

## **Faktor Hygiene Sanitasi Gerai Pangan Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022**

### ***Sanitation Hygiene Factors Food Stalls Food Handlers Snacks for School Children in Gunung Pelindung District, East Lampung Regency in 2022***

**Rochman Aribowo Abdullah<sup>1</sup>, Nurhalina Sari<sup>2</sup>, Nurul Aryastuti<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Puskesmas Way Mili, Lampung Timur

<sup>2</sup>Program Studi Sarja Kesehatan Masyarakat Universitas Malahayati

Korespondensi penulis: nurul@malahayati.ac.id

#### **ABSTRACT**

Street food plays a significant role in supporting the activities and improving the nutritional quality of students. Therefore, the cleanliness and types of food sold by vendors must be considered to maintain quality. The objective of this research is to determine the factors influencing hygiene and sanitation in school food stalls in Gunung Pelindung District, East Lampung Regency in 2022. This study employed an analytical design with a cross-sectional approach. The population of this study comprised all elementary schools within the working area of Way Mili Public Health Center in Gunung Pelindung District, East Lampung Regency in 2022, amounting to 32 food stalls. All food handlers in these stalls (32 respondents) were included in the sample. Data analysis utilized correlation tests, Kruskal-Wallis test, and Mann-Whitney test. The results showed that the knowledge, ownership status, and supervision of food handlers significantly influenced the hygiene of food stalls. However, the level of education of food handlers did not have a significant impact on food stall hygiene (p-value = 0.086). It is recommended that Way Mili Public Health Center coordinate with the Education Supervisory Board to ensure that each school enters into a Memorandum of Understanding (MOU) with food stall operators to conduct data collection on food handlers with permanent and non-permanent ownership status. Additionally, the public, especially food stall operators, should be provided with health education to raise awareness of healthy living. Efforts should be made to instill healthy living principles at an early age through health education, health services, and school environmental development by setting hygiene standards for food

**Keywords** : Factor, Hygiene Sanitation of Food Outlets, PJAS

#### **ABSTRAK**

Makanan jajanan memiliki peran yang penting dalam menunjang aktivitas dan peningkatan mutu gizi para murid sehingga kebersihan dan jenis makanan jajanan yang dijual oleh para pedagang harus diperhatikan agar kualitas tetap terjaga. Tujuan penelitian ini adalah diketahuinya Faktor *Hygiene* Sanitasi Gerai PJAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022. Rancangan penelitian ini merupakan jenis penelitian analitik dengan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Way Mili Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022 sejumlah 32 gerai pangan penjamah makanan JAS, dengan sampel 32 responden. Analisis data yang digunakan yaitu uji korelasi, uji *kruskal walis* dan uji *man-withney*. Ada pengaruh pengetahuan, status kepemilikan, pengawasan penjamah makanan terhadap *Hygiene* Gerai Pangan Penjamah makanan JAS, Tidak ada pengaruh pendidikan penjamah makanan terhadap *Hygiene* Gerai Pangan Penjamah Makanan JAS Di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022 (P value 0,086). Saran diharapkan PKM Way Mili melakukan koordinasi dengan pihak Korwil Pendidikan agar setiap sekolah melakukan MOU dengan Penjamah makan gerai pangan JAS untuk dilakukan pendataan bagi penjamah makanan yang bersetatus kepemilikan menetap dan tidak menetap serta memberi penyuluhan kepada masyarakat khususnya penjamah Gerai Pangan JAS untuk meningkatkan kesadaran hidup

23

sehat, dilakukan upaya menanamkan prinsip hidup sehat sedini mungkin melalui pendidikan kesehatan, pelayanan kesehatan dan pembinaan lingkungan sekolah dengan memberikan syarat kebersihan makanan.

**Kata Kunci** : Faktor, Hygiene Sanitasi Gerai Pangan, Penjamah Makanan JAS

## PENDAHULUAN

Dewasa ini masalah keamanan pangan sudah merupakan masalah global sehingga mendapat perhatian utama dalam penetapan kebijakan kesehatan masyarakat. Menurut WHO, 1 dari 10 orang jatuh sakit setiap tahunnya karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Makanan yang terkontaminasi mengantarkan sekitar 420.000 orang ke kematian dan yang paling banyak terjadi pada anak usia 5 tahun kebawah sebanyak 125.000 tiap tahunnya. Hal ini dapat terjadi karena lebih dari 200 penyakit disebabkan oleh kontaminasi makanan. *Foodborne disease* dianggap sebagai penyakit yang dapat sembuh dengan sendirinya, tetapi dapat dicegah. *Foodborne disease* ditandai dengan gejala yang paling umum, yakni diare diikuti oleh mual, muntah, dan nyeri perut. Namun, orang dengan daya tahan tubuh rendah dapat mengalami gagal ginjal dan hati, kerusakan otak dan saraf, radang sendi reaktif, kanker hingga berujung kematian (WHO, 2020).

Makanan jajanan di sekolah memiliki resiko yang cukup tinggi dimana makanan jajanan di sekolah pedagang menggunakan gerobak, mobil, atau kalau pun menetap hanya menggunakan fasilitas seadanya. Termasuk fasilitas sanitasi seperti penyediaan air bersih, pengolahan sampah padat dan limbah cair yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Kondisi tersebut dapat menimbulkan adanya kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan atau minuman yang dijual. Makanan jajanan memiliki peran yang penting dalam menunjang aktivitas dan peningkatan mutu gizi para murid sehingga kebersihan dan jenis makanan jajanan yang dijual oleh para pedagang harus diperhatikan agar kualitas tetap terjaga (Kusumadewi, 2022).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat menyebabkan penyakit yang ringan dan berat bahkan berakibat

kematian diantaranya diakibatkan oleh belum baiknya penerapan *higiene* makanan dan sanitasi lingkungan. Besarnya dampak terhadap kesehatan belum diketahui karena hanya sebagian kecil dari kasus-kasus yang akhirnya dilaporkan ke pelayanan kesehatan dan jauh lebih sedikit lagi yang diselidiki. Kasus-kasus yang dilaporkan di negara maju diperkirakan hanya sekitar 5 sampai 10 % sedangkan di banyak negara berkembang data kuantitatif yang dapat diandalkan pada umumnya sangat terbatas. Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar ini terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti typhus, kolera, disentri, dan sebagainya. Dari 90% kasus keracunan pangan disebabkan oleh kontaminasi mikroba (Kemenkes RI, 2018). Frekuensi kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan pada anak di sekolah meningkat pada tahun 2017. KLB tertinggi terjadi pada anak Sekolah Dasar (SD) yaitu 19 kejadian dengan jumlah korban sakit sebanyak 575 orang (BPOM, 2018).

Susanna (2003) dalam Juhaina (2021) mengatakan bahwa penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*). Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini. Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya dikalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu.

Statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai Negara industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM). Kebersihan penjamah makanan atau

higienis penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Penjamah makanan adalah orang yang bekerja pada suatu usaha atau kegiatan dibidang makanan tanpa melihat apakah ia benar-benar bekerja menyiapkan makanan ataupun menghidangkan makanan. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Juhania, 2021).

Hygiene dan sanitasi di lingkungan sekolah masih menjadi masalah yang serius dalam produksi pangan. Hal ini ditunjukkan dengan temuan kandungan mikroba dalam sampel pangan, yaitu sebanyak 66,8% sampel mengandung kapang khamir melebihi batas yang diizinkan, 96,4% sampel mengandung Angka Lempeng Total (ALT) melebihi batas yang diizinkan, 66,8% sampel mengandung *Most Probable Number* (MPN) *Coliform* melebihi batas yang diizinkan, 16,6% sampel mengandung Angka Paling Mungkin (APM) *E coli* melebihi batas yang diizinkan (Sahlan, 2014).

Selain masalah diare yang ditimbulkan akibat kondisi kantin yang kurang sehat ada pula masalah yang dapat ditimbulkan yaitu keracunan pangan. Data KLB keracunan pangan yang dihimpun oleh Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan (SPKP) Badan POM dari 26 Balai POM di seluruh Indonesia pada tahun 2016 menunjukkan (21.4%) kasus terjadi di lingkungan sekolah dan (75.5%) kelompok siswa anak sekolah dasar (SD) paling sering mengalami keracunan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) (BPOM, 2016).

Pada tahun 2021 hasil dari pembinaan dan pengawasan Puskesmas Way Mili Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur menunjukkan bahwa dari total 14 sekolah dasar di

seluruh wilayah kerja Puskesmas Way Mili yaitu terdapat 32 Gerai pangan penjamah makanan Jajanan Anak Sekolah (JAS) dan semuanya belum memenuhi syarat kesehatan. Berdasarkan data dari laporan SP2TP Puskesmas Way Mili, diketahui bahwa tren kasus KLB karena keracunan pada anak sekolah pada tiga tahun terakhir adalah pada tahun 2017 sebanyak 2 kasus, tahun 2018 sebanyak 5 kasus dan tahun 2019 sebanyak 7 kasus, sedangkan kasus diare pada anak sekolah pada tiga tahun terakhir adalah pada tahun 2017 sebanyak 7 kasus, tahun 2018 sebanyak 11 kasus dan tahun 2019 sebanyak 17 kasus.

## METODE

Penelitian ini termasuk dalam penelitian kuantitatif. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2022 di seluruh SD Wilayah Kerja Puskesmas Way Mili Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur. Rancangan penelitian yang dilakukan adalah penelitian survei analitik dengan pendekatan cross sectional (potong lintang). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Gerai Pangan JAS yang ada di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022 sejumlah 32 gerai pangan Penjamah makanan JAS. Sampel menggunakan total populasi sejumlah 32 gerai pangan Penjamah Makanan JAS. Analisis bivariat dilakukan untuk mengetahui adanya hubungan antara variabel dependen dan variabel independen. Analisis hubungan pengetahuan terhadap *hygiene* sanitasi Penjamah Makanan JAS menggunakan uji korelasi. Analisis hubungan pendidikan terhadap *hygiene* sanitasi PJAS menggunakan uji *Kruskal Wallis*. Analisis hubungan status kepemilikan dan pengawasan terhadap *hygiene* sanitasi Penjamah Makanan JAS menggunakan uji *mann withney*.

## HASIL PENELITIAN

### Analisa Univariat

**Tabel 1** Distribusi *Hygiene* Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS

**Keterangan**

No.	Pernyataan	Iya		Tidak	
		n	%	N	%
1.	Bahan makanan kemasan (olahan) mempunyai label dan merek serta dalam keadaan baik.	20	62.5	12	37.5
2.	Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, terlindung dari bahan kimia berbahaya, serta terlindung dari serangga dan hewan lain	16	50.0	16	50.0
3.	Pengolahan makanan, memenuhi persyaratan <i>hygiene</i> sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan	18	56.3	14	43.8
4.	Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam atau diare sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan	17	53.1	15	46.9
5.	Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai: Celemek	18	56.3	14	43.8
6.	Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus berperilaku: Tidak merokok	22	68.8	10	31.3
7.	Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus berperilaku: Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil	19	59.4	13	40.6
8.	Penyimpanan makanan yang disimpan diberi tutup.	17	53.1	15	46.9
9.	Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkutan itu sendiri.	14	43.8	18	56.3
10.	Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai harus bersih.	21	65.6	11	34.4

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa dari 32 responden yang diteliti, sebagian besar *hygiene* penjamah makanan yaitu dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan dan kendaraan pengangkutan tidak memenuhi syarat kesehatan yaitu sebanyak 18 responden (56,3%). Tempat penyimpanan bahan makanan dalam keadaan kotor dan berdebu, mengandung bahan kimia

berbahaya, terdapat lalat yaitu sebanyak 16 responden (50,0%), dan pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam atau diare dalam proses pengolahan makanan yaitu sebanyak 15 responden (46,9%), penyimpanan makanan yang disimpan tidak diberi tutup yaitu sebanyak 15 responden (46,9%).

**Tabel 2** Distribusi *Hygiene* Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS Menurut Analisis Uji Korelasi

Variabel	Median	Min-max
<i>Hygiene</i> sanitasi Penjamah Makanan	5	2-8

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa nilai tengah (median) dari *hygiene* penjamah makanan adalah 5, dengan nilai terendah 2 dan tertinggi adalah 8.

Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada indikator *hygiene* yang tidak terpenuhi syarat *hygiene* sanitasinya.

**a. Pengetahuan**

**Tabel 3** Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS

No.	Pernyataan	Keterangan			
		Ya		Tidak	
		N	%	N	%
1.	Penjamah makanan sebaiknya sehat dan bebas dari penyakit menular	32	100.0	0	0.0
2.	Penjamah makanan sebaiknya berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	14	43.8	18	56.3
3.	Sebelum menangani pangan atau menggunakan hand sanitizer secara teratur penjamah makanan seharusnya selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala	27	84.4	5	15.6
4.	Saat akan mengambil pangan matang, penjamah makanan menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	21	65.6	11	34.4
5.	Jika terdapat luka, maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	17	53.1	15	46.9
6.	Penjamah makanan baiknya melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu kali dalam setahun	18	56.3	14	43.8
7.	Penjamah makanan sebaiknya sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	21	65.6	11	34.4
8.	Personil yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangan yang terbuka secara langsung sebelum mencuci tangan	22	68.8	10	31.3
9.	Penjamah makanan tidak merokok pada saat menangani pangan	23	71.9	9	28.1
10.	Penjamah makanan tidak menggaruk-garuk anggota badan dan langsung menangani pangan tanpa terlebih dahulu mencuci tangan atau menggunakan hand sanitaizer	16	50.0	16	50.0

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa dari 32 responden yang diteliti, sebagian besar pengetahuan penjamah makanan rata-rata berpengetahuan rendah yaitu penjamah makanan rata-rata berkuku panjang dan kotor sebanyak 18 responden (56,3%), Penjamah

makanan menggaruk-garuk anggota badan dan langsung menangani pangan tanpa terlebih dahulu mencuci tangan atau menggunakan hand sanitaizer 16 responden (50,0%), dan penjamah terdapat luka yang tidak ditutup dengan perban 15 responden (46,1%).

**Tabel 4** Distribusi Pengetahuan Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS Menurut Analisis Uji Statistik Mann-Whitney

Variabel	Median	Min-max
Pengetahuan	7	4-9

Berdasarkan tabel 4 diketahui bahwa nilai tengah (median) dari pengetahuan penjamah makanan adalah

7, dengan nilai terendah 4 dan tertinggi adalah 9. Hal ini diketahui bahwa

pengetahuan penjamah makanan JAS masuk dalam kategori baik.

### b. Pendidikan, Status Kepemilikan dan Pengawasan

**Tabel 5** Distribusi Frekuensi Pendidikan, Status Kepemilikan, Pengawasan Penjamah Makanan Gerai Pangan

Variabel	Kategori	Jumlah	Persentase (%)
Pendidikan	SD	1	3.1
	SMP	25	78.1
	SMA	6	18.8
Status	Menetap	14	43.8
Kepemilikan	Tidak Menetap	18	56.2
Pengawasan	Ada	5	15.6
	Tidak Ada	27	84.4
Total		32	100%

Berdasarkan tabel 5 diketahui bahwa dari 32 responden yang diteliti, sebagian besar berpendidikan SMP yaitu sebanyak 25 responden (78,1%), status

kepemilikan tidak menetap yaitu sebanyak 18 responden (56,2%), tidak ada pengawasan yaitu sebanyak 27 responden (84,4%).

### Analisis Bivariat

#### a. Hubungan Pengetahuan dengan *Hygiene* Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS

**Tabel 6** Hubungan Pengetahuan Dengan *Hygiene* Penjamah Makanan JAS

	Nilai r	p-value
Pengetahuan	0.514	0.003

Pada hasil di atas diperoleh nilai  $r = 0,514$  dan nilai  $p = 0,003$ . Kesimpulan dari hasil tersebut: hubungan pengetahuan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan menunjukkan hubungan yang kuat dan berpola positif artinya semakin tinggi pengetahuan

semakin baik perilaku *hygiene* penjamah makanan. Hasil uji statistik didapatkan ada hubungan yang signifikan antara hubungan pengetahuan penjamah makanan terhadap *hygiene* gerai pangan JAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022.

#### b. Hubungan Pendidikan, Status Kepemilikan, Pengawasan dengan *Hygiene* Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS

**Tabel 7** Hubungan Pendidikan, Status Kepemilikan, Pengawasan dengan *Hygiene* Penjamah Makanan JAS

Variabel	Kategori	n	Mean Rank	p value
Pendidikan	SD	1	2.5	0.086
	SMP	25	15.72	
	SMA	6	22.08	
Status	Menetap	14	20.39	0.037
Kepemilikan	Tidak Menetap	18	13.47	
Pengawasan	Ada	5	24.40	0,033
	Tidak Ada	27	15.04	

Hasil uji statistik Kruskal-Wallis tidak terdapat perbedaan *hygiene* penjamah makanan diantara ketiga kelompok pendidikan dengan p-value > 0,05 (p-value 0,086). Sehingga dapat disimpulkan tidak ada hubungan pendidikan penjamah makanan dengan *hygiene* gerai pangan JAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022.

Dari dari table di atas menunjukkan bahwa, berdasarkan hasil uji statistik

## PEMBAHASAN

### Hubungan Pengetahuan dengan *Hygiene* Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengetahuan berkorelasi positif terhadap *hygiene* penjamah makanan dengan nilai korelasi ( $r$ ) sebesar 0,514 atau nilai  $p = 0,003$ . Hal ini menunjukkan ada hubungan pengetahuan penjamah makanan terhadap *hygiene* gerai pangan JAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022.

Faktor pengetahuan merupakan faktor internal dari individu yang erat kaitannya dengan paparan pendidikan kesehatan yang dialami seorang individu. Seseorang mendapatkan paparan pendidikan kesehatan yang tinggi tentunya akan memiliki pengetahuan kesehatan yang baik yang semestinya menjadi pendorong dalam suatu pembentukan atau perubahan perilaku kearah kesehatan, sehingga pengetahuan yang dimiliki belum tentu dapat di terapkan pada tindakan terhadap *hygiene* sanitasi sekolah (Latifah, 2021)

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Sadia, dkk (2019). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan Higiene Sanitasi Makanan yang Dijajakan Disekolah Dasar di Palu Barat, yang menunjukkan ada hubungan antara pengetahuan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan *Higiene* Sanitasi Makanan yang Dijajakan Disekolah Dasar di Palu Barat

Hal ini sesuai juga dengan penelitian yang dilakukan pada pedagang kaki lima yaitu 3 jenis tempat pengelola makanan (TPM) menyimpulkan bahwa pedagang

Mann-Whitney terdapat perbedaan bermakna antara kelompok status kepemilikan dan pengawasa dengan nilai  $p < 0,05$  yaitu sebesar (0,037) dan (0,033), sehingga dapat disimpulkan ada hubungan status kepemilikan penjamah makanan dan pengawasan dengan *hygiene* sanitasi gerai penjamah JAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022.

kaki lima beresiko 3,5 kali lipat terhadap terjadinya kontaminasi makanan dibandingkan dengan usaha jasaboga, restoran dan rumah makan. Kontaminasi makanan pada pedagang kaki lima dapat terjadi karena sanitasi dapur pengolah makanan dan tempat penyajian makanan belum memenuhi syarat kesehatan. Penyebabnya adalah masih rendahnya pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan jajanan anak sekolah. Artinya penjamah makanan jajanan anak sekolah dengan pengetahuan yang baik dapat membuat sebuah kantin sekolah menjadi kantin yang sehat yang memenuhi syarat sanitasi, demikian pula sebaliknya penjamah makanan dengan pengetahuan yang kurang baik akan dapat pula membuat sebuah kantin menjadi kantin yang tidak sehat yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi kantin sehat (Ronitawati, 2020).

Menurut peneliti, hasil penelitian didapatkan bahwa sebagian besar pengetahuan penjamah makanan sangat rendah dibandingkan dengan pengetahuan yang tinggi yaitu banyak penjamah makanan berkuku panjang, tidak mencuci tangan setelah menggaruk-garuk badan, dan tidak menutup luka/koreng. Hasil penelitian ini juga menunjukkan ada hubungan antara pengetahuan dengan *hygiene* penjamah makanan, yang berarti semakin baik pengetahuan penjamah makanan maka peluang untuk membuat penjamah makanan JAS akan semakin baik.

Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses, atau sumber lain ke makanan. Oleh karena itu pencucian tangan merupakan

hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam penanganan makanan. Pencucian tangan, meskipun tampaknya merupakan kegiatan ringan dan sering disepelekan, terbukti cukup efektif dalam upaya mencegah kontaminasi pada makanan. Pencucian tangan dengan sabun dan diikuti dengan pembilasan akan menghilangkan banyak mikroba yang terdapat pada tangan. Kombinasi antara aktivitas sabun sebagai pembersih, penggosokan, dan aliran air akan menghanyutkan partikel kotoran yang banyak mengandung mikroba. Langkah-langkah pencucian tangan yang memadai untuk menjamin kebersihan adalah seperti membasahi tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun, menggosok tangan secara menyeluruh selama sekurang-kurangnya 20 detik, pada bagian-bagian meliputi punggung tangan, telapak tangan, sela-sela jari, dan bagian dibawah kuku, menggunakan sikat kuku untuk membersihkan sekeliling dan bagian dibawah kuku, pembilasan dengan air mengalir (Kemenkes, 2011)

Dengan demikian, bagi penjamah makan yang berkuku panjang sebaiknya dipotong agar tidak menjadi media kuman yang mengandung bakteri e-coli atau kuman yang menyebabkan penyakit diare, bagi penjamah yang tidak mencuci tangan setelah menggaruk-garuk badan ketika kontak dengan makanan sebaiknya mencuci tangan terlebih dahulu dengan sabun dan air yang bersih, bagi penjamah makanan yang memiliki luka atau koreng sebaiknya ditutup dengan kain perban yang bersih atau steril agar luka yang mengandung kuman/bakteri digaruk-garuk oleh tangan. Oleh sebab itu, disarankan penjamah makanan memperhatikan hal tersebut dan merubah kesadaran untuk hidup bersih dan sehat dapat mewujudkan gerai pangan JAS yang sehat, meminimalisir atau mencegah penyakit diare pada anak sekolah dasar.

### **Hubungan Pendidikan dengan Hygiene Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pendidikan dengan nilai sebesar  $p > 0,05$  yaitu sebesar ( $p = 0,086$ ) menunjukkan tidak ada hubungan

pendidikan penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi gerai pangan JAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022.

Selain itu hasil penelitian didapatkan bahwa tingkat pendidikan lebih banyak berpendidikan SD/SMP (Rendah) dari pada SMA (Menengah). Dapat diketahui pendidikan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang, karena pendidikan diperlukan untuk mendapatkan informasi. Semakin tinggi pendidikan maka semakin banyak informasi yang didapatkan, sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin luas, namun bukan berarti penjamah makanan yang memiliki pendidikan dasar memiliki pengetahuan kurang sebab peningkatan pengetahuan tidak mutlak dari pendidikan formal saja. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka akan semakin cenderung sukses dalam bekerja bahkan menurut peneliti karena banyak diantara penjamah makanan di sekolah yang berpendidikan tidak tamat SMA karena faktor ekonomi yang mengharuskan mereka untuk bekerja dan tanpa memikirkan sekolah (Nilasari, 2019).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Fithri (2016) tentang *Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul*, yang menunjukkan tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan personal *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan Di Kantin Esa Unggul dengan  $p\text{-value} = 0,695$ .

Semakin tinggi tingkat pendidikan maka akan semakin cenderung sukses dalam bekerja bahkan menurut peneliti karena banyak diantara penjamah makanan di sekolah yang berpendidikan tidak tamat SMA karena faktor ekonomi yang mengharuskan mereka untuk bekerja dan tanpa memikirkan sekolah. Notoatmodjo (2012) mengatakan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka semakin mudah untuk menerima dan menangkap informasi yang dibutuhkan serta akan meningkatkan pula pengetahuannya.

Menurut peneliti pendidikan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi seseorang untuk berperilaku positif. Semakin tinggi



pendidikan yang dimiliki maka semakin baik perilaku kepatuhannya. Begitu pula sebaliknya, jika pendidikan pendidikan yang dimiliki rendah maka kecenderungan untuk berperilaku negatif juga semakin besar.

Dengan demikian bagi penjamah makanan yang pendidikannya masih rendah diharapkan untuk mendapatkan penyuluhan dari pihak sekolah atau puskesmas maksimal 6 bulan sekali, agar mendapatkan informasi atau pengetahuan yang baik sehingga dapat merubah *hygiene* sanitasi yang tidak sehat menjadi sehat dan terhindar dari penyakit diare dan keracunan.

### **Hubungan Status Kepemilikan dengan Hygiene Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dari uji statistik Mann-Whitney terdapat perbedaan bermakna diantara kelompok status kepemilikan dengan nilai  $p < 0,05$  yaitu sebesar ( $p$  0,037). Hal ini menunjukkan ada hubungan status kepemilikan penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi gerai pangan JAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022. Hal ini dapat kita ketahui, hasil dari penelitian status kepemilikan penjamah makanan JAS yaitu tidak menetap lebih banyak dari pada yang menetap.

Status kepemilikan bangunan ganti pangan adalah suatu keadaan seberapa kuat pengelola kantin untuk memegang kontrol atas bangunan kantin dalam penyelenggaraan kegiatan usahanya (Siahaan, 2015).

Perilaku juga terbentuk dari kondisi lingkungan, bukan karena tingkat pengetahuan sanitasi yang baik saja. Hal ini terjadi pada pedagang penjual makanan angkringan di kawasan Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur yang pada akhirnya melakukan praktik pengelolaan makanan yang buruk karena fasilitas yang terbatas meskipun memiliki pengetahuan yang baik.

Menurut peneliti, menyimpulkan bahwa gerai pangan yang dimiliki secara menetap akan membuat Penjamah

makanan JAS untuk mudah diawasi oleh pihak sekolah atau puskesmas serta mendapatkan penyuluhan atau edukasi tentang *hygiene* sanitasi. Dengan demikian, perlunya koordinasi dengan Korwil dinas pendidikan Kecamatan Gunung Pelindung untuk membuat kebijakan-kebijakan yang mengatur status kepemilikan gerai pangan penjamah makanan JAS guna dilakukan pendataan bagi penjamah gerai pangan penjamah makanan JAS yang tidak menetap dan menetap, setelah itu akan dilakukan pengawasan makanan jajanan anak sekolah dari pihak UKS dan dilakukan Inspeksi makanan yang tidak memenuhi syarat seperti makanan yang mengandung rodamin B, kadaluarsa makanan, kualitas makanan yang tidak mengandung bahan berbahaya untuk kesehatan serta kualitas *hygiene* sanitasi makanan dan penjamah makanan. Dengan demikian, status kepemilikan penjamah makanan JAS dapat meningkatkan kualitas *hygiene* sanitasi makanan, mutu makanan yang sehat dan anak sekolah dasar terhindar dari penyakit diare serta keracunan makanan.

### **Hubungan Pengawasan dengan Hygiene Penjamah Makanan Gerai Pangan JAS**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dari uji statistik Mann-Whitney terdapat perbedaan bermakna diantara kelompok pengawasan dengan  $p < 0,05$  yaitu sebesar ( $p$  0,033). Hal ini menunjukkan ada hubungan pengawasan penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi gerai pangan penjamah makanan JAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022.

Hal ini dapat diketahui bahwa sebagian besar gerai pangan penjamah makanan JAS, tidak ada pengawasan oleh pihak sekolah karena pihak UKS banyak yang belum memiliki SK UKS. Selain itu, dari pihak kesling sudah dilakukan inspeksi PJAS setiap 6 bulan sekali namun banyak pemilik gerai pangan yang baru berdagang di sekolah tersebut akibat masa pandemi beralih fungsi menjadi pedagang sehingga banyak penjamah makanan yang belum terdata dan belum pernah dilakukan pengawasan.

Pengawasan eksternal merupakan pengawasan yang dilakukan oleh badan atau orang yang berasal dari unit organisasi lain selain unit organisasi yang diperiksa. Hubungan antar aparat pengawasan dengan pihak yang diawasi adalah ketuanya tidak berbeda dalam satu unit organisasi yang sama. Dalam hal ini, pengawasan eksternal dilakukan oleh instansi pemerintah terkait seperti Dinas Kesehatan, Badan POM RI, dll, untuk memastikan apakah pelaksanaan operasional kantin telah menerapkan hygiene dan sanitasi yang baik.

Sejalan dengan penelitian Nurlatifah (2017), pengawasan dan aturan memberikan kontribusi besar terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan. Tugas utama pengawasan bukanlah mencari pengawasan akan tetapi mencari umpan balik yang selanjutnya memberikan pengarah dan perbaikan-perbaikan apabila kegiatan tidak berjalan baik. Pada penelitian ini dikuatkan dengan hasil dari penelitian Nurlatifah bahwa pengawasan memiliki kontribusi atau hubungan terhadap perilaku penjamah makanan.

Hal ini perlu dilakukan koordinasi dengan dinas pendidikan seperti Korwil Pendidikan untuk memberikan kebijakan kepada sekolah-sekolah untuk melakukan MOU dengan penjamah makanan JAS dan membuat SK UKS bagi sekolah yang belum memiliki SK UKS yang bertujuan untuk mendata mereka menetap dan tidak menetap untuk dilakukan pengawasan mengenai kualitas makanan, kebersihan hygiene sanitasi penjamah, status kepemilikan gereai pangan dan penyuluhan serta edukasi mengenai makanan JAS yang sehat, *hygiene* sanitasi yang memenuhi syarat, serta meningkatkan pengetahuan mereka secara berkala minimal 6 bulan sekali. Serta membuat SK dari pihak UKS untuk dilakukan pengawasan *hygiene* sanitasi secara berkala serta edukasi atau penyuluhan dari pihak puskesmas agar penjamah makanan dapat mengetahui hal-hal yang harus diterapkan.

## SIMPULAN

Ada hubungan pengetahuan penjamah makanan, status kepemilikan dan pengawasan dengan *hygiene* gerai

pangan JAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022 (p value 0,003; 0,037; 0,033). Tidak ada hubungan pendidikan penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi gerai pangan JAS di Kecamatan Gunung Pelindung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2022 (p value 0,086).

## SARAN

Diharapkan Puskesmas Way Mili bekerjasama dengan Korwil Pendidikan untuk melakukan MOU bersama dengan pihak UKS untuk mendata dan melakukan inspeksi JAS yang menetap dan tidak menetap untuk dilakukan pengawasan secara berkala setiap 6 bulan sekali serta memberikan penyuluhan penjamah makanan JAS agar dapat dilakukan inovasi edukasi tentang jenis makanan sehat serta *hygiene* sanitasi yang memenuhi syarat kesehatan.

Kepada pihak sekolah Agar dapat memberi dukungan nyata berupa fasilitas bangunan dan tempat cuci tangan dengan air mengalir beserta fasilitas pendukung yang lainnya yang sehat yang sesuai dengan syarat gerai pangan sehat di sekolah. Selain dukungan fasilitas, pihak sekolah juga diharapkan memberi dukungan motivasi kepada penjamah makanan jajanan anak sekolah untuk selalu memperhatikan kebersihan dan *hygiene* penjamah makanan. Serta menyediakan sarana CTPS. Selain itu, diharapkan untuk sekolah yang belum memiliki SK pengawasan pihak UKS agar segera dibuatkan SK sehingga petugas UKS dapat memantau atau mengawasi makanan pada gerai pangan JAS yang ada di wilayah kerja sekolah. Selain itu sebaiknya pihak sekolah melakukan koordinasi dengan pemilik gerai pangan untuk bekerja sama dengan pihak sekolah guna membentuk kantin sehat didalam sekolah. Dengan demikian kualitas jajanan anak sekolah dan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dapat terkontrol terus menerus sehingga dapat meningkatkan mutu makanan JAS dan anak sekolah dapat mengkonsumsi makanan sehat terhindar dari makanan yang berbahaya untuk kesehatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfan, O. (2016). Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Uji Keberadaan Bakteri E. Coli Di Kantin Universitas Islam Indonesia.
- Arifin, M. H., & Wijayanti, Y. (2019). Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 3(3), 442-453.
- Arikunto, S. (2018). *Prosedur penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. (Edisi Revisi). Jakarta : Rineka Cipta.
- Azwar, B POM, (2018). Laporan tahunan BPOM Tahun 2017. <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180710/Laporan%20Tahunan%20BPOM%202017.pdf>
- Fithri, N. K. (2016). *Hygiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul*. *Indonesian of Health Information Management Journal (INOHIM)*, 4(2), 43-48.
- Hastono, S. P. (2018). Analisis data kesehatan. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, 217.
- Ixroni, D., Nuryani, D. D., & Febriani, C. A. (2021). Regulasi Sanitasi Makanan di Kantin Madrasah Ibtidaiyah Kota Bandar Lampung Tahun 2020. *Jurnal Kesmas Jambi*, 5(1), 54-60.
- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1).
- Kemendes RI (2015). Ketahanan Pangan di Indonesia. <https://www.medbox.org/ketahanan-pangan-di-indonesia/download.pdf>
- Kemendes RI (2018) Lebih dari 200 Penyakit dapat Menular melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan <http://www.depkes.go.id/article/view/18092700003/lebih-dari-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan.html>
- Kusmayadi, A., & Sukandar, D. (2008). Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. *Special Programme For Food Security: Asia Indonesia*, dari [webmaster@deptan.go.id](mailto:webmaster@deptan.go.id).
- Kemendes RI (2011) Permenkes. 2011. RI 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga.
- Kusuma Dewi, D., & Mitoriana Porusia, S. K. M. (2022). Kajian Literatur Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Pada Makanan Jajanan Sekolah (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Latifah, L., & Iskandar, S. (2021). Hubungan Dukungan Sosial Pengetahuan dan Kesehatan Fisik dengan Personal *Hygiene* pada Lansia. *Jurnal Riset Media Keperawatan*, 4(1), 17-23.
- Manalu, H. S. P., & Suudi, A. (2016). Kajian implementasi pembinaan pangan jajanan anak sekolah (PJAS) untuk meningkatkan keamanan pangan: peran dinas pendidikan dan dinas kesehatan kota. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 26(4), 249-256.
- Nilasari dkk (2019) Pendidikan, Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan Tidak Berhubungan Terhadap Keberadaan Bakteri Staphylococcus Aureus Pada Hidangan Hewani Di Salah Satu Catering Kota Semarang [https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id > download](https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/download)
- Nurlatifah RS.(2017) Faktor-Faktor Yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Rutan Kelas 1 Surabaya. *E-journal Boga*.
- Profil Dinas Kesehatan Provinsi Lampung tahun 2021
- Sadia, N. I., Sakung, J., & Rismawati, N. (2019). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan Higiene Sanitasi Makanan yang Dijajakan Disekolah Dasar di Palu Barat. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 2(1).
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku

- penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar. *JHE (Journal of Health Education)*, 2(2), 156-163.
- Siahaan, F. T. (2015). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Kelaikan Kantin Sehat di Sekolah Dasar Kecamatan Medan Kota.
- Rahmayani, R. D., & Simatupang, M. M. (2019). Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 3(2), 164-178.
- Ronitawati, P., Nuzrina, R., Swamilaksita, P. D., Sitoayu, L., Melani, V., & Gifari, N. (2020). Peningkatan Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Pembinaan Kantin Sehat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(1), 84-92.
- Sahlan, A. Q., & Kusdiyantini, E. (2014). Isolasi dan karakterisasi isolat konsorsium bakteri lahan pertanian sebagai potensi degradasi pestisida propoxur. *Jurnal Akademika Biologi*, 3(4), 33-38.
- Sparingga, R.A. (2013). Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang bagi Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Bahaya Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Susanti, I., Hendrawati, N., Sundari, T., & Montain, M. M. (2017). Profil Kepatuhan Higiene 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), 19-28.
- Sutanto, Y. F., & Kuntani, E. L. (2016). Analisa Sanitasi dan Higiene Penyajian Makanan di Kantin Universitas Kristen Petra. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 4(2), 386-39