Vol.6 No.2 Hal. 443-449
Juli 2023
BEST JOURNAL (Biology Education,Science & Technology) Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
ISSN (Print) : 2614 – 8064
ISSN (Online): 2654 – 4652

Hubungan Pengetahuan dan Sikap Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan Di Desa Patumbak Tahun 2023

Nada Amirah[1*], Sri Sudewi Pratiwi Sitio[2], Muhammad Rifqi Azhary[3], Irayanti Angelita[4]

(1)(2)(3) Program Studi Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Deli Husada Deli Tua,
(4) Alumni Program Studi Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Deli Husada Deli Tua

nadaamirah96@gmail.com (1) dewisitio08@gmail.com (2), Rifqiazhary.ra@gmail.com (3), irayantiangelita4@gmail.com (4)

ABSTRAK

Makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia yang paling penting, namun dapat terkontaminasi dengan patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan meliputi perilaku pengolah makanan dalam penerapan higiene perorangan dan higiene makanan. Penelitian ini menggunakan desain studi *cross-sectional* yang bertujuan untuk menggambarkan hubungan antara pengetahuan dan sikap pedagang terhadap higiene makanan di Dusun IV Desa Patumbak. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 61 orang pedagang makanan yang berjualan di Patumbak Dusun IV. Hasil uji kuadrat menunjukkan tidak ada hubungan antara pengetahuan pedagang makanan dengan pelaksanaan higiene sanitasi makanan dengan *p-value* (0,556), namun diperoleh baahwa terdapat hubungan antara sikap pedagang dengan pelaksanaan higiene sanitasi makanan dengan *p-value* (0,0001). Berdasarkan hasil tersebut, pedagang makanan diharapkan untuk mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum bekerja, memakai masker, dan menahan diri untuk tidak berbicara saat mengolah makanan

Kata Kunci: Higiene Sanitasi Makanan; Pedagang Makanan; Pengetahuan; Sikap

ABSTRACT

Food is one of the most important human needs, yet it can be contaminated with pathogens. Factors affecting food quality include the behavior of food processors in personal higiene and food higiene applications. The purpose of this study is to clarify the relationship between merchants' knowledge and attitudes towards food higiene in Dusun IV, Patumbak Village. This survey method is a quantitative survey with a cross-sectional survey design. The sample for this study included 61 grocery stores. The results of the squares test indicated no association between grocers' knowledge of food higiene practices with a p-value (0.556) and grocers' attitudes with a p-value (0.000). Based on the findings, grocers are expected to wash their hands with soap and running water before working, wear masks, and refrain from talking while processing food.

Keywords: Food Higiene Sanitation; Food Vendors; Knowledge; Attitude

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Penyelenggaraan kesehatan diwujudkan melalui 17 tindakan, termasuk ketahanan pangan, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan Republik Indonesia. Keberhasilan program kesehatan yang meluas dan intensif ini bergantung pada langkah-langkah keamanan makanan yang diperkuat secara signifikan. Tujuan akhir dari semua ini adalah untuk menjaga orang aman dari makan makanan yang di bawah standar. Masalah kesehatan terutama yang berkaitan dengan higiene makanan dan higiene lingkungan sangat kompleks dan bukan hal baru. Pada tahun 2017, Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan bahwa nutrisi yang tidak memadai dan kebersihan lingkungan menyebabkan sekitar 30 persen infeksi bawaan makanan. Organisasi Kesehatan Dunia memperkirakan bahwa setiap tahun di negara-negara miskin terdapat 76 juta kasus penyakit bawaan makanan yang teridentifikasi, menyebabkan 325.000 rawat inap dan 5.000 kematian.. Jutaan orang di Indonesia keracunan setiap tahun sebagai akibat dari praktik sanitasi dan kebersihan makanan yang buruk. Salah satu dari banyak masalah kesehatan yang mungkin timbul dari makan makanan yang tidak sehat. Data BPOM menunjukkan bahwa terdapat 12 kasus keracunan di Medan tahun 2021 dan 7 di antaranya diakibatkan oleh makanan yang menyebabkan penyakit akibat keracunan makanan. Persoalan higiene sanitasi makanan di Provinsi Sumatera Utara termasuk masalah yang klasik, masalah yang sudah lama dan sampai saat ini masih sering terjadi kasus keracunan makanan, karena penjamah makanan tidak menerapkan prinsip higiene sanitasi. Sering kita jumpai pedagang makanan yang berjualan di bibir jalan yang menggunakan lapak atau membawa gerobak keliling. Namun para pedagang makanan tidak ikut serta dalam memenuhi kriteria dalam pengamanan makanan mulai dari kebersihan diri, peralatan, dan lokasi tempat berjualan. Sejalan dengan penelitian di lingkungan kantin USU menunjukkan bahwa 8 dari 16 peralatan makan di kantin tersebut mengandung *Escherichia coli*. Kebersihan mengacu pada praktik menjaga kesehatan diri sendiri dengan tindakan pencegahan seperti mencuci tangan sebelum makan dan setelah menyiapkan makanan. Kebersihan merupakan faktor penting dalam kesehatan warga. Kondisi sanitasi yang buruk berdampak negatif terhadap aspek kehidupan, mulai dari penurunan kualitas rumah warga, pencemaran sumber air minum warga, hingga peningkatan penyakit diare dan penyakit lainnya. Gizi merupakan kebutuhan dasar manusia, kebutuhan yang tetap dan memerlukan perawatan yang tepat untuk dapat bermanfaat bagi tubuh. Pentingnya akan kebutuhan makanan juga sering kontradiksi dengan penyebaran penyakit dan gangguan kesehatan melalui makanan. Ini dapat terjadi baik secara alami (dalam makanan) atau secara eksternal, seperti ketika mikroorganisme mencemari makanan dan menjadikannya beracun. Pekerja di industri makanan disebut "penangan makanan" karena mereka menangani makanan di setiap langkah proses, mulai dari menyiapkan hingga menyajikan. Penjamah makanan memainkan peran penting dalam memastikan bahwa produk yang tersedia untuk umum aman dikonsumsi. Pekerja di industri makanan perlu mengetahui nilai makan bersih, hidup bersih, dan lingkungan kerja bersih.

2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana Hubungan Pengetahuan dan Sikap Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan Di Desa Patumbak Tahun 2023.

3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan hasil penelitian dari uji Hubungan Pengetahuan dan Sikap Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan Di Desa Patumbak Tahun 2023

4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai Hubungan Pengetahuan dan Sikap Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan Di Desa Patumbak Tahun 2023

II. METODE

Untuk mempelajari bagaimana pedagang kaki lima di Desa Patumbak, Kampung Dusun IV, Kabupaten Pati, Indonesia, pada tahun 2023 tentang higiene sanitasi makanan, kami melakukan studi kuantitatif cross-sectional dan menganalisis data kami menggunakan uji chi-square. Sampel penelitian ini adalah 61 responden pedagang makanan di patumbak Dusun IV. Penelitian ini dilaksanakan dengan membagikan kuesioner serta observasi langsung kepada pedagang.

III. HASIL PENELITIAN

Karakteristik Responden

Enam puluh satu peserta dari industri makanan berpartisipasi dalam survei ini. Tabel berikut menunjukkan perincian responden menurut faktor demografi termasuk jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, dan lama bekerja di industri penjualan.

Tabel 1. Karakteristik Pedagang Makanan di Dusun IV Desa Patumbak Kampung

Karakteristik Responden	Jumlah (n)	Persentase (%)
Jenis Kelamin	29	47,5%
Laki-laki	32	52,5%
Perempuan		
Umur		
Remaja (16-25 tahun)	29	47,5
Dewasa (26-45 tahun)	25	41,5
Lansia (46-55 tahun)	7	11,5
Pendidikan		
SD	9	14,8
SMP	12	19,7
SMA	37	60,7
PT	3	4,9
Lama Berjualan		
< 1 tahun	21	34,4
1 – 3 tahun	31	50,8
> 3 tahun	9	14,8
Total	**61**	**100**

Sumber: Data primer, 2023

Pengetahuan Pedagang Makanan

Gambaran pengetahuan pedagang makanan dalam penelitian ini dilihat menggunakan indikator pada lembar kuesioner yang meliputi pengetahuannya mengenai tindakan dalam menangani bahan makanan, peralatan makanan, penyajian makanan, dan Tindakan yang berisiko menyebabkan kontaminasi pada makanan. Adapun distribusi pengetahuan pedagang makanan pada tabel 2 di bawah ini:

Tabel 2. Distribusi frekuensi responden berdasarkan pengetahuan Pedagang makanan di Dusun IV Desa Patumbak Kampung

Pengetahuan Pedagang	**n**	**%**
Kurang Baik	13	21,3 %
Baik	48	78,7%
Total	**61**	**100%**

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 4.2 menunjukkan bahwa dari total 61 pedagang di Dusun IV, hampir delapan puluh tujuh persen (78,7) memiliki pengetahuan yang kuat, sedangkan hanya tiga belas (19,3%) yang memiliki pengetahuan kurang. Menurut data, mayoritas penjual makanan memiliki keahlian yang cukup, sehingga dapat disimpulkan bahwa temuan tersebut positif. Kebanyakan orang yang berurusan dengan makanan melakukannya di tingkat SMA/SMK, itulah mengapa demikian. Selain itu, jumlah waktu yang dijual vendor dapat memengaruhi pemahaman mendalam konsumen tentang kebersihan dan higiene makanan. Kursus pendidikan sanitasi dan higiene dapat memberikan informasi yang hilang ini, tetapi pada akhirnya pengalaman praktislah yang diperlukan.

Sikap Pedagang Makanan

Gambaran sikap pedagang makanan dalam penelitian ini dilihat menggunakan indikator pada lembar kuesioner yang meliputi persetujuannya dalam melaksanakan kegiatan sanitasi dalam penanganan makanan. Adapun distribusi sikap pedagang makanan pada tabel 3 di bawah ini:

Tabel 3. Distribusi frekuensi responden berdasarkan sikap Pedagang makanan di Desa Patumbak

Sikap Pedagang	**n**	**%**
Sikap Negatif	23	37,7 %
Sikap Positif	38	62,3%
Total	**61**	**100%**

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 4.3 menunjukkan bahwa dari total 61 responden, sebagian besar penjual makanan di Desa Patumbak memiliki pandangan yang positif, dengan 38 orang termasuk dalam kelompok "sikap baik" (mewakili 62,3% dari sampel) dan 23 orang termasuk dalam kategori "sikap buruk" (mewakili 37,7% dari sampel). Beberapa pemasok, seperti pengolah, telah memberikan stempel persetujuan mereka untuk beberapa item yang kurang positif pada kuesioner sikap. Salah satu pernyataan tersebut adalah boleh saja berbicara dengan pelanggan sambil memberi mereka makan. Hanya 42 orang dari 61 orang yang menjawab "ya" ketika ditanya apakah mereka setuju. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Jasaboga Sanitation Hygiene, tidak boleh ada penjual makanan yang melakukan komunikasi verbal selama penyiapan, pengolahan, atau penyajian makanan. Pekerja di sektor pangan terlibat dalam setiap tahapan rantai pangan,

mulai dari produksi hingga konsumsi. Ini panggilan untuk penekanan pada pentingnya kebersihan pribadi dalam perdagangan makanan.

Penerapan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Di Desa Patumbak

Setiap penjaga toko responden diamati untuk menentukan seberapa baik higiene sanitasi dipraktikkan. Tujuh prinsip penanganan makanan diamati, termasuk yang terkait dengan pemilihan bahan, penyimpanan bahan baku, pemrosesan, penyimpanan, transit, dan layanan.

Tabel 4. Distribusi frekuensi penerapan higiene sanitasi makanan di Dusun IV Desa Patumbak Kampung

Penerapan Higiene Sanitasi	**n**	**%**
Kurang Baik	13	21,3 %
Baik	48	78,7%
Total	**61**	**100%**

Sumber : Data Primer, 2023

Data dari tabel di atas menunjukkan bahwa 48 dari 61 responden (78,7%) termasuk dalam kategori aktif melakukan sanitasi dan higiene yang baik. Ada juga 13 orang yang memberikan penilaian negatif, dengan total 21,3%. Dari 61 orang yang mengisi survei, 29 orang laki-laki (47,5%), 32 orang perempuan (52,5%), dan usia mereka berkisar antara 16 hingga 25 tahun.

Tabel 5. Hubungan Pengetahuan Pedagang Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Desa Patumbak Kampung

Pengetahuan	**Higiene Sanitasi**				**Total**		***p-value***
	Kurang Baik		**Baik**				
	n	**%**	**n**	**%**	**n**	**%**	
Kurang Baik	2	15,4	11	84,6	13	100	0,556
Baik	11	22,9	37	77,1	48	100	
Total	13	21,3	48	78,7	61	100	

Sumber: Data primer, 2023

Hasil analisis dari 13 responden yang berpengetahuan kurang baik diperoleh 11 di antaranya atau 84,6% menerapkan higiene sanitasi makanan dengan baik, selanjutnya dari 48 responden yang berpengetahuan baik diperoleh sebanyak 37 responden (77,1%) menerapkan higiene sanitasi dengan baik. Hasil uji chi square di Desa Dusun IV Desa Patumbak menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan pedagang dengan praktik kebersihan sanitasi makanan. Nilai p dari penelitian ini adalah 0,556, menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan penjamah makanan dan kepatuhan mereka terhadap praktik sanitasi makanan yang baik. Temuan ini konsisten dengan studi tahun 2018 oleh Maryam Maghfirah et al. yang tidak menemukan korelasi antara pendidikan dan peningkatan sanitasi dan kebersihan. ($p = 0,095$). Hal ini juga disebabkan karena pengetahuan tidak serta merta membuat seseorang melakukan suatu hal tetapi dipengaruhi oleh banyak faktor yang akan menentukan keputusannya untuk bertindak seperti pengalaman pribadinya, media massa, interaksi antar sesama pedangan, dan banyak hal lainnya sehingga walaupun pengetahuannya cukup baik namun tidak sejalan dengan praktik yang diterapkan[(11)].

Tabel 6. Hubungan Sikap Pedagang Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Di Desa Patumbak Kampung

Sikap	**Higiene Sanitasi**				**Total**		***p-value***
	Kurang Baik		**Baik**				
	n	**%**	**n**	**%**	**n**	**%**	
Kurang Baik	11	47,8	12	52,2	23	100	0,0001
Baik	2	5,3	36	94,7	48	100	
Total	13	21,3	48	78,7	61	100	

Sumber: Data primer, 2023

Hasil analisis yang ketahui ialah dari 23 pedagang yang memiliki sikap kurang sebagian pedagang yang hanya menerapkan higiene sanitasi makanan sebanyak 12 responden (52,2%), dan dari 48 pedagang yang memiliki sikap baik yang menerapkan higiene sanitasi makanan sebanyak 36 responden (94,7%). Uji Chi-Square menemukan adanya korelasi antara sikap pedagang di Desa Patumbak Kampung, Indonesia tahun 2023 dengan kebersihan makanan yang dijualnya, dengan taraf signifikansi p0,05 (p = 0,001). Studi yang menggunakan uji chi-square menghasilkan nilai p 0,0001 (0,05), menolak Ho dan menerima Ha, menunjukkan bahwa ada korelasi yang signifikan antara praktik kebersihan makanan dan perilaku. Investigasi ini mengkonfirmasi hubungan yang kuat antara perilaku makan dan prosedur pengolahan makanan, dengan nilai p 0,026 (12), seperti yang diamati pada penelitian sebelumnya oleh Banowati dan Kurniasari (2014). Nilai p untuk hubungan antara perilaku dan praktik higienis pengecer di Jalan Raya Tajen adalah 0,032 dalam penelitian Maryam Maghfirah et al. (2018) Namun, penelitian ini menemukan bahwa hanya 2 (5,3%) dari mereka yang berperilaku baik yang tidak mempraktekkan kebersihan. Hal ini didukung oleh pengamatan peneliti terhadap pedagang dimana banyak dari mereka tidak memakai celemek, menutup rambut atau mencuci tangan saat memasak. Bersumber pada hasil riset bisa disimpulkan bahwa perilaku penjamah makanan jadi aspek efek pelaksanaan higiene sanitasi makanan di Desa Patumbak Kampung Dusun IV. Hal ini karena penjamah makanan seringkali memiliki mentalitas tidak mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan, tidak memakai celemek dan penutup rambut, serta mengobrol saat menyiapkan makanan.

IV. KESIMPULAN

Pengetahuan dan sikap pedagang makanan dalam menangani makanan merupakan faktor penting untuk dapat menerapkan higiene sanitasi yang sesuai dengan persyaratan kesehatan, walaupun tidak diperoleh hubungan pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi, namun diperoleh bahwa sikap pedagang makanan berhubungan dengan pelaksanaan higiene sanitasi. Sikap dan pengetahuan saling berkaitan dan dipengaruhi oleh berbagai hal seperti pengalaman pribadi, budaya, dan media massa sehingga banyak faktor lain yang perlu diteliti untuk dapat menggambarkan hubungannya dengan praktik seseorang akan suatu hal..

DAFTAR PUSTAKA

Kesehatan RI D. UU NO. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan. 2009.

BPOM. LAPORAN TAHUNAN 2021. 2022.

Asokawati R, Chahaya I, Dharma S. GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN KEBERADAAN BAKTERI Escherichia coli PADA PERALATAN MAKAN DI LINGKUNGAN KANTIN

UNIVERSITAS SUMATERA UTARA TAHUN 2015. Universitas Sumatera Utara. 2015;1358–64.

Puspasari HWTRRAAILHMFEZMSAORHJSSSALW. Kesehatan Lingkungan. Get Press; 2022.

Pangestu S, Sitorus JRH. Penyusunan Indeks Sanitasi Provinsi-Provinsi di Indonesia Analisis Data Susenas MKP 2019. Seminar Nasional Official Statistics 2021. 2021;

Irawan DWP. PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES) ; 2016.

SETIARTO RHB. KONSEP HACCP, KEAMANAN, HIGIENE DAN SANITASI DALAM INDUSTRI PANGAN. Guepedia.com; 2020.

Sani NA, Nee SO. Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices (KAP) Among Food Handlers at Residential Colleges and Canteen Regarding Food Safety. Sains Malaysia.

Kesehatan RI K. PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011. 2003.

Maghafirah M, Sukismanto, Rahmuniyati ME. THE CORRELATION OF KNOWLEDGE AND ATTITUDE WITH HYGIENE AND SANITATION PRACTICE OF FOOD HANDLERS IN ALONG TAJEM WAY MAGUWOHARJO YOGYAKARTA 2017. Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati. 2018;3(1).

Harjana NPA. Perilaku Kesehatan: Kumpulan Teori dan Penerapan. Bali: Ngakan Putu Anom Harjana; 2023.

Banowati L, Kurniasari SE. HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PETUGAS PENJAMAH MAKANAN DENGAN PRAKTEK PENGELOLAAN MAKANAN. Jurnal Kesehatan. 2014.

Accepted Date	Revised Date	Decided Date	Accepted to Publish
29 Mei 2023	12 Juni 2023	09 Juli 2023	Ya