

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP
PERILAKU PENJAMAH MAKANAN JAJANAN DI TAMAN
MUARO LASAK KOTA PADANG TAHUN 2022**

SKRIPSI



Oleh :

FAUZAN MUHAMMAD HAKIM

NIM : 181210661

**PRODI SARJANA TERAPAN SANITASI LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
2022**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP
PERILAKU PENJAMAH MAKANAN JAJANAN DI TAMAN
MUARO LASAK KOTA PADANG TAHUN 2022**

SKRIPSI

Diajukan pada Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Politeknik
Kementerian Kesehatan Padang Sebagai Persyaratan Dalam Menyelesaikan
Pendidikan Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Padang



Oleh :

FAUZAN MUHAMMAD HAKIM

NIM : 181210661

**PRODI SARJANA TERAPAN SANITASI LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Judul Skripsi : Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Terhadap
Perilaku Penjamah Makanan Jajanan Di Taman Muaro Lasak
Kota Padang Tahun 2022
Nama : Fauzan Muhammad Hakim
NIM : 181210661

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

Pembimbing Pendamping

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

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

Ketua Jurusan
Kesehatan Lingkungan

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

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan Di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022
Nama : Fauzan Muhammad Hakim
NIM : 181210661

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

Padang, Mei 2022

Dewan Penguji

Ketua

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

Anggota

Anggota

Anggota

(Sejati, SKM, M.Kes)
NIP : 19571001 198011 1 001

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

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

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya

Nama Lengkap : Fauzan Muhammad Hakim
NIM : 181210661
Tanggal Lahir : 12 Desember 1998
Tahun Masuk : 2018
Nama PA : Awaluddin, S.Sos, M.Pd
Nama Pembimbing Utama : Lindawati, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan laporan hasil skripsi saya yang berjudul Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

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

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Mei 2022

Materai 10.000

(Fauzan Muhammad Hakim)

NIM 181210661

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



A. Identitas Diri

Nama : Fauzan Muhammad Hakim
Tempat/Tanggal Lahir : Payakumbuh, 12 Desember 1998
Alamat : Jl. Perjuangan Raya II RT 05 RW 03
Kelurahan Kuaro Pagang, Kecamatan Nanggalo,
Kota Padang, Sumatera Barat
Status Keluarga : Anak Kandung
No Telp/HP : 082284510033
Email : fauzanmuhammadhakim@gmail.com
Nama Orang Tua
Ayah : Nasrul
Ibu : Netrida

B. Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Tempat Pendidikan	Tahun Lulus
1	SD	SDN 13 Surau Gadang	2012
3	SMP	SMPN 25 Padang	2015
4	SMA	SMA Adabiah 2 Padang	2018
5	Perguruan Tinggi	Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang	2022

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan Di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022”**.

Penyusunan dan penulisan skripsi ini merupakan suatu rangkaian kegiatan dari proses pendidikan secara menyeluruh di Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan di Politeknik Kementerian Kesehatan Padang, dan sebagai prasarat dalam menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan pada masa akhir pendidikan.

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

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih atas segala bimbingan, pengarahan dan masukan dari Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Pembimbing Pendamping, serta berbagai pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si selaku Direktur Poltekkes Kemenkes RI Padang.
2. Ibu Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes RI Padang.
3. Bapak Darwel, SKM, M.Epid selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Poltekkes Kemenkes RI Padang.
4. Bapak Awaluddin, S.Sos, M.Pd selaku Pembimbing Akademik.
5. Bapak dan Ibu dosen beserta Civitas Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes RI Padang.

6. Teristimewa untuk kedua orang tua dan keluarga atas dorongan moril dan materil serta doa yang tulus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Teman-Teman Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan 2018 yang telah memberikan dukungan dan dorongan dalam pembuatan skripsi ini.

Akhir kata penulis berharap skripsi ini bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan pihak yang telah membacanya, serta penulis mendoakan semoga segala bantuan yang telah diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

Padang, Mei 2022

Fauzan Muhammad Hakim

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN SANITASI LINGKUNGAN
POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG**

Skripsi, Mei 2022

FAUZAN MUHAMMAD HAKIM

Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan Di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022

xiv + 52 halaman, 7 tabel, 2 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Upaya hygiene sanitasi makanan sangat penting untuk menjaga kesehatan masyarakat. Dari hasil survei pendahuluan menggambarkan keadaan penjamah makanan jajanan yang berjualan di sekitar Taman Muaro Lasak memiliki kuku panjang, tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan tutup kepala. Selain itu pedagang juga cenderung berjualan di lokasi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti tempat berjualan yang terlalu dekat dengan jalan yang dapat menyebabkan makanan terpapar debu dan asap kendaraan bermotor. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

Penelitian ini merupakan penelitian *observasional* dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini yaitu penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang yang diambil dengan besar sampel 51 responden. Pengumpulan data dilakukan sejak bulan Januari – Mei 2022 dengan cara observasi menggunakan *checklist* dan wawancara menggunakan kuesioner. Analisa statistik menggunakan uji *chi square*.

Hasil penelitian ini menunjukkan sebanyak 58,8% responden memiliki tingkat pengetahuan yang rendah, 56,9% responden memiliki sikap negatif 66,7% responden yang memiliki perilaku buruk. Ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan (*P value* = 0,000) dan sikap (*P value* = 0,012) dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

Diharapkan Sanitarian Puskesmas mengadakan dan melakukan upaya penyuluhan untuk meningkatkan pentingnya hygiene sanitasi makanan dan minuman sehingga dapat menghindari penyakit bawaan makanan dan melakukan pembinaan serta pengawasan terhadap penjamah.

Daftar Bacaan : 24 (2003-2021)

Kata Kunci : Perilaku, Penjamah Makanan, Higiene Sanitasi

**UNDERGRADUATE STUDY PROGRAM IN APPLIED
ENVIRONMENTAL SANITATION POLYTECHNIC OF HEALTH
MINISTRY OF PADANG**

Thesis, May 2022

Fauzan Muhammad Hakim

**Relationship Level of Knowledge and Attitude Towards Snack Food
Handlers Behavior at Taman Muaro Lasak Padang City in 2022**

xiv + 52 pages, 7 tables, 2 pictures, 9 attachments

ABSTRACT

Food sanitation hygiene efforts are very important to maintain public health. From the results of the preliminary survey, it describes the condition of the food handlers who sell around the Taman Muaro Lasak have long nails, do not use aprons, do not use headgear. In addition, traders also tend to sell in locations that allow contamination of food, such as selling places that are too close to the road which can cause food to be exposed to dust and fumes from motor vehicles. This study aims to determine the relationship between the level of knowledge and attitudes towards the behavior of snack food handlers at Taman Muaro Lasak Padang City in 2022.

This study is an *observational* study with approach *cross sectional*. The population in this study were food handlers at Taman Muaro Lasak, Padang City, which were taken with a large sample of 51 respondents. Data collection was carried out from January to May 2022 by means of observation using a *checklist* and interviews using a questionnaire. Statistical analysis using *test chi square*.

The results of this study show that 58,8% of respondents have a low level of knowledge, 56,9% of respondents have a negative attitude, 66,7% of respondents have bad behavior. There is a significant relationship between the level of knowledge (*P value* = 0.000) and attitude (*P value* = 0.012) and behavior of street food handlers at Taman Muaro Lasak Padang City in 2022 .

Expected Community Health Care Sanitarian conduct and counseling efforts to increase the importance of hygiene and sanitation of food and drinks so as to avoid foodborne diseases and to provide guidance and oversight to the seller.

Reading List : 24 (2003-2021)

Keywords : Behavior, Food Handlers, Sanitation Hygiene

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
PERNYATAAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Sanitasi.....	10
B. Hygiene.....	10
C. Makanan Jajanan.....	11
D. Perilaku.....	15
E. Perilaku Kesehatan.....	20
F. Pengetahuan (<i>Knowledge</i>).....	21
G. Sikap (<i>Attitude</i>).....	23
H. Tindakan atau Praktik.....	25
I. Perilaku Mencegah Pencemaran Akibat Penjamah.....	25
J. Kerangka Teori.....	28
K. Kerangka Konsep.....	29
L. Hipotesis.....	29
M. Definisi Operasional.....	30
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian.....	32
B. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	32
C. Populasi Dan Sampel.....	32
D. Cara Pengumpulan Data.....	34
E. Pengolahan dan Analisis.....	34

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	36
B. Karakteristik Responden	37
C. Hasil	38
D. Pembahasan.....	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Definisi Operasional	30
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022	37
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Responden di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022	38
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Sikap Responden di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022	38
Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Perilaku Responden di di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022	39
Tabel 4. 5 Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022	40
Tabel 4. 6 Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori Lawrence Green	28
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	29

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : Instrumen penelitian (lembar kuesioner)

LAMPIRAN 2 : Instrumen penelitian (lembar observasi)

LAMPIRAN 3 : Master Tabel

LAMPIRAN 4 : Output Hasil Penelitian

LAMPIRAN 5 : Denah Lokasi Pedagang Taman Muaro Lasak

LAMPIRAN 6 : Peta Taman Muaro Lasak

LAMPIRAN 7 : Surat Izin Penelitian

LAMPIRAN 8 : Dokumentasi Penelitian

LAMPIRAN 9 : Kontak Bimbingan

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Pembangunan kesehatan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang setinggi-tingginya bagi masyarakat, diselenggarakan upaya kesehatan terpadu dan menyeluruh dalam bentuk upaya kesehatan perseorangan dan upaya kesehatan masyarakat.¹

Menurut World Health Organization (WHO), kesehatan lingkungan adalah suatu keseimbangan ekologi yang harus ada antara manusia dan lingkungan agar dapat menjamin keadaan sehat dari manusia. Himunan Ahli Kesehatan Lingkungan (HAKLI) mendefinisikan kesehatan lingkungan sebagai suatu kondisi lingkungan yang mampu menopang keseimbangan ekologi yang dinamis antara manusia dan lingkungannya untuk mendukung tercapainya kualitas hidup manusia yang sehat dan bahagia²

Kesehatan Lingkungan adalah upaya pencegahan penyakit dan/atau gangguan kesehatan dari faktor risiko lingkungan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik dari aspek fisik, kimia, biologi, maupun sosial.³

Dalam mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat, maka lingkungan harus bebas dari unsur-unsur yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan, antara lain: limbah cair, limbah padat; limbah gas, sampah yang tidak

diproses sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan pemerintah; binatang pembawa penyakit, zat kimia yang berbahaya, kebisingan yang melebihi ambang batas, radiasi sinar pengion dan non pengion, air yang tercemar, udara yang tercemar, dan makanan yang terkontaminasi. Salah satu ruang lingkup kesehatan lingkungan antara lain higiene makanan.¹

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti : vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan.⁴

Upaya hygiene sanitasi makanan sangat penting untuk menjaga kesehatan masyarakat. Salah satu kegiatan yang dilakukan untuk mengetahui tingkat hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan adalah dengan melakukan inspeksi sanitasi yaitu melihat dan menyaksikan secara langsung di tempat serta mengukur tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan serta memberikan petunjuk-petunjuk atau saran- saran perbaikan. Dari hasil audit hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dapat diketahui apakah suatu tempat pengelolaan makanan masuk kategori memenuhi syarat hygiene sanitasi atau tidak.⁵

Higiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Beberapa

prosedur penting bagi penjamah makanan, yaitu cuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri.⁶

Masalah hygiene pada makanan di Indonesia merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang di Indonesia. Berdasarkan data BPOM, pada tahun 2017 diketahui ada 57 berita tentang keracunan makanan yang dipublikasikan oleh berbagai media massa, dan diketahui terdapat 53 KLB (kejadian luar biasa) keracunan makanan yang disampaikan 34 BB/BPOM di Indonesia. KLB keracunan makanan yang terjadi pada tahun 2017 banyak disebabkan oleh masakan rumah tangga, ada 20 kejadian (37,74%), jajanan sebanyak 13 kejadian (24,53%), pangan olahan dan pangan jasa boga masing-masing sebanyak 7 kejadian (13,21%), dan pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%). Berdasarkan tempat, KLB keracunan makanan, tempat tinggal menduduki urutan pertama, dan kemudian disusul lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%). KLB keracunan makanan di lembaga pendidikan paling banyak terjadi di SD/MI (9 kejadian) dan SMP/MTs (6 kejadian).⁷

Makanan jajanan merupakan makanan yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat - tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut.⁸

Budaya jajan menjadi bagian dari keseharian hampir semua kelompok usia, dan kelas sosial, termasuk anak sekolah. Di samping praktis dan mudah diperoleh, pangan jenis ini umumnya terjangkau harganya, bervariasi, cukup

lezat, disajikan dengan cepat sesuai kebutuhan, dan mampu menyediakan kalori dan zat gizi yang diperlukan tubuh.⁹

Makanan jajanan yang tidak sehat seringkali berkaitan dengan pengelolaan oleh penjamah makanan. Pengetahuan penjual makanan tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat konsumen.⁸

Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan hygiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah. Penjamah makanan yang memiliki tingkat pendidikan yang rendah akan mempengaruhi cara pengolahan makanan yang dijual pedagang makanan.¹⁰

Penanganan pangan oleh penjamah makanan banyak yang belum higienis, dapat menyebabkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba. Selain itu, tingkat pengetahuan penjaja makanan jajanan yang masih minim dapat menyebabkan jajanan tidak bebas dari bahan-bahan kimia berbahaya. Umumnya makanan dijajakan di tempat umum dengan teknik penyajian dan peralatan yang sederhana, penjaja makanan jajanan masih menggunakan bahan kimia berbahaya, dan pangan jajanan dijual di tempat-tempat yang kurang bersih. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara

mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang diujakannya.⁹

Menurut penelitian dari Yasmin, menunjukkan hasil 74,1% penjaja makanan jajanan memiliki sikap keamanan pangan berketegori kurang. Menurut Arisman, dalam penanganan dan pengolahan makanan hanya 6,6% penjaja makanan yang mengenakan celemek, dan ditemukan 11,1% penjaja makanan yang mempunyai perilaku suka menggaruk kepala dan hidung pada saat sedang bekerja. Penelitian yang dilakukan oleh Agustina, di lingkungan sekolah dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang, menjelaskan bahwa 47,8% pedagang makanan jajanan memiliki hygiene perorangan yang tidak baik, 65,2% pedagang memiliki sanitasi yang tidak baik dari segi peralatannya, 30,4% pedagang menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik, dan 47,8% pedagang yang memiliki sarana penjaja yang sanitasinya tidak baik.¹¹

Data dari Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Tahun 2020 Sumatera Barat Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Provinsi Sumatera Barat menurun dibanding tahun 2019. Pada tahun 2019 ditemukan 16 kali KLB penyakit Keracunan Pangan, dan pada tahun 2020 ditemukan sebanyak 2 kali KLB penyakit Keracunan Pangan.¹²

Pengetahuan sangat diperlukan dalam melakukan berbagai hal, termasuk juga pengetahuan pedagang mengenai hygiene penjamah makanan. Selain pengetahuan, sikap juga berpengaruh terhadap perubahan suatu perilaku. Disisi lain tingkat ekonomi dari pedagang juga perlu diperhatikan. Sumber daya ekonomi seseorang dapat mempengaruhi tingkatan praktik

personal hygiene, terkhususnya bagi pedagang makanan dalam menjamah makanan.¹⁰

Provinsi Sumatera Barat adalah sebuah provinsi di Indonesia yang terletak di Pulau Sumatra. Kota Padang adalah kota terbesar di pantai barat Pulau Sumatra dan ibu kota provinsi. Taman Muaro Lasak merupakan salah satu tempat wisata terkenal yang ada di Kota Padang. Taman Muaro Lasak berada di Rimbo Kaluang, Kecamatan Padang Barat. Taman Muaro Lasak termasuk kedalam bagian wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir yang merupakan tempat favorit bagi warga Kota Padang untuk bersantai menikmati suasana pantai. Kawasan taman ini terbilang ramai. Tidak saja warga yang ingin bersantai untuk menikmati suasana pantai, tetapi juga merupakan salah satu tempat yang terdapat banyak pedagang dengan berbagai makanan jajanan yang dijual.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilakukan menggambarkan keadaan dari 10 pedagang penjamah makanan jajanan yang berjualan di sekitar Taman Muaro Lasak diperoleh perilaku yang tidak hygiene diantaranya adalah memiliki kuku panjang, tidak mencuci tangan, tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan tutup kepala, mencuci alat makanan menggunakan air yang sama secara terus-menerus. Selain itu pedagang juga cenderung berjualan di lokasi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti tempat berjualan yang terlalu dekat dengan jalan yang dapat menyebabkan makanan terpapar debu dan asap kendaraan bermotor. Hal ini akan mengakibatkan terjadinya keracunan makanan dan segala penyakit akibat makanan yang terkontaminasi.

Pengetahuan dan sikap yang baik akan berdampak pada perilaku penjamah makanan.

Oleh karena itu berdasarkan dari masalah diatas, maka peneliti tertarik meneliti Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dibuat rumusan masalah : Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan Di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan Di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.
- b. Diketuainya distribusi frekuensi sikap penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.
- c. Diketuainya distribusi frekuensi perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

- d. Diketuahuinya hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022
- e. Diketuahuinya hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Meningkatkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan terutama dalam bidang kesehatan lingkungan khususnya mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam membuat kebijakan dan pengendalian dampak kesehatan akibat perilaku penjamah makanan di pinggir jalan yang kurang baik.

b. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi di perpustakaan Politeknik Kesehatan Padang terkhusus jurusan Kesehatan Lingkungan dan sebagai tambahan referensi untuk bahan bagi penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah tingkat pengetahuan, sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi

Sanitasi merupakan salah satu komponen kesehatan lingkungan yaitu perilakudisengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya, dengan harapan dapat menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Dalam penerapannya di masyarakat, sanitasi meliputi penyediaan air, pengelolaan limbah, pengelolaan sampah, control vector, pencegahan dan pengontrolan pencemaran tanah, sanitasi makanan, serta pencemaran udara.²

B. Hygiene

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya. Misalnya, mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Misalnya, menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan.¹³

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.¹⁴

Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.¹⁵

Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lainnya karena erat kaitanya. Misalnya hygienenya sudah baik karena mau mencuci tangan. tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna.¹³

C. 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/restoran, dan hotel. Penanganan makanan jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman. Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong.¹⁴

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.¹⁴

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

1. Penjamah makanan jajanan

a. Penjamah makanan jajanan

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.

b. Syarat penjamah makanan jajanan

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

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

2. Peralatan makanan jajanan

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

Untuk menjaga peralatan makanan jajanan sebagai berikut:

- a. peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun;
- b. lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
- c. kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran

3. 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.

4. 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.

5. Bahan tambahan makanan jajanan
 - a. Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.
 - b. Bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah.
6. Penyajian makanan jajanan
 - a. Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan.
 - b. Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.
 - c. Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.
 - d. Pembungkus dilarang ditiup.
 - e. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.
7. Pengangkutan makanan jajanan
 - a. Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.
 - b. Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran.

8. Sarana penjamah makanan jajanan
 - a. Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.
 - b. Konstruksi sarana harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain :
 - 1) Mudah dibersihkan;
 - 2) tersedia tempat untuk :
 - a) air bersih;
 - b) penyimpanan bahan makanan;
 - c) penyimpanan makanan jadi/siap disajikan;
 - d) penyimpanan peralatan;
 - e) tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan);
 - f) tempat sampah.
 - c. Pada waktu menjajakan makanan persyaratan harus dipenuhi, dan harus terlindungi dari debu, dan pencemaran.

D. Perilaku

1. Pengertian Perilaku

Menurut Skinner (1938) seorang ahli psikolog merumuskan bahwa perilaku adalah respons atau reaksi seseorang terhadap stimulus atau (rangsangan dari luar). Oleh karena perilaku ini terjadi melalui proses : stimulus-organisme-respon, sehingga teori skiner ini disebut teori S-O-R (Stimulus-organisme-respon).¹⁶

Menurut Skinner respons dibedakan menjadi dua yaitu :¹⁶

1. *Respondent respons* atau *reflexive*, yakni respon yang ditimbulkan oleh rangsangan-rangsangan (stimulus) tertentu yang disebut *eliciting stimulus*, karena menimbulkan respon-respons yang relatif tetap. Misalnya makanan yang lezat, akan menimbulkan nafsu untuk makan, cahaya terang menyebabkan reaksi mata tertutup. *Responden respons* juga mencakup perilaku emosional, misalnya mendengar berita musibah akan menimbulkan rasa sedih, lulus ujian meluapkan kegembiraannya dengan mengadakan pesta, dan sebagainya.
2. *Operant respon* atau *instrumental respons*, yakni respon yang timbul dan berkembang kemudian diikuti oleh stimulus atau rangsangan tertentu. Perangsang yang terakhir ini disebut *reinforcing stimuli* atau *reinforcer*, karena berfungsi untuk memperkuat respons. Misalnya apabila seorang petugas kesehatan melakukan tugasnya dengan baik adalah sebagai respons terhadap gaji yang cukup, kemudian karena kerja baik tersebut menjadi stimulus untuk memperoleh promosi pekerjaan. Jadi kerja baik tersebut sebagai *reinforcer* untuk memperoleh promosi pekerjaan.

Dilihat dari bentuk respon terhadap stimulus ini, maka perilaku dapat dibedakan menjadi dua yaitu :¹⁶

1. Perilaku tertutup (*covert behavior*)

Respons seseorang terhadap stimulus dalam bentuk terselubung atau tertutup (*covert*). Respons atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi, pengetahuan/kesadaran, dan sikap

yang terjadi pada orang yang menerima stimulus tersebut, dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain.

Contohnya ibu hamil tahu pentingnya periksa kehamilan untuk kesehatan bayi dan dirinya sendiri adalah merupakan pengetahuan, kemudian ibu 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.

bertanya kepada tetangganya dimana tempat periksa kehamilan yang dekat.maka itu yang dimaksud adalah sikap.

2. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Respon seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tindakan nyata atau terbuka. Respon terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktik (*practice*), yang dengan mudah dapat diamati atau dilihat oleh orang lain.

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.

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku

Menurut L.Green dalam Notoadmodjo Promosi kesehatan sebagai pendekatan terhadap faktor perilaku kesehatan, maka kegiatannya tidak

terlepas dari factor-faktor yang menentukan perilaku tersebut. Dengan perkataan lain, kegiatan promosi kesehatan harus disesuaikan dengan determinan (faktor yang mempengaruhi perilaku itu sendiri). Menurut Lawrence Green (1980), Perilaku ini ditentukan oleh 3 faktor utama yakni :¹⁷

1. Faktor pendorong (*Predisposing factors*)

Faktor ini mencakup pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, tradisi dan kepercayaan masyarakat terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan, sistem nilai yang dianut masyarakat, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi, dan sebagainya.

2. Faktor pemungkin (*Enabling factors*)

Faktor-faktor ini mencakup ketersediaan sarana dan prasarana atau fasilitas kesehatan dan media pengetahuan kesehatan bagi masyarakat, misalnya air bersih, tempat pembuangan sampah, tempat pembuangan tinja, ketersediaan makanan yang bergizi, dan sebagainya. Termasuk juga fasilitas pelayanan kesehatan seperti puskesmas, rumah sakit, poliklinik, posyandu, polindes, pos obat desa, dokter, atau bidan praktik swasta, dan sebagainya. Untuk berperilaku sehat masyarakat harus memerlukan sarana prasarana yang mendukung.

3. Faktor penguat (*Reinforcing factors*)

Faktor ini meliputi faktor sikap dan perilaku tokoh masyarakat, tokoh agama, dan para petugas kesehatan. Termasuk juga disini undang-undang, peraturan-peraturan, baik dari pusat maupun dari pemerintahan daerah, yang terkait dengan kesehatan. Untuk perilaku sehat, masyarakat

kadang-kadang bukan hanya perlu pengetahuan dan sikap positif serta dukungan

Berdasarkan 3 faktor determinan perilaku tersebut, maka kegiatan promosi kesehatan sebagai pendekatan perilaku hendaknya diarahkan ke 3 faktor tersebut.

- a. Kegiatan promosi kesehatan yang ditujukan kepada faktor predisposisi adalah dalam bentuk pemberian informasi atau pesan kesehatan dan penyuluhan kesehatan. Tujuan kegiatan ini memberikan atau meningkatkan pengetahuan dan sikap tentang kesehatan, yang diperlukan oleh seseorang atau masyarakat sehingga akan memudahkan terjadinya perilaku sehat pada mereka. Upaya ini juga dimaksud untuk meluruskan tradisi-tradisi, kepercayaan-kepercayaan, nilai-nilai dan sebagainya yang tidak kondusif bagi perilaku sehat, dan akhirnya berakibat buruk bagi kesehatan mereka.
- b. Kegiatan promosi kesehatan yang ditujukan kepada faktor pemungkipan (*enabling factor*) adalah memberdayakan masyarakat melalui pengorganisasian atau pengembangan masyarakat. Dengan kegiatan ini, diharapkan masyarakat mampu untuk memfasilitasi diri mereka atau masyarakat sendiri untuk berperilaku sehat. Misalnya, seseorang atau masyarakat mampu membangun sarana air bersih, jamban keluarga (wc)/ jamban umum, pos obat dan sebagainya.
- c. Kegiatan promosi kesehatan yang ditujukan kepada faktor penguat (*reinforcing factor*) adalah berupa pelatihan-pelatihan kepada para tokoh masyarakat, baik formal maupun informal. Kita sadari

bersama bahwa masyarakat Indonesia masih paternalistic. Yang masih mengacu kepada perilaku para pemimpin-pemimpin baik secara formal maupun informal.

E. Perilaku Kesehatan

Perilaku kesehatan pada dasarnya adalah suatu respon seseorang (organisme) terhadap stimulus yang berkaitan dengan sakit dan penakit, system pelayanan kesehatan, makanan, serta lingkungan, batasan ini mempunyai dua unsur pokok yakni respons dan stimulus atau perangsangan.¹⁶

Menurut para ahli becker (1979) membuat klasifikasi tentang perilaku kesehatan yaitu :¹⁶

1. Perilaku hidup sehat (*healthy life style*)

Perilaku hidup sehat adalah perilaku-perilaku yang berkaitan dengan upayaa atau kegiatan seseorang untuk mempertahankan dan meningkatkan kesehatannya atau pola/gaya hidup sehat. Perilaku ini mencakup antara lain:

- a. Makan dengan menu seimbang
- b. Olahraga teratur
- c. Tidak merokok dan minum minuman keras serta memakai narkoba
- d. Istirahat yang cukup
- e. Mengendalikan stress
- f. Perilaku atau gaya hidup lain yang positif bagi kesehatan

2. Perilaku sakit (*illness behavior*)

Perilaku sakit ini mencakup respons seseorang terhadap sakit dan penyakit, persepsinya terhadap sakit, pengetahuan tentang penyebab dan gejala penyakit, pengobatan penyakit dan sebagainya.

3. Perilaku peran orang sakit (*the sick role behavior*)

Dari segi sosiologi, orang sakit mempunyai peran yang mencakup hak- hak orang sakit. Hak dan kewajiban ini harus diketahui oleh orang sakit sendiri maupun orang lain, yang selanjutnya disebut perilaku peran orang sakit (*the sick role*). Perilaku ini meliputi :

- a. Tindakan untuk memperoleh kesembuhan,
- b. Mengenal/mengetahui fasilitas atau sarana pelayanan/penyembuhan penyakit yang layak,
- c. Mengetahui hak dan kewajiban orang sakit.

F. Pengetahuan (*Knowledge*)

Pengetahuan adalah hasil pengindraan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya).¹⁶

Pengetahuan secara garis besarnya dibagi dalam 6 tingkat, pengetahuan yaitu :¹⁶

1. Tahu (*Know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali terhadap suatu yang spesifik dari seluruh bahan yang

dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, “tahu” ini adalah merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah.

2. Memahami (*Comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasi materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

3. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi sebenarnya. Aplikasi disini dapat diartikan aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

4. Analisis (*Analtysis*)

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

5. Sintesis (*Synthesisi*)

Sintesis menunjukkan kepada suatu kemampuan untuk melakukan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang

baru. Dengan kata lain sintesis itu suatu kemampuan untuk menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkaskan, dapat menyesuaikan, dan sebagainya terhadap teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

6. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian penilaian itu berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada. Misalnya dapat menanggapi terjadinya wabah diare di suatu tempat.

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin kita ketahui atau kita ukur dapat disesuaikan dengan tingkat-tingkat tersebut di atas.

G. Sikap (*Attitude*)

Sikap adalah juga respons tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan (senang-tidak senang, setuju-tidak setuju, baik-tidak baik dan sebagainya). Newcomb, salah seorang ahli psikologi sosial menyatakan bahwa sikap merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak, dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu.¹⁶

Seperti halnya pengetahuan, sikap juga mempunyai tingkatan-tingkatan berdasarkan intensitasnya, sebagai berikut:¹⁶

1. Menerima (*receiving*)

Menerima diartikan bahwa seseorang atau objek mau menerima stimulus yang diberikan (objek)

2. Menanggapi (*responding*)

Menanggapi disini artinya memberikan jawaban atau tanggapan terhadap pertanyaan atau objek yang dihadapi.

3. Menghargai (*valuing*)

Menghargai diartikan subjek, atau seseorang memberikan nilai positif terhadap objek atau stimulus.

4. Bertanggung jawab (*responsible*)

Sikap yang paling tinggi tingkatannya adalah bertanggung jawab terhadap apa yang diyakininya, Seseorang yang telah mengambil sikap tertentu berdasarkan keyakinannya dia harus berani mengambil risiko bila ada orang lain yang mencemooh atau adanya resiko lainnya.

Pengukuran sikap dapat dilakukan secara langsung maupun secara tidak langsung. Pengukuran sikap secara langsung dapat dilakukan dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang stimulus atau objek yang bersangkutan. Misalnya, bagaimana pendapat responden tentang imunisasi pada anak balita, bagaimana pendapat responden tentang keluarga berencana, dan sebagainya. Pertanyaan secara langsung juga dapat dilakukan dengan cara memberikan pendapat dengan kata menggunakan kata “setuju” atau tidak setuju” terhadap pertanyaan-pertanyaan terhadap objek tertentu.¹⁶

H. Tindakan atau Praktik

Praktik mempunyai beberapa tingkatan yaitu :¹⁶

a. Praktik terpimpin (*guided response*)

Dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh merupakan indikator praktik tingkat pertama.

b. Mekanisme (*mechanism*)

Apabila seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai praktik tingkat dua.

c. Adopsi (*apotion*)

Adopsi adalah suatu tindakan atau praktik yang sudah berkembang dengan baik. artinya, tindakan itu sudah dimodifikasikan tanpa mengurangi kebenaran tindakan tersebut.

I. Perilaku Mencegah Pencemaran Akibat Penjamah

Kebersihan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Perlakuan yang perlu dikerjakan untuk mencegah pencemaran, yaitu :¹⁸

1. Kebersihan tangan

Tangan harus selalu dijaga kebersihannya, yaitu :¹⁸

a. Kuku dipotong pendek, sebab dalam kuku akan terkumpul kotoran yang menjadi sumber penyakit yang akan mencemari makanan.

Kuku yang panjang sulit untuk dibersihkan dengan sempurna walaupun tangan dicuci dengan baik, karena pada sela-sela kuku yang panjang kotoran masih tertinggal di dalamnya.

- b. Kulit selalu dalam keadaan bersih, sebab kulit tempat beradanya kuman yang secara normal hidup pada kulit manusia. Kulit yang tidak bersih akan menimbulkan pencemaran kepada makanan. Membersihkan kulit dengan cara mandi yang baik, mencuci tangan setiap saat dan mengganti pakaian yang sudah kotor.
- c. Bebas dari kosmetik, sebab kosmetik merupakan obat kecantikan yang sesungguhnya mengandung racun yang berbahaya dan bila masuk kedalam makanan dapat mencemari makanan seperti zat warna, air raksa, arsen.
- d. Kulit harus bersih dan bebas luka, sebab kulit yang luka akan memudahkan berkembangnya kuman di kulit dan menimbulkan pencemaran, kulit perlu di pelihara jangan sampai luka sehingga waktu mencuci tangan mudah bersih. Bila kulit luka maka sulit dibersihkan karena akan terjadi pencemaran berulang-ulang
- e. Membersihkan tangan, dapat dilakukan dengan air bersih yang cukup, sabun, dan sikat kuku.

Kebiasaan mencuci tangan harus dilakukan pada waktu berikut ini :

- 1) Sebelum menjamah makanan
- 2) Sebelum memegang peralatan makan
- 3) Sebelum makan
- 4) Setelah keluar WC atau kamar kecil
- 5) Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan sayuran.
- 6) Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan.

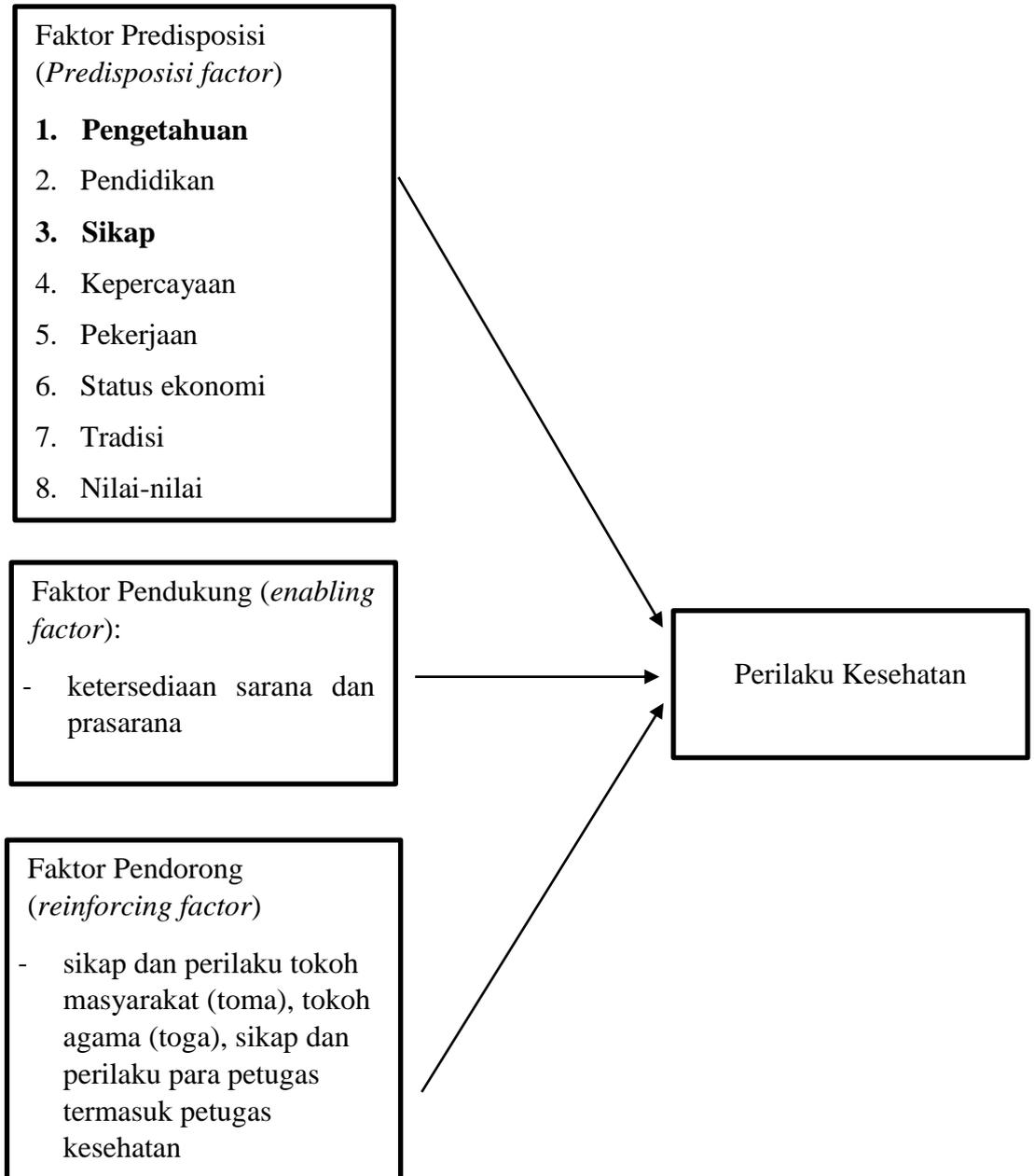
2. Kebiasaan bersih

Kebiasaan bersih harus dijaga selalu dengan menjauhkan sifat perilaku buruk, yakni :

- a. Menggaruk-garuk kulit, rambut, lubang hidung, telinga.
- b. Mencicipi makanan dengan jari atau menjilat pada sendok yang langsung dipakai untuk mengaduk makanan.
- c. Meludah, usahakan tidak membuang ludah sembarangan pada saat keinginan membuang ludah yang sudah terbiasa. Untuk keadaan mendesak ingin membuang ludah, buanglah ludah diluar tempat pengolahan makanan.
- d. Batuk atau bersin, walaupun terpaksa dilakukan tutuplah dengan sapu tangan atau tissue.
- e. Tidak menyisir rambut di tempat pengolahan makanan.
- f. Perhiasan yang boleh dipakai sebatas perhiasan tidak berukir, perhiasan
- g. Kulit di bawah tempat perhiasan menjadi tempat berkumpulnya kuman atau bakteri.
- h. Perhiasan berukir dapat menjadi tempat kumpulnya kotoran sebagai sumber kuman waktu bekerja karena sulit dibersihkan pada saat mencuci tangan.

J. Kerangka Teori

Kerangka teori perilaku kesehatan menurut Lawrence green.

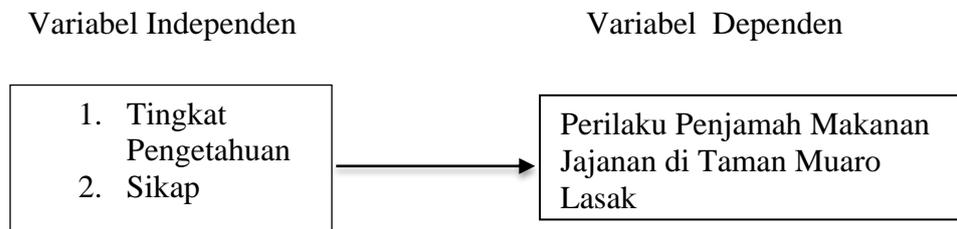


Gambar 2.1 Kerangka Teori Lawrence Green

(Sumber Soekidjo Notoadmojo ; 2012)

K. Kerangka Konsep

Dari konsep di atas maka dalam penelitian ini penulis hanya meneliti pada faktor-faktor predisposisi :



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

L. Hipotesis

1. Ha : Ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang
2. Ha : Ada hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang

M. Definisi Operasional

Tabel 2. 1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Sikap	Respon tertutup penjamah makanan terhadap suatu tindakan yang berhubungan dengan higiene sanitasi makanan yang meliputi 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	Kuesioner	Wawancara	1. Negatif, jika jumlah skor ≤ 42 median 2. Positif, jika jumlah skor > 42 median	Ordinal
2.	Tingkat Pengetahuan	Kemampuan penjamah makanan dalam Menjawab pertanyaan tentang pengetahuan higiene sanitasi makanan yang	Kuesioner	Wawancara	1. Rendah jika jumlah skor ≤ 37 median 2. Tinggi	Ordinal

		meliputi 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).			jika skor > 37 median	
3.	Perilaku Penjamah Makanan	Tindakan yang dilakukan oleh penjamah makanan jajanan agar makanan tidak tercemar yaitu penjamah makanan menjaga kebersihan tangan, kuku dan pakaian, penjamah makanan menggunakan celemek, tutup kepala, dan sarung tangan yang bersih, dan kondisi kesehatannya baik.	Checklist	Observasi	1. Buruk, jika jumlah skor ≤ 9 median 2. Baik, jika jumlah skor > 9 median	Ordinal

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional* yaitu penelitian yang mempelajari hubungan antara variabel independen (tingkat pengetahuan, sikap) dengan variabel dependen (perilaku penjamah makanan jajanan) dimana peneliti melakukan observasi atau pengukuran variabel sekali dan sekaligus pada waktu yang sama dengan tujuan mengungkapkan hubungan antara variabel.

B. Tempat Dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Taman Muaro Lasak Kota Padang, lokasi ini berada diwilayah kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari – Mei 2022.

C. Populasi Dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang yaitu sebanyak 105 orang penjamah makanan jajanan.

2. Sampel

Sampel pada penelitian ini dilakukan dengan teknik pengambilan *simple random sampling* yaitu yang menggunakan sampel ditentukan dengan rumus:

$$\begin{aligned}
n &= \frac{N}{1+N(d^2)} \\
&= \frac{105}{1+105(0,1^2)} \\
&= \frac{105}{1+105(0,01)} \\
&= \frac{105}{2,05} \\
&= 51,21 \\
&= 51 \text{ (dibulatkan)}
\end{aligned}$$

Keterangan:

n = besar Sample

N = jumlah Populasi

d = tingkat ketepatan yang diinginkan

Jadi, sampel yang digunakan pada penelitian ini sebanyak 51 penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak, dengan Kriteria sampel :

a. Kriteria Inklusi

- 1) Pedagang Kaki Lima
- 2) Bersedia diwanwancarai
- 3) Dapat berkomunikasi dengan baik

b. Kriteria ekslusi

- 1) Menolak berpartisipasi dalam penelitian

D. Cara Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti dengan cara observasi menggunakan *checklist* untuk mendapatkan data perilaku penjamah makanan dan wawancara menggunakan kuesioner untuk mendapatkan data mengenai tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data pendukung yang diperoleh dari sumber-sumber yang telah ada yaitu dari Puskesmas Padang Pasir

E. Pengolahan dan Analisis

1. Teknik Pengolahan data

Setelah kegiatan pengumpulan data, kemudian dilakukan pengolahan data melalui beberapa tahapan, diantaranya:

a. *Editing*

Editing adalah kegiatan untuk melakukan pengecekan isian kuesioner apakah jawaban sudah jelas, lengkap, konsisten dan relevan.

b. *Coding*

Coding adalah kegiatan pemberian kode pada setiap data variabel yang terkumpul berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka atau bilangan. *Coding* dilakukan untuk mempermudah dan mempercepat pada saat analisis data dan entri data

c. *Processing*

Processing adalah memproses data agar dapat dianalisis dengan cara memindahkan data kuesioner ke dalam master tabel.

d. *Cleaning*

Cleaning adalah data yang telah dicek kembali untuk memastikan bahwa data telah masuk semua dan tidak ada kesalahan, baik kesalahan dalam pembacaan maupun dalam membaca kode sehingga data siap dianalisa.

2. Analisis Data

a. Analisis Univariat

Analisa univariat digunakan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan masing-masing variabel yang diteliti. Informasi yang disampaikan menggunakan distribusi frekuensi dengan ukuran presentase atau proporsi dari variable dependen (perilaku penjamah makanan) dan variable independen (pengetahuan dan sikap penjamah makanan)

b. Analisis Bivariat

Analisa bivariat yang dilakukan untuk mengetahui hubungan variabel independen dengan variabel dependen menggunakan uji chi square dengan tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$). Jika $p\text{-value} \leq 0,05$ maka ada hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen. Sedangkan bila $p\text{-value} > 0,05$ maka tidak ada hubungan antara variabel independen dengan dependen.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Provinsi Sumatera Barat terletak di Pulau Sumatera dengan Padang sebagai ibu kotanya. Luas wilayahnya 42.012,89 km², terdiri dari 12 Kabupaten dan 7 Kota, salah satunya Kota Padang.

Kota Padang terletak di Pantai Barat Pulau Sumatera, dengan luas keseluruhan 694,96 km². Kota Padang merupakan salah satu kota penyedia ruang publik untuk masyarakatnya. Kebutuhan masyarakat kota pada fasilitas umum yang harus dipenuhi oleh pemerintah. Salah satu upaya penyediaan ruang publik di Kota Padang adalah tempat wisata Taman Muaro Lasak.

Taman Muaro Lasak merupakan salah satu destinasi wisata favorit di Kota Padang. Terlebih setelah pemerintahan Kota Padang memoles dengan berbagai peningkatan dari segala sisi. Mulai dari melengkapi sarana dan prasarana fasilitas umum. Taman Muaro Lasak berada di Jalan Samudera, Rimbo Kaluang, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang, Sumatera Barat.

Adapun Taman Muaro Lasak atau Kelurahan Rimbo Kaluang Padang memiliki batasan-batasan wilayah sebagai berikut :

Sebelah Utara berbatasan dengan : Kelurahan Flamboyan

Sebelah Selatan berbatasan dengan : Kelurahan Purus

Sebelah Timur berbatasan dengan : Kecamatan Padang Timur

Sebelah Barat berbatasan dengan : Samudera Hindia

Dilingkungan Taman Muaro Lasak terdapat pedagang makanan dan minuman untuk pengunjung Taman Muaro Lasak terdiri dari pedagang

batagor, siomay, nasi goreng, mie rebus/goreng, kerupuk kuah, bakso bakar, telur gulung, sala lauak, bakso, sate, *milkshake*, jeruk peras, aneka jus dan lain-lain, dengan harga yang terjangkau. Namun, kondisi sanitasi pedagang yang kurang memenuhi persyaratan.

B. Karakteristik Responden

Jumlah responden yang diteliti yaitu sebanyak 51 responden. Karakteristik responden penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. 1 Karakteristik Responden di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022

Karakteristik	Jumlah	
	f	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	31	60,8
Perempuan	20	39,2
Pendidikan		
Tidak tamat SD	2	3,9
SD	5	9,8
SMP	10	19,6
SMA	27	52,9
Perguruan Tinggi	7	13,7

Tabel 4.1 menunjukkan bahwa jenis kelamin paling banyak yaitu jenis kelamin laki-laki (60,8%), dengan tingkat pendidikan terakhir tamat SMA (52,9%).

C. Hasil

1. Analisis Univariat

a. Tingkat Pengetahuan

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan distribusi frekuensi tingkat pengetahuan responden sebagai berikut :

Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Responden di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022

No.	Tingkat Pengtahuan	Responden	Persentase (%)
1.	Rendah	30	58,8
2.	Tinggi	21	41,2
	Jumlah	51	100

Dari tabel 4.2 dapat diketahui bahwa sebanyak 58,8% responden memiliki tingkat pengetahuan rendah.

b. Sikap

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan distribusi frekuensi sikap responden sebagai berikut :

Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Sikap Responden di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022

No.	Sikap	Responden	Persentase (%)
1.	Negatif	29	56,9
2.	Positif	22	43,1
	Jumlah	51	100

Dari tabel 4.3 dapat diketahui bahwa sebanyak 56.9% responden memiliki sikap negatif.

c. Perilaku

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan distribusi frekuensi perilaku responden sebagai berikut :

Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Perilaku Responden di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022

No.	Perilaku	Responden	Persentase (%)
1.	Buruk	34	66,7
2.	Baik	17	33,3
	Jumlah	51	100

Dari tabel 4.4 dapat diketahui bahwa sebanyak 66,7% responden memiliki perilaku buruk.

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis bivariat sebagai berikut:

a. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian, hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. 5 Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022

No.	Pengetahuan	Perilaku				Jumlah		PR (95%) CI	P value
		Buruk		Baik		f	%		
		f	%	f	%	f	%		
1.	Rendah	27	90,0	3	10,0	30	100	18,000	
2.	Tinggi	7	33,3	14	66,7	21	100	(4,022-	0,000
	Jumlah	34	66,7	17	33,3	51	100	80,561)	

Berdasarkan tabel 4.5 hasil analisis hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan terdapat sebanyak 90% responden pada kelompok perilaku buruk yang memiliki tingkat pengetahuan rendah, sedangkan terdapat 33,3% responden pada kelompok perilaku baik dengan tingkat pengetahuan yang tinggi. Hasil uji statistik diperoleh nilai *p value* = 0,000 ($p < 0,05$), maka dapat disimpulkan ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022. Dari hasil analisis diperoleh nilai PR = 18,000 artinya responden dengan tingkat pengetahuan yang rendah akan meningkatkan resiko perilaku buruk sebanyak 18,000 lebih besar dibandingkan responden yang mempunyai pengetahuan yang tinggi.

b. Hubungan Sikap Responden Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian, hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. 6 Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022

No.	Sikap	Perilaku				Jumlah		PR (95%) CI	P value
		Buruk		Baik		f	%		
		f	%	f	%				
1.	Negatif	24	82,8	5	17,2	29	100	5,760	0,012
2.	Positif	10	45,5	12	54,5	22	100	(1,605-	
	Jumlah	34	66,7	17	33,3	51	100	20,670)	

Berdasarkan 4.6 hasil analisis hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan terdapat sebanyak 82,8% responden pada kelompok perilaku buruk yang memiliki sikap negatif, sedangkan terdapat 45,5% responden pada kelompok perilaku buruk memiliki sikap positif. Hasil uji statistik diperoleh nilai $p\ value = 0,012$ ($p < 0,05$), maka dapat disimpulkan ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022. Dari hasil analisis diperoleh nilai $PR = 5,760$ artinya responden dengan sikap yang negatif akan meningkatkan resiko perilaku buruk sebanyak 5,670 lebih besar dibandingkan responden yang mempunyai sikap yang positif.

D. Pembahasan

1. Analisis Univariat

a. Tingkat Pengetahuan

Dari hasil penelitian didapatkan bahwa responden yang memiliki tingkat pengetahuan rendah adalah sebanyak 58,8% responden.

Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan dan dapat mempengaruhi kualitas

makanan yang disajikan kepada konsumen. Penjamah makanan memenuhi persyaratan tenaga pengolahan makanan meliputi tidak merokok pada pengolahan makanan, tidak makan dan tidak mengunyah, tidak tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan selama bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, selalu memakai pakaian yang bersih, tidak banyak bicara, menutup mulut ketika batuk, bersin.¹⁹

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.¹⁶

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Ica Stella (2015) di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan yaitu terhadap 10 responden diketahui yang memiliki pengetahuan yang baik sebanyak 5 orang (50%).⁵ Sedangkan pada penelitian Sri Indra Trigunarso (2020) terdapat 51% memiliki pengetahuan yang buruk, dan 49% memiliki pengetahuan yang baik.²⁰

Berdasarkan penelitian diatas dapat dilihat dari hasil jawaban responden pertanyaan dengan jawaban paling banyak adalah “Hal yang tidak boleh dilakukan pada saat melakukan pengolahan makanan adalah” dengan jawaban paling banyak adalah “Merokok dan berbicara”. Sementara itu pertanyaan dengan jawaban paling sedikit adalah “Semua bahan olahan yang diolah menjadi makanan jajanan

harus” dengan jawaban paling banyak adalah “Tidak cacat atau tidak rusak”.

Berdasarkan hasil diatas Peneliti menyimpulkan bahwa responden masih belum memiliki pengetahuan yang baik mengenai sarana yang digunakan dalam pengelolaan dan penyajian makanan. Sarana yang digunakan dalam menjajikan makanan dibuat sedemikian rupa sehingga melindungi makanan dari pencemaran. pada waktu menjajikan makanan persyaratan harus terlindung dari pencemaran yang diakibatkan oleh debu dan asap, terdapat tempat sampah yang memenuhi syarat yaitu dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup sehingga tidak dapat dihindangi lalat.

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.¹⁶

b. Sikap

Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat bahwa responden yang memiliki sikap negatif adalah sebanyak 56,9% responden.

Sikap merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas akan tetapi merupakan predisposisi

tindakan suatu perilaku. Dalam berpikir komponen emosi dan keyakinan ikut bekerja.²¹

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.¹⁶

Pada penelitian Meli Aspiani (2019) Hasil analisis univariat menunjukkan, sebagian besar sikap penjamah makanan termasuk dalam kategori positif yaitu sebanyak 61,33% responden. Hal tersebut dipengaruhi oleh pengetahuan penjamah makanan yang memiliki kategori tinggi yaitu sebesar 52% responden. Hasil penelitian ini sejalan dengan teori Lawrence Green dimana sikap termasuk dalam faktor pemicu (predisposing) yaitu faktor utama yang mempengaruhi terbentuknya perilaku.²²

Sikap adalah kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertindak laku atau merespon sesuatu, baik rangsangan positif maupun rangsangan negatif dari suatu objek. Meskipun sikap belum merupakan wujud tindakan, sikap merupakan faktor predisposisi seseorang untuk berperilaku. Secara umum, sebesar 74,1% responden menanggapi dengan baik pernyataan mengenai hygiene sanitasi makanan.²¹

Berdasarkan penelitian diatas jawaban Responden, dengan jawaban paling setuju paling banyak adalah “Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya”.

sedangkan dengan jawaban paling sedikit adalah “Tidak memakai perhiasan saat mengolah makanan”

Sikap penjamah sangat mempengaruhi perilaku higiene sanitasi penjamah. Apabila seseorang memiliki sikap negatif maka perilaku terhadap higiene sanitasi makanan akan buruk. Sedangkan sikap positif seseorang akan menunjukkan perilaku yang baik terhadap higiene sanitasi makanan.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan responden masih banyak responden yang memiliki sikap negatif, dimana responden belum dapat menerima pengetahuan yang telah diberikan mengenai higiene sanitasi makanan dengan baik sehingga dibutuhkan serangkaian pelatihan atau pemasangan media penyuluhan agar sikap higiene sanitasi yang baik dapat dibiasakan.

c. Perilaku

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa responden yang memiliki perilaku buruk adalah sebanyak 66,7% responden. perilaku terhadap hygiene sanitasi makanan jajanan lebih dari separuh dalam kategori buruk menunjukkan bahwa sebagian besar responden masih kurang melakukan upaya hygiene sanitasi makanan jajanan.

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.¹⁶

Hasil penelitian oleh Agustina (2009), mengenai perilaku penjaja makanan jajanan yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi makanan, menunjukkan terdapat 47,8% penjaja makanan memiliki hygiene perorangan yang kurang baik, 65,2% memiliki sanitasi yang kurang baik dari segi peralatan, 30,4% menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik, dan 86,9% penjaja makanan tidak mencuci tangan saat hendak menjamah makanan.⁹ Berdasarkan penelitian Sri Indra Trigunarso (2020) terdapat 52,8% sudah memiliki perilaku yang baik namun masih terdapat 47,2% memiliki perilaku yang buruk.²⁰

Berdasarkan hasil Penelitian Diatas dapat dilihat bahwa perilaku yang paling banyak adalah “Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan segar, tidak busuk ”, pertanyaan item perilaku selanjutnya adalah “Semua bahan olahan yang diolah menjadi makanan jajanan tidak busuk”. Sedangkan perilaku yang paling sedikit adalah “Memakai celemek saat mengolah makanan”.

Sebagai seorang penjamah yang berhubungan langsung dengan makanan seharusnya memakai celemek agar pakaian yang kita gunakan tidak kotor, karena pakaian yang kotor bias menjadi sarang tempat bakteri singgah 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, selain dari itu penjamah juga harus mencuci tangan pakai sabun, memelihara kuku agar tidak panjang dan kotor, menggunakan tempat sampah yang tertutup, dan tidak mencuci piring dengan air yang berulang-rulang.

2. Analisis Bivariat

a. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah

Makanan Jajanan

Berdasarkan tabel 4.5 diketahui bahwa hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan terdapat sebanyak 90% responden pada kelompok perilaku buruk yang memiliki tingkat pengetahuan rendah, sedangkan terdapat 33,3% responden pada kelompok perilaku buruk dengan tingkat pengetahuan yang tinggi. Hasil uji statistik diperoleh nilai $p \text{ value} = 0,000$ ($p < 0,05$), maka dapat disimpulkan ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022. Dari hasil analisis diperoleh nilai $PR = 18,000$ artinya responden dengan tingkat pengetahuan yang rendah akan meningkatkan resiko perilaku buruk sebanyak 18,000 lebih besar dibandingkan responden yang mempunyai pengetahuan yang tinggi.

Menurut Zulaikah (2012), salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan dan dapat mempengaruhi

kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen (Sunjaya dkk, 2009).²²

Faktor pengetahuan lainnya yang juga berujung pada praktek penjamah yang kurang baik adalah masih terdapat penjamah yang memiliki kuku panjang, kotor dan menggunakan perhiasan seperti cincin. Hasil penelitian ini senada dengan penelitian Susanna (2003) yang menyatakan 36% responden memiliki kuku yang kotor. Penelitian tersebut menyatakan ada hubungan yang bermakna antara kuku tangan penjamah makanan dengan kontaminasi makanan. Menurut Fathonah (2005) kuku tangan sering menjadi sumber kontaminan atau mengakibatkan kontaminasi silang. Penggunaan perhiasan cincin juga dapat menjadi media kontaminasi terhadap bahan makanan karena dimungkinkan perhiasan tersebut menjadi tempat akumulasi kotoran, sisa bahan makanan maupun mikroba yang tersembunyi pada sela-sela perhiasan.⁸

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh Roza mulyani (2014) yang menyatakan ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku hygiene dengan $p \text{ value} = 0,032$.²³ Sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Misky Madrdhatillah (2019), menyebutkan ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan hygiene penjamah makanan dengan $p \text{ value} = 0,000$.¹⁹ Pada penelitian Sri Maywati (2019) diperoleh hasil $p \text{ value}$ sebesar 0,024 yang artinya terdapat hubungan signifikan antara tingkat pengetahuan dengan

praktek penjamah pada pedagang makanan jajanan di sekitar sekolah dasar kota Tasikmalaya.⁸

Hasil penelitian yang didapatkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan. dapat diartikan bahwa semakin tinggi pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan baik pula perilaku hygiene sanitasi makanan.

Dalam hal ini pengetahuan memegang peranan penting terhadap hygiene sanitasi makanan. hal ini mungkin disebabkan karena responden kurang mengetahui manfaat tentang pentingnya hygiene sanitasi makanan jajanan seperti memakai celemek dan penutup kepala, dan juga responden tidak terbiasa memakai celemek dan penutup kepala, dan berbicara serta merokok pada saat mengolah makanan serta menggunakan tempat sampah yang tertutup.

Sebagai seorang penjamah yang berhubungan langsung dengan makanan seharusnya memakai celemek agar pakaian yang digunakan tidak kotor, karena pakaian yang kotor sangat memungkinkan bakteri mudah masuk sehingga dalam proses pengolahan atau menyajikan makanan diharapkan memakai celemek. Selain celemek penjamah juga harus memakai penutup kepala agar makanan tidak terkontaminasi oleh rambut serta menjaga kebersihan kuku tangan.

b. Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan tabel 4.6 diketahui bahwa hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan terdapat sebanyak 82,8% responden

pada kelompok perilaku buruk yang memiliki sikap negatif, sedangkan terdapat 45,5% responden pada kelompok perilaku buruk memiliki sikap positif. Hasil uji statistik diperoleh nilai $p \text{ value} = 0,012$ ($p < 0,05$), maka dapat disimpulkan ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022. Dari hasil analisis diperoleh nilai $PR = 5,760$ artinya responden dengan sikap yang negatif akan meningkatkan resiko perilaku buruk sebanyak 5,670 lebih besar dibandingkan responden yang mempunyai sikap yang positif.

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang pada suatu stimulus atau objek. Sikap secara nyata menunjukkan adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial.¹⁶

Salah satu faktor yang memiliki pengaruh besar terhadap terjadinya perilaku seseorang yaitu faktor sosio psikologis. faktor-faktor sosio psikologis ini terdiri dari sikap, emosi, kepercayaan, kebiasaan, dan kemauan. sikap merupakan faktor yang sangat penting dalam sosio psikologis karena merupakan kecenderungan untuk bertindak dan berpersepsi. sikap juga relative akan menetap lebih lama dari pada emosi dan pikiran.²⁴

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh Misky Madrdhatillah (2019) yang menyatakan ada hubungan antara sikap dengan higiene sanitasi penjamah makanan dengan $p \text{ value} = 0,038$.

Penjamah Makanan yang Tidak memenuhi syarat hygiene sebanyak 30 orang (62%). Menurut Menurut Motarjemi, (2007), Higiene penjamah makanan adalah orang yang secara langsung menangani dalam makanan dan peralatan dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, maupun dalam penyajian. Penjamah makanan adalah orang yang pekerjaannya menyiapkan bahan makanan hingga siap untuk dikonsumsi.¹⁹

Sikap responden terhadap kebersihan diri, peralatan, penyajian dan sarana berjualan di Taman Muaro Lasak masih belum begitu baik. Hal ini terlihat dari banyaknya responden yang berpikir boleh saja berbicara dihadapan makanan yang dijajakan dan menggunakan perhiasan saat mengolah makanan. Dari penelitian ini bisa dilihat bahwa sebagian responden masih bersikap tidak bertanggung jawab terhadap hygiene sanitasi makanan dalam berdagang sehingga dibutuhkan serangkaian pelatihan atau pemasangan media penyuluhan dari pihak puskesmas agar sikap hygiene sanitasi yang baik dapat dibiasakan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak di Kota Padang pada tahun 2022, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Terdapat Responden yang memiliki tingkat pengetahuan rendah sebesar 58,8%.
2. Terdapat Responden yang memiliki sikap yang negatif sebesar 56,9%.
3. Terdapat Responden yang memiliki perilaku yang buruk sebesar 66,7%.
4. Ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.
5. Ada hubungan yang bermakna antara sikap responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022.

B. Saran

1. Bagi Sanitarian Puskesmas

Diharapkan Sanitarian Puskesmas mengadakan dan melakukan upaya penyuluhan untuk meningkatkan pentingnya higiene sanitasi makanan dan minuman sehingga dapat menghindari penyakit bawaan makanan dan melakukan pembinaan serta pengawasan terhadap penjual.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementrian Republik Indonesia. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan.*; 2009.
2. Purnama GS. Dasar-Dasar Kesehatan Lingkungan. *Progr Stud Kesehatan Masyarakat, Fak Kedokteran, Univ Udayana.*,. Published online 2017
3. Pemerintah RI. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. 2014.
4. Jatmika SED, Fadila AI. Edukasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan di Pasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. *J Pemberdaya.* 2019
5. Amalia IS, Rohaeni E, Muriawati D, Garawangi SK, Kesehatan D, Kuningan K. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. 2015.
6. Miranti EA, Adi AC. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggara Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indones.* 2018.
7. Damat D, Tain A, Siskawardani DD, Winarsih S. Edukasi Pedagang Pangan Jajanan Anak Sekolah di Kabupaten Malang, Jawa Timur. *J Masy Mandiri.* 2020.
8. Maywat S, Hidayanti L, Lina N. Pengetahuan Dan Praktek Hygiene Penjamah Pada Pedagang Makanan Jajanan Di Sekitar Sekolah Dasar Kota Tasikmalaya. *J Heal Sci Gorontalo J Heal Sci Community.* 2019.
9. Sari MH. Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *J Heal Educ.* 2017.
10. Souisa GV, Mamuly WF. Perilaku Hygiene Pedagang Makanan Kaki Lima di Area Pertokoan Batu Merah Kelurahan Rijali Kota Ambon. 2019.
11. Bachtiar M. Pengetahuan dan Sikap Keamanan Panan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. 2019.
12. BPOM. Laporan Tahunan 2020 Balai Besar BPOM Kota Padang. Published online 2020.
13. Kesehatan K. Keputusan Menteri Kesehatan No. 1204 Tahun 2004 - Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
14. Kepmenkes RI. Keputusan Menteri Kesehatan RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Mentri Kesehat Republik Indones.* Published online 2003.
15. Depkes RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. 2003.
16. Notoatmodjo S. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan.* pertama. Jakarta: PT Rineka Cipta; 2014.
17. Notoatmodjo S. *Promosi Kesehatan, Teori & Aplikasi,* ed. revisi 2010. *Jakarta: Rineka Cipta.* Published online 2010.
18. Notoatmodjo S. *Ilmu perilaku kesehatan kesehatan.* Rineka Cipta; 2016.

19. Madrdhatillah M. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Hygiene Penjamah Makanan di Kantin SDN Sekecamatan Kampar. 2019.
20. Trigunarso SI, Lingkungan JK, Tanjungkarang PK. Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. J Kesehatan. 2020.
21. Rahmayani R. Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Pinggir Jalan. 2018.
22. Aspiani M, Rustiawan A. Hubungan Pengetahuan , Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di i Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Tahun 2019. Published online 2020.
23. Mulyani R. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. 2014.
24. Pakpahan M dkk. *Promosi Kesehatan & Prilaku Kesehatan*. pertama. (Watrianthos R, ed.). Yayasan Kita Menulis Web; 2021.

LAMPIRAN 1 : Instrumen penelitian (lembar kuesioner)

KUESIONER PENELITIAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP PERILAKU PENJAMAH MAKANAN JAJANAN DI TAMAN MUARO LASAK KOTA PADANG TAHUN 2022

A. IDENTIFIKASI

1. No Responden :
2. Nama :
3. Umur : Tahun
4. Jenis Kelamin : 1. Laki-laki 2. Perempuan
5. Pendidikan Terakhir : 1. Tidak tamat SD 3. SMP 5. Perguruan Tinggi
2. SD 4. SMA

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 bersih 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. aat 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/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
- Tidak tahu (0)
 - Menarik perhatian (1)
 - Tempat berkumpulnya kotoran (2)
 - Mencemari makanan (3)
15. Pada waktu menjajakan makanan harus dalam keadaan
- Tidak tahu (0)
 - Biasa saja (1)
 - Terlindung dari debu (2)
 - Terlindung dari pencemaran (3)

C. DAFTAR PERNYATAAN SIKAP PENJAMAH

No	Pernyataan	SS	S	TS	STS	Skor
1.	Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya					
2.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk disimpan dalam wadah terpisah					
3.	Semua bahan olahan yang diolah menjadi makanan jajanan tidak kadaluarsa atau tidak rusak					
4.	Mencuci tangan sebelum bekerja harus selalu menggunakan sabun					
5.	Pada saat menjamah makanan tidak boleh berbicara					
6.	Pada saat menjamah makanan tidak boleh merokok					
7.	Memakai celemek dan penutup kepala					
8.	Penjamah yang menjamah makanan dalam keadaan Sehat (memiliki surat kesehatan)					
9.	Tangan harus berkuku pendek dan bersih					
10.	Penyimpanan makanan yang sudah diolah diletakkan pada tempat yang ditutup					
11.	Menjamah makanan harus memakai alat atau dengan alas tangan (sarung tangan plastik)					
12.	Tersedia tempat sampah yang tertutup					
13.	Lokasi untuk berjualan jauh dari sumber pencemaran					
14.	Tidak memakai perhiasan saat mengolah makanan					
15.	Pada waktu menjajakan makanan harus dalam keadaan terlindung dari debu dan pencemaran (menggunakan <i>etalase</i>)					

Keterangan:

SS: Sangat Setuju TS : Tidak Setuju

S : Setuju STS: Sangat Tidak Setuju

LAMPIRAN 2 : Instrumen penelitian (lembar observasi)

D. FORMULIR CHECKLIST (✓) PERILAKU PENJAMAH

No Responden :

Nama Responden :

No	PERILAKU	Ya	Tidak
1.	Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan segar, tidak busuk		
2.	Semua bahan olahan yang diolah menjadi makanan jajanan tidak rusak		
3.	Penjamah makanan mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum menangani makanan		
4.	Tidak berbicara saat bekerja		
5.	Tidak merokok saat bekerja		
6.	Memakai celemek saat mengolah makanan		
7.	Memakai penutup kepala saat mengolah makanan		
8.	Kuku terpelihara pendek dan bersih		
9.	Tidak memakan makanan saat bekerja		
10.	Menyimpan makanan pada wadah yang tertutup		
11.	Menjamah makanan memakai alat atau dengan alas tangan		
12.	Menyediakan tempat sampah yang tertutup		
13.	Tempat berjualan jauh dari sumber pencemaran		
14.	Tidak memakai perhiasan misal cincin atau gelang saat bekerja		
15.	Menjajakan makanan dalam keadaan terlindung dari debu (menggunakan <i>etalase</i>)		

Lampiran 4 : Output Hasil Penelitian

A. Karakteristik Responden

Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	31	60.8	60.8	60.8
	Perempuan	20	39.2	39.2	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak tamat SD	2	3.9	3.9	3.9
	SD	5	9.8	9.8	13.7
	SMP	10	19.6	19.6	33.3
	SMA	27	52.9	52.9	86.3
	Perguruan tinggi	7	13.7	13.7	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

B. Uji Normalitas

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Skor Pengetahuan	51	100.0%	0	.0%	51	100.0%
Skor Sikap	51	100.0%	0	.0%	51	100.0%
Skor Perilaku	51	100.0%	0	.0%	51	100.0%

Descriptives

		Statistic	Std. Error
Skor Pengetahuan	Mean	34.53	.971
	95% Confidence Interval for Lower Bound	32.58	

	Mean	Upper Bound	36.48	
	5% Trimmed Mean		34.73	
	Median		37.00	
	Variance		48.094	
	Std. Deviation		6.935	
	Minimum		20	
	Maximum		45	
	Range		25	
	Interquartile Range		10	
	Skewness		-.304	.333
	Kurtosis		-.860	.656
Skor Sikap	Mean		40.18	.526
	95% Confidence Interval for	Lower Bound	39.12	
	Mean	Upper Bound	41.23	
	5% Trimmed Mean		40.27	
	Median		42.00	
	Variance		14.108	
	Std. Deviation		3.756	
	Minimum		33	
	Maximum		46	
	Range		13	
	Interquartile Range		6	
	Skewness		-.499	.333
	Kurtosis		-1.123	.656
Skor Perilaku	Mean		8.37	.244
	95% Confidence Interval for	Lower Bound	7.88	
	Mean	Upper Bound	8.86	
	5% Trimmed Mean		8.36	
	Median		9.00	
	Variance		3.038	
	Std. Deviation		1.743	
	Minimum		5	

Maximum	12	
Range	7	
Interquartile Range	3	
Skewness	.034	.333
Kurtosis	-1.120	.656

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	Df	Sig.
Skor Pengetahuan	.149	51	.006	.951	51	.034
Skor Sikap	.216	51	.000	.896	51	.000
Skor Perilaku	.196	51	.000	.928	51	.004

a. Lilliefors Significance Correction

C. Uji Univariat

kategori pengetahuan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	30	58.8	58.8	58.8
2	21	41.2	41.2	100.0
Total	51	100.0	100.0	

kategori sikap

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	29	56.9	56.9	56.9
2	22	43.1	43.1	100.0
Total	51	100.0	100.0	

kategori perilaku

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	34	66.7	66.7	66.7

2	17	33.3	33.3	100.0
Total	51	100.0	100.0	

D. Uji Bivariat

Crosstab

			kategori perilaku		Total
			Buruk	Baik	
kategori pengetahuan	Rendah	Count	27	3	30
		% within kategori pengetahuan	90.0%	10.0%	100.0%
	Tinggi	Count	7	14	21
		% within kategori pengetahuan	33.3%	66.7%	100.0%
Total		Count	34	17	51
		% within kategori pengetahuan	66.7%	33.3%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	17.850 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	15.391	1	.000		
Likelihood Ratio	18.686	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	17.500	1	.000		
N of Valid Cases ^b	51				

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 (Rendah / Tinggi)	18.000	4.022	80.561
For cohort kategori perilaku = Buruk	2.700	1.458	5.002
For cohort kategori perilaku = Baik	.150	.049	.458
N of Valid Cases	51		

Crosstab

			kategori perilaku		Total
			Buruk	Baik	
kategori sikap	Negatif	Count	24	5	29
		% within kategori sikap	82.8%	17.2%	100.0%
	Positif	Count	10	12	22
		% within kategori sikap	45.5%	54.5%	100.0%
Total		Count	34	17	51
		% within kategori sikap	66.7%	33.3%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	7.834 ^a	1	.005		
Continuity Correction ^b	6.245	1	.012		
Likelihood Ratio	7.946	1	.005		
Fisher's Exact Test				.007	.006
Linear-by-Linear Association	7.680	1	.006		
N of Valid Cases ^b	51				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 7.33.

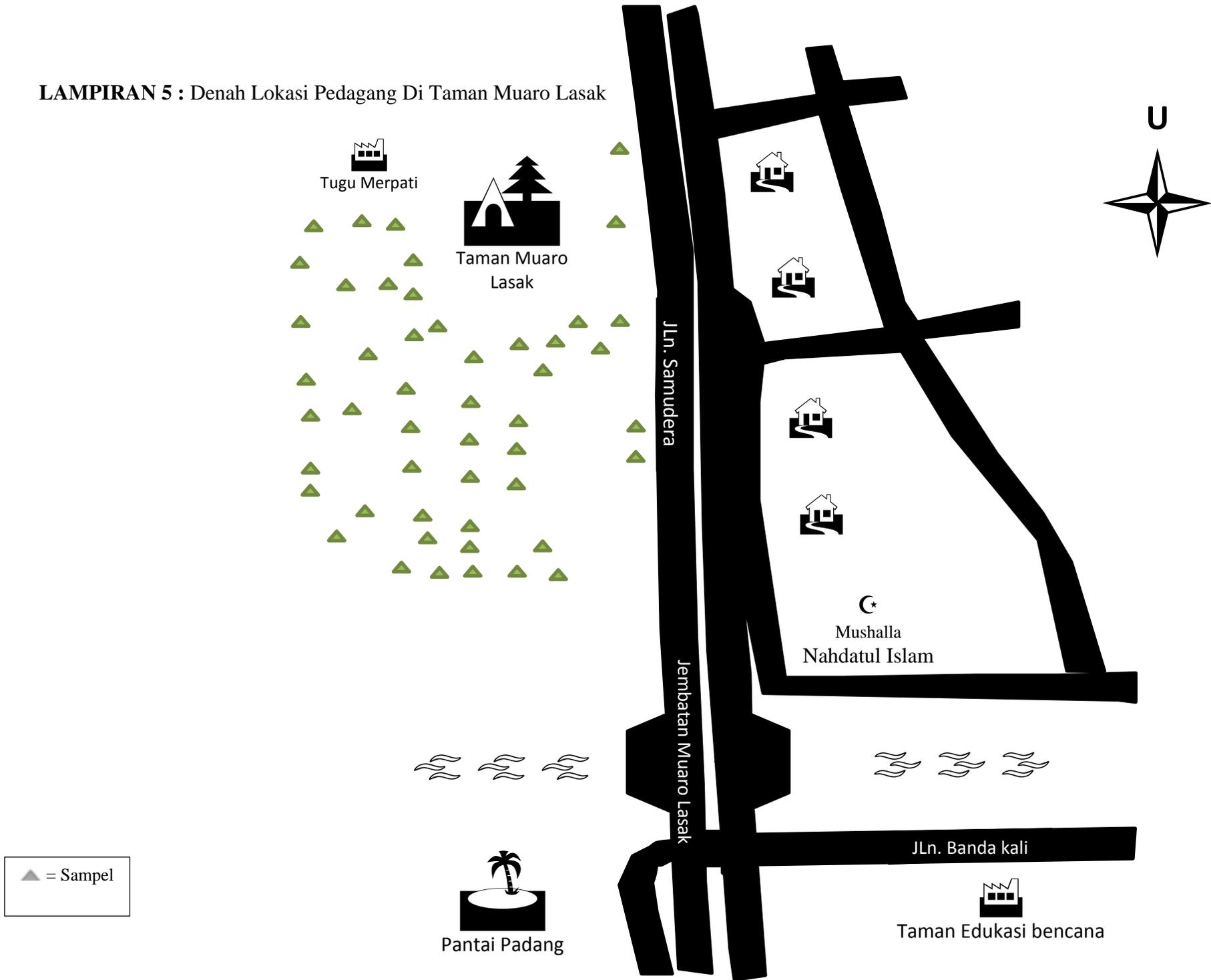
b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

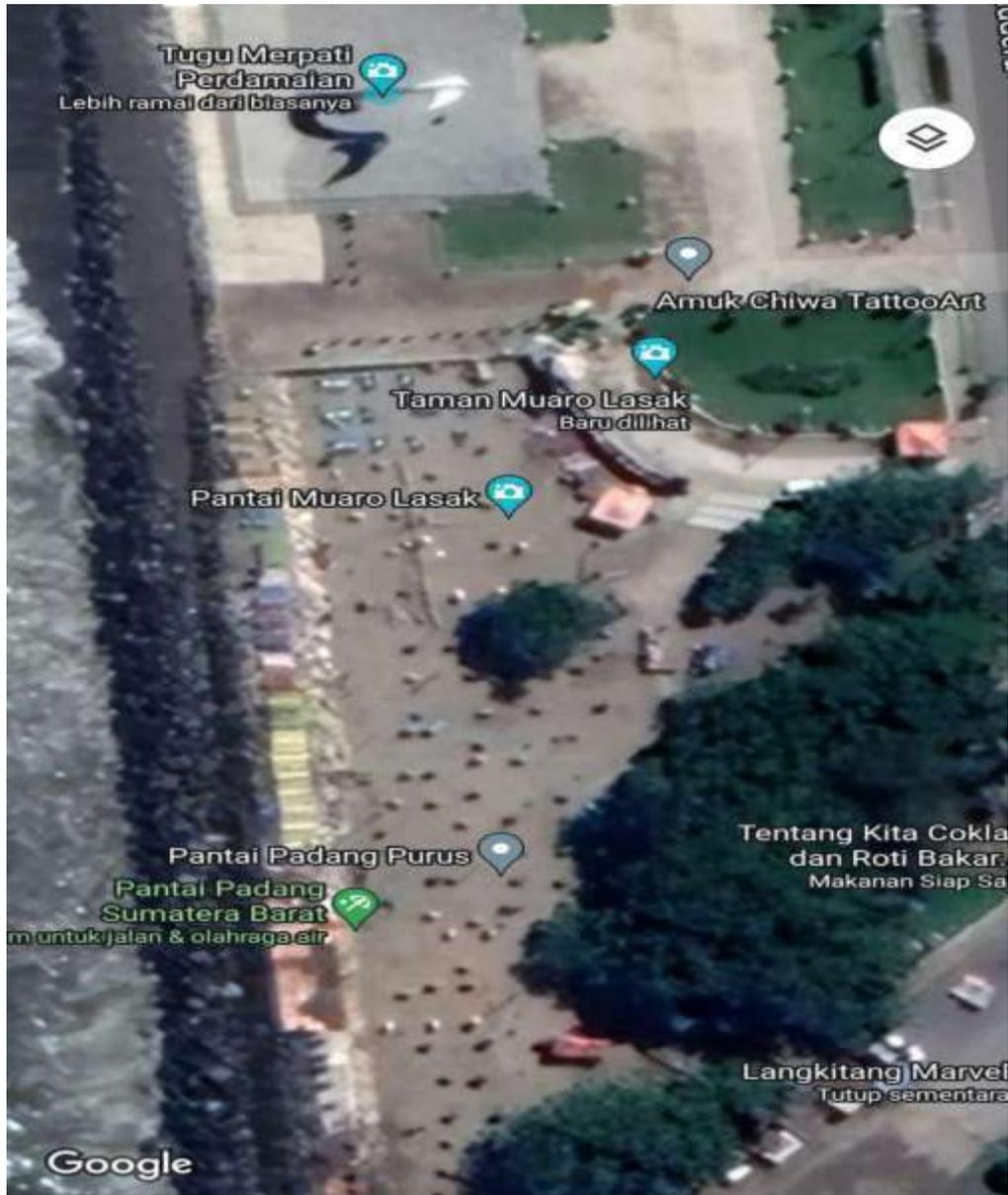
	Value	95% Confidence Interval
--	-------	-------------------------

		Lower	Upper
Odds Ratio for kategori sikap (Negatif / Positif)	5.760	1.605	20.670
For cohort kategori perilaku = Buruk	1.821	1.119	2.963
For cohort kategori perilaku = Baik	.316	.131	.765
N of Valid Cases	51		

LAMPIRAN 5 : Denah Lokasi Pedagang Di Taman Muaro Lasak



LAMPIRAN 6 : Peta Taman Muaro Lasak



LAMPIRAN 7 : Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH KOTA PADANG DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jl. Jendral Sudirman No. 1 Padang Telp/Fax (0751) 890719
Email : dpmptspadang@gmail.com Website : www.dpmptspadang.go.id

REKOMENDASI

Nomor : 070.227/DPMPSTSP-PP/II/2022

Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Padang setelah membaca dan mempelajari :

1. Dasar :

- Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian
- Peraturan Walikota Padang Nomor 73 Tahun 2021 tentang Pendelegasian Wewenang Penyelenggaraan Pelayanan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan Non Perizinan Kepada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Padang;
- Surat dari Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Padang Nomor : PP.03.01/0111/2022 tanggal 18 Januari 2022

2. Surat Pernyataan Bertanggung Jawab penelitian yang bersangkutan tanggal 26 Januari 2022

Dengan ini memberikan persetujuan Penelitian/ Survey/ Pemetaan/ PKL/ PBL (Pengalaman Belajar Lapangan) di wilayah Kota Padang sesuai dengan permohonan yang bersangkutan :

Nama	: Fauzan Muhammad Hakim
Tempat/ Tanggal Lahir	: Payakumbuh/ 12 Desember 1998
Pekerjaan/ Jabatan	: Mahasiswa
Alamat	: Jl. Perjuangan II Raya Siteba No.34
Nomor Handphone	: 0895602460980
Maksud Penelitian	: Skripsi
Lama Penelitian	: Januari - Mei 2022
Judul Penelitian/ Survey/ PKL	: Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Taman Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2022
Tempat Penelitian	: Taman Muaro Lasak
Anggota Rombongan	: -

Dengan ketentuan sebagai berikut :

- Berkewajiban menghormati dan menaati Peraturan dan Tata Tertib di Daerah setempat/ lokasi Skripsi
- Pelaksanaan penelitian agar tidak disalahgunakan untuk tujuan yang dapat mengganggu kestabilan keamanan dan ketertiban di daerah setempat/ lokasi Skripsi
- Wajib melaksanakan protokol kesehatan Covid-19 selama beraktifitas di lokasi Skripsi
- Melaporkan hasil penelitian dan sejenisnyanya kepada Wali Kota Padang melalui Kantor Kesbang dan Politik Kota Padang
- Ela terjadi penyimpangan dari maksud/tujuan penelitian ini, maka Rekomendasi ini tidak berlaku dengan sendirinya.

Padang, 26 Januari 2022



Telah ditandatangani secara elektronik oleh
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Ir. Corri Saldan, M.Si
Pembina Utama Muda
NIP. 19681023 199202 2 002



Tembusan Kepada Yth :

- Politeknik Kesehatan Padang
- Kepala Dinas Pariwisata Kota Padang
- Kepala Kantor Kesbangpol Padang

* Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSE sesuai UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5
Atas nama Fauzan Muhammad Hakim dan telah terverifikasi oleh Dinas Elektronik dan Telekomunikasi Kota Padang sebagai alat bukti hukum yang sah.
* Untuk verifikasi silakan kunjungi situs permohonan layanan dan legalitas dokumen ini.

LAMPIRAN 8 : Dokumentasi Penelitian

1. Wawancara dengan Penjamah Makanan di Taman Muaro Lasak Tahun 2022



2. Observasi Tempat Penjamah Makanan di Taman Muaro Lasak Tahun 2022

