konsumen. Standar ini mencakup lima aspek utama, yaitu kebersihan diri, pakaian kerja, kesehatan penjamah, praktik penanganan makanan, dan kebersihan lingkungan kerja.<sup>18</sup>

**Tabel 2.1 Standar Personal Higiene Penjamah Makanan (Kemenkes RI)**

<b>Aspek</b>	<b>Standar / Kriteria</b>
Kebersihan Diri	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah menangani makanan</li> <li>- Kuku pendek, bersih, dan tidak memakai cat kuku</li> <li>- Tidak memakai perhiasan saat bekerja</li> </ul>
Pakaian Kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menggunakan penutup kepala dan masker</li> <li>- Menggunakan seragam bersih</li> <li>- Tidak menggunakan pakaian luar (jaket, baju jalan) di area pengolahan makanan</li> <li>- Sepatu tertutup dan bersih</li> </ul>
Kesehatan Penjamah	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak sedang sakit (batuk, flu, diare, luka terbuka) saat bekerja</li> <li>- Mendapat pemeriksaan kesehatan berkala (minimal 1x setahun)</li> <li>- Telah mendapatkan pelatihan keamanan pangan</li> </ul>
Praktik Penanganan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menggunakan alat bantu (sarung tangan, alat penjepit) saat menyentuh makanan siap saji</li> <li>- Memisahkan makanan mentah dan matang</li> <li>- Menyimpan makanan sesuai suhu aman (dingin <math>\leq 5^{\circ}\text{C}</math>, panas <math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math>)</li> </ul>
Kebersihan Lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Area kerja bersih dan bebas hama</li> <li>- Permukaan peralatan dibersihkan dan disanitasi secara berkala</li> <li>- Tempat sampah tertutup dan dibuang secara teratur</li> </ul>

## **B. Higiene Penjamah Makanan**

### **1. Pengertian Higiene**

Higiene adalah bidang yang mempelajari kesehatan dan berbagai upaya untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. Higiene merupakan upaya kesehatan dengan menjaga dan melindungi kebersihan subyek, seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk menjaga keseluruhan kualitas makanan<sup>19</sup>.

Menurut *World Health Organization (WHO)*, dinyatakan bahwa penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan<sup>19</sup>.

Higiene bertujuan untuk mengendalikan komponen, tempat, dan peralatan makanan yang dapat menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya, mencegah konsumen tertular penyakit, dan mengurangi kerusakan dan pemborosannya. Higiene juga bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya<sup>17</sup>.

### **2. Tinjauan Umum Higiene Penjamah Makanan**

Kontaminasi makanan dapat dihindari dengan menjaga kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis, dan kebersihan pribadi. Oleh karena itu, kebersihan penjamah makanan sangat penting untuk diperhatikan karena penjamah makanan dapat menjadi bagian dari rantai bakteri yang membawa penyakit ke dalam makanan. Menurut *World Health Organization (WHO)*, penjamah makanan dapat menyebabkan kontaminasi makanan apabila<sup>20</sup>:

- a. Kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan

- b. Apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri
- c. Akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan
- d. Memakai perhiasan

Sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene perilaku penjamah makanan yaitu<sup>20</sup>:

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan cara seperti: memakai sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap penjamah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku:
  - a. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen
  - b. Tidak memakai perhiasan
  - c. Tidak bercakap-cakap
  - d. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil
  - e. Tidak memanjangkan kuku
  - f. Selalu memakai pakaian yang bersih

Peran penjamah makanan sangat penting karena merupakan bagian dari penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi syarat. Kebersihan pribadi dan gaya hidup sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus memahami bahwa sanitasi lingkungan adalah bagian dari hidupnya dan menyadari betapa pentingnya sanitasi makanan, kebersihan pribadi, kebiasaan bekerja, minat, dan perilaku sehat<sup>17</sup>.

### **3. Pengertian Personal Hygiene**

Menurut Tarwoto dan Wartonah, 2006 personal hygiene adalah kebersihan dan kesehatan perorangan yang bertujuan untuk mencegah

timbulnya penyakit pada diri sendiri dan orang lain, baik secara fisik maupun psikologis. Personal hygiene mencakup perawatan kebersihan kulit kepala dan rambut, mata, hidung, telinga, kuku kaki dan tangan, kulit, dan area genital. Personal hygiene yang tidak baik dapat meningkatkan penyakit yang berhubungan dengan perilaku sehat dan kebersihan diri di kalangan anak sekolah, seperti diare, Infeksi Saluran Pernapasan Akut (ISPA), Demam Berdarah Dengue (DBD), cacingan, infeksi tangan mulut, campak, cacar air, gondong, infeksi mata, dan infeksi telinga<sup>21</sup>.

Menurut Kozier dan Erb, 2009 faktor yang memengaruhi personal hygiene adalah kebudayaan, agama, lingkungan, tingkatan perkembangan sesuai usia, kesehatan dan energi, serta preferensi pribadi. Manfaat personal hygiene adalah dapat mempertahankan perawatan diri, baik secara sendiri maupun dengan bantuan, dapat melatih hidup bersih dan sehat dengan memperbaiki gambaran atau persepsi terhadap kebersihan dan kesehatan, dan menciptakan penampilan yang sesuai dengan kebutuhan kesehatan. Selain itu, dapat membuat rasa nyaman dan relaksasi untuk menghilangkan kelelahan, mencegah gangguan sirkulasi darah dan mempertahankan integritas jaringan. Masa sekolah tidak lepas dari masa bermain sehingga menyebabkan persoalan personal hygiene menjadi terabaikan, namun sekaligus merupakan persoalan yang paling penting untuk diperhatikan<sup>21</sup>.

#### **4. Persyaratan Personal Hygiene**

Dalam peraturan perundang-undangan hygiene dan sanitasi makanan, (Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003) yaitu, pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai ke penyajian. Aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan<sup>6</sup>.

Hygiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, diperlukan tenaga penjamah yang memenuhi syarat sebagai berikut tidak



menderita penyakit mudah menular, menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya), memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan atau dengan sarung tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung<sup>22</sup>.

Keadaan perorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan atau kontaminasi mikroba patogen melalui makanan adalah sebagai berikut <sup>23</sup>:

- a. Tidak menderita penyakit menular misalnya: batuk, pilek influenza, diare, penyakit perut dan sejenisnya
- b. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya). Penjamah makanan harus menutup luka agar makanan tidak terkontaminasi.
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian. Penjamah makanan jajanan harus memiliki kuku tangan yang pendek, karena jika penjamah makanan jajanan memiliki kuku panjang bakteri dapat masuk dalam kuku dan saat penjamah secara bersentuhan langsung dengan makanan, bakteri akan berpindah pada makanan tersebut.
- d. Memakai celemek, dan penutup kepala. Untuk mencegah penjamah makanan untuk menggaruk rambut saat pengolahan makanan dan penyajian makanan.
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan. Tangan adalah media yang mudah memindahkan bakteri terhadap makanan, jika halnya penjamah makanan jajanan tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan akan berdampak buruk. Maka dari itu penjamah makanan harus selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan. Mencuci tangan setelah BAK/BAB adalah hal yang harus diperhatikan oleh penjamah, karna jika penjamah lalai dalam hal ini akan berdampak buruk bagi makanan yang diolah. Mencuci tangan dengan sabun dapat menghilangkan bakteri yang bersarang di tangan.

- f. Menjamah makanan harus memakai alat atau perlengkapan lainnya, misalnya alas tangan.
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, bagian lainnya).
- h. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan.

## **5. Standar Personal Higiene**

Personal hygiene merupakan aspek fundamental dalam sistem keamanan pangan, khususnya bagi penjamah makanan. Standar personal hygiene mencakup praktik-praktik seperti mencuci tangan dengan benar menggunakan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah menangani makanan, setelah menggunakan toilet, atau setelah memegang benda kotor. Selain itu, kuku tangan harus dijaga tetap pendek, bersih, dan tidak memakai kuteks atau perhiasan yang dapat menjadi tempat menempelnya kuman. Rambut harus ditutup dengan penutup kepala saat bekerja, dan wajah dijaga agar tidak sering disentuh. Pakaian kerja harus bersih, khusus untuk kegiatan pengolahan makanan, dan tidak digunakan di luar area dapur. Penggunaan alat pelindung diri seperti celemek, sarung tangan, dan masker juga termasuk dalam standar ini, terutama saat menangani makanan siap saji atau bahan makanan mentah yang berisiko tinggi. Penjamah makanan juga dilarang merokok, makan, atau minum di area pengolahan. Semua tindakan ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang yang dapat membahayakan konsumen.

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011, personal hygiene penjamah makanan merupakan salah satu syarat mutlak dalam penyelenggaraan makanan yang higienis dan aman. Standar ini juga diakui secara internasional dalam pedoman *Codex Alimentarius* yang menekankan pentingnya kebersihan pribadi dalam sistem keamanan pangan berbasis *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*.

## C. Pengetahuan

### 1. Pengertian

Pengetahuan adalah merupakan hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Menurut (Notoadjmojo, 2010) pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (ovent behavior). Pengetahuan yang cukup didalam domain kognitif mempunyai 6 tingkat yaitu 18 :

#### a. Tahu

Tahu diartikan sebagai penguasaan suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam tingkat ini adalah mengingat kembali/recall terhadap suatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini adalah merupakan tingkatan pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antaralain: menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan dan sebagainya. Contoh : dapat menyebutkan tanda-tanda kekurangan kalori dan protein pada anak balita.

#### b. Memahami/Komprehension

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan secara benar objek yang diketahui dan dapat menginterpretasi materi tersebut secara benar. Orang yang elah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari. Misalnya dapat menjelaskan mengapa harus makan makanan yang bergizi.

#### c. Aplikasi

Menggunakan materi yang telah dapat pada situasi atau kondisi yang sebenarnya. Aplikasi disini dapat diartikan aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks atau

situasi yang lain. Misalnya dapat menggunakan rumus statistik dalam perhitungan-perhitungan hasil penelitian, dapat menggunakan prinsip-prinsip siklus pemecahan masalah/problem solving cycle di dalam pemecahan masalah dari kasus yang diberikan.

d. Analisis

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata-kata kerja: dapat menggambarkan atau membuat bagan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.

e. Sintesis

Sintesis menuju kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis itu suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari informasi-informasi yang ada misalnya : dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkaskan, dapat menyesuaikan, dan sebagainya terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada

f. Evaluasi

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

## 6. Pengukuran Tingkat Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat diketahui dengan menanyakan kepada seseorang agar ia mengungkapkan apa yang diketahui dalam bentuk jawaban. Jawaban tersebut yang merupakan reaksi dari stimulus yang diberikan baik dalam bentuk pertanyaan langsung maupun tertulis. Pengetahuan pengukuran dapat berupa kuesioner maupun wawancara.

Tingkat pengetahuan seseorang dapat diketahui dengan menggunakan suatu indikator yang kategorinya ada lima yaitu sangat baik, baik, cukup, kurang, dan gagal. Berikut perolehan nilai dengan kategorinya masing-masing:

- a. Tinggi ( 76%-100)
- b. Rendah (< 75%)

## **D. Tindakan**

### **1. Pengertian**

Setelah seseorang mengetahui stimulus atau objek kesehatan, kemudian mengadakan penilaian atau pendapat terhadap apa yang diketahui, proses selanjutnya diharapkan dapat melaksanakan atau mempraktikkan apa yang diketahui atau disikapinya.

Faktor penyebab perubahan perilaku terdiri dari faktor predisposising dan enabling factor, faktor predisposising ini mencakup pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, sedangkan enabling factor mencakup ketersediaan sarana prasarana atau fasilitas kesehatan bagi masyarakat. Selanjutnya, tindakan dibagi menjadi beberapa tingkat, yaitu:<sup>19</sup>:

#### *1. Persepsi (Perception)*

Persepsi merupakan proses pengorganisasian dan penginterpretasian terhadap rangsang yang diterima hingga mencapai sesuatu yang berarti. Persepsi akan menyadarkan individu tentang keadaan sekitarnya dan juga keadaan dirinya. Orang yang mempunyai persepsi yang baik cenderung akan berperilaku sesuai dengan persepsi yang dimilikinya

#### *2. Respons Terpimpin (Guided Response)*

Respon terpimpin ditunjukkan apabila seseorang dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar.

### 3. Mekanisme (*Mecanism*)

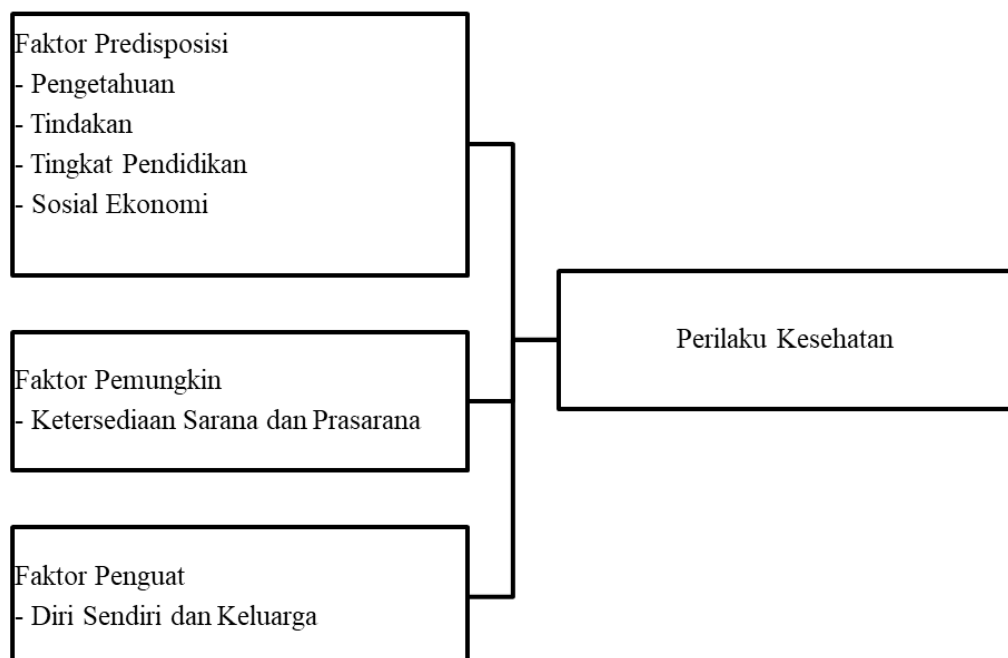
Tindakan mencapai tingkat mekanisme apabila seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan.

### 4. Adaptasi (*Adaptation*)

Adaptasi adalah tingkat tertinggi dari tindakan. Seseorang yang telah beradaptasi menunjukkan bahwa suatu praktek atau tindakan yang dilakukan sudah berkembang dengan baik. Artinya tindakan itu sudah dimodifikasinya tanpa mengurangi kebenaran tindakan tersebut.

## 7. Kerangka Teori

Kerangka teori di maksudkan untuk memberikan gambaran atau batasan-batasan mengenai teori-teori yang akan di pakai sebagai landasan penelitian yang dilakukan adalah teori mengenai variabel-variabel permasalahan yang akan di teliti.



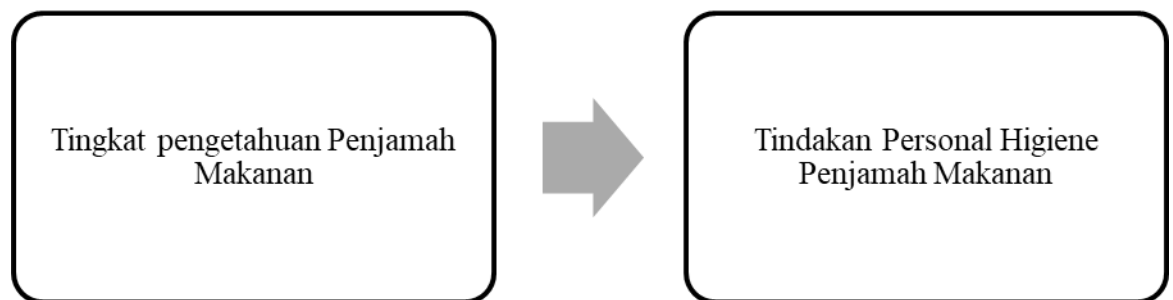
**Gambar 1.1 Kerangka Teori**

Sumber : Lawrence Green



## 8. Kerangka Konsep

Kerangka konsep adalah kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur maupun diamati dalam suatu penelitian. Sebuah kerangka konsep haruslah dapat memperlihatkan hubungan antara variabel-variabel yang akan diteliti.



### E. Defenisi Operasional

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang personal higiene dan sanitasi	Segala sesuatu yang diketahui dan mampu diingat oleh penjamah makanan tentang personal higiene	Kusioner	Wawancara	Skor pengetahuan di kategorikan menjadi : a. Tinggi ( $\geq 75\%$ ) b. Rendah ( $< 75\%$ ) Sumber : Arikunto (2013)	Ordinal
Tindakan penjamah makanan tentang personal higiene dan sanitasi	Aktivitas atau kegiatan yang dilakukan oleh penjamah makanan tentang personal higiene dalam mengolah makanan	Kusioner	Wawancara Obseversi	Skor tindakan di kategorikan menjadi : a. Baik ( $\geq 75\%$ ) b. Kurang ( $< 75\%$ ) Sumber : Notoatmodjo (2005)	Ordinal

**F. Hipotesis**

Ada hubungan antara tingkat pengetahuan higiene dengan tindakan personal higiene penjamah makanan.

### **BAB III**

#### **METODE PENELITIAN**

##### **A. Desain Penelitian**

Penelitian bersifat analitik dengan desain *cross sectional* adalah suatu pendekatan penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan data pada satu titik waktu tertentu dari populasi yang diteliti yang bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal hygiene penjamah makanan pedagang kaki lima di sekitar sekolah negeri yang ada di kelurahan Surang Gadang Kota Padang tahun 2025.

##### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di sekitar sekolah negeri yang ada di kelurahan Surau Gadang Kota Padang, sekolah dasar yang akan diteliti ada 7 sekolah dasar negeri yaitu SD Negeri 05 Surau Gadang, SD Negeri 08 Surau Gadang, SD Negeri 09 Surau Gadang, SD Negeri 10 Surau Gadang, SD Negeri 13 Surau Gadang, SD Negeri 15 Surau Gadang dan SD Negeri 16 Surau Gadang. Sekolah negeri yang dipilih dengan kriteria yang terletak di tengah-tengah atau dekat dengan pemukiman penduduk. Hal ini memudahkan peneliti untuk melakukan pengamatan langsung terhadap kebiasaan personal hygiene para penjamah makanan. Jumlah pedagang kaki lima yang ada disekitar sekolah di kelurahan Surau Gadang adalah 31 pedagang. Penelitian ini dilaksanakan mulai dari pembuatan proposal pada bulan Februari 2024 sampai dengan Juni 2025.

##### **C. Populasi**

Populasi penelitian adalah semua penjamah makanan pada pedagang kaki lima di sekitar sekolah negeri di kelurahan Surau Gadang. Pada SD Negeri 05 Surau Gadang terdapat 7 penjamah makanan, SD Negeri 08 Surau Gadang terdapat 4 penjamah makanan, SD Negeri 09 Surau Gadang terdapat 3 penjamah makanan, SD Negeri 10 Surau Gadang terdapat 5 penjamah makanan, SD Negeri 13 Surau Gadang terdapat 4 penjamah makanan, SD Negeri 15 Surau Gadang terdapat 5 penjamah makanan dan SD Negeri 16 Surau Gadang terdapat 3 penjamah makanan.

#### **D. Sampel**

Pedagang yang dipilih adalah pedagang yang berjualan di luar sekolah dengan kriteria dengan jarak  $\pm 200$  M dari sekolah yang bersedia untuk dilakukan penelitian, yang berjumlah 31 orang dimana semua dijadikan sampel dengan kriteria:

1. Bersedia dan menandatangani surat pernyataan persetujuan untuk menjadi sampel penelitian.
2. Dapat berkomunikasi dengan baik
3. Berada ditempat pada saat penelitian

#### **E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

##### **1. Data Primer**

Data primer meliputi pengetahuan penjamah makanan dan tindakan personal hygiene penjamah makanan. Data primer dikumpulkan langsung oleh peneliti. Data tentang pengetahuan dikumpulkan dengan wawancara menggunakan kuisioner yang dilakukan setelah penjamah makanan selesai bekerja atau pada saat penjamah makanan sedang tidak sibuk, peneliti mewawancarai kepada petugas penjamah makanan secara perorangan. Data tindakan personal hygiene dikumpulkan secara observasi dan wawancara.

##### **2. Data Sekunder**

Data sekunder dalam penelitian ini yaitu tentang gambaran umum pedagang kaki lima di sekitar sekolah di kelurahan surau gadang kota padang, dan data tentang gambaran umum jumlah tenaga penjamah makanan pada pedagang kaki lima di sekitar sekolah dasar di kelurahan surau gadang kota Padang.

#### **F. Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data**

##### **1. Teknik Pengolahan Data**

Pengolahan data dilakukan setelah pengumpulan data dilaksanakan dengan tujuan agar data yang dikumpulkan memiliki sifat yang jelas dan teridentifikasi dengan baik. Data pengetahuan dan tindakan personal hygiene penjamah makanan didapatkan dengan cara menjumlahkan skor masing-masing variabel lalu dipersentasekan.

Pengolahan data yang telah diperoleh dilakukan secara komputerisasi dengan menggunakan program SPSS. Adapun tahap-tahap dalam pengolahan data yaitu sebagai berikut :

*a. Editing*

Tahapan memeriksa kembali kuesioner jawaban responden tentang pengetahuan dan tindakan penjamah makanan tentang pengetahuan dan tindakan. Tujuan dari editing ini adalah untuk melengkapi data yang masih kurang maupun memeriksa kesalahan untuk diperbaiki yang berguna dalam pengolahan data

*b. Coding*

Tahapan pemberian kode dari kuesioner yang terkumpul pada setiap pertanyaan dalam kuesioner. Tujuannya untuk mempermudah saat analisis dan mempercepat pemasukan data. Kode yang digunakan dalam coding penelitian ini dijabarkan sebagai berikut:

1) Pengetahuan

Pengetahuan diperoleh dari skor responden terhadap pertanyaan pengetahuan yang diberikan, jika benar diberi skor 1 dan jika salah diberi skor 0. Pengukuran tingkat pengetahuan seseorang dapat dikategorikan sebagai berikut:

- a. Tingkat Pengetahuan Tinggi, bila responden mendapat nilai 76-100% jawaban benar (skor : 12-15) dari total skor.
- b. Tingkat Pengetahuan Rendah, bila responden mendapat nilai 0-75% jawaban benar (skor : 0-8) dari total skor.

2) Tindakan

Tindakan diperoleh dari skor responden terhadap pertanyaan pengetahuan yang diberikan, jika benar diberi skor 1 dan jika salah diberi skor 0. Pengukuran Tindakan seseorang dapat dikategorikan sebagai berikut:

- a. Baik, bila responden mendapat nilai 76-100% jawaban benar (skor: 12-15) dari total skor.



b. Kurang, bila responden mendapat nilai 0-75% jawaban benar (skor: 0-11) dari total skor.

c. *Entry*

Merupakan memasukkan data dalam master tabel dengan memasukkan kode jawaban pada program data.

d. *Cleaning*

Merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah dientry. Kesalahan tersebut terjadi pada saat kita memasukkan data ke computer dengan mempertimbangkan kesesuaian jawaban dengan maksud kuesioner, kelogisan dan dengan melihat distribusi frekuensi dan variabel.

## **G. Analisis Data**

Analisis data penelitian ini dengan menggunakan program computer SPSS, yaitu:

### **1. Analisis univariat**

Analisa univariat digunakan untuk mendeskripsikan masing-masing variabel yang disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dengan tujuan untuk mengeksplorasi atau mengidentifikasi hubungan antara variabel-variabel yang diteliti pada satu waktu tertentu

### **2. Analisis Bivariat**

Analisa bivariat digunakan untuk melihat ada tidaknya hubungan pengetahuan dengan tindakan personal higiene penjamah makanan. Uji statistik analisis bivariat menggunakan uji Chi Square dengan tingkat kepercayaan 95%. Jika syarat dari Uji Chi Square tidak terpenuhi, maka menggunakan uji alternatifnya yaitu fisher exact.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Penelitian dilakukan pada pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 yang berjumlah 31 penjamah makanan. Pada SD Negeri 05 Surau Gadang terdapat 7 penjamah makanan, SD Negeri 08 Surau Gadang terdapat 4 penjamah makanan, SD Negeri 09 Surau Gadang terdapat 3 penjamah makanan, SD Negeri 10 Surau Gadang terdapat 5 penjamah makanan, SD Negeri 13 Surau Gadang terdapat 4 penjamah makanan, SD Negeri 15 Surau Gadang terdapat 5 penjamah makanan dan SD Negeri 16 Surau Gadang terdapat 3 penjamah makanan.

Pada umumnya 31 penjamah makanan tersebut sudah bekerja selama  $\pm$  1-31 tahun. Pedagang tersebut pada umumnya buka pada jam 08.00-16.00 WIB. Pedagang kaki lima umumnya menjual makanan dan minuman yang disukai anak-anak sekolah seperti cilok, sosis goreng, nugget goreng dan minuman berwarna. Harga setiap pedagang tergolong murah yaitu berkisar antara Rp. 1.000-10.000.

#### **B. Gambaran Umum Responden**

Berdasarkan pengumpulan data didapatkan karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, umur, pendidikan dan lama kerja pada pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025.

Tabel 4.1 dibawah ini menunjukkan, bahwa distribusi frekuensi penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki 71.0%. Data distribusi frekuensi umur terbanyak pada umur 36-45 tahun (38.8%) dan paling sedikit umur 13-25 tahun (6.4%). Berdasarkan distribusi frekuensi pendidikan menunjukkan pendidikan terbanyak adalah SMA (38.7%). Sedangkan berdasarkan distribusi frekuensi lama kerja terbanyak adalah kurang dari 5 tahun yaitu 42.0%.

**Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, Pendidikan dan Lama Berdagang Pada Pedagang Kaki Lima**

<b>Karakteristik</b>	<b>Responden</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Jenis Kelamin	Laki-Laki	22	71.0
	Perempuan	9	29.0
<b>Total</b>		<b>31</b>	<b>100</b>
Umur	13-25 Tahun	2	6.4
	26-35 Tahun	8	25.7
	36-45 Tahun	11	38.8
	46-55 Tahun	7	22.6
	56-65 Tahun	3	9.6
<b>Total</b>		<b>31</b>	<b>100</b>
Pendidikan	SD	7	22.6
	SMP	9	29.0
	SMA	12	38.7
	D3/S1	3	9.7
<b>Total</b>		<b>31</b>	<b>100</b>
Lama Kerja	1-5 Tahun	13	42.0
	6-10 Tahun	12	38.8
	11-15 Tahun	4	12.9
	16-20 Tahun	1	3.2
	31-35 Tahun	1	3.2
<b>Total</b>		<b>31</b>	<b>100</b>

### C. Hasil Penelitian

#### 1. Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi penjamah makanan berdasarkan pengetahuan pada pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 pada tabel 4.2:

**Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Pengetahuan *Personal Higiene* Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima**

<b>Tingkat Pengetahuan</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Rendah	20	64.5
Tinggi	11	35.5
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

Tabel 4.2 menunjukkan, bahwa 64.5% pengetahuan penjamah makanan pada pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar

yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 tergolong rendah.

**Tabel 4.3 Frekuensi Hasil Penelitian Pengetahuan *Personal Higiene* Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima**

<b>Pertanyaan Tentang Pengetahuan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Mengetahui pentingnya melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala	10	32.3
Memahami bahwa menjaga kebersihan pakaian kerja merupakan bagian dari <i>higiene personal</i>	9	29.0
Mengetahui pentingnya penggunaan celemek saat mengolah makanan	5	16.1
Mengetahui bahwa penggunaan penutup kepala dapat mencegah jatuhnya rambut ke dalam makanan	8	25.8
Menyadari bahwa penggunaan sarung tangan dapat melindungi makanan dari kontaminasi tangan	7	22.6
Mengetahui bahwa penggunaan perhiasan saat bekerja	12	38.7
Memahami pentingnya mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah menyentuh makanan	13	41.9
Mengetahui bahwa menyentuh makanan secara langsung dengan tangan dapat meningkatkan risiko kontaminasi	10	32.3
Mengetahui bahwa memegang uang secara langsung saat menjamah makanan dapat menyebabkan perpindahan mikroorganisme ke makanan.	7	22.6
Menyadari bahwa menggunakan lap tangan yang kotor setelah mencuci tangan dapat membatalkan kebersihan tangan	9	29.0
Mengetahui bahwa kuku yang panjang dapat menyimpan kotoran dan mikroorganisme yang membahayakan makanan.	15	48.4
Memahami bahwa menjaga kebersihan area kerja sangat penting	10	32.3
Mengetahui bahwa berbicara saat mengolah makanan dapat menyebabkan percikan air liur masuk ke makanan.	8	25.8
Memahami bahwa penggunaan sendok yang sama secara berulang kali tanpa dicuci	12	38.7
Mengetahui bahwa merokok saat mengolah makanan dapat mencemari makanan dan lingkungan kerja.	10	32.3

Hasil penelitian pada tabel 4.3 dibawah ini didapatkan bahwa penjamah makanan yang tidak memiliki pengetahuan tentang tidak memeiksa

kesehatan 32.3%, tidak menjaga kebersihan pakaian 29.0%, tidak menggunakan celemek 16.1%, tidak menggunakan penutup kepala 25.8%, tidak menggunakan sarung 22.6%, menggunakan perhiasan 38.7%, tidak mencuci tangan dengan sabun 41.9%, menyentuh makanan dengan tangan 32.3%, memegang uang langsung saat menjamah makanan 22.6%, menggunakan lap tangan yang kotor setelah mencuci tangan, kuku yang dipotong pendek 48.4%, tidak membersihkan area kerja 48.4%, berbicara saat mengolah makanan 25.8%, menggunakan sendok yang sama berulang kali 38.7% dan Merokok saat mengolah makanan 32.3%

## 2. Tindakan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan

Berdasarkan pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi penjamah makanan berdasarkan tindakan *Personal Hygiene* di pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 pada tabel 4.4:

**Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Tindakan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima**

<b>Tindakan</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Baik	7	22.6
Kurang	24	77.4
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

Tabel 4.4 menunjukkan, bahwa 77.4% tindakan *Personal Hygiene* penjamah makanan pada pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 tergolong kurang.

Hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan pada penjamah makanan pd tabel 4.5 dibawah ini sebagian besar penjamah tidak menggunakan pakaian bersih 100%, tidak menggunakan celemek 16.1%, tidak menggunakan tutup kepala 77.4%, tidak menggunakan sarung tangan 74.2%, menggunakan perhiasan 71.0%, menderita penyakit menular 54.8%, tidak mencuci tangan menggunakan sabun 12.9%, Tidak menggunakan lap kering setelah cuci tangan 35.5%, memiliki kuku yang panjang 41.9%, mengunyah permen/makanan kecil saat mengolah

makanan 22.6%, batuk atau bersin saat mengolah makanan 29.0%, merokok saat menjamah makanan 45.2%, Berbicara saat mengolah makanan 51.5%, mencicipi makanan tidak menggunakan sendok yang berbeda 58.1%, dan Tidak menutup luka pada tangan saat mengolah makanan.

**Tabel 4.5 Frekuensi Hasil Penelitian Tindakan *Personal Higiene* Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima**

	N	%
Tidak menggunakan pakaian bersih	31	100
Tidak menggunakan celemek	5	16.1
Tidak menggunakan tutup kepala	24	77.4
Tidak menggunakan sarung tangan	23	74.2
Menggunakan perhiasan	22	71.0
Menderita penyakit menular	17	54.8
Tidak mencuci tangan menggunakan sabun	4	12.9
Tidak menggunakan lap kering setelah cuci tangan	11	35.5
Memiliki kuku yang panjang	13	41.9
Mengunyah permen/makanan kecil saat mengolah makanan	7	22.6
Batuk atau bersin saat mengolah makanan	9	29.0
Merokok saat menjamah makanan	14	45.2
Berbicara saat mengolah makanan	16	51.5
Mencicipi makanan tidak menggunakan sendok yang berbeda	18	58.1
Tidak menutup luka pada tangan saat mengolah makanan	20	64.5

### **3. Hubungan Pengetahuan dengan Tindakan *Personal Higiene* Penjamah Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian dilakukan uji statistik untuk melihat hubungan pengetahuan dengan tindakan penjamah makanan pada pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4.6 Hubungan Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima**

Tingkat Pengetahuan	Tindakan				Total		p value
	Kurang		Baik				
	n	%	N	%	n	%	
Rendah	17	85.0	3	15.0	20	100	0.210
Tinggi	7	63.6	4	36.4	11	100	
Total	24	77.4	7	22.6	31	100	

Tabel 4.6 menunjukkan hubungan antara tingkat pengetahuan dengan tindakan personal hygiene penjamah makanan pada pedagang kaki lima. Penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan rendah, mayoritas (85,0%) memiliki tindakan hygiene yang kurang baik, sementara hanya 15,0% yang memiliki tindakan baik. Sebaliknya, Penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan tinggi, 63,6% memiliki tindakan kurang, dan 36,4% memiliki tindakan yang baik.

Meskipun proporsi tindakan baik lebih tinggi pada kelompok dengan pengetahuan tinggi, hasil uji statistik menunjukkan nilai p-value sebesar 0,210. Karena  $p\text{-value} > 0,05$ , maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan secara statistik antara tingkat pengetahuan dan tindakan personal hygiene penjamah makanan pada pedagang kaki lima dalam penelitian ini.

## **D. Pembahasan**

### **1. Pengetahuan Penjamah Makanan**

Hasil penelitian yang peneliti lakukan di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 dapat disimpulkan bahwa lebih dari separuh penjamah makanan memiliki pengetahuan rendah yaitu 64.5%.

Penelitian ini hampir sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Mustika Himata Sari, yang menyimpulkan bahwa sebanyak 56,9% responden memiliki pengetahuan tentang Higiene dikategorikan kurang.<sup>7</sup>

Hasil penelitian didapatkan bahwa penjamah makanan yang tidak memiliki pengetahuan tentang tidak memeriksa kesehatan 32.3%, tidak

menjaga kebersihan pakaian 29.0%, tidak menggunakan celemek 16.1%, tidak menggunakan penutup kepala 25.8%, tidak menggunakan sarung 22.6%, menggunakan perhiasan 38.7%, tidak mencuci tangan dengan sabun 41.9%, menyentuh makanan dengan tangan 32.3%, memegang uang langsung saat menjamah makanan 22,6%, menggunakan lap tangan yang kotor setelah mencuci tangan, kuku yang dipotong pendek 48.4%, tidak membersihkan area kerja 48.4%, berbicara saat mengolah makanan 25.8%, menggunakan sendok yang sama berulang kali 38.7% dan Merokok saat mengolah makanan 32.3%.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Fatmawati et al, bahwa tenaga pengolah makanan di pusat pendidikan dan latihan olahraga Jawa Tengah yang menunjukkan bahwa walaupun pengetahuan pengolah makanan sudah cukup baik, namun dilihat dari perilaku pengolahan makanann masih kurang memperhatikan higiene pengolah makanan. Hal ini tidak sama dengan peneliti karena pengetahuan penjamah makanan dalam kategori kurang tapi sama dengan peneliti karena perilaku higiene penjamah masih kurang.<sup>24</sup>

## **2. Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan**

Hasil penelitian yang peneliti lakukan di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 dapat disimpulkan bahwa tindakan personal higiene penjamah makanan tergolong kurang yaitu (77.4%).

Hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan pada penjamah makanan sebagian besar penjamah tidak menggunakan pakaian bersih 100%, tidak menggunakan celemek 16.1%, tidak menggunakan tutup kepala 77.4%, tidak menggunakan sarung tangan 74.2%, menggunakan perhiasan 71.0%, menderita penyakit menular 54.8%, tidak mencuci tangan menggunakan sabun 12.9%, Tidak menggunakan lap kering setelah cuci tangan 35.5%, memiliki kuku yang panjang 41.9%, mengunyah permen/makanan kecil saat mengolah makanan 22.6%, batuk atau bersin saat mengolah makanan 29.0%, merokok saat menjamah



makanan 45.2%, Berbicara saat mengolah makanan 51.5%, mencicipi makanan tidak menggunakan sendok yang berbeda 58.1%, dan Tidak menutup luka pada tangan saat mengolah makanan.

Hal ini hampir sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Yunaenah, diketahui bahwa sebanyak 98.5% penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan plastic untuk mengolah makanan, tangan penjamah kontak langsung dengan makanan yang disajikan. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Sonia dkk. RSUD Kab Demak, bahwa 51.5% penjamah makanan melakukan praktik higiene sanitasi makanan yang buruk.<sup>8</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan oleh afrinus, menyatakan bahwa 80-90% keracunan makanan disebabkan oleh manusia adalah kurangnya pengetahuan para penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan seperti tidak mencuci tangan menggunakan sabun, tidak menggunakan celemek dan tidak memakai penutup kepala.<sup>25</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan Handayani, dkk sebanyak 50.30% penjamah makanan berperilaku kurang baik. menggunakan perlengkapan kerja seperti masker dan sarung tangan menjadi perilaku yang paling sering tidak dilakukan oleh penjamah makanan.<sup>11</sup> Penjamah makanan dengan pengetahuan rendah akan melaksanakan tugas dengan mengandalkan kebiasaan-kebiasaan yang dimiliki tanpa mengetahui alasan dan tujuan yang melatarbelakangi tindakannya.<sup>25</sup>

### **3. Hubungan Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan**

Tabel 4.6 menunjukkan, bahwa dari 20 responden dengan tingkat pengetahuan rendah, sebagian besar 85.0% memiliki tindakan personal higiene yang kurang dan hanya 15,0% yang memiliki tindakan yang baik. Sementara itu, dari 11 responden dengan pengetahuan tinggi sebanyak 36.4% memiliki tindakan yang baik dan 63.6% memiliki tindakan yang kurang. Hasil uji statitik menunjukkan bahwa nilai p sebesar 0.210 ( $p > 0.05$ ), sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang

signifikan antara tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene penjamah makanan pada pedagang kaki lima.

Penelitian ini sama dengan yang dilakukan oleh Siti Nurjana Kurniaty Tanaiyo bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan terhadap perilaku higiene penjamah makanan dimana diperoleh nilai  $p = 0.239 > 0.005$ .<sup>26</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Robo Andika bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan terhadap personal higiene penjamah makanan dimana diperoleh nilai  $p = 0.628 > 0.05$ .<sup>27</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan oleh icca stella, dkk bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan praktik higiene dan sanitasi pada tempat pengolahan makanan dimana nilai  $p = 0.459 > 0.05$ .<sup>28</sup>

Hasil penelitian didapatkan bahwa tidak ada hubungan anrata pengetahuan dengan tindakan personal higiene penjamah makanan. Dapat diartikan bahwa semakin tinggi atau rendahnya pengetahuan penjamah makanan tidak akan mempengaruhi tindakan personal higiene penjamah makanan itu sendiri.

Pengetahuan memiliki enem jenjang yang tidak semua individu dapat mencapainya mulai dari tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi. Meskipun penjamah makanan memiliki pengetahuan yang tinggi dan pemahaman yang baik, pada impleentasinya tindakan / perilaku tidak selalu dapat dilakukan karena dipengaruhi faktor seperti situasi lingkungan, kebiasaan dan sikap.

Apabila penerimaan perilaku baru melalui proses didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng (long lasting) dari pada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran, sebaliknya perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka tidak akan berlangsung lama.

Tindakan personal higiene penjamah makanan dari hasil penelitian belum dapat dikatakan baik, hal ini karena kurangnya kesadaran penjamah makanan untuk dapat mewujudkan perilaku yang baik. Faktor lain juga

kurangnya ketersediaan sarana seperti sarung tangan dan penutup kepala, menurut penjamah makanan tidak terbiasa menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan dan terasa gerah jika memakai penutup kepala.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Lebih dari separuh penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang rendah mengenai personal higiene yaitu sebanyak 20 orang (64.5%).
2. Sebagian besar penjamah makanan memiliki tindakan personal higiene yang kurang yaitu sebanyak 24 orang (77.4%)
3. Tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan tindakan personal higiene penjamah makanan pada pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025.

#### **B. Saran**

1. Disarankan penjamah makanan untuk selalu menggunakan sarung tangan dan penutup kepala saat mengolah makanan.
2. Disarankan penjamah makanan selalu menjaga kebersihan diri seperti mandi secara teratur dengan menggunakan sabun dan air bersih, membiasakan selalu membersihkan lubang hidung, lubang telinga, kuku secara rutin dan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, menggunakan alat yang bersih untuk memegang, memindahkan, mencicipi makanan dan tidak makan saat mengolah makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Adelia Kesumastuti, Marniati, Darmawan S. Penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat. *J Kesehat Masy* [Internet]. 2023;7(1):340–8. Available from: <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/prepotif/article/view/12337>
2. Widi S. Ada 72 KLB Keracunan Pangan di Indonesia 2022, Ini Sebarannya. In *Data Indoneisia id*; 2023. Available from: <https://dataindonesia.id/kesehatan/detail/ada-72-klb-keracunan-pangan-di-indonesia-2022-ini-sebarannya>
3. Dinas Kesehatan Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang. In Padang; 2022.
4. Rahmayani R. Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion Aceh Nutr J*. 2018;3(2):172.
5. Ciah Sulandari, Aliana Dewi, Tri Mustikowati. Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Personal Hygiene Terhadap Performa Personal Hygiene Siswa. *Binawan Student J*. 2020;2(3):333–40.
6. Juhaina E. Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electron J Sci Environ Heal Dis*. 2021;1(1).
7. Ismainar H, Harnani Y, Sari NP, Zaman K, Hayana H, Hasmaini H. Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *J Kesehat Lingkung Indones*. 2022;21(1):27–33.
8. Aprivia SA, Yulianti AE. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. *J Kesehat Lingkung*. 2021;11(2):79–89.
9. Sajdah AAA, Kurniawan D, Suhelmi R. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo. *J Kesehat Lingkung*. 2022;8(3):155–60.
10. Sari MH. Pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar. *J Heal Educ*. 2018;2(2):163–70.
11. Kementerian Kesehatan Ri. Pedoman Pgrs Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan Ri; 2013.
12. Lestari TRP. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspir J Masal Sos*. 2020;11(1):57–72.
13. Djoko Windu PI. Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur. *Forum Ilmiah Kesehatan ( FORIKES )*. 2016. 1–40 p.
14. S M. Keracunan Makanan Cegah, Kenali, Atasi. Malang: UB Press; 2019.
15. Kusmayadi. Sanitasi Higiene Makanan dan Minuman Untuk Menjaga Kualitas Makanan. *J Mutiara Manaj*. 2016;1(1):61–75.
16. Wanni YA dkk. Edisi Revisi Manajemen Operasional Penyelenggaraan

- Makanan Massal. Malang: UB Press; 2019.
17. Wayansari, Lastmi dkk. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Edisi tahu. Jakarta; 2018.
  18. Hendrawan A. Gambaran Tingkat Pengetahuan Tenaga Kerja Pt'X' Tentang Undang-Undang Dan Peraturan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja. *J Delima Harapan*. 2019;6(2):69–81.
  19. Notoadmojo S. Promosi Kesehatan Teori Dan Aplikasi. Jakarta: PT Rineka Cipta; 2005.
  20. Hombing WOB. Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Remaja Laki-laki di SMK Negeri 4 Kecamatan Umbulharjo Kota Yogyakarta Tentang Antibiotika Dengan Metode CBIA (Cara Belajar Insan Aktif). *Fakl Farm* [Internet]. 2015;2(6):26. Available from: [https://repository.usd.ac.id/1708/2/118114134\\_full.pdf](https://repository.usd.ac.id/1708/2/118114134_full.pdf)
  21. Silalahi V. Personal Hygiene Pada Anak Sd Negeri Merjosari 3. 2017;Vol. 2 No.:15–23. Available from: file:///C:/Users/HP/Downloads/821-1461-1-SM.pdf
  22. Nurhayati IS, Nikmawati EE, Setiawati T. Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 2020;9(2):35–43.
  23. Fitriyatun N, Putriningtyas ND. Indonesian Journal of Public Health and Nutrition. *Indones J Public Heal Nutr*. 2021;1(3):388–95.
  24. Fatmawati et al. Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *J Pangan dan Gizi*. 2013;4 (8):48-52
  25. Yunaenah. Kontaminasi E.coli pada Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat tahun 2009. In: Universitas Indonesia. Jakarta; 2009.
  26. Afrianus. Gambaran Sikap Penjamah Makanan tentang Keamanan Pangan di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar. In: Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta;
  27. Nurjana. Siti. Hubungan Tingkat Pengetahuan Terhadap Persenal Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa DR. Soeharto Heerdjan. In: Esa Unggul.; 2017.
  28. Robo. Andika. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene Dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rsj Prof. Dr. Soerojo Magelang. In: Universitas Darussalam Gontor. Magelang; 2018.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1

No Responden:

### LEMBAR PESETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Dengan ini saya menyatakan ***BERSEDIA*** menjadi responden penelitian atas nama Intan Tridinta dengan judul “**Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Tindakan Personal Higiene Pejamah Makanan Pedagang Kaki Lima Di Sekitar Sekitar Sekolah Negeri Yang Ada Di Kelurahan Surang Gadang Padang Tahun 2025**”.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dengan kesadaran tanpa adanya paksaan dari pihak lain.

Padang,

2025

(.....)



## Lampiran 2

### LEMBAR KUESIONER UNTUK PENJAMAH MAKANAN

#### A. IDENTITAS PEKERJA

- Nama** :
- Alamat** :
- Usia** : **Tahun**
- Jenis Kelamin** : **1. Laki-laki**  
**2. Perempuan**
- Pendidikan Terakhir** : **1. Tidak sekolah**  
**2. SD**  
**3. SMP**  
**4. SMA**  
**5. D3/S1**
- Lama Kerja** : **Tahun**

#### B. PERTANYAAN TENTANG PENGETAHUAN

1. Menurut saudara, Setiap berapa kali penjamah makanan harus memeriksakan kesehatannya?
  - a. Setiap 6 bulan sekali (skor 1)
  - b. Tidak wajib (skor 0)
  - c. Tidak harus 6 bulan sekali (skor 0)
  - d. Hanya 6 bulan pertama saja (skor 0)
  - e. Tidak tahu (skor 0)
2. Apakah saudara merasa penting menjaga kebersihan pakaian untuk kesehatan dan kenyamanan?
  - a. Ya (skor 1)
  - b. Tidak (skor 0)
3. Apakah penjamah makanan selalu menggunakan celemek saat mengolah makanan?
  - a. Ya (skor 1)
  - b. Tidak (skor 0)
4. Menurut saudara, kapan penutup kepala wajib digunakan oleh penjamah makanan?

- a. Saat memasak saja (skor 0)
  - b. Saat berada di pengolahan makanan (skor 1)
  - c. Saat menyajikan makanan (skor 1)
  - d. Hanya jika ada pelanggan melihat (skor 0)
5. Apa akibat atau bahaya jika penjamah makanan tidak menggunakan atau salah menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan?
- a. Risiko pencemaran makanan oleh bakteri dari tangan (skor 1)
  - b. Makanan menjadi terlalu cepat matang (skor 0)
  - c. Penyebaran penyakit bawaan makanan (skor 1)
  - d. Tangan menjadi terlalu lembab (skor 0)
6. Apa tindakan yang benar sebelum penjamah makanan mulai bekerja di area pengolahan makanan?
- a. Melepas semua cincin, gelang dan jam tangan (skor 1)
  - b. Mencuci tangan dengan benar setelah melepas perhiasan (skor 1)
  - c. Memakai perhiasan lalu menutupi dengan lengan baju (skor 0)
  - d. Menyimpan perhiasan di kantong celemek (skor 0)
7. Menurut saudara, apakah kita perlu mencuci tangan dengan sabun sebelum menjamah makanan?
- a. Ya (skor 1)
  - b. Tidak (skor 0)
8. Apa yang akan terjadi jika saudara menyentuh makanan dengan tangan yang kotor?
- a. Mencegah terjadinya penyebaran penyakit yang menular melalui makanan yang mengandung mikroba atau kuman penyebab infeksi (skor 1)
  - b. Meningkatkan kebersihan (skor 0)
  - c. Meningkatkan angka kesakitan (skor 0)
  - d. Mengembangkan kebiasaan pola hidup bersih (skor 0)
9. Apa contoh kebiasaan buruk yang bisa membuat makanan tidak higienis?
- a. Selalu mencuci tangan setiap akan mengangani makanan (skor 0)
  - b. Setelah memegang uang, langsung menjamah makanan (skor 1)
  - c. Mengambil makanan dengan alat bantu (skor 0)
  - d. Menutupi makanan dengan alat penutup makanan (skor 0)
  - e. Tidak menggunakan sarung tangan (skor 1)

10. Apakah saudara mengetahui bahwa lap tangan yang digunakan untuk menjamah makanan harus dalam kondisi bersih dan bebas dari noda?
  - a. Ya (skor 1)
  - b. Tidak (skor 0)
11. Apakah penjamah makanan merasa memiliki kuku yang pendek bagian dari kebersihan diri saat menjamah makanan?
  - a. Ya (skor 1)
  - b. Tidak (skor 0)
12. Apakah menurut saudara bahwa membersihkan area kerja sudah bagian dari tanggung jawab penjamah makanan?
  - a. Ya (skor 1)
  - b. Tidak (skor 0)
13. Menurut saudara apa dampak negatif jika penjamah makanan berbicara saat mengolah makanan?
  - a. Membuat pelanggan merasa terganggu (skor 0)
  - b. Menyebabkan makanan cepat basi (skor 0)
  - c. Dapat menyebabkan makanan terkontaminasi oleh percikan air liur (skor 1)
  - d. Dapat menularkan bakteri atau virus ke makanan (skor 1)
14. Apa resiko penjamah makanan menggunakan sendok yang sama berulang kali?
  - a. Menyebabkan penyebaran kuman dari mulut ke makanan (skor 1)
  - b. Dapat menyebabkan penyakit (skor 1)
  - c. Mengurangi aroma makanan (skor 0)
  - d. Menambah waktu memasak (skor 0)
15. Apa saja kebiasaan pribadi yang harus dihindari oleh penjamah makanan saat bekerja?
  - a. Melanjutkan pekerjaan karena hanya sebentar (skor 0)
  - b. Memegang alat masak dengan dua tangan (skor 0)
  - c. Merokok di dekat area makanan (skor 1)
  - d. Menggaruk bagian tubuh seperti hidung dan mulut (skor 1)

### C. PERTANYAAN TENTANG TINDAKAN

No	Tindakan	Dilakukan (skor 1)	Tidak dilakukan (skor 0)
1.	Apakah saat mengolah makanan menggunakan pakaian bersih		
2.	Apakah saat mengolah makanan menggunakan celemek bersih		
3.	Apakah saat mengolah makanan menggunakan tutup kepala		
4.	Apakah saat mengolah makanan menggunakan sarung tangan		
5.	Apakah saat mengolah makan tidak menggunakan perhiasan /cincin		
6.	Apakah penjamah makanan tidak menderita penyakit menular ( batuk, pilek, influenza, diare penyakit perut dan sejenisnya) saat mengolah makanan		
7.	Apakah saat mengolah makanan penjamah makanan mencuci tangan menggunakan air mengalir dan menggunakan sabun		
8.	Apakah saat mengolah makanan tangan penjamah makanan yang telah dicuci selalu dikeringkan dengan lap kering yang bersih		
9.	Apakah penjamah makanan memiliki kuku yang dipotong pendek		
10.	Apakah saat mengolah makanan penjamah makanan tidak mengunyah makanan kecil/permen		
11.	Apakah saat mengolah makanan penjamah makanan batuk atau bersin dihadapan makanan yang disajikan		
12.	Apakah saat mengolah makanan penjamah makanan merokok saat menjamah makanan		
13.	Apakah saat mengolah makanan		

	penjamah makanan berbicara saat menjamah makanan		
14.	Apakah saat mengolah makanan penjamah makanan mencicipi makanan menggunakan sendok yang berbeda		
15.	Apakah saat mengolah makanan penjamah makanan menutup luka pada tangan ataaau anggota tubuh yaang terluka saat mengolah maakanan		

## Lampiran 3

## Surat Izin Penelitian

 <b>Kemenkes</b>	<b>Kementerian Kesehatan</b> <b>Poltekkes Padang</b> Jalan Simpang Pondok Kopi, Nanggalo, Padang, Sumatera Barat 25146 07512 7058128 <a href="http://poltekkes-pdg.ac.id">http://poltekkes-pdg.ac.id</a>
Nomor : PP.06.02/F.XXXXX/615/2025 Lampiran : - Hal : Izin Penelitian	23 Januari 2024
<b>Yth. Kepala Lurah Surau Gadang Kelurahan Surau Gadang</b> Jl. Padang No.374, Surau Gadang, Kec. Nanggalo, Kota Padang, Sumatera Barat 25173	
Dengan hormat, Sesuai dengan Kurikulum Jurusan Gizi Poltekkes Kesehatan Kementerian Kesehatan Poltekkes Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Skripsi, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah:	
Nama	: Intan Tridinta
NIM	: 212210817
Judul Penelitian	: Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Hygiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima di Sekitar Sekolah Dasar Negeri yang Ada di Kelurahan Surau Gadang Kota Padang Tahun 2025
Tempat Penelitian	: Sekitar Sekolah Dasar Negeri yang Ada di Kelurahan Surau Gadang Kota Padang
Waktu Penelitian	: Januari s/d Juni 2025
Demikian surat ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerja sama Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.	
Direktur Kemenkes Poltekkes Padang,  <b>Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa</b>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">         Kementerian Kesehatan tidak menerima atau mengeluarkan gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 01500507 dan <a href="https://halo.kemkes.go.id">https://halo.kemkes.go.id</a>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <a href="https://tts.kemkes.go.id/verifikasi">https://tts.kemkes.go.id/verifikasi</a>.       </div> 	
Dokumen ini telah dipadatkan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Sertifikasi Elektronik (SPE), Badan Siber dan Sandi Negara	

## Lampiran 4

### Output SPSS

#### Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Umur	31	13	65	40.55	11.555
Lama Kerja	31	1	31	8.39	5.846
T.Pengetahuan	31	5	20	11.97	5.332
T.Tindakan	31	4	14	8.45	3.031
Valid N (listwise)	31				

#### Statistics

Umur

N	Valid	31
	Missing	0

#### Umur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	13	1	3.2	3.2	3.2
	20	1	3.2	3.2	6.5
	26	1	3.2	3.2	9.7
	28	1	3.2	3.2	12.9
	30	3	9.7	9.7	22.6
	31	1	3.2	3.2	25.8
	33	1	3.2	3.2	29.0
	34	1	3.2	3.2	32.3
	36	2	6.5	6.5	38.7
	40	2	6.5	6.5	45.2
	42	3	9.7	9.7	54.8
	43	3	9.7	9.7	64.5
	45	1	3.2	3.2	67.7
	47	1	3.2	3.2	71.0
	48	2	6.5	6.5	77.4
	50	2	6.5	6.5	83.9
	52	1	3.2	3.2	87.1
	55	1	3.2	3.2	90.3
	57	1	3.2	3.2	93.5
	58	1	3.2	3.2	96.8
	65	1	3.2	3.2	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

**Jenis Kelamin**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-Laki	22	71.0	71.0	71.0
	Perempuan	9	29.0	29.0	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

**Pendidikan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	D3/S1	3	9.7	9.7	9.7
	SD	7	22.6	22.6	32.3
	SMA	12	38.7	38.7	71.0
	SMP	9	29.0	29.0	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

**Skor Pengetahuan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Berpengetahuan rendah	20	64.5	64.5	64.5
	Berpengetahuan Tinggi	11	35.5	35.5	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

**Skor Tindakan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	7	22.6	22.6	22.6
	Kurang	24	77.4	77.4	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

**Case Processing Summary**

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Skor Pengetahuan * Skor Tindakan	31	100.0%	0	0.0%	31	100.0%



### Skor Pengetahuan \* Skor Tindakan Crosstabulation

		Skor Tindakan		Total
		Baik	Kurang	
Skor Pengetahuan	Berpengetahuan rendah	Count	3	17
		Expected Count	4.5	15.5
		% within Skor Pengetahuan	15.0%	85.0%
		% within Skor Tindakan	42.9%	70.8%
	Berpengetahuan Tinggi	Count	4	7
		Expected Count	2.5	8.5
		% within Skor Pengetahuan	36.4%	63.6%
		% within Skor Tindakan	57.1%	29.2%
Total	Count	7	24	31
	Expected Count	7.0	24.0	31.0
	% within Skor Pengetahuan	22.6%	77.4%	100.0%
	% within Skor Tindakan	100.0%	100.0%	100.0%

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	1.853 <sup>a</sup>	1	.173		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.832	1	.362		
Likelihood Ratio	1.789	1	.181		
Fisher's Exact Test				.210	.180
N of Valid Cases	31				

a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.48


b. Computed only for a 2x2 table

## Lampiran 5

## DOKUMENTASI



## Laampiran 6

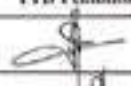





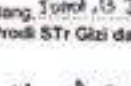



**Kemenkes**  
Poltekkes Padang


**Kementerian Kesehatan**  
Direktorat Jenderal  
Sumber Daya Manusia Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Padang  
Jalan Sisinga Dibuk Negeri, Sumagati  
Padang, Sumatera Barat 25166  
telp. (075) 2511133  
e-mail: sumberdayamankes@kemkes.go.id

**KARTU KONSULTASI**  
**PENYUSUNAN SKRIPSI**  
**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA**  
**POLTEKES KEMENKES PADANG**

NAMA	: INTAN TRIDINTA
NIM	: 212210619
PEMBIMBING UTAMA/ PENDAMPING	: Saryanti SKM, M. Kes
JUDUL	: Hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal hygiene karyawan restoran Deladag bagi siswa di sekitar daerah dasar negeri yang ada di Kelurahan Suku Gadang Kota Padang Tahun 2015


No	Hari/Tanggal	Kegiatan atau Saran Pembimbing	TTD Pembimbing
1	Jumat 17 Januari 2015	Perbaiki kuesioner	
2	Selasa Jumat 11 April 2015	Perbaiki kuesioner & bab 1	
3	Kamis 23 Mei 2015	Konsultasi sebelum penelitian	
4	Jumat 23 Mei 2015	Kontrol list sebelum penelitian	
5	Senin 8 Juni 2015	Perbaiki bab 4	
6	Selasa 10 Juni 2015	Perbaiki bab 4 k 5	
7	Kamis 18 Juni 2015	Perbaiki bab 4	
8	Kamis 13 Juni 2015	ACC	

Koordinator,



**Dr. Hermita Bus Smer, SKM, MKM**  
NIP. 19690525199203 2 002

Padang, Jumat, 13 Juni 2015  
Ka. Prodi STr Gizi dan Dietetika



**Marti Handayani, S.Tr, M.Kes**  
NIP. 19750309199003 2 001



Kementerian Kesehatan  
Direktorat Jenderal  
Sumber Daya Manusia Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Padang  
Jalan Simpang Puncak Raya, Nagaijo  
Padang, Sumatera Barat 25145  
telp. 0751 740122  
e-mail: [info@poltekkes-pgk.go.id](mailto:info@poltekkes-pgk.go.id)

KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA  
POLTEKES KEMENKES PADANG

NAMA	: Irfan Idris
NIM	: 212210617
PENYUSUN UTAMA/ PENDAMPING	: Arlen Defitri Nazar, S.ST, M. Biomed
JUDUL	: Hubungan Angkat pengetahuan Dengan Tindakan Rasional Insere personal makanan pokok rasi 11m di sektor Sejenis Desa yang ada di kawasan suau gabung tahun 2011

No	Hari/Tanggal	Kegiatan atau Saran Pembimbing	TTD Pembimbing
1	Selasa 27 Mei 2025	Perbaiki bab 1	
2	Kelu 04 Juni 2025	Perbaiki bab 1 dan II	
3	Kamis 12 Juni 2025	Perbaiki bab III dan IV	
4	Jumat 13 Juni 2025	Perbaiki bab 4	
5		Perbaiki Abstrak	
6		Acc.	
7			
8			

Koord MK,

Dr. Hermita Dita Umar, SKM, MKM  
NIP. 19690521 198203 2 002

Padang, Juni 13 Juni 2025  
Ka. Prodi STr Gizi dan Dietetika

Marni Hendayani, S.SiT, M.Kes  
NIP. 19750309 198803 2 001

## Lampiran 7

BAB 1 DAN 4 INTAN TRIDINTA.docx

---

---

### ORIGINALITY REPORT

**25** %

SIMILARITY INDEX

**23**%

INTERNET SOURCES

**13**%

PUBLICATIONS

%

STUDENT PAP

