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

Asy Syifa Urwatul Wusqa, Erdi Nur, Lindawati, Awalia Gusto, Wijyantono
(Poltekkes Kemenkes Padang)

Abstract

Food handlers are individuals who directly interact with food and its utensils, from preparation to serving. Observations at Gandoriah Beach, Pariaman, revealed unhygienic behaviors among food handlers, such as not wearing aprons, not washing hands with soap, and having long, dirty nails. This study aimed to identify factors associated with the behavior of street food handlers at Gandoriah Beach in 2022. An analytic survey method with a cross-sectional design was used. A sample of 45 food handlers was selected from a population of 68. Data were analyzed using the chi-square test with a 95% confidence level ($\alpha=0.05$). The results showed that 66.7% of respondents had a high level of knowledge, 62.2% had a positive attitude, 56.6% worked in areas with poor sanitation facilities, and 53.3% demonstrated good behavior. There was a significant relationship between attitude and behavior ($p=0.005$), and between sanitation facilities and behavior ($p=0.042$), but no significant relationship between knowledge and behavior ($p=0.113$). It is recommended that food handlers improve sanitation facilities and consistently apply food hygiene and sanitation principles.

Keywords: Food Handler, behavior, sanitation

Abstrak

Penjamah makanan merupakan individu yang secara langsung berinteraksi dengan makanan dan peralatannya, mulai dari persiapan hingga penyajian. Observasi di Pantai Gandoriah Pariaman menunjukkan perilaku penjamah makanan yang kurang higienis, seperti tidak menggunakan celemek, tidak mencuci tangan dengan sabun, serta kuku yang panjang dan kotor. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di lokasi tersebut pada tahun 2022. Metode yang digunakan adalah survei analitik dengan desain cross-sectional. Sampel sebanyak 45 orang dipilih dari populasi 68 penjamah makanan. Analisis menggunakan uji chi square dengan tingkat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 66,7% responden memiliki pengetahuan tinggi, 62,2% bersikap positif, 56,6% berada di lingkungan dengan fasilitas sanitasi yang buruk, dan 53,3% menunjukkan perilaku yang baik. Terdapat hubungan antara sikap dan perilaku ($p=0,005$), serta fasilitas sanitasi dan perilaku ($p=0,042$), namun tidak ditemukan hubungan antara pengetahuan dan perilaku ($p=0,113$). Diharapkan penjamah makanan meningkatkan fasilitas sanitasi dan menerapkan prinsip higiene sanitasi pangan dengan lebih baik.

Kata Kunci: Penjamah makanan, perilaku, sanitasi

PENDAHULUAN

Pembangunan kesehatan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya, sebagai investasi bagi pembangunan sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomis. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang setinggi-tingginya bagi masyarakat, diselenggarakan upaya kesehatan terpadu dan menyeluruh dalam bentuk upaya kesehatan perseorangan dan upaya kesehatan masyarakat. UU No 36

tahun 2009 pasal 48 ayat (1) terdapat tujuh belas penyelenggaraan upaya kesehatan, termasuk kedalamnya tentang pengamanan makanan dan minuman.¹

Penjamah makanan (*food handler*) berhubungan secara langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Penjamah makanan juga merupakan salah satu vektor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Seorang penjamah makanan harus menjaga kebersihan pakaian, kebersihan kuku dan tangan, kerapian rambut, memakai celemek dan tutup kepala, memakai sepatu tertutup dan bersih, memakai alat bantu (garpu, sendok, penjepit makanan, dan sarung tangan yang sesuai), dan mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan.²

Salah satu faktor penyebab terjadinya keracunan makanan yaitu tingkat pengetahuan. Penjamah makanan harus memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehatan untuk mencegah penularan penyakit. Tingkat pengetahuan penjamah makanan juga berpengaruh terhadap kejadian keracunan makanan. Ketidaktahuan dapat menjadi sumber cemaran karena pengetahuan yang rendah dan kesadarannya pun rendah. Hal tersebut menyebabkan terjadinya penyalahgunaan bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya.³

Faktor penyebab lainnya yaitu sikap penjamah makanan. Sikap penjamah makanan juga dapat menimbulkan risiko kesehatan, artinya sikap penjamah makanan yang tidak baik akan berdampak pada higienes makanan yang disajikan. Sebaliknya, sikap penjamah makanan yang baik dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan.³ Faktor lingkungan sekitar tempat berjualan merupakan salah satu faktor higiene yang harus diperhatikan. Oleh karena itu, penjual harus tetap memperhatikan kondisi sanitasi tempat berjualan.⁴

Fasilitas sanitasi dasar yang baik dan memenuhi persyaratan juga menjadi penentu kualitas makanan yang akan dikonsumsi. Bila fasilitas sanitasi dasar ada yang tidak memenuhi syarat, besar kemungkinan kontaminasi atau penyebaran penyakit melalui makanan terjadi secara cepat. Adapun hal-hal sanitasi dasar yang rentan untuk menjadi kontaminan maupun penyebaran penyakit pada makanan seperti Air Bersih, Pembuangan air limbah, Toilet, Tempat sampah, Tempat cuci tangan, Tempat mencuci peralatan dan Tempat mencuci bahan makanan.⁴

Masakan rumah tangga menjadi sumber pangan tertinggi penyebab KLB keracunan pangan (22 kejadian; 49%). Namun penyajian makanan masih tidak memperhatikan kebersihan alat makan seperti piring yang retak dan sudah berubah warna dan belum menerapkan cara pengolahan pangan yang baik, sehingga perlu dilakukan intervensi.⁵ Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang berhubungan dengan

perilaku penjamah makanan di Pantai Gondorih Pariaman. Manfaat penelitian sebagai bahan masukan bagi penjamah makanan di dalam perilaku pengolahan makanan dan dapat meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya memperhatikan prosedur di dalam penuaian makanan yang baik dan sehat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan jajanan pada 43 tempat makanan jajanan di pantai Gandorih Pariaman dengan jumlah 68 orang. Jumlah sampel yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah 30 tempat makanan jajanan yang sudah dikelompokkan dengan makanan yang sejenis diambil secara random, dengan total seluruh penjamah makanan jajanan yang ada yaitu sebanyak 45 penjamah makanan jajanan. Pengumpulan data diperoleh dengan metode wawancara melalui pengisian kuesioner dan metode observasi menggunakan lembar checklist kepada penjamah makanan jajanan. Analisis data yang digunakan yaitu analisis univariat dan bivariat.

HASIL PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Pantai Gondorih terhadap penjamah makanan jajanan yang menjual berbagai jenis makanan seperti sala lauk, bakso, pensi dan minuman pop ice. Sebahagian besar penjual dan penjamah makanan berjenis kelamin perempuan dengan usia rata-rata di atas 40 tahun.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden berdasarkan Tingkat Pengetahuan, Sikap, Penyedia Sanitasi Layanan dan Perilaku

Tingkat penegetahuan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tinggi	30	66,7
Rendah	15	33,3
	45	100
Sikap		
Positif	28	62,2
Negatif	17	37,8
	45	100
Penyediaan Fasilitas Sanitasi		
Buruk	17	56,7
Baik	13	43,3
	45	100
Perilaku		
Baik	24	53,3
Buruk	21	46,7
	45	100

Berdasarkan tabel 1 diatas dapat dilihat bahwa responden yang memiliki pengetahuan tinggi sebanyak 66,7%, responden yang memiliki sikap positif sebanyak 62,2%, tempat makanan

jajanan yang memiliki penyediaan fasilitas sanitasi buruk sebanyak 56,7% dan responden yang memiliki perilaku baik sebanyak 53,3%.

Hubungan Pengetahuan Responden dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022

Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gondariyah dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan

Pengetahuan	Perilaku				Total	P Value	
	Buruk		Baik				
	Jumlah	%	Jumlah	%			
Rendah	10	66,7	5	33,3	15	100	0,113
Tinggi	11	36,7	19	63,3	30	100	
Jumlah	21	46,7	24	53,3	45	100	
	PR = 1,818		95%CI = 1,007-3,283				
Sikap							
Negatif	13	76,5	4	23,5	17	100	0,005
Positif	8	28,6	20	71,4	28	100	
Jumlah	21	46,7	24	53,3	45	100	
	PR= 2,676		95% CI = 1,408-5,087				
Penyediaan Fasilitas Sanitasi							
Buruk	10	58,8	7	41,2	17	100	0,042
Baik	2	15,4	11	84,6	13	100	
Jumlah	12	40	18	60	30	100	
	PR = 3,824		95%CI = 1,006-14,536				

Berdasarkan Tabel 2 diatas hasil analisis hubungan antara pengetahuan responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan diperoleh bahwa ada sebanyak 66,7% responden yang memiliki pengetahuan rendah dengan perilaku yang buruk. Bisa dibandingkan dengan responden yang memiliki pengetahuan tinggi sebanyak 36,7% dengan perilaku buruk. Hasil uji statistik menggunakan *chi square* dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha=0,05$ diperoleh nilai *p value* = 0,113 . karena didapatkan nilai *p value* > 0,05 maka Ho diterima, artinya tidak ada hubungan bermakna antara pengetahuan responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman tahun 2022.

Hubungan Sikap Responden dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Gandoriah Pariaman Tahun 2022

Berdasarkan Tabel diatas hasil analisis hubungan antara sikap responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan diperoleh bahwa ada sebanyak 76,5% yang memiliki sikap negatif dengan perilaku yang buruk. Bisa dibandingkan dengan responden yang

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

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

PEMBAHASAN

Pengetahuan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Pantai Gandorih Pariaman pada bulan Januari sampai bulan Mei 2022 didapatkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan tinggi sebanyak 66,7%. Berdasarkan hasil peneliti menyimpulkan bahwa penjamah makanan jajanan masih belum memiliki pengetahuan yang baik mengenai perilaku penjamah pada saat pengolahan makanan jajanan dan masih belum mengetahui bahwa memakai perhiasan saat mengolah makanan dapat mencemari makanan. Perhiasan dan aksesoris misalnya cincin, kalung, anting, dan jam tangan sebaiknya dilepas, sebelum pekerja memasuki daerah pengolahan makanan. Kulit di bagian bawah perhiasan sering kali menjadi tempat yang subur untuk tumbuh dan berkembang biak bakteri.⁶

Pengetahuan adalah hasil dari tahu yang terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek. Jika seseorang mempunyai pengetahuan tentang suatu objek maka ia mempunyai pengertian terhadap objek tersebut. Pengetahuan muncul ketika seseorang menggunakan akal budunya untuk mengenali benda atau kejadian tertentu belum pernah dilihat atau dirasakan sebelumnya. Jadi dapat disimpulkan bahwa pengetahuan yang dimiliki responden tidak datang dengan sendirinya tetapi diupayakan melalui pendidikan, media audiovisual serta penyuluhan-penyuluhan yang diberikan.⁷

Sikap

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dipantai Gandorih Pariaman pada bulan Januari sampai dengan bulan Mei 2022 didapatkan bahwa responden yang memiliki sikap positif sebanyak 62,2%. Berdasarkan hasil diatas peneliti menyimpulkan bahwa sebagian

besar responden memiliki sikap yang mendukung dalam hygiene penjamah makanan jajanan. Namun responden memiliki sikap yang tidak mendukung tentang kebiasaan mengelap piring dan gelas dengan lap meja dengan persentase (46,7%)

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

Alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan di dalam menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan.⁸ Sikap pedagang sangat mempengaruhi perilaku hygiene sanitasi penjamah. Bila seseorang memiliki sikap negatif maka perilaku terhadap hygiene sanitasi akan buruk. Sebaliknya sikap positif seseorang akan menunjukkan perilaku yang baik terhadap hygiene sanitasi.

Penyediaan Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pantai Gandorih Pariaman pada bulan Januari sampai dengan Mei 2022 diketahui bahwa tempat makanan jajanan yang memiliki penyediaan fasilitas sanitasi yang buruk adalah sebanyak 56,67%, tidak terpisah antara sampah kering dan sampah basah (100%). tidak memiliki saluran pembuangan air limbah sebanyak (56,7%), dan tidak memiliki jamban dengan leher angsa (96,7%).

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

Hasil penelitian menunjukkan bahwa fasilitas sanitasi yang kurang memadai yaitu Tempat sampah dan saluran pembuangan air limbah juga kurang memadai. Hal ini disebabkan karena pemilik tempat makanan jajanan yang kurang menyediakan fasilitas sanitasi untuk menjaga kebersihan tempat makanan jajanan. Fasilitas sanitasi dasar yang baik dan memenuhi persyaratan juga menjadi penentu kualitas makanan yang akan dikonsumsi. Bila fasilitas sanitasi dasar ada yang tidak memenuhi syarat, besar kemungkinan kontaminasi atau penyebaran penyakit melalui makanan terjadi secara cepat.⁴

Perilaku

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pantai Gandorih Pariaman pada bulan Januari sampai dengan Mei 2022 diketahui bahwa responden yang memiliki perilaku buruk adalah sebanyak 66,7 % dengan tingkat pengetahuan rendah, 76,5 % memiliki sikap negatif dengan perilaku buruk, dan 58,9 % tempat penjamah makanan jajanan memiliki fasilitas sanitasi yang buruk dengan perilaku buruk. Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat dilihat dari hasil distribusi frekuensi responden, bahwa perilaku yang kurang sesuai dilakukan adalah tidak memakai penutup kepala saat menjamah makanan jajanan sebesar (100%), tidak mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum manangani makanan jajanan sebesar (91,1%) tidak memakai celemek saat menjamah makanan jajanan sebesar (88,9%)¹⁵.

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

Hubungan pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan uji statistik diperoleh nilai *p value* = 0,113 maka dapat disimpulkan tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan responden dengan perilaku hygiene sanitasi. Hasil penelitian yang didapatkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi makanan. Dapat diartikan bahwa semakin tinggi pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan belum tentu semakin baik perilaku tentang hygiene sanitasi makanan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tidak ada hubungan dengan perilaku hygiene sanitasi makanan. Hal ini tidak sesuai dengan teori Lawrence Green. Menurut Green perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama yaitu faktor predisposing, mencakup pengetahuan, kepercayaan, sikap, nilai-nilai, keyakinan serta keterampilan yang dimiliki, faktor enabling yaitu Penyediaan fasilitas sanitasi dan Penyuluhan tentang Higiene sanitasi dan faktor reinforcing yaitu pengawasan, sikap petugas dan perilaku petugas kesehatan.⁹

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

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hery, dkk (2018) yang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan. Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu (Budiyono, 2009). Pengetahuan hanya salah satu faktor yang berhubungan dengan perilaku tentang higiene dan sanitasi makanan, sehingga kemungkinan dipengaruhi oleh faktor yang lain misalnya lingkungan dan kebiasaan. Pengalaman dan penelitian membuktikan bahwa perilaku atau praktik yang didasari oleh pengetahuan akan bertahan lama dari pada yang tidak didasari oleh pengetahuan. Dalam hal ini pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap personal higiene. Hal ini disebabkan karena responden kurang mengetahui benar tentang personal higiene.¹⁰

Hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan

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

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

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sikap penjamah makanan menjadi faktor resiko perilaku hygiene sanitasi makanan jajanan di pantai Gandorih Pariaman. Hal ini dikarenakan perilaku tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan, tidak menggunakan celemek dan penutup kepala, merupakan suatu kebiasaan yang menjadi suatu tradisi bagi penjamah makanan itu sendiri¹³. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yusmianti pada tahun 2020 yang menunjukkan sikap berhubungan dengan perilaku penjamah makanan.^{3, 14}

Hubungan penyediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan jajanan

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

Tempat makanan jajanan harus dilengkapi oleh fasilitas sanitasi yang memadai agar perilaku higiene sanitasi dapat diterapkan dengan baik. Persyaratan fasilitas sanitasi pada

tempat makanan jajanan harus sesuai dengan yang tercantum pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Penyediaan fasilitas sanitasi tersebut meliputi air bersih, air limbah, toilet, tempat sampah, dan pencegah masuknya serangga dan tikus.¹¹

Perilaku higiene sanitasi makanan dapat dilakukan dengan baik apabila dilengkapi dengan fasilitas sanitasi yang memadai. Kualitas makanan yang disajikan pada tempat makanan jajanan sangat dipengaruhi oleh fasilitas sanitasi yang disediakan. tempat makanan jajanan yang dilengkapi fasilitas sanitasi yang memadai akan menghasilkan makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan serta aman dari kontaminasi. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Agustya di rumah makan wilayah kerja puskesmas Padang Pasir yang menunjukkan terdapat hubungan antara ketersediaan fasilitas sanitasi dengan penerapan higiene sanitasi makanan.¹²

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan uji statistik tentang hubungan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022, maka dapat diambil kesimpulan, Terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dan penyediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022, namun tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorih Pariaman Tahun 2022.

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

DAFTAR KEPUSTAKAAN

1. Departemen Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Undang-Undang Nomor 36 Tentang Kesehatan. Depkes RI 2009
2. Kementrian Kesehatan RI. Pedoman (PGRS) Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2013
3. Yusminitati. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh [Skripsi] Padang. 2020
4. Isnawati I. Hubungan Hiege Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform dalam Es Jeruk di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang. 2012
5. Badan POM. Laporan Tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2020

6. Jiastruti T. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD Dr Harjono Ponorogo. 2018
7. Soekidjo Notoadmidjo. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta. Rineka Cipta. 2012
8. Mayvika Dkk. Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang. 2015
9. Cecep Triwibowo. Pengantar Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat. Yogyakarta: Nuha Medika. 2015
10. Budiyo Dkk. Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang. 2008
11. Menteri Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. 2003
12. Agustya. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Tahap Pengolahan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir [Skripsi]. 2015
13. Sari, D. P., & Lestari, E. (2019). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Perilaku Higiene Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 11(2), 123–130.
14. Depkes RI. (2014). *Pedoman Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
15. **Indrawati, R., & Pratiwi, D.** (2020). Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Ketersediaan Sarana Sanitasi dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kawasan Wisata Pantai. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 12(2), 89–96.