



Kajian perilaku higiene sanitasi penjamah makanan sekitar sekolah dasar pada wilayah desa dan kota selama masa pandemi Covid-19

Study of hygiene sanitation behavior among food handlers around an

elementary school in rural and urban areas during the pandemic Covid-19

Teguh Jati Prasetyo^{1*}, Izzati Nur Khoiriani²

¹ Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto, Jawa Tengah, Indonesia.

E-mail: teguhjatiprasetyo@unsoed.ac.id

² Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto, Jawa Tengah, Indonesia.

E-mail: izzatink@unsoed.ac.id

*Correspondence Author:

Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Jenderal Soedirman, Jalan dr. Soeparno Grendeng Purwokerto Utara 53122 Banyumas, Jawa Tengah, Indonesia.

E-mail: teguhjatiprasetyo@unsoed.ac.id

Article History:

Received: July 11, 2021; Revised: December 20, 2021 through July 12, 2022; Accepted: July 25, 2022; Published: March 15, 2023.

Publisher:



Politeknik Kesehatan Aceh
Kementerian Kesehatan RI

© The Author(s). 2023 Open Access

This article has been distributed under the terms of the *License Internasional Creative Commons Attribution 4.0*



Abstract

Food handlers with poor knowledge of food born diseases and poor personal hygiene can be potential sources of food contamination. This study aimed to analyze food handlers' knowledge, attitudes, and hygiene practices around elementary schools in Banyumas. This research was conducted using a cross-sectional study design, has been conducted at Banyumas in 2020. The multistage sampling method determined the number of subjects as many as 150 food handlers. Data on characteristics, knowledge, attitudes, and practices were obtained by interview and analyzed using Mann Whitney and spearman correlation test. The results showed no significant difference in the knowledge ($p= 0,287$) and attitudes ($p= 0,689$) of subjects who lived in rural and urban areas. There was a significant difference in the average practice score between subjects living in rural and urban areas ($p= 0,000$). The Spearman correlation test showed a relationship between knowledge-attitudes of subjects living in rural ($p= 0,002$) and urban ($p= 0,000$). There was a relationship between the knowledge practice of the subject who lived in rural ($p= 0,015$) and urban ($p= 0,000$). There was no relationship between the attitudes and practices of the subject in rural ($p= 0,122$) and urban areas ($p= 0,819$). In conclusion, there was a relationship between knowledge-attitude and knowledge-practice of hygiene and sanitation in rural and urban areas. There was no relationship between attitude and practice in rural or urban areas.

Keywords: Attitudes, food handlers, knowledge, practices

Abstrak

Penjamah makanan berpengetahuan kurang memungkinkan *food born disease* dan kebersihan pribadi yang buruk, dan bisa menjadi sumber potensial bagi kontaminasi makanan. Penelitian bertujuan menganalisis pengetahuan, sikap dan praktik higiene sanitasi penjamah makanan sekitar sekolah dasar di Banyumas. Penelitian menggunakan desain studi *cross sectional*, telah dilakukan di Banyumas tahun 2020. Jumlah subjek sebanyak 150 penjamah makanan ditentukan melalui metode *multistage sampling*. Data karakteristik, pengetahuan, sikap dan praktik diperoleh dengan wawancara dan dianalisis menggunakan uji Mann Whitney dan Korelasi Spearman. Hasil menunjukkan tidak ada perbedaan pengetahuan ($p= 0,287$) dan sikap ($p= 0,689$) subjek yang tinggal di desa maupun di kota. Terdapat perbedaan signifikan nilai rata-rata praktik antara subjek yang tinggal di desa dengan di kota ($p= 0,000$). Hasil lainnya menunjukkan hubungan antara pengetahuan dan sikap subjek yang tinggal di desa ($p= 0,002$) dan di kota ($p= 0,000$). Terdapat hubungan antara pengetahuan dan praktik higiene sanitasi subjek yang tinggal di desa ($p= 0,015$) dan di kota ($p= 0,000$). Tidak ada hubungan antara sikap dengan praktik subjek tentang higiene sanitasi baik di desa ($p= 0,122$) maupun di kota ($p= 0,819$). Kesimpulan, terdapat hubungan antara pengetahuan-sikap serta pengetahuan-praktik higiene sanitasi subjek baik di desa maupun di kota. Tidak ada hubungan antara sikap dengan praktik baik di desa maupun di kota.

Kata Kunci: Pengetahuan, penjamah makanan, praktik, sikap

Pendahuluan

Masalah gizi ganda merupakan bentuk kekurangan dan kelebihan gizi, yang masih dialami oleh banyak anak di Indonesia. Data menunjukkan prevalensi status gizi buruk pada balita sejumlah 3,9%, prevalensi gizi kurang 13,8% dan gemuk sebesar 8%. Prevalensi status gizi anak dengan kategori stunting 30,8% (Kementerian Kesehatan, 2018). Anak usia sekolah berada pada masa tumbuh kembang, sehingga memerlukan konsumsi pangan yang bergizi seimbang. Jajanan memberikan andil yang besar terhadap asupan gizi anak sekolah. Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) dapat memberikan kontribusi zat gizi sekitar 15-20% kecukupan harian (BPOM RI, 2013, 2020).

Data pengawasan BPOM menunjukkan bahwa 17,55% pangan jajanan anak sekolah belum memenuhi syarat dikarenakan adanya mikroba, penggunaan bahan berbahaya serta bahan tambahan pangan berlebih (BPOM RI, 2020). Penelitian pada remaja di Medan menunjukkan bahwa makanan jajanan menyumbang 59,9% dari total konsumsi harian (Emilia et al., 2021). Penelitian lain yang dilakukan pada anak sekolah di Tangerang menunjukkan frekuensi jajan masuk pada kategori sering serta kontribusi pemenuhan gizi >20%, melebihi anjuran selingan (Anggiruling et al., 2019). Hal ini menunjukkan besarnya kontribusi makanan jajanan bagi pemenuhan gizi anak. Anak-anak sebagai konsumen utama makanan jajanan sering kali kurang memperhatikan aspek keamanannya. Mereka lebih sering membeli makanan jajanan yang disukai (Al Rahmad, 2018; Briawan, 2016). Manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang sehat dan higienis merupakan hal dasar yang harus dipenuhi guna memastikan tercukupinya kebutuhan gizi bagi orang yang mengonsumsi (Aday & Aday, 2020).

Pengelolaan makanan yang tidak baik pada penjamah makanan dapat mengakibatkan efek buruk antara lain keracunan dan penyakit akibat mikroorganisme, tumbuhan, hewan atau bahan kimia, serta dapat juga memunculkan alergi (Yulia, 2020). Kebersihan pada penjamah makanan atau lebih dikenal dengan higiene perorangan adalah proses manajemen makanan yang sehat dan aman dengan tetap memperhatikan kebersihan. Tata cara menjaga kebersihan tercermin pada perilaku bersih yang ditujukan guna meminimalisir kontaminasi pada pangan yang diolah (Fatmawati et al., 2013). Higiene atau kebersihan pada penjamah makanan merupakan poin penting pada pengelolaan pangan yang sehat serta aman. Higiene

perorangan pada penjamah makanan dapat tercapai jika sudah tertanam perilaku pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan pribadi (Cahyaningsih et al., 2009; Susanti et al., 2017).

Penelitian yang telah dilakukan di Addis Ababa, Ethiopia menunjukkan bahwa penjamah yang mengalami infeksi parasite usus dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan dan menjadi penyebab infeksi yang terjadi pada konsumen lewat rantai makanan (Aklilu et al., 2015). Rendahnya kesadaran perlunya mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan rendahnya pengetahuan penjamah menjadi faktor penyebab terjadinya kontaminasi makanan (Ramli, 2018). Perilaku penjamah makanan terkait dengan hygiene tidak dapat dilepaskan dari pengetahuan serta sikap tentang hygiene sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap serta personal hygiene pada penjamah memiliki peran utama pada proses penyelenggaraan makanan sehingga dapat terhindar dari kontaminasi saat diolah (Miranti & Adi, 2016; Rahmayani, 2018).

Pangan yang tidak memenuhi syarat hygiene baik kebersihan perorangan, peralatan dan lokasi dapat menjadi salah satu sumber keracunan makanan serta penularan penyakit. Perilaku penjamah makanan dapat memengaruhi higienitas pangan yang diolah dan disajikan. Penjamah, khususnya dilingkungan sekitar sekolah dasar, penting sekali untuk menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi terutama di masa pandemi Covid-19. Pengaplikasian hygiene sanitasi yang baik dapat menghindarkan makanan dari berbagai macam cemaran baik fisik, mikrobiologi dan kimia serta memastikan makanan tersebut aman untuk dikonsumsi. Dengan demikian, risiko penularan Covid-19 melalui makanan juga dapat diminimalisir. Berdasarkan kajian tersebut, maka penting dilakukan penelitian yang bertujuan untuk menganalisis pengetahuan, sikap serta praktik hygiene sanitasi penjamah di sekitar sekolah dasar wilayah desa dan kota di Kabupaten Banyumas.

Metode

Penelitian dilakukan di Kabupaten Banyumas pada bulan September – Oktober tahun 2020, menggunakan data primer dengan desain *cross sectional study*. Data dikumpulkan melalui wawancara menggunakan kuesioner yang telah divalidasi. Persetujuan penelitian ini telah diperoleh dari Komisi Etik Penelitian, FIKes,

Universitas Jenderal Soedirman nomor 177/EC/KEPK/IX/2020.

Subjek yang diteliti adalah penjamah makanan di sekitar sekolah dasar terpilih di Kabupaten Banyumas. Penjamah makanan terdiri atas penjual atau pedagang yang menetap maupun berpindah pindah di area sekolah dasar yang mewakili wilayah perkotaan dan perdesaan. Kriteria inklusi subjek yaitu subjek sehat secara fisik, berjualan/bekerja mengolah makanan di area sekolah dasar (maksimal 500 m), dan telah setuju untuk bertindak sebagai responden. Subjek yang tidak bersedia mengisi data penelitian secara lengkap menjadi kriteria eksklusi pada penelitian ini.

Subjek dipilih menggunakan teknik *multistage sampling* dengan jumlah penjamah makanan sebesar 82 orang di desa dan 68 orang di kota. Strategi pemilihan sekolah dasar adalah dengan cara *cluster sampling*, yaitu dengan cara memilih penjamah makanan berdasarkan sebaran sekolah dasar wilayah perkotaan dan perdesaan. Berdasarkan pertimbangan proporsi diperoleh perbandingan SD negeri dan swasta di Kabupaten Banyumas yaitu 3:1. Dengan demikian, terpilih 40 sekolah dasar dengan jumlah SD negeri sebanyak 30 dan SD swasta sebanyak 10. Sekolah Dasar tersebut tersebar di 8 kecamatan yang berada di wilayah perkotaan dan perdesaan Kabupaten Banyumas. Penentuan subjek sebanyak 2-4 penjamah makanan di sekitar sekolah menggunakan teknik *purposive sampling* berdasarkan pertimbangan kemudahan lokasi dan terkondisikannya pengambilan data di masa pandemi. Sampel yang diambil yaitu penjual makanan yang menetap maupun berpindah-pindah di sekitar sekolah dasar yang terpilih. Protokol kesehatan ketat diterapkan saat pengambilan data dengan wawancara oleh enumerator terlatih yang berlatar belakang pendidikan gizi.

Penelitian ini menggunakan kuesioner berdasarkan pada penelitian terdahulu oleh Agustin pada penjamah makanan sekolah dasar di Jakarta dengan modifikasi (Agustin, 2015). Uji validitas dan reliabilitas telah dilakukan sebelum penelitian dimulai. Aspek yang tercakup dalam kuesioner diantaranya adalah karakteristik responden, pengetahuan sikap dan praktik mengenai higiene dan sanitasi makanan. Karakteristik responden mencakup jenis

kelamin, pendidikan, penghasilan, keikutsertaan pelatihan dan sarana berjualan. Pengetahuan mencakup aspek cemaran pangan, perilaku hidup bersih dan sehat serta personal hygiene. Variabel sikap mencakup aspek kebersihan perorangan, kebersihan peralatan dan kebersihan lokasi. Sementara itu, variabel praktik mencakup aspek kebersihan diri, kebersihan peralatan, kebersihan lokasi, serta perilaku hidup bersih dan sehat.

Variabel tentang pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan diolah melalui penjumlahan skor dari jawaban subjek. Nilai setiap variabel diperoleh dengan menjumlahkan jawaban benar dibagi total pertanyaan dikali seratus. Pengkategorian variabel pengetahuan, sikap dan praktik berada pada kategori baik bila nilai > 80, kategori sedang bila nilai 60 – 80 dan kategori kurang bila nilai <60 dari total skor (Briawan, 2016).

Penelitian ini telah melakukan uji normalitas pada data pengetahuan, sikap dan praktik yang diperoleh nilai probabilitas (*p-value*) sebesar 0,000. Hasil ini menunjukkan data tidak terdistribusi normal. Dengan demikian, uji statistik korelasi *Spearman* digunakan untuk menganalisis apakah terdapat hubungan antar variabel. Selain itu, uji *Mann Whitney* juga digunakan untuk menganalisis apakah terdapat perbedaan antara subjek yang ada di desa dan kota, menggunakan tingkat kemaknaan 95%.

Hasil dan Pembahasan

Karakteristik Subjek

Subjek penelitian adalah penjamah makanan di sekitar sekolah dasar wilayah desa maupun kota di Kabupaten Banyumas. Tabel 1 menunjukkan hasil uji deskriptif mengenai karakteristik subjek.

Sebagian besar subjek tinggal di wilayah desa (54,7%) dan rata-rata berusia 39 tahun, baik yang tinggal di desa atau kota. Sebagian besar subjek merupakan laki-laki (51,2%) dari wilayah desa dan sebagian besar perempuan (57,4%) dari wilayah kota. Sebagian besar subjek adalah lulusan pendidikan SMA, baik di wilayah desa (36,6%) dan di wilayah kota (41,8%). Subjek yang berada di desa, sebagian besar memiliki penghasilan di bawah 1 juta (42,7%), sedangkan sebagian besar subjek di kota memiliki penghasilan antara 1-2 juta (42,6%).

Tabel 1. Karakteristik subjek penelitian berdasarkan wilayah

Karakteristik	Wilayah			
	Desa		Kota	
	n	%	n	%
Jenis Kelamin				
Laki-laki	42	51,2	29	42,6
Perempuan	40	48,8	39	57,4
Tingkat Pendidikan				
Tidak Sekolah	2	2,4	3	4,5
SD/MI	31	37,8	14	20,9
SMP	15	18,3	21	31,3
SMA	30	36,6	28	41,8
Perguruan Tinggi	4	4,9	1	1,5
Penghasilan				
< 1 juta	35	42,7	19	27,9
1 juta – 2 juta	34	41,5	29	42,6
2 juta – 3 juta	8	9,8	11	16,2
3 juta – 5 juta	3	3,7	8	11,8
5 juta – 7 juta	2	2,4	1	1,5
Sarana Berjualan				
Gerobak	20	24,4	10	14,7
Warung	62	75,6	58	85,3
Tempat Berjualan				
Sekolah yang sama	60	73,2	60	88,2
Berpindah-Pindah	22	26,8	8	11,8
Kategori Sekolah				
Negeri	66	80,5	49	72,1
Swasta	16	19,5	19	27,9
Pernah mengikuti pelatihan				
Ya	3	3,7	2	2,9
Tidak	79	96,3	66	97,1

Subjek baik di kota maupun desa Sebagian besar menggunakan sarana berjualan yang menetap (warung) dan di sekolah yang sama. Subjek di kota maupun di desa sebagian besar

berjualan di sekitar sekolah dasar kategori negeri (80,5 dan 72,1%). Hanya terdapat 3,7% subjek di desa dan 2,9% subjek di kota yang pernah mengikuti pelatihan mengenai higiene dan sanitasi.

Selaras dengan hasil penelitian Ayuningtyas, menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah di sekolah dasar tidak pernah ikut serta pada pelatihan higiene sanitasi dan keamanan makanan (Ayuningtyas & Fitria, 2020). Penelitian lain yang dilakukan oleh Rohmah juga menunjukkan bahwa umumnya para pedagang di sekitar sekolah dasar tidak memiliki pendidikan yang memadai mengenai higiene sanitasi pangan. Selain itu, mereka juga tidak pernah memperoleh pelatihan tentang higiene dan sanitasi makanan (Rohmah et al., 2019).

Pengetahuan, Sikap dan Praktik Subjek Tentang Higiene Sanitasi

Analisis deskriptif digunakan untuk melihat nilai rata-rata pengetahuan, sikap serta praktik mengenai higiene sanitasi penjamah di desa maupun kota. Hasil nilai rata-rata pengetahuan, sikap dan praktik subjek disajikan pada Tabel 2. Hasil tersebut menunjukkan rata-rata nilai pengetahuan dan praktik subjek yang berada di desa lebih tinggi bila dibandingkan subjek di kota. Sebaliknya, nilai rata-rata sikap subjek yang tinggal di kota lebih tinggi daripada subjek yang tinggal di desa.

Hasil analisis uji beda menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan antara pengetahuan ($p= 0,287$) dan sikap ($p= 0,689$) higiene sanitasi subjek yang tinggal di desa maupun di kota. Sebaliknya, terdapat perbedaan signifikan praktik higiene sanitasi subjek di desa dan di kota ($p= 0,000$).

Tabel 2. Nilai pengetahuan, sikap dan praktik tentang higiene sanitasi penjamah makanan

Variabel	Wilayah						$\Delta \bar{X} \pm SD$	Nilai p
	Desa			Kota				
	\bar{X}	SD	Lower-Upper	\bar{X}	SD	Lower-Upper		
Pengetahuan	84,6	9,9	60,0 – 100	79,8	17,7	20,0 – 100	$4,8 \pm 7,8$	0,287
Sikap	92,2	8,2	66,7 – 100	92,4	9,3	55,6 – 100	$0,2 \pm 1,1$	0,689
Praktik	88,2	6,8	65,0 – 100	80,0	12,9	35,0 – 100	$8,2 \pm 6,1$	0,000*

\bar{X} = Nilai rata-rata; SD= Standar Deviasi

*Signifikan ($p < 0,05$; uji statistik *Mann Whitney*)

Terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan sikap ($p < 0,05$) serta pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi

subjek ($p < 0,05$) baik di wilayah desa ataupun kota berdasarkan hasil uji bivariat korelasi spearman. Namun, dengan uji yang sama

menunjukkan tidak terdapat hubungan sikap dengan praktik subjek ($p > 0,05$) tentang higiene sanitasi. Penelitian ini menunjukkan hasil yang sejalan dengan penelitian Kahlassi tahun 2019 yang menemukan adanya hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di sekolah dasar (Kahlassi et al., 2019). Penelitian lain di Malaysia juga menunjukkan terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan sikap higiene sanitasi pangan (Abdul-Mutalib et al., 2012; Aziz & Dahan, 2013). Penelitian lain dilakukan oleh Cempaka di Jakarta memperoleh hasil bahwa terdapat hubungan pengetahuan dengan sikap serta pengetahuan dan praktik secara signifikan ($p = 0,000$). Dalam penelitian tersebut, juga menunjukkan penjamah makanan dengan pengetahuan sangat baik cenderung melakukan praktik kebersihan makanan yang sangat baik 3 kali lebih besar (Cempaka et al., 2019).

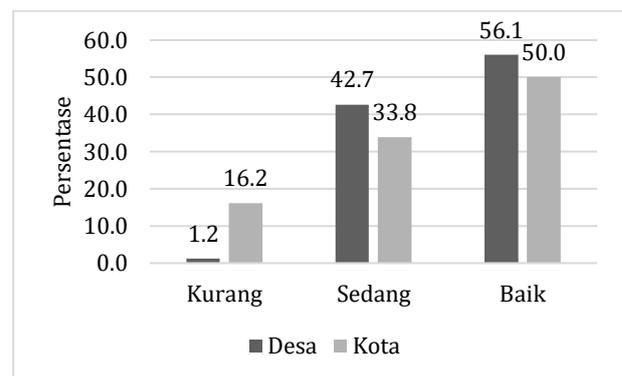
Pengetahuan dan sikap berhubungan positif, di mana semakin baik pengetahuan mengenai higiene sanitasi penjamah maka semakin baik pula sikap higiene sanitasinya. Penelitian terdahulu menunjukkan hubungan signifikan antara pengetahuan dengan higiene penjamah yang mana hasilnya sejalan dengan penelitian ini (Haryanti & Suryaningsih, 2021; Lestari & Aprianti, 2019; Madrdhatillah, 2019). Penjamah makanan yang berpengetahuan baik cenderung mengaplikasikan perilaku higiene sanitasi yang lebih baik bila dibandingkan penjamah yang berpengetahuan cukup serta kurang. Meningkatnya pengetahuan penjamah makanan kearah yang lebih baik maka akan berdampak pada praktik higiene sanitasi yang semakin baik pula ditempat kerjanya (Fajriansyah, 2017; Haryanti & Suryaningsih, 2021).

Sisi lainnya, hasil menunjukkan tidak terdapat hubungan antara sikap dengan praktik subjek tentang higiene sanitasi, baik di desa maupun dikota. Hasil yang sama ditemukan pada penelitian Mulyani (2014) di Lampung yang menunjukkan tidak terdapat hubungan sikap dengan praktik higiene sanitasi (Roza Mulyani, 2014). Namun, temuan ini berbeda dengan penelitian lain yang menunjukkan terdapat hubungan sikap dengan praktik higiene sanitasi pada penjamah makanan (Rahmayani, 2018; Suryani et al., 2019). Temuan ini mengindikasikan bahwa tidak selamanya sikap berhubungan dengan perilaku. Hal ini diduga

disebabkan adanya hambatan, yaitu faktor ketiadaan sarana serta kesulitan subjek dalam menginterpretasikan jawaban dari kuesioner. Oleh karena itu, subjek cenderung menyampaikan jawaban sesuai dengan harapan (Roza Mulyani, 2014).

Pengetahuan Subjek

Pengetahuan subjek tentang higiene sanitasi penjamah di sekolah dasar dikategorikan menjadi 3 kategori berdasarkan nilai yang diperoleh oleh subjek, yaitu kategori kurang, sedang dan baik. Kategori pengetahuan disajikan pada Gambar 1.



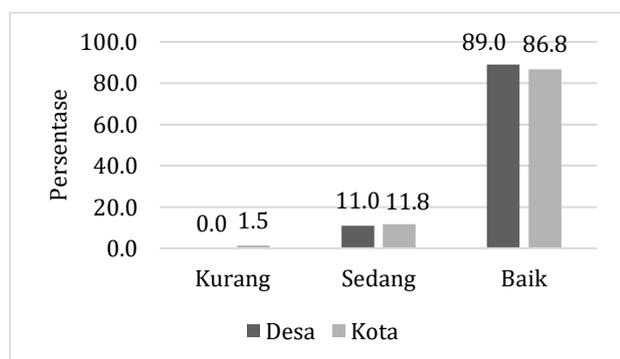
Gambar 1. Pengetahuan higiene sanitasi subjek

Berdasarkan Gambar 1, dapat diketahui bila sebagian besar subjek mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene sanitasi sebanyak 56,1% di wilayah desa dan 50% di wilayah kota. Beberapa pertanyaan kuesioner yang terjawab benar oleh subjek di antaranya adalah syarat jajanan yang bersih (99,3%), ciri kemasan jajanan yang layak dikonsumsi (92,7%), penyakit akibat konsumsi jajanan yang tercemar (97,3%) dan jajanan dari air mentah (94,7%), serta waktu untuk mencuci tangan: sebelum mengkonsumsi jajanan (99,3%), setelah menyentuh bahan mentah (82,7%), sebelum memegang makanan (96%), setelah batuk (90%), dan setelah ke toilet (99,3%). Hasil ini sesuai dengan hasil pada penelitian terdahulu dimana sebagian besar penjamah makanan mempunyai pengetahuan tentang higiene sanitasi yang baik yaitu sebesar 80% (Ikhwan et al., 2014; Lestari & Aprianti, 2019; Roza Mulyani, 2014). Penjamah makanan yang berpengetahuan baik cenderung lebih patuh dalam mengaplikasikan higiene dan sanitasi pangan (Haryanti & Suryaningsih, 2021).

Selain itu, masih terdapat subjek yang berpengetahuan kurang mengenai higiene sanitasi makanan sejumlah 1,2% subjek di desa dan 16,2% subjek di kota. Penelitian terdahulu jtelah melaporkan bahwa terdapat subjek yang memiliki pengetahuan kurang mengenai higiene sanitasi makanan (Ramadani et al., 2016; Sari, 2017). Hal tersebut diduga disebabkan oleh kurangnya informasi mengenai higiene sanitasi yang diterima oleh responden dibuktikan dengan rendahnya partisipasi subjek yang pernah mengikuti pelatihan.

Sikap Subjek

Sikap subjek mengenai higiene sanitasi dikelompokkan menjadi 3 kategori berdasarkan nilai yang diperoleh oleh subjek, yaitu kategori kurang, sedang dan baik. Kategori sikap disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Sikap higiene sanitasi subjek

Hasil analisis menunjukkan tidak ada subjek di wilayah desa yang mempunyai sikap yang kurang, sedangkan di wilayah kota masih terdapat sejumlah 1,5%. Sebagian besar subjek memiliki sikap higiene sanitasi yang baik sebanyak 89,0% di wilayah desa dan 86,8% di wilayah kota. Penelitian sebelumnya menunjukkan hasil bahwa sebagian besar penjamah telah memiliki sikap baik dimana hasil tersebut sejalan dengan penelitian ini (Lestari & Aprianti, 2019). Hal ini diduga terjadi karena di masa pandemi, orang akan cenderung lebih cermat memperhatikan keamanan pangan dan hati-hati dalam proses pengolahan makanan.

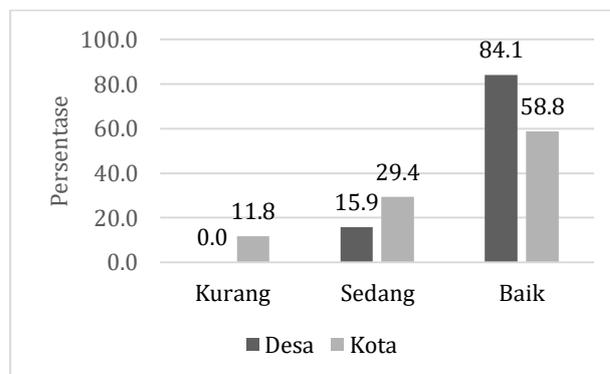
Beberapa pernyataan sikap higiene sanitasi penjamah makanan di antaranya subjek setuju bahwa: jajanan yang baik dapat menyumbang kebutuhan energi harian (96%), jajanan bergizi baik untuk kesehatan anak sekolah (98,7%), jajanan baik yaitu jajanan bersih dan tertutup (99,3%) serta mengolah

dengan air matang (100%), cuci tangan dengan sabun di air mengalir (100%), memakai pakaian yang bersih dan menyerap keringat (100%), pengolahan makanan harus menggunakan air dan alat yang bersih (100%).

Selain itu, subjek setuju bahwa bahan makanan mentah dan matang harus dipisah (96%), makanan harus ditutup (98,7%), dan subjek harus menyediakan tempat sampah yang memadai (98,7%). Namun, sebanyak 20% subjek setuju bahwa penjamah makanan boleh mengambil makanan menggunakan tangan tanpa alat, memanaskan sayur secara berulang-ulang (82%), dan mencuci peralatan di air yang tidak mengalir (78,7%).

Praktik Subjek

Praktik higiene sanitasi subjek mengenai higiene sanitasi penjamah makanan di sekolah dasar dikategorikan menjadi 3 kategori berdasarkan nilai yang diperoleh oleh subjek, yaitu kategori kurang, sedang dan baik. Kategori praktik disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Praktik higiene sanitasi subjek

Hasil analisis pada praktik mengenai higiene sanitasi menunjukkan tidak ada subjek di wilayah desa yang melakukan praktik higiene sanitasi kurang, sedangkan di wilayah kota terdapat sebanyak 11,8% subjek berkategori praktik higiene sanitasi yang kurang. Subjek di wilayah desa yang melakukan praktik tentang higiene sanitasi baik sebanyak 84,1%, sedangkan di wilayah kota sebanyak 58,8% subjek. Hasil ini sesuai dengan penelitian Rahmayani (2018) yang menyatakan hanya sebagian kecil pedagang jajanan di pinggir jalan di Banda Aceh yang memiliki perilaku/praktik higiene sanitasi yang kurang baik (29,6%). Namun hasil ini berbanding terbalik dengan penelitian Kahlasi et al. (2019) di kalangan

pedagang makanan jajanan di SD wilayah Banguntapan, Bantul, Yogyakarta, yang menunjukkan sebagian besar subjek memiliki perilaku/praktik higiene sanitasi makanan yang kurang baik (85%), (Kahlasi et al., 2019; Rahmayani, 2018).

Berdasarkan hasil pernyataan praktik higiene sanitasi penjamah makanan, beberapa pernyataan yang dikategorikan perilaku baik di antaranya, melakukan cuci tangan sebelum mengolah makanan (94,7%), selalu memperhatikan kebersihan alat pengolah makanan (98%), selalu membersihkan tempat penyajian makanan setelah digunakan (98%), membaca tanggal kadaluarsa ketika membeli bahan makanan kemasan (97,3%), selalu memakai pakaian yang bersih saat berjualan (98,7%), menerapkan etika batuk/bersin (83,3%), menyajikan makanan pada tempat yang bersih (100%), menyajikan jajanan dalam keadaan terbungkus/tertutup (98,7%), serta memiliki tempat sampah di tempat penjualan (97,3%).

Praktik higiene sanitasi yang masih kurang tepat dilakukan oleh beberapa subjek di antaranya subjek tidak melakukan cuci tangan setelah menerima/memegang uang (52%) dengan alasan tidak sempat ketika melayani pembeli. Selaras dengan hasil penelitian Rahmayani, dalam praktiknya penjamah makanan sudah terbiasa tidak mencuci tangan dan malas untuk mondar-mandir saat menangani makanan, terlebih melayani pembeli atau para siswa yang banyak (Rahmayani, 2018).

Selain itu, dalam penelitian ini, subjek tidak menggunakan celemek (77,3%) dan penutup kepala (57,3%) saat mengolah makanan maupun menyajikan makanan. Sebagian subjek menyatakan bahwa sudah terbiasa tidak menggunakan celemek ataupun penutup kepala ketika sedang menangani jajanan. Hasil ini selaras dengan penelitian Ramadani et al di Konawe Selatan di mana sebagian besar penjamah makanan di lingkungan SD tidak menggunakan celemek dan penutup kepala (Ramadani et al., 2016). Praktik lainnya yang masih dilakukan subjek yaitu menggunakan perhiasan saat mengolah makanan (90,7%), menggunakan tangan untuk memegang makanan yang matang (78%), dan merokok saat mengolah/menyajikan makanan (88,7%). Perilaku tersebut dapat mengakibatkan kontaminasi silang dengan makanan yang diolah (Rahmayani, 2018).

Secara keseluruhan, data pada penelitian ini juga menunjukkan bahwa pengetahuan, sikap dan praktik baik pada masyarakat desa cenderung tinggi dibanding masyarakat kota. Hasil ini diduga disebabkan oleh partisipasi pelatihan mengenai higiene sanitasi pada masyarakat desa lebih tinggi dari masyarakat kota. Berbagai penelitian telah menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan, sikap serta praktik higiene sanitasi penjamah makanan (Khairinia et al., 2018; Rahmawati et al., 2020; Rohmah et al., 2019; Simanjuntak, 2022). Selain itu, berdasarkan penelitian terdahulu tentang pengetahuan dan tingkat kepatuhan masyarakat desa di Lampung terhadap penerapan protokol kesehatan menunjukkan bahwa masyarakat perdesaan memiliki tingkat pengetahuan dan kepatuhan yang baik terhadap penerapan protokol Kesehatan. Disisi lain, penelitian yang dilakukan oleh Arfines et al. mengenai praktik higiene sanitasi penjamah makanan di jabodetabek pada era pandemic menunjukkan bahwa sebanyak 49,7% subjek memiliki praktik higiene sanitasi pangan yang kurang. Temuan ini menunjukkan bahwa masih banyak masyarakat kota yang kurang menerapkan praktik higiene sanitasi pangan (Arfines et al., 2022).

Kesimpulan

Rata-rata nilai pengetahuan dan praktik subjek di desa lebih tinggi daripada di kota. Nilai rata-rata sikap subjek di kota lebih tinggi daripada di desa. Tidak terdapat perbedaan signifikan pengetahuan dan sikap subjek yang berada di desa atau di kota. Terdapat perbedaan signifikan nilai rata-rata praktik antara subjek di desa dan di kota. Terdapat hubungan pengetahuan-sikap serta pengetahuan-praktik higiene sanitasi di desa maupun di kota, namun tidak terdapat hubungan antara sikap dengan praktik.

Saran, perlu dilakukannya studi lebih lanjut mengenai pengaruh pengetahuan, sikap dan praktik higiene sanitasi makanan dengan jumlah cemaran mikroba pada penjamah makanan sekitar sekolah dasar. Selain itu, perlu juga dikembangkan media edukasi untuk meningkatkan paparan informasi mengenai higiene sanitasi makanan yang benar dan baik kepada para penjamah makanan.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat), Universitas Jenderal Soedirman atas dukungan yang telah diberikan sehingga penelitian ini dapat dilaksanakan.

Daftar Rujukan

- Abdul-Mutalib, N. A., Abdul-Rashid, M. F., Mustafa, S., Amin-Nordin, S., Hamat, R. A., & Osman, M. (2012). Knowledge, attitude and practices regarding food hygiene and sanitation of food handlers in Kuala Pilah, Malaysia. *Food Control*, 27(2), 289–293. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.04.001>
- Aday, S., & Aday, M. S. (2020). Impact of COVID-19 on the food supply chain. *Food Quality and Safety*, 4(4), 167–180. <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyaa024>
- Aklilu, A., Kahase, D., Dessalegn, M., Tarekegn, N., Gebremichael, S., Zenebe, S., Desta, K., Mulugeta, G., Mamuye, Y., & Mama, M. (2015). Prevalence of intestinal parasites, salmonella and shigella among apparently health food handlers of Addis Ababa University student's cafeteria, Addis Ababa, Ethiopia. *BMC Research Notes*, 8(1), 4–9. <https://doi.org/10.1186/s13104-014-0967-x>
- Al Rahmad, A. H. (2018). Asupan Serat dan Makanan Jajanan Sebagai Faktor Resiko Obesitas pada Anak di Kota Banda Aceh. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 1(2), 1–8.
- Anggiringling, D. O., Ekayanti, I., & Khomsan, A. (2019). Analisis faktor pemilihan jajanan, kontribusi gizi dan status gizi siswa sekolah dasar. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 15(1), 81. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v15i1.5914>
- Arfines, P. P., Zahra, Z., Iswarawanti, D. N., & Saptarini, I. (2022). Praktik higiene sanitasi pangan penjamah makanan dalam penjualan makanan pada awal pandemi Covid-19 di Jabodetabek. *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 20(3), 188–203. <https://doi.org/10.22435/jek.v20i3.5251>
- Augustin, E. (2015). Gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan higiene sanitasi pedagang makanan jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur tahun 2014. In *Universitas Islam Negeri (Uin) Syarif Hidayatullah Jakarta* (p. 178). UIN Syarif Hidayatullah. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/28943>
- Ayuningtyas, N. V., & Fitria, L. (2020). Escherichia coli contamination in elementary school snacks: A cross-sectional study. *Indian Journal of Public Health Research & Development*, 11(04), 657–661. <https://doi.org/10.37506/ijphrd.v11i4.5475>
- Aziz, S. A. A., & Dahan, H. M. (2013). Food handlers' attitude towards safe food handling in school canteens. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 105, 220–228. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.11.023>
- BPOM RI. (2013). Pedoman pangan jajanan anak sekolah untuk pencapaian gizi seimbang bagi orang tua, guru dan pengelola kantin. In *Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*. Badan POM.
- BPOM RI. (2020). *Laporan Tahunan 2020. Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Rendah dan Sedang* (Issue April).
- Briawan, D. (2016). Perubahan pengetahuan, sikap, dan praktik jajanan anak sekolah dasar peserta program edukasi pangan jajanan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(3), 201–210. <https://doi.org/10.25182/jgp.2016.11.3.%p>
- Cahyaningsih, C. T., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A. (2009). Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25(4), 180.
- Cempaka, L., Rizki, A. A., & Asiah, N. (2019). Knowledge, Attitudes and Practices Regarding Food Hygiene and Sanitation of Food Street Handlers in the Public Elementary School at Greater Jakarta, Indonesia. *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSafe)*, 7(2), 1–8.

- Emilia, E., Juliarti, J., & Akmal, N. (2021). Analisis konsumsi makanan jajanan terhadap pemenuhan gizi remaja. *Jurnal Gizi Dan Kuliner*, 1(1), 23. <https://doi.org/10.24114/jnc.v1i1.20697>
- Fajriansyah, F. (2017). Perilaku higienisasi pengelolaan dan pembuatan kue home industri rumahan di Desa Lampanah Kecamatan Seulimeum. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 2(1), 13–17. <https://doi.org/10.30867/action.v2i1.31>
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku higiene pengolah makanan berdasarkan pengetahuan tentang higiene mengolah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 115537. <https://doi.org/10.26714/jpg.4.2.2013.%25p>
- Haryanti, D. Y., & Suryaningsih, Y. (2021). Pengetahuan keamanan pangan terhadap praktik higiene sanitasi pangan di era pandemi Covid-19. *The Indonesian Journal of Health Science*, 13(1), 25–34. <https://doi.org/10.32528/ijhs.v13i1.5292>
- Ikhwan, Z., Horiza, H., & Enjelina, W. (2014). Hubungan pengetahuan pengelolaan makanan dengan praktek hygiene fasilitas pada kantin di sekolah Dasar Negeri Kota Tanjungpinang tahun 2013. *Jurnal Kesehatan Holistik*, 8(4), 178–185.
- Kahlasi, H. B., Febriani, H., & Chasanah, S. U. (2019). Higiene sanitasi pedagang dengan perilaku pedagang makanan jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta. *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 14(3), 177. <https://doi.org/10.35842/mr.v14i3.217>
- Kementerian Kesehatan. (2018). *Riset Kesehatan Dasar 2018*.
- Khairinia, A. D., Palupi, I. R., & Prawiningdyah, Y. (2018). Pengaruh media visual higiene sanitasi makanan terhadap praktik higiene penjamah makanan di kantin kampus. *JHE (Journal of Health Education)*, 3(2), 65–74. <https://doi.org/10.15294/jhe.v3i2.26303>
- Lestari, W., & Aprianti. (2019). Hubungan body image, tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik personal hygiene tenaga penjamah makanan. *Jurnal Riset Kesehatan Pangan Dan Gizi*, 2(1), 37–47. <https://doi.org/10.31964/jr-panzi.v2i1.56>
- Madrhdhatillah, M. (2019). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan hygiene penjamah makanan di kantin sdn sekecamatan kampar. *Prepotif: Kesehatan Masyarakat*, 3(1), 68–79. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v3i1.444>
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). Hubungan pengetahuan dengan sikap dan higiene perorangan (personal hygiene) penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan asrama putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120–126.
- Rahmawati, U., Subandriani, D. N., & Yuniarti, Y. (2020). Pengaruh penyuluhan dengan booklet terhadap peningkatan pengetahuan, sikap dan praktik higiene perorangan pada penjamah makanan. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 6–10. <https://doi.org/10.31983/jrg.v8i1.5226>
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172–178. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Ramadani, E. R., Nirmala, F., & Mersatika, A. (2016). Higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan tahun 2016. *J Ilm Mhs Kesehat Masy.*, 2(6), 2(6):1-12.
- Ramli, R. (2018). Analisis pengetahuan penjamah makanan terkait higiene sanitasi makanan di “Warung Pojok” Umi. *Journal of Islamic Nursing*, 3(1), 20–25. <https://doi.org/10.24252/join.v3i1.5472>
- Rohmah, J., Cholifah, S., & Rezanita, V. (2019). Pelatihan higiene dan sanitasi makanan pada pedagang makanan di kantin sekolah dasar. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(1), 348–354. <https://doi.org/10.21067/jpm.v4i1.3241>
- Roza Mulyani. (2014). Pengetahuan, sikap dan perilaku higiene pengolah makanan. *Jurnal Keperawatan*, 10(1), 6–12. <https://doi.org/10.26630/jkep.v10i1.309>
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163–170. <https://doi.org/10.15294/jhe.v2i2.16916>

- Simanjuntak, R. R. (2022). Pengaruh pelatihan hygiene dan sanitasi terhadap pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan di Instalasi Gizi RS H. Amri Tambunan Deli Serdang. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwivery, Environment, Dentist)*, 17(1), 158–163. <https://doi.org/10.36911/pannmed.v17i1.1282>
- Suryani, D., Sutomo, A. H., & Aman, A. T. (2019). The factors associated with food safety practices on food handlers in primary school canteens. *Unnes Journal of Public Health*, 8(1), 1–9. <https://doi.org/10.15294/ujph.v8i1.2283>
- 0
- Susanti, I., Hendrawati, N., Sundari, T., & Marinda Montain, M. (2017). Profil kepatuhan hygiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso. *The Indonesian Journal of Infectious Diseases*, 3(2), 19. <https://doi.org/10.32667/ijid.v3i2.33>
- Yulia, Y. (2020). Higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi terhadap angka kuman peralatan makan dan minum pada kantin. *Sanitarian Jurnal Kesehatan*, 2(1), 55–61. <https://doi.org/10.30602/jvk.v2i1.55>