

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN
PERILAKU PENJAMAH MAKANAN JAJANAN
DI PANTAI GANDORIAH PARIAMAN
TAHUN 2022**

SKRIPSI



Oleh:

ASY SYIFA URWATUL WUSQA
NIM 181210652

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN SANITASI LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
2022**

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN
PERILAKU PENJAMAH MAKANAN JAJANAN
DI PANTAI GANDORIAH PARIAMAN
TAHUN 2022**

SKRIPSI

Diajukan Pada Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Politeknik
Kementrian Kesehatan Padang sebagai Persyaratan dalam Menyelesaikan
Pendidikan Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang



Oleh:

ASY SYIFA URWATUL WUSQA
NIM 181210652

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN SANITASI LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
2022**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

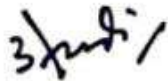
Judul Skripsi : Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022
Nama : Asy Syifa Urwatul Wusqa
NIM : 181210652

Skripsi ini telah disetujui oleh pembimbing skripsi untuk diseminarkan dihadapan Tim Penguji Prodi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang

Padang, Mei 2022

Komisi Pembimbing :

Pembimbing Utama



(Erdi Nur, SKM, M.Kes)
NIP.19630924 198703 1 001

Pembimbing Pendamping



(Lindawati, SKM, M.Kes)
NIP.19750613 200012 2 002

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang



(Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si)
NIP. 19670802 199003 2 2002

PERNYATAAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022
Nama : Asy Syifa Urwatul Wusqa
NIM : 181210652

Laporan hasil skripsi ini telah diperiksa, disetujui dan diseminarkan dihadapan Tim Penguji Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang pada tanggal 25 Mei 2022

Padang, Mei 2022

Dewan Penguji

Ketua



(Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si)
NIP.19670802 199003 2 002

Anggota



(Dr. Wijayantono, SKM, M.Kes)
NIP. 19620620 198603 1 003

Anggota



(Erdi Nur, SKM, M.Kes)
NIP.19630924 198703 1 001

Anggota



(Lindawati, SKM, M.Kes)
NIP.19750613 200012 2 002

PERNYATAAN TINDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Lengkap : Asy Syifa Urwatul Wusqa
NIM : 181210652
Tanggal Lahir : 11 November 1999
Tahun Masuk : 2018
Nama PA : Lindawati, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Utama : Erdi Nur, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Lindawati, SKM, M.Kes

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

“Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022”.

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 10 Mei 2022



Asy Syifa Urwatul Wusqa
NIM. 181210652

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



A. IDENTITAS DIRI

Nama Lengkap : Asy Syifa Urwatul Wusqa
NIM : 181210652
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 11 November 1999
Agama : Islam
Nama Ayah : Alizar, S.Ag, MM
Nama Ibu : Yulimar, SE
Alamat Rumah : Jl. Tampak Durian No.1 Kel. Korong
Gadang Kec. Kuranji Kota Padang
No Telp/e-mail : 085271782610/
asysyifaurwatulwusqa@gmail.com

B. RIWAYAT PENDIDIKAN :

No	Pendidikan	Tempat Pendidikan	Tahun
1	TK	TK Aisyah	2006
2	SD	SDN 34 Simpang Haru	2012
3	SMP	SMPN 31 Padang	2015
4	SMA	SMAN 12 Padang	2018
5	PT	Poltekkes Kemenkes Padang	2022

**Undergraduate Study Program in Applied Environmental Sanitation, Health
Polytechnic Ministry of Health Padang**

Thesis, May 2022

Asy Syifa Urwatul Wusqa

**Factors Related to The Behavior of Hawker Food Handlers at Gandoriah
Pariaman Beach 2022**

xiv + 78 pages + 16 tables + 2 pictures + 8 attachment

ABSTRACT

A food handler is a person who is directly related to food and its equipment starting from the stage of preparation, cleaning, processing, transportation to serving. The observations showed that the behavior of food handlers who are not hygienic, including not wearing an apron when selling, not washing hands with soap when selling and nails are not clean and long at Gandoriah Pariaman Beach. The purpose of this study is to find out the factors related to the behavior of hawker food handlers at Gandoriah Pariaman Beach in 2022.

The method used in this study was an analytical survey using a Cross Sectional design. The population of this study was 68 campers and samples obtained with segments as many as 45 snack food handlers. The analysis was carried out to determine the relationship of independent variables with dependent variables using the chi square test with a confidence level of 95% ($\alpha = 0.05$)

The results showed that 66.7% of respondents had a high level of knowledge, 62.2% of respondents had a positive attitude, 56.6% of hawker places had poor sanitation facilities and 53.3% of respondents had good behavior. The results of the chi square test study found that there was no relationship between the level of knowledge and the behavior of hawker food handlers ($p \text{ value} = 0.113$), there was a relationship between attitudes and the behavior of hawker food handlers ($p \text{ value} = 0.005$) and there was a relationship between the provision of sanitation facilities and the behavior of snack food handlers ($p \text{ value} = 0.042$).

It is expected to the food handlers of snacks to be able to improve the provision of sanitation facilities such as providing separate bins between wet and dry garbage, providing SPAL, providing latrines made with goose necks and fly and rat control facilities and always pay attention to the rules or principles of food sanitation hygiene.

Keywords : Hawker Food Handler, Hygiene Sanitary

Reference : 28 (2003 – 2020)

**Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Politeknik Kesehatan
Kemenkes Padang**

Skripsi, Mei 2022

Asy Syifa Urwatul Wusqa

**Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan
Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022**

xiv + 78 halaman + 16 tabel + 2 gambar + 8 lampiran

ABSTRAK

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Hasil observasi menunjukkan perilaku penjamah makanan yang tidak hygiene diantaranya adalah tidak memakai celemek saat berjualan, tidak mencuci tangan pakai sabun saat berjualan dan kuku tidak bersih dan panjang di Pantai Gandoriah Pariaman. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman tahun 2022

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei analitik dengan menggunakan desain *Cross Sectional*. Populasi penelitian ini sebanyak 68 penjamah dan Sampel yang didapatkan dengan rumus sebanyak 45 penjamah makanan jajanan. Analisis yang dilakukan untuk mengetahui hubungan variabel independen dengan variabel dependen menggunakan uji *chi square* dengan tingkat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$)

Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 66,7% responden memiliki tingkat pengetahuan tinggi, 62,2% responden memiliki sikap yang positif, 56,6% tempat penjamah makanan jajanan memiliki penyediaan fasilitas sanitasi yang buruk dan 53,3% responden memiliki perilaku yang baik. Hasil penelitian uji *chi square* diketahui bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan ($p=0,113$), ada hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan ($p=0,005$) dan ada hubungan antara penyediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan jajanan ($p =0,042$)

Diharapkan kepada penjamah makanan jajanan untuk dapat meningkatkan penyediaan fasilitas sanitasi seperti menyediakan tempat sampah terpisah antara sampah basah dan kering, menyediakan SPAL, menyediakan jamban yang dibuat dengan leher angsa dan fasilitas pengendalian lalat dan tikus. Dan selalu memperhatikan kaidah dan prinsip hygiene sanitasi makanan jajanan.

Kata kunci : Penjamah Makanan Jajanan, Hygiene Sanitasi

Daftar Pustaka : 28 (2003 – 2020)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022”**

Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada, sehingga masih ada penyajian yang belum sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritikan dan saran yang membangun guna penyempurnaan skripsi ini.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan, pengarahan, dan tuntunan dari bapak Erdi Nur, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama, dan ibu Lindawati SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping skripsi ini. Ucapan terima kasih juga penulis tujukan kepada:

1. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
3. Bapak Darwel, SKM, M.Epid selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
4. Bapak/Ibu Dosen dan Staf Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang yang telah membimbing dan membantu selama perkuliahan di Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
5. Terima kasih penulis sampaikan kepada orang tua, adik, dan teman-teman yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat

sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin

6. Semua pihak yang telah memberikan dukungan dan dorongan sehingga terselesaikan skripsi ini

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang dimiliki, sehingga penulis masih ada kekurangan baik dalam isi maupun dalam penulisan. Untuk itu penulis selalu terbuka untuk kritikan dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Semoga dengan ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Padang, Mei 2022

Asy Syifa Urwatul Wusqa

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	ii
PERNYATAAN PENEGESAHAN	iii
PERNYATAAN TINDAK PLAGIAT	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Ruang Lingkup.....	10

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Higiene Sanitasi Makanan	11
B. Makanan	12
C. Makanan Jajanan	13
D. Penjamah Makanan Jajanan.....	13
E. Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.....	14
F. Penyediaan Fasilitas Sanitasi	17
G. Perilaku	22
H. Pengetahuan.....	25
I. Sikap.....	28
J. Kontaminasi Makanan	30
K. Sumber Cemar Penjamah	31
L. Warung Makan/ <i>Street Food</i>	32
M. Pengukuran Instrumen	33
N. Kerangka Teori	35
O. Kerangka Konsep	35
P. Definisi Operasional.....	36
Q. Hipotesis	38

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian	39
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	39
C. Populasi dan Sampel.....	39
D. Objek Penelitian	41

E. Teknik Pengumpulan Data.....	41
F. Pengolahan Data.....	42
G. Analisis Data	43

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	44
B. Hasil Penelitian.....	46
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	58

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	77
B. Saran	78

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional	36
Tabel 2. Jumlah Sampel Penjamah Makanan Jajanan	41
Tabel 3. Jumlah Penduduk Menurut Kelurahan di Kecamatan Pariaman Tengah Tahun 2021	45
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022	46
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022	46
Tabel 6. Uraian Disribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022	47
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022	48
Tabel 8. Uraian Disribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022	49
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sikap di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022	50
Tabel 10. Uraian Disribusi Frekuensi Penyediaan Fasilitas Sanitasi Tempat Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022	51
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Penyediaan Fasilitas Sanitasi di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022	52
Tabel 12. Uraian Disribusi Frekuensi Perilaku Penjamah Makanan Jajanan	53
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Perilaku	54
Tabel 14. Hubungan Pengetahuan responden dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman tahun 2022	55
Tabel 15. Hubungan Sikap responden dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman tahun 2022	56
Tabel 16. Hubungan Penyediaan Fasilitas Santasi dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman tahun 2022	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Kerangka Teori.....	35
Gambar 2	Kerangka Konsep	36

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran A : Kuisisioner dan *Checklist* Penelitian
- Lampiran B : Peta dan Denah Lokasi Penelitian
- Lampiran C : Uji Normalitas
- Lampiran D : Output Analisis Data
- Lampiran E : Master Tabel
- Lampiran F : Dokumentasi Penelitian
- Lampiran G : Surat Izin Penelitian
- Lampiran H : Lembar Konsultasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan kesehatan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya, sebagai investasi bagi pembangunan sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomis. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang setinggi-tingginya bagi masyarakat, diselenggarakan upaya kesehatan terpadu dan menyeluruh dalam bentuk upaya kesehatan perseorangan dan upaya kesehatan masyarakat. UU No 36 tahun 2009 pasal 48 ayat (1) terdapat tujuh belas penyelenggaraan upaya kesehatan, termasuk kedalamnya tentang pengamanan makanan dan minuman.¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/VII/2003 yang mengatur tentang pedoman persyaratan sanitasi makanan jajanan, Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran, dan hotel.²

Pengelolaan makanan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan berdasarkan kaidah-kaidah berdasarkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Prinsip-prinsip sanitasi makanan adalah teori praktis tentang pengetahuan, sikap dan perilaku manusia dalam menaati azas

kesehatan (*health*), azas kebersihan (*cleanliness*) dan azas keamanan (*security*).³

Proses pengolahan makanan dilakukan melalui beberapa tahapan pengolahan mulai dari penerimaan bahan mentah, pencucian, peracikan, pemasaka sampai menjadi makanan yang siap santap. Dengan pengolahan makanan yang baik dan benar akan menghasilkan makanan yang bersih, sehat, amat dan bermanfaat serta tahan lama.³

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/VII/2003 Penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.²

Penjamah makanan (*food handler*) berhubungan secara langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Penjamah makanan juga merupakan salah satu vektor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Sumber cemaran karena perilaku yaitu tangan yang kotor, batuk, bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan, perhiasan yang dipakai. Seorang penjamah makanan harus menjaga kebersihan pakaian, kebersihan kuku dan tangan, kerapian rambut, memakai celemek dan tutup kepala, memakai sepatu tertutup dan bersih, memakai alat bantu (garpu, sendok, penjepit makanan, dan sarung tangan yang sesuai), dan mencuci tangan setiap kali hendak menjamah

makanan.⁴

Salah satu faktor penyebab terjadinya keracunan makanan yaitu tingkat pengetahuan. Penjamah makanan harus memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehatan untuk mencegah penularan penyakit. Tingkat pengetahuan penjamah makanan juga berpengaruh terhadap kejadian keracunan makanan. Pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang akan disajikan. Ketidaktahuan dapat menjadi sumber cemaran karena pengetahuan yang rendah dan kesadarannya pun rendah. Hal tersebut menyebabkan terjadinya penyalahgunaan bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya.⁵

Faktor penyebab lainnya yaitu sikap penjamah makanan. Sikap penjamah makanan juga dapat menimbulkan risiko kesehatan, artinya sikap penjamah makanan yang tidak baik akan berdampak pada higienes makanan yang disajikan. Sebaliknya, sikap penjamah makanan yang baik dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan.⁵

Menurut Marriot N.G. dalam Sugiyono Lynda (2010), kesehatan dan kebersihan penjamah makanan harus diperhatikan agar kasus keracunan makanan dapat dihindari. penjamah makanan dapat menjadi perantara bagi kerusakan makanan yang diolah dan disajikan. Untuk itu Penjamah makanan harus berbadan sehat dan tidak mengidap penyakit menular. Pemeriksaan kesehatan bagi para Penjamah makanan harus dilakukan secara berkala. Penjamah makanan yang sakit tidak diperkenankan kontak dengan makanan,

peralatan dan fasilitas yang digunakan untuk proses, penyiapan, dan penyajian makanan. Jika Penjamah makanan sakit, maka potensinya sebagai sumber pencemar akan meningkat. *Staphylococcus aureus* biasanya terdapat disekitar diare, luka yang terinfeksi, mata dan telinga. Infeksi pada sinus, radang tenggorokan, batuk terus-menerus, serta gejala penyakit dan demam merupakan gambaran bahwa mikroorganisme meningkat.⁶

Faktor lingkungan sekitar tempat berjualan merupakan salah satu faktor higiene yang harus diperhatikan. Makanan dan minuman juga dapat terkontaminasi mikroba. Beberapa hal diantaranya adalah faktor lingkungan sekitar tempat berjualan yang kurang bersih dan terpelihara seperti letaknya yang dekat dengan sumber pencemaran. Oleh karena itu, penjual harus tetap memperhatikan kondisi sanitasi tempat berjualan.⁷

Fasilitas sanitasi dasar yang baik dan memenuhi persyaratan juga menjadi penentu kualitas makanan yang akan dikonsumsi. Bila fasilitas sanitasi dasar ada yang tidak memenuhi syarat, besar kemungkinan kontaminasi atau penyebaran penyakit melalui makanan terjadi secara cepat. Adapun hal-hal sanitasi dasar yang rentan untuk menjadi kontaminan maupun penyebaran penyakit pada makanan seperti Air Bersih, Pembuangan air limbah, Toilet, Tempat sampah, Tempat cuci tangan, Tempat mencuci peralatan dan Tempat mencuci bahan makanan.⁷

Data *World Health Organization* (WHO) menyebutkan bahwa penyakit akibat makanan (*foodborne disease*) dan diare karena cemaran air (*waterborne disease*) membunuh sekitar 2 juta orang per tahun, termasuk

diantaranya anak-anak *World Health Organization* (WHO), 2013. Makanan tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari keracunan makanan, diare sampai dengan kanker. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit atau *Centers for Disease Control Prevention* (CDC) memperkirakan bahwa setiap tahunnya di Amerika Serikat, terdapat 1 dari 6 orang atau 48 juta orang sakit, yang dirawat di rumah sakit sebanyak 128.000, dan sebanyak 3.000 meninggal dari kasus penyakit bawaan pangan (*Centers for Disease Control and Prevention*, 2014).⁸

Berdasarkan laporan Balai Besar/ Balai/ Loka POM tahun 2020 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 45 (Empat puluh lima) KLB KP, dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 3276 orang dan 1528 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 46,62%). Sedangkan korban meninggal sebanyak 6 orang (*case fatality rate* sebesar 0,18%). Berdasarkan data KLB KP 2020, penyebab KLB KP terbanyak ialah mikrobiologi (dugaan) sebanyak 24 kejadian (53%) dan sebanyak 1 kejadian (2%) terkonfirmasi. Selain itu, KLB KP dengan dugaan agen penyebab karena kimia yaitu sebanyak 7 kejadian (16%) dan 2 kejadian (5%) terkonfirmasi. Sisanya, yaitu sebanyak 11 kejadian (24%) tidak diketahui penyebabnya.⁹

Masakan rumah tangga menjadi sumber pangan tertinggi penyebab KLB keracunan pangan (22 kejadian; 49%). Tingginya data dari pangan yang diproduksi di rumah tangga mengindikasikan bahwa masyarakat umum masih belum memahami kunci keamanan pangan dan menerapkan cara pengolahan

pangan yang baik, sehingga perlu dilakukan intervensi.⁹

Menurut Profil kesehatan Indonesia tahun 2020, persentase TPM (Tempat Pengolahan Makanan) yang memenuhi syarat sesuai standar secara nasional adalah 43,5% Capaian ini sudah memenuhi target Renstra tahun 2020 untuk TPM yang memenuhi syarat sesuai standar yaitu sebesar 38%, untuk persentase TPM yang memenuhi syarat di Sumatera Barat adalah 42,6%¹⁰

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yusminatati pada penjamah makanan di kecamatan Pauh kota Padang tahun 2020, menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan. Menunjukkan bahwa sebanyak 48,3% memiliki perilaku yang kurang baik dalam penerapan hygiene sanitasi makanan, 38,3% mempunyai tingkat pengetahuan rendah dan 43,3% memiliki sikap negatif terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan.⁵

Penelitian Fitri juga menyimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dan ada hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan. 70% memiliki pengetahuan yang tinggi, 64% memiliki sikap yang baik dan 52% memiliki perilaku yang baik.¹¹

Berdasarkan data dari Puskesmas Pariaman tahun 2021 jumlah makanan jajanan yang ada di wilayah Puskesmas Pariaman adalah sebanyak 195 makanan jajanan. Dari 195 makanan jajanan yang tidak memenuhi syarat adalah sebanyak 69%.¹²

Pantai Gandorih merupakan salah satu objek wisata yang ada di Kota Pariaman, terletak sekitar 100 meter dari pusat Kota Pariaman. Letaknya yang tidak jauh dari pusat kota menjadikan Pantai Gandorih sangat mudah diakses. Adapun batasan pantai Gandorih yaitu dari Taman Anas Malik Sampai dengan Muaro Pasia. Pantai Gandorih terletak di Jalan Nasri Nasar Komplek Wisata Gandorih Kelurahan Pasir Kecamatan Pariaman Tengah, Kota Pariaman.

Pantai Gandorih Pariaman termasuk kedalam bagian wilayah kerja Puskesmas Pariaman yang merupakan tempat yang banyak dikunjungi oleh para remaja muda-mudi dan keluarga untuk pergi berlibur dan berwisata menikmati indahnya Pantai Gandorih Pariaman. Objek wisata Pantai Gandorih ini selalu dikunjungi tidak saja dihari libur tetapi setiap harinya.

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan, di pantai Gandorih Pariaman terdapat 43 tempat makanan jajanan dengan 68 penjamah makanan jajanan dengan jenis makanan jajanan yang disajikan yaitu pensi, sala lauk, kerupuk kuah, minuman pop ice, bakso dan pop mie yang letaknya di tepi pantai dan dilalui oleh banyak orang. Berdasarkan pengamatan peneliti terhadap 10 penjamah makanan jajanan yang terdiri dari penjamah bakso 2, penjamah pop ice 2, penjamah sala lauk 4 dan penjamah pensi 2, Diperoleh perilaku yang tidak hygiene diantaranya adalah tidak memakai celemek saat berjualan (90%), tidak mencuci tangan pakai sabun saat berjualan (90%), kuku tidak bersih dan panjang (30%) dan menjajakan makanan dalam keadaan terbuka dipinggir jalan (70%)

Sehubungan dengan itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di pantai Gandorih Pariaman tahun 2022.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut: Apa saja faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman tahun 2022.
- b. Diketuainya distribusi frekuensi sikap penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman tahun 2022.
- c. Diketuainya distribusi frekuensi penyediaan fasilitas sanitasi tempat makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman tahun 2022
- d. Diketuainya distribusi frekuensi perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman tahun 2022.

- e. Diketuainya hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorah Pariaman tahun 2022.
- f. Diketuainya hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorah Pariaman tahun 2022.
- g. Diketuainya hubungan antara penyediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorah Pariaman tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan peneliti dan melatih keterampilan dalam menemukan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku pada penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorah Pariaman.

2. Bagi Pedagang

Sebagai bahan pertimbangan bagi penjamah makanan jajanan dalam melakukan hygiene sanitasi makanan yang lebih baik untuk masa yang akan datang.

3. Bagi Poltekkes

Sebagai bahan evaluasi terhadap kegiatan perkuliahan yang telah dilaksanakan sehingga bermanfaat untuk pengembangan pendidikan selanjutnya, sekaligus sebagai bahan acuan bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah pengetahuan penjamah makanan jajanan yang meliputi bahan makanan, orang, tempat, dan sarana yang diperlukan dalam melakukan pengolahan dan atau penyajian makanan jajanan, sikap penjamah makanan jajanan yang meliputi bahan makanan, orang, tempat, dan sarana yang diperlukan dalam melakukan pengolahan dan atau penyajian makanan jajanan, perilaku penjamah makanan jajanan yang meliputi orang, tempat, dan sarana yang diperlukan dalam melakukan pengolahan dan atau penyajian makanan jajanan. Dan penyediaan fasilitas sanitasi yang meliputi penyediaan air bersih, kondisi, jamban, tempat sampah, saluran pembuangan air limbah dan fasilitas pengendalian lalat dan tikus.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Higiene Sanitasi Makanan

1. Pengertian Higiene

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Menurut Widyati (2002), higiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.¹³

2. Pengertian Sanitasi

sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Sanitasi merupakan usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis.¹³

3. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan higiene sanitasi adalah ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Masalah higiene sanitasi makanan sangat penting, terutama di

tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak. Agar makanan sehat maka makanan tersebut harus bebas dari kontaminasi. Makanan yang terkontaminasi akan menyebabkan penyakit (*foodborne disease*).¹⁴

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.¹⁵

B. Makanan

Berdasarkan definisi WHO, makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Terdapat tiga fungsi makanan, pertama, makanan sebagai sumber energi karena panas dapat dihasilkan dari makanan seperti juga energi. Kedua, makanan sebagai zat pembangun karena makanan berguna untuk membangun jaringan tubuh yang baru, memelihara, dan memperbaiki jaringan tubuh yang sudah tua. Fungsi ketiga, makanan sebagai zat pengatur karena makanan turut serta mengatur proses alami, kimia,

dan proses faal dalam tubuh. Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut, antara lain, kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi.¹⁶

C. Makanan Jajanan

Menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan ditempat penjualan dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran dan hotel. Sedangkan menurut Kus dan Kusno (2007) makanan jajanan adalah makanan yang banyak ditemukan dipinggir jalan yang dijajakan dalam berbagai bentuk, warna, rasa serta ukuran sehingga menarik minat dan perhatian orang untuk membelinya.²

D. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

a. Syarat penjamah makanan

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain:²

1. Tidak menderita penyakit yang mudah menular misalnya batuk, pilek, influenza, diare
2. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul)
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian
4. Memakai celemek dan penutup kepala
5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
6. Menjamah makanan harus memakai alat/perengkapan atau dengan alas tangan
7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut)
8. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

E. Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan

1. Peralatan makanan jajanan

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi syarat hygiene sanitasi.

Untuk menjaga peralatan makanan jajanan sebagai berikut:

- a. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun.
- b. Peralatan yang sudah dicuci kemudian dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih

- c. Peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.
2. Air yang digunakan untuk makanan jajanan
 - a. Air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan harus air yang memenuhi standar dan Persyaratan Hygiene Sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum.
 - b. Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih.
3. Bahan makanan jajanan
 - a. Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.
 - b. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.
 - c. Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.
4. Bahan tambahan makanan jajanan
 - a. Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.
 - b. Bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah.

5. Penyajian makanan jajanan
 - a. Makanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih dan aman bagi kesehatan.
 - b. Makanan jajanan yang disajikan harus dalam keadaan tertutup
 - c. Pembungkus yang digunakan dan tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.
 - d. Pembungkus makanan jajanan dilarang ditiup.
 - e. Makanan jajanan yang disajikan dan telah lebih dari 6 jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.
6. Pengangkutan makanan jajanan
 - a. Makanan jajanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.
 - b. Makanan jajanan yang diangkat harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran.
7. Sarana penjamah makanan jajanan
 1. makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.
 2. Konstruksi sarana penjaja harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain:
 - 1) Mudah dibersihkan
 - 2) Tersedia tempat untuk:

- a) Air bersih
 - b) Penyimpanan bahan makanan
 - c) Penyimpanan makanan jadi atau siap disajikan
 - d) Penyimpanan peralatan
 - e) Tempat cuci
 - f) Tempat sampah
3. Pada waktu menjajakan makanan persyaratan harus terlindungi dari debu, dan pencemaran.

F. Penyediaan Fasilitas Sanitasi

Sentra pedagang makanan jajanan adalah tempat sekelompok pedagang yang melakukan penanganan makanan jajanan Untuk meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai sentra pedagang makanan jajanan. Sentra pedagang makanan jajanan lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi.²

Sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi :

- a. Air bersih,

Pentingnya air bersih bagi kehidupan maka diperlukan persyaratan kualitas air bersih bagi kehidupan maka diperlukan persyaratan kualitas air bersih, yaitu air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh

kegiatan penyelenggaraan makanan dan kualitas air bersih harus memenuhi syarat peraturan menteri kesehatan RI No.416/Menkes/Per/IX/1990 Wadah untuk tempat penampungan air bersih tertutup rapat dan sering diberihkan secara rutin paling sedikit dua kali seminggu, penempatan wadah penyimpanan air harus diletakkan sedemikian rupa sehingga tidak mempunyai risiko terhadap pencemaran. Air bersih yang diperoleh dari sarana air bersih digunakan untuk berbagai kepentingan salah satunya untuk proses pengolahan makanan, pembersihan alat makan dan juga untuk kepentingan kebersihan lain. Air harus tersedia cukup untuk membersihkan bahan makanan dan alat makan dan air harus dalam keadaan mengalir.

Air yang digunakan untuk membersihkan bahan makanan dan alat makan tidak boleh mengandung bahan pencemar, karena air sangat erat hubungannya dengan makanan dan penularan penyakit melalui makanan. Masalah kesehatan sebagian besar disebabkan mengkonsumsi air yang tidak higienis. Adanya zat pencemar didalam air menunjukkan bahwa air member resiko terhadap kesehatan. Kira-kira 90 zat pencemar ada didalam air, zat pencemar memberikan efek terhadap kesehatan.¹⁷

b. Tempat penampungan sampah,

Sampah yang dihasilkan dari jasa boga pada umumnya berupa sampah organik yang sangat baik untuk makanan maupun tempat

berkembang biaknya serangga terutama lalat dan tikus. Oleh karena itu sampah yang dihasilkan hendaknya langsung dimasukkan ke dalam tempat yang mudah ditutup sehingga tidak sempat menjadi makanan lalat dan tikus. Adapun yang penting untuk diperhatikan dalam pengelolaan sampah adalah dalam pengelolaan sampah harus memperhatikan sifat sampahnya kemudian dipilih tindakan atau langkah apa yang paling tepat untuk menangani sampah dan tersedianya sarana pembuangan/penampungan sampah yang memenuhi syarat kesehatan sehingga tidak menjadi sumber pengotoran/penularan penyakit.

Pengelolaan sampah ditempat pedagang makanan jajanan perlu diperhatikan system pembuangannya, tempat sampah, dan penempatan tempat sampah. Bagi para penjual yang menetap dan penjual keliling yang menghasilkan sampah diharuskan membawa/menyediakan keranjang sampah guna mengumpulkan sampah. Apabila sampah tidak dikelola dengan baik, maka sampah dapat menimbulkan:

- 1) Menjadi tempat berkembang biak dan sarang dari serangga terutama lalat dan tikus,
- 2) Menjadi sumber pengotoran tanah, sumber air permukaan, air tanah, maupun pencemaran udara,
- 3) Menjadi tempat hidup serta sumber kuman penyakit yang membahayakan kesehatan masyarakat, dan
- 4) Menimbulkan bau yang tidak sedap dan tidak estetik

c. Saluran pembuangan air limbah,

Air limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan makanan dan pencucian piring dialirkan ke saluran pembuangan air limbah. Pembuangan air kotor harus memenuhi syarat-syarat kesehatan sehingga lalat dan serangga lain tidak hidup dan berkembang biak, ini untuk menghindari tersebarnya berbagai macam penyakit. Syarat-syarat pembuangan air kotor:¹⁷

- 1) Tidak mengotori sumber air minum,
- 2) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya mempunyai saluran tertutup, septic tank dan roil,
- 3) Tidak mengganggu masyarakat karena baunya yang busuk atau menggagnggu pandnagan yag baik,
- 4) Tidak mengotori perairan yang digunakan untuk tempat rekreasi atau untuk tempat memelihara ikan, dan
- 5) Tidak melanggar peraturan yang ditetapkan oleh dinas kesehatan setempat.

d. Jamban dan peturasan;

TPM harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat kesehatan serta memenuhi pedoman plumbing Indonesia. Jamban harus dibuat dengan leher angsa dan dilengkapi dengan air penyiraman dan untuk pembersih badan yang cukup serta tissue dan diberi tanda

atau tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan jamban.

e. Fasilitas pengendalian lalat dan tikus

1. Lalat

Penggunaan kawat kasa dan kipas angin elektrik pada tempat makan akan mencegah masuknya lalat. Persyaratan peralatan pencegahan terhadap lalat di warung makan yaitu tempat penyimpanan air bersih harus ditutup sehingga dapat menahan masuknya lalat. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya lalat (kawat kasa berukuran 32 meter per inchi). Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki lalat. Dan menjaga makanan jajanan agar selalu dalam keadaan tertutup.

2. Tikus

Pencegahan yang dilakukan adalah dengan pemeliharaan bangunan; pintu tempat penyimpanan makanan tertutup rapat & menutup sendiri; sisa makanan masuk bak sampah tertutup; tidak memberi kemungkinan tikus dapat bersarang/ sembunyi Penangkapan dengan perangkap, perekat, penjepit, racun (perlu diperhatikan jangan mencemari makanan) dan sampah basah dimasukkan dalam wadah yang tertutup agar tidak mengundang lalat.

G. Perilaku

Perilaku merupakan seperangkat perbuatan atau tindakan seseorang dalam melakukan respon terhadap sesuatu dan kemudian dijadikan kebiasaan karena adanya nilai yang diyakini. Perilaku manusia pada hakekatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia baik yang diamati maupun tidak dapat diamati oleh interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap, dan tindakan. Perilaku merupakan respon individu terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dari dalam dirinya. Respon ini terbentuk dua macam yaitu bentuk pasif dan bentuk aktif. Bentuk pasif adalah respon internal yaitu yang terjadi dalam diri manusia dan tidak secara langsung dapat dilihat dari orang lain sedangkan bentuk aktif yaitu apabila perilaku itu dapat diobservasi secara langsung.¹⁸

1. Bentuk Perilaku

Perilaku dapat diberi batasan sebagai suatu tanggapan individu terhadap rangsangan yang berasal dari luar maupun dari dalam dirinya sendiri. Secara garis besar bentuk perilaku ada dua macam, yaitu:¹⁸

- a. Perilaku pasif (Respon internal) Perilaku ini sifatnya tertutup, perilaku tidak dapat diamati secara langsung dan belum ada tindakan nyata.
- b. Perilaku aktif (Respon eksternal) Perilaku ini sifatnya terbuka, perilaku dapat diamati secara langsung berupa tindakan yang nyata.

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku

Faktor penentu perilaku manusia sulit untuk dibatasi karena perilaku merupakan resultan dari berbagai faktor baik internal maupun eksternal. Secara lebih terpenting perilaku manusia sebenarnya merupakan reaksi dari berbagai gejala kejiwaan, seperti pengetahuan, keinginan, kehendak, minat, motifasi, persepsi dan sebagainya, teori Lawrence Green, memaparkan perilaku ditentukan atau terbentuk dari tiga faktor yaitu:¹⁸

a. Faktor predisposisi (*Predisposing factor*),

Faktor predisposisi merupakan faktor positif yang mempermudah terwujudnya praktek, maka sering disebut faktor pemudah. dorongan perilaku yang dapat memberikan alasan dan motivasi seseorang dalam berperilaku yang didapatkan dari pengalaman pribadi maupun orang lain. Seperti pengetahuan, kepercayaan, sikap, nilai-nilai, keyakinan serta keterampilan yang dimiliki.

b. Faktor Pemungkin (*Enabling factor*),

Merupakan faktor dimana lingkungan dapat mempermudah dalam mewujudkan motivasi seseorang. Mencakup lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas atau sarana-sarana keselamatan kerja, misalnya ketersedianya alat pendukung, pelatihan dan sebagainya.

c. Faktor penguat (*Reinforcing factor*)

Merupakan faktor yang memperkuat suatu perilaku dan ikut berkontribusi dalam keberlangsungan atau pengulangan perilaku

tersebut. Meliputi undang-undang, peraturan-peraturan, pengawasan dan sebagainya. Faktor ini muncul setelah terjadinya perilaku.

3. Perilaku Kesehatan

Perilaku kesehatan merupakan semua aktivitas atau kegiatan seseorang baik yang dapat diamati (*observable*) maupun yang tidak dapat diamati (*Unobservable*) yang berhubungan dengan dengan konsep sehat, pemeliharaan kesehatan, sakit dan penyakit. Pemeliharaan kesehatan berkaitan dengan pencegahan dan melindungi diri dari penyakit dan masalah kesehatan lain dan melakukan penyembuhan apabila sakit atau terkena masalah kesehatan serta meningkatkan kesehatan agar terhindar dari bahaya penyakit. Menurut Skinner sebagaimana dikutip oleh Soekidjo Notoatmojo (2010: 21) perilaku merupakan respon atau reaksi seseorang terhadap prangsangan dari luar (stimulus). Perilaku dapat dikelompokkan menjadi dua:¹⁹

a. Perilaku tertutup (*Covert behaviour*)

Perilaku tertutup ini terjadi bila respons terhadap stimulus seseorang tersebut masih belum bisa diamati orang lain (dari luar) secara jelas. Respon seseorang masih terbatas baik dalam bentuk perhatian, perasaan, persepsi, maupun sikap terhadap stimulus yang bersangkutan.

b. Perilaku Terbuka (*Overt behaviour*)

Perilaku terbuka dapat di amati setelah orang yang sakit atau telah terkena masalah kesehatan, untuk memperoleh penyembuhan atau pemecahan masalah kesehatannya. Mencakup tindakan-tindakan yang diambil seseorang atau anaknya bila sakit atau terkena masalah kesehatan untuk memperoleh kesembuhan atau terlepasnya dari masalah kesehatan tersebut.

H. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari penginderaan manusia atau hasil dari tahu seseorang terhadap suatu objek melalui indera yang dimiliki oleh manusia yaitu mata, hidung, telinga dan sebagainya. Pada waktu penginderaan sampai dengan menghasilkan pengetahuan sangat dipengaruhi oleh persepsi terhadap objek dan intensitas perhatian. Seseorang memiliki intensitas atau tingkat yang berbeda-beda terhadap suatu objek dalam hal pengetahuan. Sebagian besar pengetahuan seseorang diperoleh melalui indera pendengaran, dan indera penglihatan. Pengetahuan seseorang dapat dibagi menjadi 6 tingkat yaitu:²⁰

a. Tahu (*know*)

Tahu diartikan kegiatan mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya, yang termasuk kedalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) terhadap suatu hal yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Alat yang digunakan untuk mengetahui apakah seseorang tahu atau tidak

berupa pertanyaan-pertanyaan, menyebutkan, pernyataan dan lain-lain.

b. Memahami (*comprehetion*)

Memahami merupakan suatu kemampuan yang dapat menjelaskan dan menginterpretasikan secara benar tentang objek yang diketahui tersebut. Seseorang yang memahami tentang objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan, menyimpulkan, dan meramalkan terhadap objek yang difahami tersebut.

c. Aplikasi (*application*)

Aplikasi merupakan kemampuan seseorang untuk menggunakan materi atau objek yang dipelajari dan telah dipahami pada suatu kondisi dan situasi lain yang sebenarnya. Aplikasi ini dapat berupa penggunaan hukum, rumus, metode, prinsip dalam konteks atau situasi lain.

d. Analisis (*analysis*)

Analisis merupakan kemampuan seseorang yang dapat menjabarkan dan memisahkan, serta dapat mencari hubungan atau komponen-komponen yang berkaitan satu sama lain yang terdapat dalam suatu objek tersebut. Pengetahuan seseorang dapat dikatakan sampai pada tingkat analisis apabila orang tersebut dapat memisahkan atau membedakan serta mengelompokkan terhadap pengetahuan atas objek tersebut.

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis merupakan kemampuan seseorang yang dapat memposisikan atau menghubungkan secara logis dari komponen-komponen pengetahuan yang dimiliki. Sintesis dapat juga menunjukkan suatu kemampuan seseorang untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi merupakan kemampuan seseorang yang dapat melakukan justifikasi atau penilaian terhadap objek tertentu.

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang sebagai berikut: ²¹

- a. Pendidikan, yakni upaya perubahan sikap dan perilaku seseorang melalui pengajaran dan pelatihan. Semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin cepat juga dalam menerima dan memahami informasi yang diberikan sehingga pengetahuan seseorang juga akan semakin tinggi.
- b. Informasi, informasi yang diterima sangat berpengaruh terhadap pengetahuan seseorang. Seseorang yang sering mendapatkan informasi mengenai pembelajaran maka akan meningkatkan dan menambah pengetahuan dan wawasannya.
- c. Pengalaman, yakni sesuatu yang pernah dilakukan seseorang atau pengalaman yang diperoleh sebagai pembelajaran yang dapat

dijadikan pengetahuan apabila dihadapkan dengan masalah yang sama.

- d. Sosial ekonomi, yakni kemampuan meningkatkan pengetahuan seseorang yang dipengaruhi oleh social ekonomi. Apabila sosial ekonomi yang baik maka pengetahuannya juga akan baik dan apabila sosial ekonomi kurang maka pengetahuan yang diperolehnya juga kurang baik.
- e. Budaya, yakni dalam tradisi seseorang yang baik dan buruknya akan mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang tersebut.
- f. Usia, yakni apabila usia seseorang semakin dewasa maka akan semakin berkembang daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperoleh juga semakin meningkat.

I. Sikap

Sikap adalah respon tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu yang melibatkan pikiran, perasaan, perhatian dan gejala kejiwaan lainnya. Sikap merupakan suatu proses penilaian yang dilakukan seseorang terhadap suatu objek atau situasi tertentu yang disertai dengan perasaan dan memberikan dasar untuk berperilaku dalam cara yang dipilihnya. Allport juga mendefinisikan bahwa sikap menunjukkan bagian dari kesiapan mental, yaitu suatu proses yang berlangsung dalam diri seseorang, bersama atau terkoordinasi dengan pengalaman individual masing-masing, mengarahkan dan menentukan respon terhadap berbagai objek atau situasi.¹⁹

Menurut Allport sikap itu mempunyai 3 komponen pokok :

1. Kepercayaan (keyakinan), ide dan konsep terhadap suatu objek tertentu.
2. Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek tertentu.
3. Kecenderungan untuk melakukan tindakan (*tend to behave*).

Ketiga komponen tersebut tersebut secara bersama-sama membentuk suatu sikap yang utuh (*total attitude*). Pengetahuan, pikiran, keyakinan dan emosi memegang peranan penting dalam menentukan sikap yang utuh. Adapun tingkatan sikap sebagai berikut :¹⁹

1. Menerima (*Receiving*), menerima diartikan bahwa seseorang mau menerima dan memperhatikan stimulus yang diberikan (objek).
2. Merespon (*Responding*), merespon diartikan pada tingkat ini seseorang akan memberikan jawaban atau tanggapan terhadap pertanyaan atau objek yang dihadapi.
3. Menghargai (*Valuing*), menghargai diartikan pada tingkat ini individu memberikan nilai positif terhadap suatu objek atau stimulus dengan cara mengajak orang lain untuk mengerjakan dan mendiskusikan suatu masalah.
4. Bertanggung jawab (*Responsible*), bertanggung jawab diartikan pada tingkat ini individu mampu bertanggung jawab dan menerima resiko dari objek yang telah dipilihnya. Pada tingkat ini merupakan sikap tertinggi dalam tingkatan sikap seseorang untuk menerima objek tertentu. sikap yang

paling tinggi tingkatannya adalah bertanggung jawab terhadap apa yang telah diyakininya. Dalam arti, seseorang yang telah mengambil sikap tertentu, dia harus berani mengambil resiko apabila ada pihak lain yang merendahnya atau adanya risiko lain.

J. Kontaminasi Makanan

Kontaminasi atau pencemaran adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki, yang dikelompokkan dalam 4 (empat) macam, yaitu :²²

1. Pencemaran mikroba, seperti bakteri, “jamur”, cendawan dan virus.
2. Pencemaran fisik, seperti rambut, debu, tanah dan kotoran lainnya.
3. Pencemaran kimia, seperti pupuk, pestisida, mercury, cadmium, arsen.
4. Pencemaran radioaktif, seperti radiasi, sinar alfa, sinar gamma, radioaktif.

Terjadinya pencemaran dapat dibagi dalam 2 (dua) cara, yaitu :

1. Pencemaran langsung, yaitu adanya pencemaran yang masuk kedalam secara langsung, baik disengaja maupun tidak disengaja. Contoh: Masuknya rambut kedalam nasi, penggunaan zat pewarna makanan dan sebagainya.
2. Pencemaran silang (*cross contamination*), yaitu pencemaran yang terjadi secara tidak langsung sebagai ketidaktahuan dalam pengolahan makanan. Contoh: Makanan bercampur dengan pakaian

atau peralatan kotor, menggunakan pisau pada pengolahan bahan mentah untuk bahan makanan jadi (makanan yang sudah terolah).

K. Sumber Cemar Penjamah

Tubuh manusia selain sebagai alat kerja yang merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk kepada makanan dan minuman. Selain tubuh sumber cemaran dapat terjadi karena perilaku pengolahan makanan yang dapat menularkan penyakit antara lain:²³

1. Tangan yang kotor

Kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama bagi penjamah makanan. Kebiasaan mencuci tangan yang setiap saat harus dibiasakan. Dengan kebiasaan mencuci tangan, sangat membantu dalam mencegah penularan bakteri dari tangan kepada makanan.

2. Batuk, bersin atau percikan ludah

Bersin biasanya datang tanpa disadari. Tetapi pada saat menjelang bersin sudah dapat diketahui sehingga perlu dilakukan langkah-langkah pencegahan sebagai berikut:

- a. Segera menjauhi makanan
- b. Segera menutup hidung dengan saputangan dan tisu

Orang yang batuk sebenarnya orang yang tidak sehat. Bila penjamah batuk terus menerus akan mengganggu pekerjaan selain itu juga akan menularkan penyakit.

Ludah merupakan sumber cairan yang akan tersebar ke udara selagi berbicara dan tertawa. Oleh karena itu disaat didepan makanan dilarang untuk bergurau.

3. Menyisir Rambut

Rambut adalah bagian atas tubuh yang melindungi kepala dari sengatan panas matahari atau debu. Oleh karena itu rambut menjadi tempat mengendapnya debu-debu yang mengakibatkan rambut menjadi kotor.

4. Perhiasan yang dipakai

Perhiasan yang dipakai akan menjadi sarang kotoran yang hinggap akan debu, kotoran melalui keringat. Tangan yang dilengkapi dengan perhiasan akan sulit dicuci sampai bersih karena lekukan perhiasan dan permukaan kulit disekitar perhiasan tidak akan sempurna bersih.

L. Warung makanan atau *Street Food*

Menurut Abdussalam (1993), sejumlah kasus infeksi bakteri bawaan makanan dan keracunan telah ditemukan pada makanan jalanan. Kolera, hepatitis A, tipus dan penyakit lainnya dapat ditularkan melalui makanan. Menurut Buckle (1985), bahan pangan dapat bertindak sebagai perantara atau substrat untuk tumbuhnya mikroorganisme yang bersifat patogenik terhadap manusia. Penyakit emnular seperti tipes, kolera, disentri, TBC dan ppoliomilitis dengan mudah disebarkan melalui bahan pangan. Mikroorganisme dalam bahan makanan ada yang alami maupun didapat dari sumber lain.¹⁵

M. Pengukuran Instrumen

1. Skala Likert

Skala Likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dalam penelitian, fenomena sosial ini telah ditetapkan secara spesifik oleh peneliti, yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian. Dengan skala Likert, maka variabel yang akan diukur dijabarkan menjadi indikator variabel. Kemudian indikator tersebut dijadikan sebagai titik tolak untuk menyusun item-item instrumen yang dapat berupa pernyataan atau pertanyaan.

Jawaban setiap item instrumen yang menggunakan skala Likert mempunyai gradasi dari sangat positif sampai sangat negatif, yang dapat berupa kata-kata antara lain :

- | | |
|------------------------|----------------------|
| a. Sangat setuju | a. Selalu |
| b. Setuju | b. Sering |
| c. Ragu-ragu | c. Kadang-kadang |
| d. Tidak setuju | d. Tidak pernah |
| e. Sangat tidak setuju | |
| a. Sangat positif | a. Sangat baik |
| b. Positif | b. Baik |
| c. Negatif | c. Tidak baik |
| d. Sangat negatif | d. Sangat tidak baik |

Untuk keperluan analisis kuantitatif, maka jawaban itu dapat diberi skor, misalnya :

- | | |
|---|---|
| 1. Setuju/ selalu/ sangat positif diberi skor | 5 |
| 2. Setuju/ sering/ positif diberi skor | 4 |
| 3. Ragu-ragul kadang-kadang/ netral diberi skor | 3 |
| 4. Tidak setuju/ hampir tidak pernah/ negatif diberi skor | 2 |
| 5. Sangat tidak setuju/ tidak pernah diberi skor | 1 |

Instrumen penelitian yang menggunakan skala Likert dapat dibuat dalam bentuk checklist ataupun pilihan ganda.

2. Skala Guttman

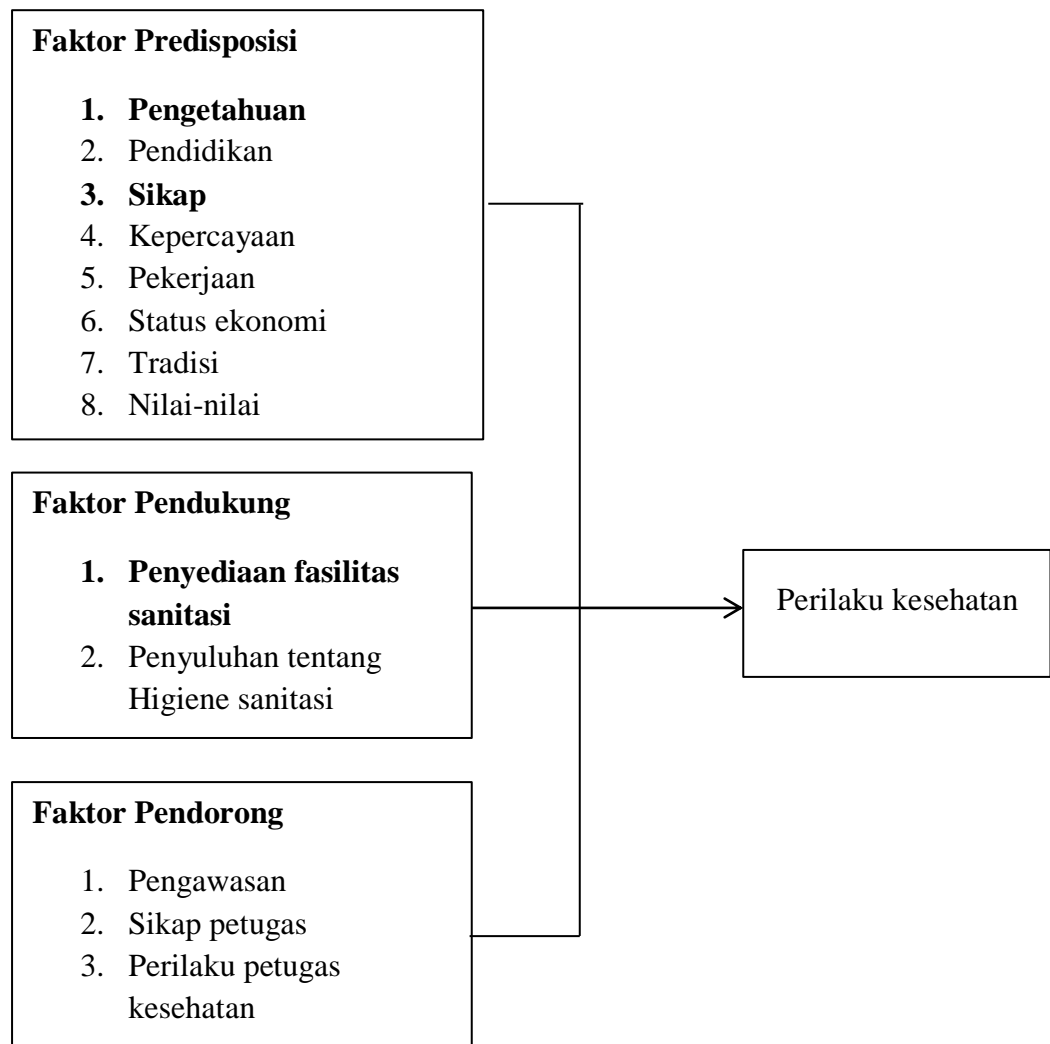
Skala pengukuran dengan tipe ini, akan didapat dengan jawaban tegas, yaitu “ya-tidak”, “benar-salah”, “pernah-tidak pernah”, “positif-negatif” dan lain-lain. Data yang diperoleh dapat berupa data interval atau rasio dikotomi. Jadi kalau pada skala likert terdapat 3, 4, 5, 6,7 interval, dari kata “sangat setuju” sampai “sangat tidak setuju” , maka pada skala Guttman hanya ada dua interval yaitu “setuju” atau “tidak setuju”. Penelitian menggunakan skala guttman dilakukan bila ingin mendapatkan jawaban yang tegas terhadap suatu permasalahan yang ditanyakan.

Skala Guttman selain dapat dibuat dalam bentuk pilihan ganda, juga dapat berbentuk checklist. Jawaban dapat diberi skor tertinggi satu dan terendah nol. Misalnya untuk jawaban setuju diberi skor 1 dan tidak setuju diberi skor 0.

N. Kerangka Teori

Pada penelitian ini kerangka teori yang digunakan berpedoman pada teori

L.Green, sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Teori L. Green

O. Kerangka Konsep

Beraskan kerangka teori pada penelitian ini diperoleh variabel yang diduga memiliki hubungan kuat dengan perilaku penjamah makanan jajanan dapat dilihat pada diagram berikut ini:

		dipakai dalam pengolahan dan penyajian makanan				
2	Sikap Penjamah Makanan Jajanan	bahan makanan (bahan makanan jajanan yang akan diolah), orang (penjamah makanan jajanan yang melakukan pengolahan dan atau penyajian makanan jajanan), tempat (tempat yang digunakan dalam melakukan pengolahan dan atau penyajian makanan jajanan), dan sarana (alat yang dipakai dalam pengolahan dan penyajian makanan	Kuisisioner	Wawancara	1. Positif jika nilai total/skor \geq Median (52,00) 0. Negatif jika nilai total/skor $<$ Median (52,00)	Ordinal
3	Penyediaan Fasilitas Sanitasi	Sarana fisik, bangunan dan dan perlengkapan yang berguna untuk memelihara kualitas lingkungan dan mengendalikan faktor lingkungan yang dapat merugikan kesehatan manusia seperti air bersih, tempat penampungan sampah, saluran pembuangan air limbah, jamban dan fasilitas pengendalian lalat dan tikus.	Checklist	Observasi	1. Baik jika jumlah skor \geq Mean (5,03) 0. Buruk jika jumlah skor $<$ Mean (5,03)	Ordinal
4	Perilaku penjamah makanan Jajanan	Tindakan yang diperlihatkan atau yang ditampilkan oleh penjamah makanan agar makanan jajanan tidak	Checklist	Observasi	1. Baik jika jumlah skor \geq Median (9,00) 0. Buruk jika	Ordinal

		tercemar. bahan makanan (bahan makanan jajanan yang akan diolah), orang (penjamah makanan jajanan yang melakukan pengolahan dan atau penyajian makanan jajanan), tempat (tempat yang digunakan dalam melakukan pengolahan dan atau penyajian makanan jajanan), dan sarana (alat yang dipakai dalam pengolahan dan penyajian makanan			jumlah skor < Median (9,00)	
--	--	---	--	--	-----------------------------	--

Q. Hipotesis Penelitian

1. Adanya hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Kota Pariaman
2. Adanya hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Kota Pariaman
3. Adanya hubungan penyediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Kota Pariaman

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei analitik dengan menggunakan desain *cross sectional* yaitu menggambarkan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di pantai Gandoriah Pariaman tahun 2022

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di pantai Gandoriah Pariaman, Kota Pariaman

2. Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan dari bulan Januari sampai dengan Juni 2022

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan jajanan pada 43 tempat makanan jajanan di Pantai Gandoriah Kota Pariaman yang dibatasi dari Taman Anas Malik sampai Muaro Pasia yaitu dengan jumlah 68 orang.

2. Sampel

Karena keterbatasan waktu, biaya dan tenaga, maka penelitian dilakukan dengan menggunakan sampel ditentukan dengan rumus:

$$n = \frac{N}{1+N(d^2)}$$

Dimana :

n = besar sampel

N = jumlah populasi

d = tingkat ketetapan yang diinginkan (10%)

Penyelesaiannya :

$$n = \frac{N}{1+N(d^2)}$$

$$n = \frac{43}{1+43(0,1^2)}$$

$$n = \frac{43}{1+43(0,01)}$$

$$n = \frac{43}{1,43}$$

$$n = 30$$

Setelah dilakukan perhitungan sampel didapatkan sampel sebanyak 30 tempat makanan jajanan di pantai Gandorih dengan total seluruh penjamah makanan jajanan yang ada di 30 tempat makanan jajanan yaitu sebanyak 45 penjamah makanan jajanan

Sampel diambil dengan cara *random sampling* yaitu setiap anggota populasi mempunyai kesempatan yang sama untuk diambil sebagai sampel. Teknik pengambilan sampel dengan cara *simple random sampling* yaitu dengan mengundi anggota populasi atau teknik undian. Sampel di masing-masing tempat makanan jajanan dengan masing masing jumlah penjamah yang berbeda maka didapatkan hasil sebagai berikut.

Tabel 2. Jumlah Sampel Penjamah Makanan Jajanan

No	Tempat Makanan Jajanan	Jumlah Tempat Makanan Jajanan	Jumlah Sampel	Jumlah penjamah makanan jajanan
1	Sala lauk	10	7	9
2	Pensi	12	8	12
3	Pop ice	11	8	10
4	Pop mie	4	3	6
5	Kerupuk Kuah	4	3	5
6	Bakso	2	1	3
Jumlah		43	30	45

Kriteria sampel adalah:

1. Kriteria Inklusi
 - a. Bersedia diwawancarai
 - b. Dapat berkomunikasi dengan baik
2. Kriteria Ekslusi
 - a. Menolak berpartisipasi dalam penelitian

D. Objek Penelitian

Objek dari penelitian ini adalah penyediaan fasilitas sanitasi (air bersih, tempat sampah, jamban, saluran pembuangan air limbah, dan fasilitas pengendalian lalat dan tikus) pada tempat makanan jajanan di Pantai Gandorah Pariaman.

E. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer diperoleh langsung oleh peneliti kepada penjamah makanan jajanan dengan cara wawancara dan observasi. Metode wawancara menggunakan kuisisioner untuk memperoleh data tentang

tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan jajanan sedangkan metode observasi menggunakan lembar checklist untuk melihat perilaku penjamah makanan jajanan dan penyediaan fasilitas sanitasi tempat makanan jajanan.

2. Data Sekunder

Data sekunder didapat dari Puskesmas Pariaman yaitu Profil kesehatan Puskesmas Pariaman (Tempat pengolahan makanan menurut status higiene sanitasi)

F. Pengolahan Data

1. Penyuntingan (*Editing*)

Penyuntingan data merupakan kegiatan mengkoreksi jawaban yang telah didapatkan dari responden yang dilakukan secara manual. Pengecakan kuisisioner berguna untuk melihat apakah jawaban yang didapat sudah lengkap, jelas, relevan dan konsisten.

2. Pengkodean (*Coding*)

Pengkodean atau *Coding* data merupakan kegiatan pengkodean terhadap variabel-variabel yang akan diteliti dengan cara merubah data berupa huruf menjadi data berupa angka. Tujuan dilakukan pengkodean yaitu untuk mempermudah saat melakukan analisis data dan mempercepat pengentrian data.

3. Memasukan Data (*Data Entry*)

Setelah data dipastikan lengkap dan benar serta telah dilakukan pengkodean maka selanjutnya dilakukan pengentrian data yaitu

memasukan data-data secara komputerisasi yang berhubungan dengan variabel penelitian.

4. Pembersihan Data (*Cleaning*)

Setelah semua data yang berhubungan dengan variabel penelitian dimasukan secara komputerisasi maka selanjutnya dilakukan pembersihan data yaitu pemeriksaan kembali untuk memastikan data tersebut telah bersih dari kesalahan.

G. Analisis Data

1. Univariat

Analisis univariat digunakan untuk mengetahui frekuensi distribusi masing-masing variabel yang diteliti yaitu variabel independen (tingkat pengetahuan, sikap dan penyediaan fasilitas sanitasi) dan variabel dependen (perilaku penjamah makanan), sehingga distribusi frekuensi distribusi pengetahuan, sikap, penyediaan fasilitas sanitasi dan perilaku penjamah makanan jajanan dapat diketahui.

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel independen (pengetahuan, sikap dan penyediaan fasilitas sanitasi) dengan variabel dependen (perilaku penjamah makanan). Untuk mengetahui hubungan kedua variabel ini, maka digunakan uji *chi square* dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha = 0,05$, apabila nilai $p < 0,05$ yang artinya terdapat hubungan yang bermakana antara variabel yang diteliti.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Penelitian

1. Keadaan Geografis

Lokasi Pantai Gandoriah di Kelurahan Pasir, Kecamatan Pariaman Tengah, Kota Pariaman, Sumatera Barat. Lokasi pantai ini dekat dengan pusat kota, sekitar 100 meter dari pusat kota. Pasir pantainya halus, bersih dan landai diterpa ombak laut yang tenang. Tempat ini sangat baik digunakan untuk wisata keluarga. selain itu lokasinya yang cukup strategis berdekatan dengan objek wisata lain seperti Pulau Angso Duo, Pulau Kasiak dan Pulau Ujuang yang ada di Kota Pariaman.

Pantai Gandoriah berjarak sekitar 60 km dari Kota Padang. Selain panorama laut yang indah dan pulau kecil yang sangat indah Pantai Gandoriah juga memiliki pedagang makanan jajanan yang terdapat disepanjang kawasan pantai seperti sala lauak, rakik udang, pensi dan kerupuk kuah. Pantai Gandoriah adalah salah satu objek wisata yang paling banyak diminati oleh wisatawan yang datang dari berbagai macam daerah, ciri khas dari Pantai Gandoriah adalah pantai yang memiliki banyak daya tarik yang dapat dinikmati oleh pengunjung, daya tarik yang ada di kawasan objek wisata Pantai Gandoriah yaitu : keindahan pemandangan, panorama pantai, menara mercusuar, wahana bermain anak anak, dan juga di Pantai Gandoriah memiliki satu satunya budaya tabuik yang di adakan sekali dalam setahun, yaitu pada 10 Muharam.

Adapun batas-batas Pantai Gandorih Pariaman adalah sebagai berikut :

- Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Pauh Barat
- Sebelah Barat berbatasan dengan Samudera Hindia
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Kampung Perak
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Lohong

2. Keadaan Demografi

Secara administratif Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman terdiri dari 22 kelurahan dengan perincian penduduk sebagai berikut:
29,558 (2021)

Tabel 3. Jumlah Penduduk Menurut Kelurahan di Kecamatan Pariaman Tengah Tahun 2021

No	Desa/Kelurahan	Penduduk (Jiwa)
1	Karan Aur	2150
2	Kampung Perak	656
3	Lohong	1130
4	Kampung Pondok	1550
5	Pondok II	947
6	Pasir Pariaman	955
7	Kampung Jawa I	1163
8	Kampung Jawa II	1298
9	Rawang	1280
10	Alai Gelombang	1095
11	Kampung Baru	2966
12	Jawi-Jawi I	885
13	Jawi-Jawi II	1115
14	Jalan Baru	1549
15	Taratak	1136
16	Jl. Kereta Api	780
17	Ujung Batung	912
18	Jati Hilir	1254
19	Jati Mudik	870
20	Cimparuh	2368
21	Pauh Barat	1960
22	Pauh Timur	1539
Jumlah		29,558

Sumber : Laporan Tahunan Puskesmas Pariaman Tahun 2021

B. Hasil Penelitian

1. Analisis Univariat

a. Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Responden

Dibawah ini dapat dilihat distribusi frekuensi jenis kelamin responden di Pantai Gandoriah Pariaman

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022

Jenis Kelamin	Responden	
	f	%
Perempuan	40	88,9
Laki-laki	5	11,1
Jumlah	45	100

Berdasarkan Tabel 4. diketahui bahwa jenis kelamin responden paling banyak adalah perempuan yaitu sebanyak 88,9%

b. Distribusi Frekuensi Pendidikan Responden

Dibawah ini dapat dilihat distribusi frekuensi tingkat pendidikan responden di Pantai Gandoriah Pariaman.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022

Pendidikan	Responden	
	f	%
SD	5	11,1
SMP	8	17,8
SMA	31	68,9
PT	1	2,2
Jumlah	45	100

Berdasarkan Tabel 5. diketahui bahwa tingkat pendidikan responden paling banyak adalah SMA yaitu sebanyak 68,9%

c. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Responden

Tabel 6. Uraian Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandorah Pariaman Tahun 2022

No	Pengetahuan	Hasil	f	%
1	Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan	Baik mutunya	24	53,3
2	Bahan makanan yang cepat rusak atau membusuk seharusnya	Disimpan dalam wadah terpisah	24	53,3
3	Semua bahan olahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus	Terdaftar diDapertemen Kesehatan	15	33,3
4	Sebelum memulai bekerja penjamah makanan harus	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun	30	66,7
5	Hal yang tidak boleh dilakukan pada saat melakukan pengolahan makanan adalah	Merokok dan berbicara	42	93,3
6	Memakai tutup kepala dan celemek saat bekerja agar	Makanan tidak tercemar oleh rambut	21	48,9
7	Penjamah yang tidak diijinkan menjamah makanan adalah	Penjamah yang sakit kulit	24	53,3
8	Saat menjamah makanan tangan dalam keadaan	Bersih	19	42,2
9	Tempat penyimpanan makanan yang sudah diolah adalah	Dalam wadah yang tertutup diletakkan diatas meja	20	44,4
10	Makanan yang sudah matang dan siap disajikan hendaknya ditempatkan di	Wadah tertutup rapat	18	40
11	Menjamah makanan sebaiknya Menggunakan	Pakai alas tangan atau sarung tangan	23	51,1
12	Tempat sampah diharapkan dalam keadaan	Tertutup	25	55,6
13	Lokasi yang digunakan untuk berjualan sebaiknya	Jauh dari pembuangan sampah	33	73,3
14	Memakai perhiasan saat mengolah makanan dapat	Tempat berkumpulnya kotoran	27	60
15	Pada waktu menjajakan makanan harus dalam keadaan	Terlindung dari debu	26	57,8

Berdasarkan Tabel 6. dapat dilihat bahwa lebih dari sebagian responden memiliki pengetahuan. Hal yang tidak boleh dilakukan pada saat melakukan pengolahan makanan adalah merokok dan berbicara sebanyak (93,3%) dan lokasi yang digunakan untuk berjualan sebaiknya jauh dari pembuangan sampah sebanyak (73,3%), dan Sebelum memulai bekerja penjamah makanan harus mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebanyak (66,7%), dan memakai perhiasan saat mengolah makanan dapat menjadi tempat berkumpulnya kotoran sebanyak (60%).

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022

Pengetahuan	Responden	
	f	%
Tinggi	30	66,7
Rendah	15	33,3
Jumlah	45	100

Berdasarkan Tabel 7. dapat dilihat bahwa responden yang memiliki tingkat pengetahuan tinggi sebanyak 66,7%

d. Distribusi Frekuensi Sikap Responden

Tabel 8. Uraian Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022

No	Sikap	Hasil									
		SS		S		KS		TS		STS	
		f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
1	Bahan makanan yang akan diolah dicuci dulu baru dimasak	12	26,7	33	73,3	0	0	0	0	0	0
2	Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan baikmutunya dan tidak busuk	13	28,9	32	71,1	0	0	0	0	0	0
3	Penjamah boleh meniup pembungkus makanan jajanan	1	2,2	6	13,3	23	51,1	15	33,3	0	0
4	Penjamah makanan boleh merokok saat manjamah makanan	0	0	5	11,1	13	28,9	24	53,3	3	6,7
5	Mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja dengan sabun	13	28,9	31	68,9	1	2,2	0	0	0	0
6	Tangan penjamah berkuku pendek dan bersih	10	22,2	35	77,8	0	0	0	0	0	0
7	Penyimpanan makanan yang sudah diolah diletakan pada tempat yang terbuka	1	2,2	18	40	16	35,6	10	22,2	0	0
8	Penjamah Memakai celemek saat pengolahan makanan	9	20	34	75,6	2	4,4	0	0	0	0
9	Penjamah Memakai penutup kepala saat pengolahan makanan	9	20	34	75,6	2	4,4	0	0	0	0
10	Penjamah mengelap piring dan gelas dengan lap meja	2	4,4	21	46,7	13	28,9	9	20	0	0
11	Menjamah makanan menggunakan tangan tanpa alat penjepit/sendok/garpu bersih untuk mengambil makanan	0	0	13	28,9	8	17,8	23	51,1	1	2,2
12	Penjamah tidak boleh meludah, batuk dan bersin di depan makanan	23	51,1	17	37,8	2	4,4	3	6,7	0	0
13	Penjamah boleh mengobrol saat mengolah makanan	2	4,4	14	31,1	7	15,6	21	46,7	1	2,2
14	Penjamah makanan menggunakan perhiasan cincin saat mengolah makanan	1	2,2	12	26,7	8	17,8	23	51,1	1	2,2

Berdasarkan Tabel 8. dapat dilihat bahwa responden setuju penjamah menggelap piring dan gelas dengan la meja sebanyak (46,7%), Responden juga menjawab setuju penyimpanan makanan yang sudah diolah diletakan pada tempat yang terbuka sebanyak (40%), Responden juga setuju penjamah boleh mengobrol saat mengolah makanan (31,1%). Responden juga setuju bahwa penjamah makanan menggunakan perhiasan cincin saat mengolah makanan sebanyak (26,7%)

Keseluruhan skor yang responden dapat maka akan dikategorikan menjadi positif atau negatif. Data tingkat sikap responden dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sikap di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022

Sikap	Responden	
	f	%
Positif	28	62,2
Negatif	17	37,8
Jumlah	45	100

Berdasarkan Tabel 9. dapat dilihat bahwa responden yang memiliki sikap positif sebanyak 62,2%

e. Distribusi Frekuensi Penyediaan Fasilitas Sanitasi

Tabel 10. Uraian Distribusi Frekuensi Penyediaan Fasilitas Sanitasi Tempat Makanan Jajanan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022

No	Penyediaan Fasilitas Sanitasi	Hasil			
		Ya		Tidak	
		f	%	f	%
1	Tersedia air bersih yang mencukupi	20	66,7	10	33,3
2	Tempat penampungan air mempunyai tutup	7	23,3	23	76,7
3	Tempat penampungan air dalam keadaan baik atau tidak rusak	18	60,0	12	40,0
4	Tersedia tempat sampah	23	76,7	7	23,3
5	Tempat sampah terpisah antara sampah basah dan sampah kering	0	0	30	100
6	Tempat sampah mempunyai tutup	1	3,3	29	96,7
7	Tempat sampah tidak penuh dan berserakan	21	70,0	9	30,0
8	Terdapat saluran pembuangan air limbah	13	43,3	17	56,7
9	Sisa pencucian ditampung dalam satu limbah lalu dibuang ke saluran limbah	12	40,0	18	60,0
10	Tempat penampungan air limbah tidak dekat dengan pengolahan makanan dan penyimpanan alat makan	12	40,0	18	60,0
11	Terdapat jamban yang dibuat dengan leher angsa	1	3,3	29	96,7
12	Jamban dilengkapi dengan air penyiraman yang cukup	1	3,3	29	96,7
13	Terdapat sabun/tissue	1	3,3	29	96,7
14	Makanan jajanan dalam keadaan tertutup	22	73,3	8	26,7
15	Sampah basah dimasukkan dalam wadah yang tertutup	0	0	30	100

Berdasarkan Tabel 10. Dapat dilihat bahwa penyediaan Tempat sampah tidak terpisah antara sampah basah dan kering (100%), dan tidak terdapat saluran pembuangan air limbah (56,7%), dan tidak terdapat jamban dengan leher angsa (96,7%)

Keseluruhan skor yang responden dapat maka akan dikategorikan menjadi baik atau buruk. Data tingkat penyediaan fasilitas sanitasi responden dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Penyediaan Fasilitas Sanitasi di Pantai Gandorah Pariaman Tahun 2022

Penyediaan Fasilitas Sanitasi	f	%
Buruk	17	56,67
Baik	13	43,33
Jumlah	30	100

Berdasarkan Tabel 11. dapat dilihat bahwa tempat makanan jajanan yang memiliki penyediaan fasilitas sanitasi buruk sebanyak 56,67%

f. Distribusi Frekuensi Perilaku Responden

Tabel 12. Uraian Distribusi Frekuensi Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022

No	Perlaku	Hasil			
		Ya		Tidak	
		f	%	f	%
1	Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya) atau tidak terdapat luka	45	100	0	0
2	Penjamah memakai celemek saat menjamah makanan jajanan	5	11,1	40	88,9
3	Penjamah memakai penutup kepala saat menjamah makanan jajanan	0	0	45	100
4	Penjamah makanan mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum menangani makanan	4	8,9	41	91,1
5	Penjamah menjamah makanan dengan alat atau alas tangan	22	48,9	23	51,1
6	Tidak merokok dihadapan makanan jajanan yang disajikan	45	100	0	0
7	Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih dan aman bagi kesehatan	43	95,6	2	4,4
8	Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan	44	97,8	1	2,2
9	Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan	45	100	0	0
10	Kuku terpelihara pendek dan bersih	28	62,2	17	37,8
11	Tidak menggaruk garuk anggota badan saat bekerja	45	100	0	0
12	Alat dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih	25	55,6	20	44,4
13	Menjajakan makanan dalam keadaan terlindung dari pencemaran	34	75,6	11	24,4

Berdasarkan Tabel 12. dapat dilihat bahwa sebanyak (100%) responden tidak memakai penutup kepala, dan responden tidak mencuci tangan pada saat menjajakan makanan (91,1%), dan responden tidak memakai celemek sebanyak (88,9%), dan Penjamah menjamah makanan tidak menggunakan alat atau alas tangan sebanyak (51,1%)

Keseluruhan skor yang responden dapat maka akan dikategorikan menjadi baik atau buruk. Data tingkat perilaku responden dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 13. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Perilaku di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022

Perilaku	Responden	
	f	%
Baik	24	53,3
Buruk	21	46,7
Jumlah	45	100

Berdasarkan Tabel 13. dapat dilihat bahwa responden yang memiliki perilaku baik sebanyak 53,3%

2. Analisis Bivariat

a. Hubungan Pengetahuan Responden dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan

Tabel 14. Hubungan Pengetahuan Responden dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022

Pengetahuan	Perilaku				Total		P Value
	Buruk		Baik		Jumlah	%	
	Jumlah	%	Jumlah	%			
Rendah	10	66,7	5	33,3	15	100	0,113
Tinggi	11	36,7	19	63,3	30	100	
Jumlah	21	46,7	24	53,3	45	100	
	PR = 1,818		95%CI = 1,007-3,283				

Berdasarkan Tabel 14. hasil analisis hubungan antara pengetahuan responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan diperoleh bahwa ada sebanyak 66,7% responden yang memiliki pengetahuan rendah dengan perilaku yang buruk. Bisa dibandingkan dengan responden yang memiliki pengetahuan tinggi sebanyak 36,7% dengan perilaku buruk. Hasil uji statistik menggunakan *chi square* dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha=0,05$ diperoleh nilai *p value* = 0,113 . karena didapatkan nilai *p value* > 0,05 maka H_0 diterima, artinya tidak ada hubungan bermakna antara pengetahuan responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman tahun 2022.

b. Hubungan Sikap Responden dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan

Tabel 15. Hubungan Sikap Responden dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022

Sikap	Perilaku				Total		P Value
	Buruk		Baik		Jumlah	%	
	Jumlah	%	Jumlah	%			
Negatif	13	76,5	4	23,5	17	100	0,005
Positif	8	28,6	20	71,4	28	100	
Jumlah	21	46,7	24	53,3	45	100	
		PR= 2,676		95% CI = 1,408-5,087			

Berdasarkan Tabel 15. hasil analisis hubungan antara sikap responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan diperoleh bahwa ada sebanyak 76,5% yang memiliki sikap negatif dengan perilaku yang buruk. Bisa dibandingkan dengan responden yang memiliki sikap positif sebanyak 28,6% dengan perilaku buruk. Hasil uji statistik menggunakan *chi square* dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha=0,05$ diperoleh nilai *p value* = 0,005. karena didapatkan nilai *p value* <0,05 maka H_0 ditolak, artinya ada hubungan bermakna antara sikap responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman tahun 2022.

c. Hubungan Penyediaan Fasilitas Sanitasi dengan Perilaku

Penjamah Makanan Jajanan

Tabel 16. Hubungan Penyediaan Fasilitas Sanitasi dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022

Penyediaan Fasilitas Sanitasi	Perilaku				Total	<i>P Value</i>
	Buruk		Baik			
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
Buruk	10	58,8	7	41,2	17	100
Baik	2	15,4	11	84,6	13	100
Jumlah	12	40	18	60	30	100
	PR = 3,824		95% CI = 1,006-14,536			

Berdasarkan Tabel 16. Hasil analisis hubungan antara penyediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan jajanan diperoleh bahwa ada sebanyak 58,8% tempat penjamah makanan jajanan yang memiliki penyediaan fasilitas sanitasi yang buruk dengan perilaku yang buruk. Bisa dibandingkan dengan tempat penjamah makanan jajanan yang memiliki penyediaan fasilitas sanitasi yang baik sebanyak 15,4% dengan perilaku buruk. Hasil uji statistik menggunakan *chi square* dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha=0,05$ diperoleh nilai *p value* = 0,042 karena didapatkan nilai *p value* < 0,05 maka H_0 ditolak, artinya ada hubungan bermakna antara penyediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman tahun 2022

C. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Analisis Univariat

a. Pengetahuan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Pantai Gandorah Pariaman pada bulan Januari sampai bulan Mei 2022 didapatkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan tinggi sebanyak 66,7%. Dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden memiliki pengetahuan yang tinggi mengenai hygiene sanitasi makanan jajanan.

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi jawaban responden, pertanyaan dengan jawaban paling banyak adalah pertanyaan tentang pengetahuan dengan persentase (93,3%). Pertanyaannya adalah “hal yang tidak boleh dilakukan pada saat melakukan pengolahan makanan adalah” dengan jawaban paling banyak adalah “merokok dan berbicara” sementara itu responden kurang mengetahui tentang ”memakai perhiasan saat mengolah makanan dapat” dengan jawaban paling banyak “tempat berkumpulnya kotoran” dengan persentase (60%)

Berdasarkan hasil diatas peneliti menyimpulkan bahwa penjamah makanan jajanan masih belum memiliki pengetahuan yang baik mengenai perilaku penjamah pada saat pengolahan makanan jajanan dan masih belum mengetahui bahwa memakai perhiasan saat mengolah makanan dapat mencemari makanan.

Perhiasan dan aksesoris misalnya cincin, kalung, anting, dan jam tangan sebaiknya dilepas, sebelum pekerja memasuki daerah pengolahan makanan. Kulit di bagian bawah perhiasan sering kali menjadi tempat yang subur untuk tumbuh dan berkembang biak bakteri.²⁴

Pengetahuan adalah hasil dari tahu yang terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek. Jika seseorang mempunyai pengetahuan tentang suatu objek maka ia mempunyai pengertian terhadap objek tersebut. Pengetahuan muncul ketika seseorang menggunakan akal budunya untuk mengenali benda atau kejadian tertentu belum pernah dilihat atau dirasakan sebelumnya. Jadi dapat disimpulkan bahwa pengetahuan yang dimiliki responden tidak datang dengan sendirinya tetapi diupayakan melalui pendidikan, media audiovisual serta penyuluhan-penyuluhan yang diberikan.¹⁹

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya perilaku seseorang. Untuk meningkatkan pengetahuan responden tentang hygiene sanitasi makanan jajanan dapat dilakukan dengan penyuluhan dari tenaga kesehatan, penyebaran leaflet, poster tentang hygiene sanitasi makanan jajanan secara berkala.¹⁹

Informasi yang benar sangat penting untuk meningkatkan pengetahuan seseorang sehingga dapat menimbulkan kesadaran

untuk berperilaku sehat. Pengetahuan yang ada pada seseorang akan memberi warna kepada perbuatan atau tingkah laku seseorang. Seseorang yang memiliki pengetahuan yang baik akan cenderung bertingkah lebih baik, sedangkan bagi mereka yang berpengetahuan kurang cenderung untuk bertindak tidak baik.

Orang yang berpendidikan rendah belum tentu pengetahuannya jauh lebih rendah dibandingkan dengan orang yang berpendidikan tinggi. Karena pengetahuan itu tidak hanya diperoleh dari bangku pendidikan namun pengetahuan bisa diperoleh dari kehidupan sehari-hari. Informasi yang diperoleh dari berbagai sumber akan mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang. Bila seseorang banyak memperoleh informasi maka ia cenderung mempunyai pengetahuan yang lebih luas.

Pemerintah Kota Pariaman baik dinas kesehatan maupun puskesmas agar dapat melakukan promosi kesehatan dan penyuluhan mengenai higiene sanitasi makanan guna meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Terutama materi tentang prinsip higiene sanitasi makanan dengan pokok bahasan pemilihan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, penyajian dan konsumsi makanan serta materi tentang higiene perorangan dengan pokok bahasan pengamatan kesehatan, pengetahuan, sikap dan perilaku kesehatan.

b. Sikap

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dipantai Gandorah Pariaman pada bulan Januari sampai dengan bulan Mei 2022 didapatkan bahwa responden yang memiliki sikap positif sebanyak 62,2%. Dapat

Berdasarkan distribusi jawaban responden, jawaban setuju positif paling banyak adalah Pernyataan “tangan penjamah berkuku pendek dan bersih” dengan persentase (77,8%). Sedangkan pernyataan dengan jawaban setuju negatif paling banyak yaitu pada pertanyaan “penjamah mengelap piring dan gelas dengan lap meja” dengan persentase (46,7%).

Berdasarkan hasil diatas peneliti menyimpulkan bahwa sebagian besar responden memiliki sikap yang mendukung dalam hygiene penjamah makanan jajanan. Namun responden memiliki sikap yang tidak mendukung tentang kebiasaan mengelap piring dan gelas dengan lap meja.

Kebersihan alat makan akan berpengaruh pada kebersihan pada makanan. Sanitasi alat makan dimaksudkan untuk membunuh sel mikroba vegetatif yang tertinggal pada permukaan alat, agar proses sanitasi efisien maka permukaan yang akan disanitasi sebaiknya dibersihkan dengan teknik pencucian yang baik. Tindakan pembersihan pada peralatan makan sangat penting dalam rangkaian pengolahan makanan. Menjaga kebersihan peralatan

makan dengan baik dan benar telah membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi mikroba terhadap peralatan. Alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan di dalam menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan.²⁵

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap stimulus atau objek. Newcom, salah seorang ahli psikologi sosial, menyatakan bahwa sikap itu merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak, dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap merupakan suatu tindakan atau aktifitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku. Sikap itu masih merupakan reaksi tertutup bukan merupakan reaksi terbuka. Sikap merupakan kesiapan untuk reaksi terhadap objek di lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek.¹⁹

Banyak faktor yang bersamaan dengan terbentuknya sikap seseorang yaitu keyakinan, sosial budaya, fasilitas, pengetahuan, persepsi, keinginan, motifasi dan kehendak. Untuk terwujudnya suatu sikap menjadi perbuatan nyata diperlukan pendukung atau kondisi yang memungkinkan seperti fasilitas dan dukungan pihak lain yaitu dengan dukungan petugas kesehatan.¹⁹

Sikap yang utuh selain dipengaruhi oleh keyakinan atau kepercayaan, emosi dan kehidupan sosial. Sikap positif dari banyak individu atau masyarakat terhadap suatu usaha sosial akan mengarah kepada yang positif pula.¹⁹

Sikap pedagang sangat mempengaruhi perilaku hygiene sanitasi penjamah. Bila seseorang memiliki sikap negatif maka perilaku terhadap hygiene sanitasi akan buruk. Sebaliknya sikap positif seseorang akan menunjukkan perilaku yang baik terhadap hygiene sanitasi.

Bagi pemerintah Kota Pariaman baik dinas kesehatan maupun puskesmas untuk dapat melakukan pengawasan yang efektif secara rutin dan teratur terhadap tempat makanan jajanan untuk merubah sikap. Pemerintah Kota Pariaman dapat memberikan *reward* dan *punishment* dan menerbitkan regulasi sebagai dasar hukum dalam penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan.

c. Penyediaan Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pantai Gandorah Pariaman pada bulan Januari sampai dengan Mei 2022 diketahui bahwa tempat makanan jajanan yang memiliki penyediaan fasilitas sanitasi yang buruk adalah sebanyak 56,67%

Berdasarkan hasil penelitian dapat dijelaskan mayoritas penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorah Pariaman tidak

terpisah antara sampah kering dan sampah basah (100%). tidak memiliki saluran pembuangan air limbah sebanyak (56,7%), dan tidak memiliki jamban dengan leher angsa (96,7%).

Berdasarkan hasil pengamatan menunjukkan bahwa penjamah makanan jajanan mayoritas memiliki penyediaan air bersih, tempat penampungan air tidak mempunyai tutup, tempat penampungan air dalam keadaan baik, mayoritas penjamah makanan jajanan memiliki tempat sampah, tempat sampah tidak mempunyai tutup, sebagian besar penjamah makanan jajanan tidak memiliki saluran pembuangan air limbah, tidak memiliki jamban dan sebagian besar penjamah menggunakan toilet umum yang terdapat di pantai Gandorih Pariaman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa fasilitas sanitasi yang kurang memadai yaitu Tempat sampah dan saluran pembuangan air limbah juga kurang memadai. Hal ini disebabkan karena pemilik tempat makanan jajanan yang kurang menyediakan fasilitas sanitasi untuk menjaga kebersihan tempat makanan jajanan.

Fasilitas sanitasi dasar yang baik dan memenuhi persyaratan juga menjadi penentu kualitas makanan yang akan dikonsumsi. Bila fasilitas sanitasi dasar ada yang tidak memenuhi syarat, besar kemungkinan kontaminasi atau penyebaran penyakit melalui makanan terjadi secara cepat.⁷

Pemerintah Kota Pariaman baik dinas kesehatan maupun puskesmas agar dapat melakukan promosi kesehatan dan penyuluhan mengenai higiene sanitasi makanan guna meningkatkan penyediaan fasilitas sanitasi oleh penjamah makanan jajanan. Terutama meningkatkan penyediaan sarana air bersih, sarana jamban sehat, sarana tempat sampah organik dan anorganik dan SPAL.

d. Perilaku

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pantai Gandoriah Pariaman pada bulan Januari sampai dengan Mei 2022 diketahui bahwa responden yang memiliki perilaku baik adalah sebanyak 53,3%. perilaku terhadap hygiene sanitasi makanan jajanan lebih dari separuh dalam kategori baik menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah melakukan upaya hygiene sanitasi makanan jajanan.

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat dilihat dari hasil distribusi frekuensi responden, bahwa perilaku yang kurang sesuai dilakukan adalah tidak memakai penutup kepala saat menjamah makanan jajanan sebesar (100%), tidak mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum manangani makanan jajanan sebesar (91,1%) tidak memakai celemek saat menjamah makanan jajanan sebesar (88,9%)

Berdasarkan hasil di atas peneliti menyimpulkan bahwa responden memiliki perilaku yang tidak mendukung tentang tidak memakai penutup kepala saat menjamah makanan jajanan, tidak mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum manangani makanan jajanan, tidak memakai celemek saat menjamah makanan jajanan.

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan penjamah makanan jajanan diketahui penjamah makanan jajanan menganggap memakai celemek dan penutup kepala tidak begitu penting dalam menjamah makanan. Dan penjamah makanan juga tidak membiasakan mencuci tangan pakai sabun sebelum menjamah makanan jajanan karena ketidakterediaan air bersih.

Perilaku baik responden dalam higiene sanitasi makanan disebabkan karena responden telah terbiasa melakukan upaya higiene sanitasi makanan, akan tetapi ada responden yang kurang mengetahui dan menyadari tentang pentingnya pemakaian perlengkapan seperti celemek dan penutup kepala, dan kebiasaan mencuci tangan pakai sabun.

Sebagai seorang penjamah yang berhubungan langsung dengan makanan seharusnya memakai celemek agar pakaian yang kita gunakan tidak kotor, karena pakaian yang kotor bisa menjadi sarang bakteri sehingga dalam proses pengolahan atau penyajian makanan diharapkan memakai celemek. Selain celemek penjamah

juga harus memakai penutup kepala agar makanan tidak terkontaminasi oleh rambut karena pada rambut terdapat bakteri.

Kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama bagi penjamah makanan. Pada umumnya ada keengganan untuk mencuci tangan sebelum mengerjakan sesuatu karena dirasakan memakan waktu. Penjamah makanan dalam penelitian ini belum semuanya menyadari pentingnya mencuci tangan. Kebiasaan mencuci tangan sangat penting karena sangat membantu dalam mencegah penularan bakteri dari tangan kepada makanan atau mencegah terjadinya kontaminasi makanan karena tangan penjamah makanan.²⁶

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang, akhirnya menghasilkan sebuah perilaku. Perilaku merupakan respon atau reaksi seseorang terhadap stimulus (rangsangan dari luar), namun dalam memberikan respon sangat tergantung pada karakteristik atau faktor-faktor lain dari orang yang bersangkutan.²⁰

Penjamah makanan jajanan diharapkan untuk selalu menjaga kebersihan diri. Memakai alat pelindung diri serta mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan merupakan hal yang sangat penting yang harus selalu menjadi perhatian bagi setiap tenaga penjamah makanan. Dengan memperhatikan hal tersebut maka penerapan hygiene sanitasi

makanan dapat dilakukan dengan baik sehingga dapat mengurangi risiko pencemaran terhadap makanan jajanan.

2. Analisis Bivariat

a. Hubungan Pengetahuan Responden dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan uji statistik diperoleh nilai $p\text{ value} = 0,113$ maka dapat disimpulkan tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan responden dengan perilaku hygiene sanitasi.

Hasil penelitian yang didapatkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi makanan. Dapat diartikan bahwa semakin tinggi pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan belum tentu semakin baik perilaku tentang hygiene sanitasi makanan.

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, terjadi setelah melalui panca indera yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perabaan dan perasa. Pengetahuan diperlukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Dalam penerapan hygiene sanitasi makanan, penjamah makanan akan dipengaruhi oleh pengetahuannya dalam melakukan pekerjaan. Pengetahuan penjamah makanan yang tinggi mengenai hygiene sanitasi makanan akan mempengaruhi penjamah makanan untuk melakukan perilaku yang baik selama melakukan kegiatan pengelolaan makanan.

Perilaku yang didasari oleh pengetahuan, maka perilaku tersebut akan bersifat terus menerus dan tahan lama. Sebaliknya apabila suatu perilaku tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka perilaku tersebut tidak akan bertahan lama.²⁰

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tidak ada hubungan dengan perilaku higiene sanitasi makanan. hal ini tidak sesuai dengan teori Lawrence Green. Menurut Green perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama yaitu faktor predisposing, mencakup pengetahuan, kepercayaan, sikap, nilai-nilai, keyakinan serta keterampilan yang dimiliki, faktor enabling yaitu Penyediaan fasilitas sanitasi dan Penyuluhan tentang Higiene sanitasi dan faktor reinforcing yaitu pengawasan, sikap petugas dan perilaku petugas kesehatan.¹⁸

Dalam hal ini pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini mungkin disebabkan karena responden kurang mengetahui benar tentang hygiene dan sanitasi makanan, kurang mengetahui manfaat memakai perlengkapan khusus seperti penutup kepala, celemek. Mereka hanya mengikuti aturan dari atasanhya saja tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai dan ada yang tidak memakainya karena alasan tidak nyaman, ribet dan mengganggu saat bekerja.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hery, dkk (2018) yang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan. Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu (Budiyono, 2009). Pengetahuan hanya salah satu faktor yang berhubungan dengan perilaku tentang higiene dan sanitasi makanan, sehingga kemungkinan dipengaruhi oleh faktor yang lain misalnya lingkungan dan kebiasaan. Pengalaman dan penelitian membuktikan bahwa perilaku atau praktik yang didasari oleh pengetahuan akan bertahan lama dari pada yang tidak didasari oleh pengetahuan. Dalam hal ini pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap personal higiene. Hal ini disebabkan karena responden kurang mengetahui benar tentang personal higiene.²⁷

Untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan jajanan, bagi Pemerintah Kota Pariaman baik Dinas Kesehatan maupun puskesmas untuk dapat melakukan pengawasan yang efektif secara rutin dan teratur terhadap penjamah makanan jajanan untuk merubah pengetahuan. Untuk penjamah makanan jajanan yang sudah memiliki pengetahuan tinggi diberi apresiasi atau *reward* dan untuk penjamah makana jajanan yang masih memiliki perilaku buruk dalam penerapan higiene sanitasi makanan diberi sanksi atau hukuman.

b. Hubungan Sikap dengan perilaku Penjamah Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan uji statistik diperoleh nilai *p value* = 0,005 maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara sikap responden dengan perilaku higiene sanitasi di Pantai Gandorih Pariaman. Hal ini menandakan bahwa sikap merupakan faktor pendukung bagi penjamah makanan jajanan dalam berperilaku.

Dari hasil penelitian membuktikan bahwa sikap penjamah memang mempunyai hubungan yang bermakna dengan perilaku higiene sanitasi makanan, semakin rendah para penjamah makanan untuk berperilaku higiene sanitasi maka semakin besar kemungkinan makanan yang ditangani terkontaminasi. Karena penjamah makanan merupakan faktor yang berperan terhadap kontaminasi makanan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sikap penjamah makanan menjadi faktor resiko perilaku hygiene sanitasi makanan jajanan di pantai Gandorih Pariaman. Hal ini dikarenakan perilaku tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan, tidak menggunakan celemek dan penutup kepala, merupakan suatu kebiasaan yang menjadi suatu tradisi bagi penjamah makanan itu sendiri.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahmayani di pinggir jalan di sekolah dasar 20 dan 24 Banda Aceh yang menunjukkan bahwa adanya hubungan yang bermakna antara sikap dengan hygiene sanitasi makanan jajanan. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mardatih yang menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara variabel sikap dengan hygiene penjamah makanan dikantin se Kecamatan Kampar. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yusmianti pada tahun 2020 yang menunjukkan sikap berhubungan dengan perilaku penjamah makanan.⁵

Sikap mempunyai 3 komponen pokok yaitu kepercayaan, ide dan konsep terhadap suatu objek. Komponen ini secara bersama-sama membentuk sikap yang utuh. Pengetahuan dan emosi memiliki peranan penting dalam penentuan sikap. Sikap seseorang terhadap penerapan higiene sanitasi makanan merupakan perasaan, keyakinan dan kecenderungan untuk bertindak dalam pengolahan makanan yang memperhatikan aspek kesehatan, kandungan gizi serta keamanan pangan agar menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi. Tindakan yang dilakukan oleh seseorang sangat ditentukan oleh sikap orang tersebut. Jika sikap seseorang terhadap suatu hal dapat diketahui, maka dapat diduga bentuk tindakan yang akan dilakukan oleh orang itu.²⁰

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa adanya kecenderungan jika sikap penjamah makanan positif, maka perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan juga akan baik. Faktor-faktor yang mempengaruhi sikap didapat dari pengalaman, pendidikan, dan media massa. Pengalaman pribadi akan membentuk dan mempengaruhi respon seseorang terhadap suatu objek, dimana respon ini akan menjadi salah satu dasar terbentuknya sikap.

Salah satu cara yang dapat dilakukan agar penjamah makanan selalu bersikap positif dalam mengelola makanan adalah dengan merubah kebiasaan penjamah makanan, salah satu caranya yaitu dengan sering mengikuti pelatihan dan penyuluhan mengenai penerapan higiene sanitasi makanan. Sikap positif yang terbentuk dari kebiasaan yang diiringi oleh kesadaran untuk menerapkan hygiene sanitasi makanan akan menciptakan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan yang baik. Sehingga keamanan makanan dapat terjamin dari pencemaran.

Untuk meningkatkan sikap penjamah makanan jajanan, bagi Pemerintah Kota Pariaman baik Dinas Kesehatan maupun puskesmas untuk dapat melakukan pengawasan yang efektif secara rutin dan teratur terhadap penjamah makanan jajanan untuk merubah sikap. Untuk penjamah makanan jajanan yang sudah memiliki sikap positif diberi apresiasi atau *reward* dan untuk

penjamah makana jajanan yang masih memiliki perilaku buruk dalam penerapan higiene sanitasi makanan diberi sanksi atau hukuman.

c. Hubungan Penyediaan Fasilitas Sanitasi dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan uji statistik diperoleh nilai *p value* =0,042 maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara penyediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku higiene sanitasi di Pantai Gandorih Pariaman. Hal ini menandakan bahwa penyediaan fasilitas sanitasi merupakan faktor pendukung bagi penjamah makanan jajanan dalam berperilaku.

Dari hasil penelitian membuktikan bahwa penyediaan fasilitas sanitasi memang mempunyai hubungan yang bermakna dengan perilaku higiene sanitasi makanan, hal tersebut sesuai teori bahwa ketersediaan fasilitas sanitasi yang menunjang dapat mempengaruhi praktik sanitasi makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Agustya di rumah makan wilayah kerja puskesmas Padang Pasir yang menunjukkan terdapat hubungan antara ketersediaan fasilitas sanitasi dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Sari SK pada wilayah kerja Puskesmas Air Tawar yang menunjukkan bahwa

terdapat hubungan antara ketersediaan sarana pendukung dengan higiene sanitasi makanan.²⁸

Tempat makanan jajanan harus dilengkapi oleh fasilitas sanitasi yang memadai agar perilaku higiene sanitasi dapat diterapkan dengan baik. Persyaratan fasilitas sanitasi pada tempat makanan jajanan harus sesuai dengan yang tercantum pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Penyediaan fasilitas sanitasi tersebut meliputi air bersih, air limbah, toilet, tempat sampah, dan pencegah masuknya serangga dan tikus.²

Dalam penelitian pada penjamah makanan jajanan di Pantai pariaman terdapat (58,8%) tempat makanan jajanan yang memiliki penyediaan fasilitas sanitasi buruk dengan perilaku buruk. Penelitian terdahulu menyatakan bahwa perilaku kebersihan lingkungan yang buruk dari penjamah makanan harus dihilangkan dan itu merupakan tugas yang tidak mudah. Pengawasan keamanan makanan yang rutin dari pihak pemerintah dan praktik keamanan pangan yang baik, kondisi serta fasilitas lingkungan seharusnya ditingkatkan oleh penjamah makanan jajanan.

Perilaku higiene sanitasi makanan dapat dilakukan dengan baik apabila dilengkapi dengan fasilitas sanitasi yang memadai. Kualitas makanan yang disajikan pada tempat makanan jajanan

sangat dipengaruhi oleh fasilitas sanitasi yang disediakan. tempat makanan jajanan yang dilengkapi fasilitas sanitasi yang memadai akan menghasilkan makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan serta aman dari kontaminasi.

Untuk meningkatkan penyediaan fasilitas sanitasi, bagi Pemerintah Kota Pariaman baik Dinas Kesehatan maupun puskesmas untuk dapat melakukan pengawasan yang efektif secara rutin dan teratur terhadap tempat makanan jajanan untuk meningkatkan penyediaan fasilitas sanitasi. Untuk tempat makanan jajanan yang sudah memiliki penyediaan fasilitas sanitasi baik diberi apresiasi atau *reward* dan untuk tempat makanan jajanan yang masih memiliki penyediaan fasilitas sanitasi dan perilaku buruk diberi sanksi atau hukuman.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat 66,7% responden yang memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi
2. Terdapat 62,2% responden yang memiliki sikap yang positif
3. Terdapat 56,7% tempat penjamah makanan jajanan yang memiliki penyediaan fasilitas sanitasi yang buruk
4. Terdapat 53,3% responden yang memiliki perilaku yang baik
5. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di pantai Gandorih Pariaman tahun 2022
6. Terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan di pantai Gandorih Pariaman tahun 2022
7. Terdapat hubungan yang bermakna antara penyediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan jajanan di pantai Gandorih Pariaman tahun 2022

B. Saran

1. Bagi Pemerintah Kota Pariaman

Bagi pemerintah Kota Pariaman baik dinas kesehatan maupun puskesmas untuk melakukan pengawasan yang efektif secara rutin dan teratur terhadap tempat makanan jajanan untuk meningkatkan penyediaan fasilitas sanitasi. Pemerintah Kota Pariaman dapat memberikan *reward* dan *punishment* dan menerbitkan regulasi sebagai dasar hukum dalam penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan.

2. Bagi Penjamah

Diharapkan kepada penjamah makanan jajanan untuk dapat meningkatkan penyediaan fasilitas sanitasi seperti menyediakan tempat sampah terpisah antara sampah basah dan kering, menyediakan SPAL, menyediakan jamban yang dibuat dengan leher angsa dan fasilitas pengendalian lalat dan tikus. Dan selalu memperhatikan kaidah dan prinsip hygiene sanitasi makanan jajanan.

3. Bagi Peneliti

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor lain yang mempengaruhi hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan jajanan sehingga perilaku tenaga penjamah makanan jajanan dapat lebih meningkat dari sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

1. Depertemen Kesehatan RI. *Keputusan Menteri Kesehatan Undang-Undang Nomor 36 Tentang Kesehatan*. Depkes RI 2009
2. Menteri Kesehatan RI. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. 2003
3. Dadi DA, Bandar T. *Hyigiene dan Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung*. 2019
4. Kementrian Kesehatan RI. *Pedoman (PGRS) Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.; 2013.
5. Yusminati. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan HIgiene Sanitasi pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh [Skripsi] Padang*. 2020.
6. Madrdhatillah M. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Hygiene Penjamah Makanan di Kantin SDN Sekecamatan Kampar*. 2019
7. Isnawati I. *Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform Dalam Es Jeruk Di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang*. 2012
8. Sary AN, Harmawati, Azmir B. *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan dengan Tindakan Hygiene Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar*. 2020
9. Badan POM. *Laporan Tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan*. 2020
10. Kuswatim FS. *Hubungan pengetahuan Hygiene dan Sanitasi makanan dengan perilaku penjamah makanan di kantin UIN Syarif Hidayatullah [Skripsi] Jakarta*. 2018
11. Triana F. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan jajanan di pantai Purus Padang [Skripsi] Padang*. 2017.
12. Puskesmas Pariaman. *Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Menurut Status Higiene Sanitasi*. 2020
13. Atmoko TPH. *Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. J Khasanah Ilmu*. 2017
14. Titis Jiastuti. *Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD Dr Harjono Ponorogo*.2018
15. Mundiatur Daryanto. (2015) *Pengelolaan Kesehatan Lingkungan*.

Yogyakarta: Gava Media

16. Chandra Budiman. (2007). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC
17. Zakuan, A & Suryani D. *Analisis Sanitasi dan Personal Hygiene Pedagang Angkringan di Alun-Alun Kota Yogyakarta*. 2019
18. Cecep Triwibowo. (2015). *Pengantar Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Yogyakarta: Nuha Medika.
19. Prof. DR. Soekidjo Notoatmodjo. (2007) *Promosi Kesehatan Dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta
20. Notoatmodjo S. (2012). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
21. Budiman dan Riyanto (2013). *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta Selatan: Salemba Medika
22. Denok Indraswati. (2016). *Kontaminasi Makanan Oleh Jamur*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
23. M. Ichsan Sujarno dan Sri Muryani. (2018) *Sanitasi Transportasi, Pariwisata dan Matra*.
24. Jiajuti T. *Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD Dr Harjono Ponorogo*.2018
25. Mayvika Dkk. *Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang*. 2015
26. Kusmayeti. *Kebiasaan Cuci Tangan, Kondisi Fasilitas Cuci Tangan Dan Keberadaan E-Coli Pada Tangan Penjamah Makanan Pada Rumah Makandalam Wilayah Kerja Puskesmas Oebobo Kupang*.2012.
27. Budiyo Dkk. *Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang*. 2008
28. Agustya. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Tahap Pengolahan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir*. 2015 [Skripsi].

LAMPIRAN A

KUISIONER PENELITIAN

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN JAJANAN DI PANTAI GANDORIAH PARIAMAN TAHUN 2022

A. IDENTIFIKASI

1. No. Responden :
2. Nama :
3. Umur : Tahun
4. Jenis Kelamin : 1. Laki Laki 2. Perempuan
5. Pendidikan Terakhir : 1. PT 3. SMP 5. Tidak tamat SD
2. SMA 4. SD
6. Lama Bekerja :
7. Makanan yang dijajakan :

B. DAFTAR PERTANYAAN PENGETAHUAN PENJAMAH

1. Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan
 - a. Tidak tahu (0)
 - b. Tidak busuk (1)
 - c. Segar (2)
 - d. Baik mutunya (3)
2. Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk seharusnya
 - a. Tidak tahu (0)
 - b. Dibiarkan saja (1)
 - c. Disimpan dalam wadah (2)
 - d. Disimpan dalam wadah terpisah (3)
3. Semua bahan olahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus
 - a. Tidak tahu (0)
 - b. Tidak cacat atau tidak rusak (1)
 - c. Tidak kadaluwarsa (2)
 - d. Terdaftar di departemen Kesehatan (3)
4. Sebelum memulai bekerja penjamah makanan harus
 - a. Tidak perlu mencuci tangan bila tidak kotor (0)
 - b. Cukup mengelap tangan dengan serbet (1)

- c. Cukup mencuci tangan dengan air saja (2)
 - d. Mencuci tangan dengan air harsih dan sabun (3)
5. Hal yang tidak boleh dilakukan pada saat melakukan pengolahan makanan adalah
- a. Tidak tahu (0)
 - b. Mencuci bahan makanan (1)
 - c. Menyiapkan bahan makanan (2)
 - d. Merokok dan berbicara (3)
6. Memakai tutup kepala dan celemek saat bekerja agar
- a. Tidak tahu (0)
 - b. Terlihat rapi (1)
 - c. Terlihat bersih (2)
 - d. Makanan tidak tercemar oleh rambut (3)
7. Penjamah yang tidak diijinkan menjamah makanan adalah
- a. Tidak tahu (0)
 - b. Penjamah yang sehat (1)
 - c. Penjamah yang sakit kulit (2)
 - d. Penjamah yang menderita sakit diare (3)
8. Saat menjamah makanan tangan dalam keadaan
- a. tidak tahu (0)
 - b. kuku panjang (1)
 - c. bersih (2)
 - d. kuku pendek dan bersih (3)
9. Tempat penyimpanan makanan yang sudah diolah adalah
- a. Tidak tahu (0)
 - b. Tetap didalam wajan (1)
 - c. Dalam wadah yang tertutup diletakkan diatas meja (2)
 - d. Lemari penyimpanan makanan yang sudah diolah (3)
10. Makanan yang sudah matang dan siap disajikan hendaknya ditempatkan di
- a. Tidak tahu (0)
 - b. Wadah tertutup rapat (1)
 - c. Wadah tertutup tidak rapat (2)
 - d. Wadah terbuka (3)

11. Menjamah makanan sebaiknya menggunakan
- a. tidak tahu (0)
 - b. langsung pakai tangan (1)
 - c. pakai alas tangan atau sarung tangan (2)
 - d. pakai alat (3)
12. Tempat sampah diharapkan dalam keadaan
- a. Tidak tahu (0)
 - b. Bocor (1)
 - c. Terbuka (2)
 - d. Tertutup (3)
13. Lokasi yang digunakan untuk berjualan sebaiknya
- a. Tidak tahu (0)
 - b. Dimana saja (1)
 - c. Pinggir jalan raya (2)
 - d. Jauh dari pembuangan sampah (3)
14. Memakai perhiasan saat mengolah makanan dapat
- a. Tidak tahu (0)
 - b. Menarik perhatian (1)
 - c. Tempat berkumpulnya kotoran (2)
 - d. Mencemari makanan (3)
15. Pada waktu menjajakan makanan harus dalam keadaan
- a. Tidak tahu (0)
 - b. Biasa saja (1)
 - c. Terlindung dari debu (2)
 - d. Terlindung dari pencemaran (3)

D. FORMULIR CHECKLIST PERILAKU PENJAMAH

No	PERILAKU	Ya	Tidak
1	Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainya) atau tidak terdapat luka		
2	Penjamah memakai celemek saat menjamah makanan jajanan		
3	Penjamah memakai penutup kepala saat menjamah makanan jajanan		
4	Penjamah makanan mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum menangani makanan		
5	Penjamah menjamah makanan dengan alat atau alas tangan		
6	Tidak merokok dihadapan makanan jajanan yang disajikan		
7	Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yangbersih dan aman bagi kesehatan		
8	Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan		
9	Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan		
10	Kuku terpelihara pendek dan bersih		
11	Tidak menggaruk garuk anggota badan saat bekerja		
12	Alat dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih		
13	Menjajakan makanan dalam keadaan terlindung dari pencemaran		

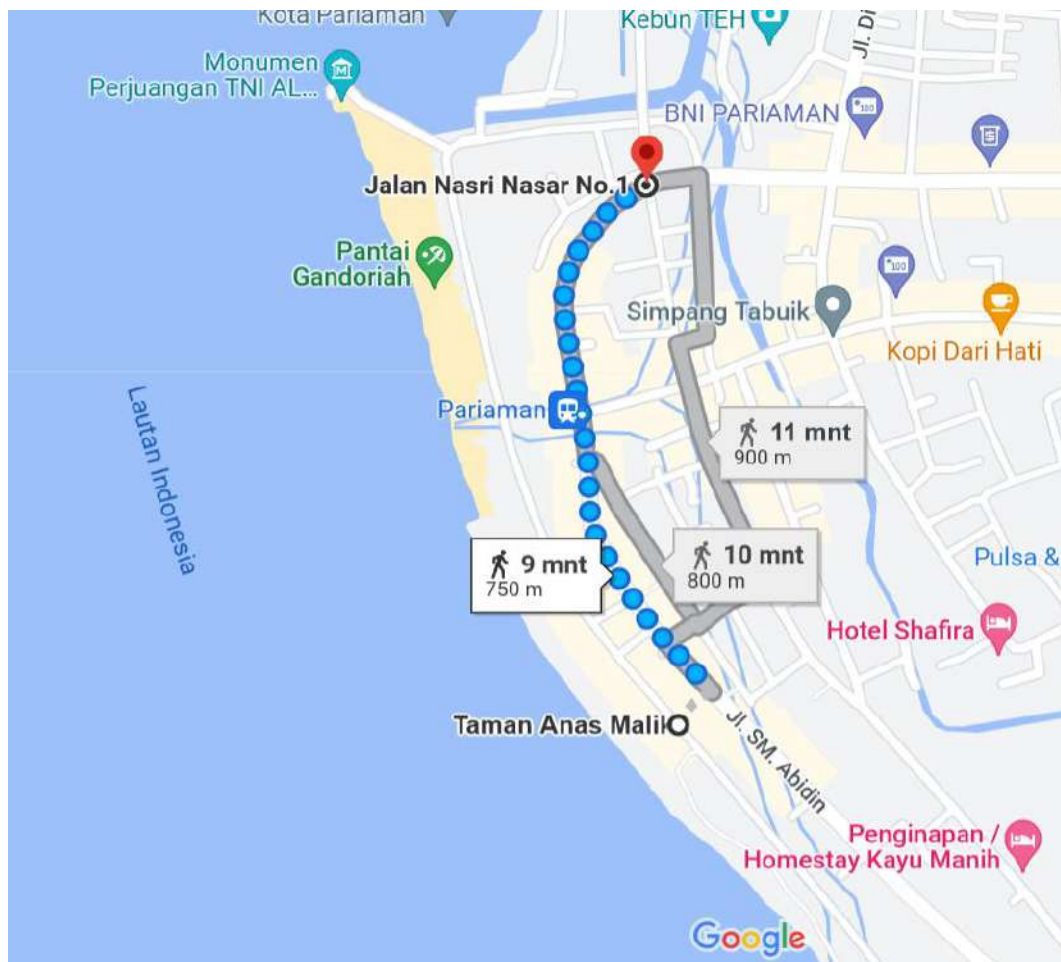
E. CHECKLIST PENYEDIAAN FASILITAS SANITASI TEMPAT

MAKANAN JAJANAN

No	Fasilitas Sanitasi	Ya	Tidak
Penyediaan air bersih			
1	Tersedia air bersih yang mencukupi		
2	Tempat penampungan air mempunyai tutup		
3	Tempat penampungan air dalam keadaan baik atau tidak rusak		
Kondisi Tempat sampah			
1	Tersedia tempat sampah		
2	Tempat sampah terpisah antara sampah basah dan sampah kering		
3	Tempat sampah mempunyai tutup		
4	Tempat sampah tidak penuh dan berserakan		
Pembuangan limbah			
1	Terdapat saluran pembuangan air limbah		
2	Sisa pencucian ditampung dalam satu tempat lalu dibuang ke saluran limbah		
3	Tempat penampungan air limbah tidak dekat dengan pengolahan makanan dan penyimpanan alat makan		
Jamban dan Peturasan			
1	Terdapat jamban yang dibuat dengan leher angsa		
2	Jamban dilengkapi dengan air penyiraman dan untuk pembersih badan yang cukup		
3	Terapat sabun/tissue		
Fasilitas Pengendalian lalat dan tikus			
1	Makanan jajanan dalam keadaan tertutup		
2	Sampah basah dimasukkan dalam wadah yang tertutup		

LAMPIRAN B

PETA DAN DENAH LOKASI PANTAI GANDORIAH PARIAMAN



LAMPIRAN C

UJI NORMALITAS

1. Pengetahuan

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
totpeng	45	100.0%	0	.0%	45	100.0%

Descriptives

		Statistic	Std. Error
totpeng	Mean	33.96	.980
	95% Confidence Interval for Mean		
	Lower Bound	31.98	
	Upper Bound	35.93	
	5% Trimmed Mean	34.28	
	Median	36.00	
	Variance	43.225	
	Std. Deviation	6.575	
	Minimum	20	
	Maximum	42	
	Range	22	
	Interquartile Range	10	
	Skewness	-.821	.354
	Kurtosis	-.579	.695

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	Df	Sig.
Totpeng	.169	45	.200	.880	45	.042

a. Lilliefors Significance Correction

2. Sikap

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Totsik	45	100.0%	0	.0%	45	100.0%

Descriptives

		Statistic	Std. Error
Totsik	Mean	51.44	.631
	95% Confidence Interval for Mean		
	Lower Bound	50.17	
	Upper Bound	52.72	
	5% Trimmed Mean	51.57	
	Median	52.00	
	Variance	17.889	
	Std. Deviation	4.230	
	Minimum	41	
	Maximum	59	
	Range	18	
	Interquartile Range	6	
	Skewness	-.485	.354
	Kurtosis	-.264	.695

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	Df	Sig.
Totsik	.174	45	.001	.961	45	.136

a. Lilliefors Significance Correction

3. Penyediaan fasilitas santasi

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Totsan	30	100.0%	0	.0%	30	100.0%

Descriptives

		Statistic	Std. Error
totsan	Mean	5.03	.578
	95% Confidence Interval for Mean		
	Lower Bound	3.85	
	Upper Bound	6.22	
	5% Trimmed Mean	5.06	
	Median	4.50	
	Variance	10.033	
	Std. Deviation	3.168	
	Minimum	0	
	Maximum	10	
	Range	10	
	Interquartile Range	6	
	Skewness	-.054	.427
	Kurtosis	-1.347	.833

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
totsan	.166	30	.034	.922	30	.031

a. Lilliefors Significance Correction

4. Perilaku

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Totpel	45	100.0%	0	.0%	45	100.0%

Descriptives

		Statistic	Std. Error
Totpel	Mean	8.5556	.12932
	95% Confidence Interval for Mean		
	Lower Bound	8.2949	
	Upper Bound	8.8162	
	5% Trimmed Mean	8.5617	
	Median	9.0000	
	Variance	.753	
	Std. Deviation	.86748	
	Minimum	7.00	
	Maximum	10.00	
	Range	3.00	
	Interquartile Range	1.00	
	Skewness	-.069	.354
	Kurtosis	-.565	.695

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
totpel	.229	45	.000	.877	45	.000

a. Lilliefors Significance Correction

LAMPIRAN D

OUTPUT ANALISIS DATA

Hasil Univariat

1. Jenis Kelamin

jenis kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid laki-laki	5	11.1	11.1	11.1
perempuan	40	88.9	88.9	100.0
Total	45	100.0	100.0	

2. Pendidikan Terakhir

pendidikan terakhir

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid PT	1	2.2	2.2	2.2
SMA	31	68.9	68.9	71.1
SMP	8	17.8	17.8	88.9
SD	5	11.1	11.1	100.0
Total	45	100.0	100.0	

3. Pengetahuan

kategori pengetahuan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid rendah	15	33.3	33.3	33.3
tinggi	30	66.7	66.7	100.0
Total	45	100.0	100.0	

4. Sikap

kategori sikap

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid negatif	17	37.8	37.8	37.8
positif	28	62.2	62.2	100.0
Total	45	100.0	100.0	

5. Penyediaan Fasilitas Sanitasi

kategori penyediaan fasilitas sanitasi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid buruk	17	56.7	56.7	56.7
baik	13	43.3	43.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

6. Perilaku

kategori perilaku

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid buruk	21	46.7	46.7	46.7
baik	24	53.3	53.3	100.0
Total	45	100.0	100.0	

Hasil Bivariat

1. Pengetahuan

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
kategori pengetahuan * perilaku penjamah makanan jajanan	45	100.0%	0	.0%	45	100.0%

kategori pengetahuan * perilaku penjamah makanan jajanan Crosstabulation

			perilaku penjamah makanan jajanan		Total
			perilaku buruk	perilaku baik	
kategori pengetahuan	Rendah	Count	10	5	15
		% within kategori pengetahuan	66.7%	33.3%	100.0%
		% within perilaku penjamah makanan jajanan	47.6%	20.8%	33.3%
	tinggi	Count	11	19	30
		% within kategori pengetahuan	36.7%	63.3%	100.0%
		% within perilaku penjamah makanan jajanan	52.4%	79.2%	66.7%
Total		Count	21	24	45
		% within kategori pengetahuan	46.7%	53.3%	100.0%
		% within perilaku penjamah makanan jajanan	100.0%	100.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	3.616 ^a	1	.057		
Continuity Correction ^b	2.511	1	.113		
Likelihood Ratio	3.658	1	.056		
Fisher's Exact Test				.112	.056
Linear-by-Linear Association	3.536	1	.060		
N of Valid Cases ^b	45				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 7.00.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for kategori pengetahuan (pengetahuan rendah / pengetahuan tinggi)	3.455	.936	12.743
For cohort perilaku penjamah makanan jajanan = perilaku buruk	1.818	1.007	3.283
For cohort perilaku penjamah makanan jajanan = perilaku baik	.526	.245	1.132
N of Valid Cases	45		

2. Sikap

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
kategori sikap * perilaku	45	100.0%	0	.0%	45	100.0%

kategori sikap * perilaku Crosstabulation

			perilaku		Total
			perilaku buruk	perilaku baik	
kategori sikap	negatif	Count	13	4	17
		% within kategori sikap	76.5%	23.5%	100.0%
		% within perilaku	61.9%	16.7%	37.8%
	positif	Count	8	20	28
		% within kategori sikap	28.6%	71.4%	100.0%
		% within perilaku	38.1%	83.3%	62.2%
Total		Count	21	24	45
		% within kategori sikap	46.7%	53.3%	100.0%

kategori sikap * perilaku Crosstabulation

			perilaku		Total
			perilaku buruk	perilaku baik	
kategori sikap	negatif	Count	13	4	17
		% within kategori sikap	76.5%	23.5%	100.0%
		% within perilaku	61.9%	16.7%	37.8%
	positif	Count	8	20	28
		% within kategori sikap	28.6%	71.4%	100.0%
		% within perilaku	38.1%	83.3%	62.2%
Total	Count	21	24	45	
	% within kategori sikap	46.7%	53.3%	100.0%	
	% within perilaku	100.0%	100.0%	100.0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	9.751 ^a	1	.002		
Continuity Correction ^b	7.921	1	.005		
Likelihood Ratio	10.130	1	.001		
Fisher's Exact Test				.002	.002
Linear-by-Linear Association	9.534	1	.002		
N of Valid Cases ^b	45				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 7.93.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for kategori sikap (sikap negatif / sikap positif)	8.125	2.027	32.574
For cohort perilaku = perilaku buruk	2.676	1.408	5.087
For cohort perilaku = perilaku baik	.329	.135	.801
N of Valid Cases	45		

3. Penyediaan Fasilitas Sanitasi

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
kategori penyediaan fasilitas sanitasi * perilaku	30	100.0%	0	.0%	30	100.0%

kategori penyediaan fasilitas sanitasi * perilaku Crosstabulation

		perilaku		Total	
		perilaku buruk	perilaku baik		
kategori penyediaan fasilitas sanitasi	buruk	Count	10	7	17
		% within kategori penyediaan fasilitas sanitasi	58.8%	41.2%	100.0%
		% within perilaku	83.3%	38.9%	56.7%
baik	Count	2	11	13	
		% within kategori penyediaan fasilitas sanitasi	15.4%	84.6%	100.0%
		% within perilaku	16.7%	61.1%	43.3%
Total	Count	12	18	30	
		% within kategori penyediaan fasilitas sanitasi	40.0%	60.0%	100.0%
		% within perilaku	100.0%	100.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	5.792 ^a	1	.016	.026	.019
Continuity Correction ^b	4.123	1	.042		
Likelihood Ratio	6.183	1	.013		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	5.599	1	.018		
N of Valid Cases ^b	30				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.20.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for kategori penyediaan fasilitas sanitasi (buruk / baik)	7.857	1.312	47.044
For cohort perilaku = perilaku buruk	3.824	1.006	14.536
For cohort perilaku = perilaku baik	.487	.263	.899
N of Valid Cases	30		

