


## PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PERSONAL HYGIENE PEDAGANG MAKANAN JAJANAN SEKOLAH DASAR

Nurfadila, Fahrul Islam , Zrimurti Mappau , Agus Erwin Ashari   
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Mamuju

### ARTICLE INFO

#### Article history

Submitted : 2023-08-11  
Revised : 2024-10-25  
Accepted : 2024-10-25

#### Keywords:

Knowledge, Attitude, Action,  
Personal hygiene

#### Kata Kunci:

Pengetahuan, Sikap, Tindakan,  
Personal hygiene

This is an open access  
article under the **CC BY-SA**  
license:



### ABSTRACT

Unsafe food is responsible for causing illness in approximately 1.6 million people per day worldwide, with around 40 percent of them being children. Food vendors have a significant potential to transmit diseases that can cause food poisoning. This study aims to assess the knowledge, attitudes, and practices related to personal hygiene among elementary school food vendors in Mamuju Sub-district, Mamuju Regency in 2023. The research method used in this study is descriptive research. The population in this study includes all food vendors at elementary schools in Mamuju Sub-district, totaling 30 vendors. The sample for this study is food handlers, using a total sampling method, with a total of 30 participants. The research variables are: knowledge, attitudes, and practices regarding the personal hygiene of food vendors at elementary schools. Data collection was conducted using a questionnaire based on the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 14 of 2021 concerning Standards of Business Activities and Products in the Implementation of Risk-Based Business Licensing in the Health Sector. Results: most respondents' knowledge falls into the good category, at 76.7%, most respondents' attitudes are also in the good category, at 96.7%, while most respondents' practices are in the poor category, at 70%. Conclusion: The majority of respondents have good knowledge and attitudes regarding personal hygiene, but these are not aligned with their practices, which are mostly in the poor category.

### ABSTRAK

Pangan yang tidak aman menjadi penyebab kesakitan sekitar 1,6 juta orang/hari di seluruh dunia. Sekitar 40 persen dari mereka adalah anak-anak. Pedagang makanan mempunyai peluang besar untuk menularkan penyakit yang dapat menyebabkan keracunan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan *personal hygiene* pedagang makanan jajanan sekolah dasar di Kecamatan Mamuju, Kabupaten Mamuju Tahun 2023. Metode penelitian yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang jajanan yang ada di sekolah dasar di Kecamatan Mamuju sebanyak 30 pedagang. Adapun sampel dalam penelitian ini adalah penjajah jajanan, dengan menggunakan total sampel, yaitu sebanyak 30 orang. Variable penelitian yaitu: pengetahuan sikap dan tindakan tentang *personal hygiene* pedagang makanan jajanan di sekolah dasar. Pengumpulan data menggunakan kuesioner berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Hasil: pengetahuan sebagian besar dalam kategori baik yaitu sebesar 76.7%, sikap responden sebagian besar dalam kategori baik sebesar 96.7%, dan tindakan responden sebagian besar dalam kategori tidak baik sebesar 70%. Kesimpulan: Pengetahuan dan sikap responden tentang *personal hygiene* yang sebagian besar berkategori baik tidak sejalan dengan tindakan responden yang sebagian besar berkategori tidak baik.

#### ✉ Corresponding Author:

Fahrul Islam  
Telp. 081354805031  
Email: [fahrulislam@poltekkesmamuju.ac.id](mailto:fahrulislam@poltekkesmamuju.ac.id)

## PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia yang di butuhkan setiap saat untuk melanjutkan kehidupan sehari-hari dan juga memerlukan pengelolaan yang baik agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dan memiliki nilai gizi (Rahmayani, 2018). Akses terhadap makanan yang cukup, aman, dan bergizi sangat penting untuk mempertahankan kehidupan dan mendukung kesehatan yang baik. Makanan yang tidak aman, yang mengandung bakteri, virus, parasit, atau zat kimia berbahaya, dapat menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari diare hingga kanker.

Selain itu, hal ini menciptakan siklus penyakit dan malnutrisi yang berbahaya, terutama bagi bayi, anak-anak, lansia, dan orang yang sakit (World Health Organization, 2024a).

Setiap hari, sekitar 1,6 juta orang di seluruh dunia jatuh sakit akibat konsumsi makanan yang tidak aman. Sekitar 40 persen dari mereka adalah anak-anak (World Health Organization, 2024b). Makanan jajanan berpotensi menjadi media penularan penyakit apabila penjamah makanan tidak memperhatikan *personal hygiene*. *Personal hygiene* pedagang jajanan yang kurang diperhatikan dapat menyebabkan terjadinya penularan penyakit bawaan makanan (Khomsan et al., 2022; Wulandari et al., 2023). Salah satu faktor yang mempengaruhi praktik *personal hygiene* pedagang makanan adalah pengetahuan, sikap dan tindakan (Maghafirah et al., 2018). *Personal hygiene* adalah cara merawat diri seseorang untuk memelihara kesehatan diri. Dalam proses pengolahan makanan, *personal hygiene* sangat penting karena jika menerapkan *personal hygiene* dengan baik maka itu dapat meminimalisir kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan (Andika & Nitami, 2016).

Usia sekolah adalah masa pertumbuhan dan perkembangan anak menuju remaja. Oleh karena itu, asupan nutrisi yang cukup dan makanan yang aman untuk dikonsumsi sangat penting. Tingkat keamanan makanan jajanan sekolah masih buruk. Kebiasaan ngemil yang baik dapat memberikan energi dan protein yang cukup bagi anak-anak. Sebaliknya, kebiasaan ngemil yang tidak tepat dan tidak sehat dapat berdampak negatif pada anak-anak (Khomsan et al., 2022).

Jajanan anak sekolah sedang mendapat sorotan khusus, karena selain banyak dikonsumsi anak sekolah yang merupakan generasi muda juga banyak bahaya yang mengancam dari konsumsi makanan jajanan. Keamanan makanan jajanan sekolah perlu lebih diperhatikan karena berperan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan anak sekolah. Makanan yang sering menjadi sumber keracunan adalah makanan ringan dan jajanan, karena biasanya makanan ini merupakan hasil produksi industri makanan rumahan yang kurang dapat menjamin kualitas produk olahannya (Rahmi, 2018).

Sampai saat ini, kondisi Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Indonesia sangat beragam tingkat mutu dan keamanannya. PJAS yang aman dapat mendukung kesehatan bagi anak sehingga dapat tumbuh menjadi generasi yang berdaya saing unggul. Namun sebaliknya, jika PJAS tidak aman maka dapat mengancam kesehatan dan pertumbuhan anak sekolah. PJAS yang tidak aman biasanya dijual di tempat yang tidak bersih serta penjualnya tidak bersih. Hal ini akan mengakibatkan terjadinya pencemaran pada PJAS tersebut (Klub Pompi, 2022).

Selama tahun 2023, terdapat 1.332 sampel PJAS yang menjadi target pengawasan Badan POM. Sampel ini diambil dari penjaja pangan di sekitar sekolah, baik yang sudah pernah maupun belum pernah diintervensi oleh Badan POM. Dari seluruh sampel tersebut, 226 (16,97%) sampel di antaranya tidak memenuhi syarat (TMS). Adapun parameter uji penyebab TMS terbanyak yaitu sebanyak 126 (55,75%) sampel, adalah *Escherichia coli* (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2023).

Pencemaran mikrobiologi terjadi karena kondisi bahan baku yang kurang baik dan proses pengolahan yang tidak higienis. Terjadinya masalah tersebut dapat disebabkan oleh para pedagang yang baik disengaja maupun tidak disengaja mengabaikan prinsip keamanan pangan. Masalah ini menjadi sangat penting karena konsumsi PJAS yang tidak aman secara terus menerus akan memberikan dampak negatif bagi kesehatan konsumennya, dalam hal ini ialah anak sekolah (Klub Pompi, 2022). Berdasarkan laporan BPOM Mamuju Tahun 2023 ditemukan PJAS yang positif mengandung *Escherichia coli*, yaitu es lilin, bakwan dan nasi kuning (BPOM Mamuju, 2023).

Berdasarkan hasil observasi awal di sekolah dasar yang berada di Kecamatan Mamuju ditemukan bahwa beberapa pedagang menjual jajanan bakwan dan nasi kuning. Belum pernah ada penelitian di Kecamatan Mamuju terkait gambaran pengetahuan, sikap, dan tindakan tentang *personal hygiene* pada pedagang jajanan di sekolah dasar. Penelitian ini mengisi gap tersebut dengan fokus pada Kecamatan Mamuju yang merupakan pusat perkotaan Kabupaten Mamuju. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan terkait bagaimana pengetahuan sikap dan tindakan pedagang jajanan tentang *personal hygiene*, dan memberikan rekomendasi dalam rangka upaya pencegahan penyakit yang diakibatkan oleh jajanan melalui *personal hygiene* pedagang jajanan.

## METODE

### Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif menggunakan desain *crosssectional* dengan menggunakan kuesioner untuk memperoleh gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan *personal*

*higiene* pedagang makanan jajanan yang ada di sekolah dasar di Kecamatan Mamuju, Kabupaten Mamuju.

### Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di beberapa kantin sekolah dasar yang berada di Wilayah Kecamatan Mamuju, Kabupaten Mamuju. Penelitian dilakukan pada bulan Mei – Juni 2023.

### Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang jajanan yang ada di sekolah dasar di Kecamatan Mamuju sebanyak 30 pedagang. Adapun sampel dalam penelitian ini adalah penjamah jajanan, dengan menggunakan total sampel, yaitu sebanyak 30 orang.

### Pengumpulan Data

Pengumpulan data menggunakan data primer yang diperoleh dari hasil wawancara responden dengan data kuesioner.

### Pengolahan dan Analisis Data

Pengolahan data dilakukan dengan tahap *editing, coding*, dan *tabulating* dan disajikan dalam bentuk tabel kemudian di analisa dengan cara membandingkan antara data yang ada dengan dengan teori kepustakaan yang sudah ada. Teknik analisa data dilakukan secara *deskriptif* yaitu hasil pengamatan yang didapatkan dengan menggunakan instrument penelitian kuesioner dituangkan kedalam uraian-uraian yang kemudian di analisa.

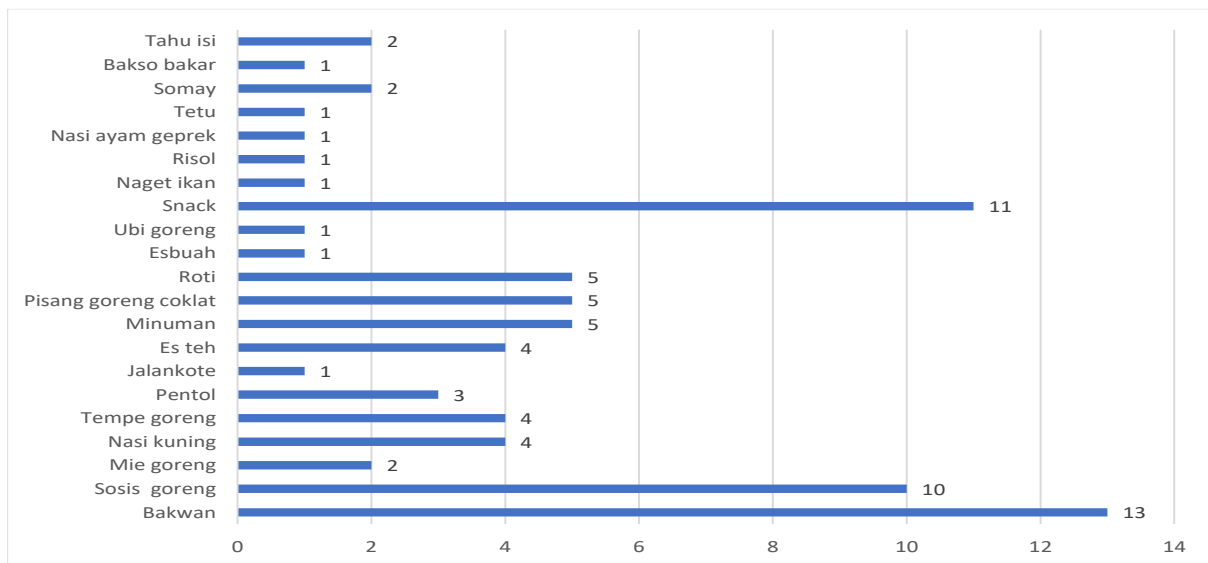
## HASIL PENELITIAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan maka didapatkan data-data tentang pengetahuan, sikap dan tindakan pedagang makanan jajanan sekolah dasar di Kecamatan Mamuju, Kabupaten Mamuju. Data yang diperoleh dari hasil penelitian disajikan dalam bentuk tabel seperti yang diuraikan berikut ini:

Berdasarkan tabel 1, terlihat bahwa Sebagian besar umur responden berada pada rentang 26-45 tahun yaitu sebanyak 15 orang (50%). Berjenis kelamin Perempuan sebanyak 27 orang (90%), tingkat Pendidikan SMA sebanyak 16 orang (53,3%) dan lama bekerja di bawah 1 tahun sebanyak 12 orang (40%).

**Tabel 1. Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Mamuju**

Karakteristik	Jumlah	Presentase (%)
<b>Umur</b>		
17-25 Tahun	8	26.7
26-45 Tahun	15	50
>46 Tahun	7	23.3
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-Laki	3	10
Perempuan	27	90
<b>Tingkat Pendidikan</b>		
SD	5	16.7
SMP	5	16.7
SMA	16	53.3
S1	4	13.3
<b>Lama Bekerja</b>		
<1 tahun	12	40
1-5 tahun	9	30
6-10 tahun	6	20
≥11 tahun	3	10



**Gambar 1. Distribusi Pedagang Makanan berdasarkan Jajanan yang di Jual**

Berdasarkan Gambar 1, menunjukkan bahwa jenis makanan jajanan yang paling banyak di jual di kantin sekolah dasar di Kecamatan Mamuju yaitu bakwan dengan jumlah 13 kantin. Sedangkan jenis makanan jajanan yang dijual hanya di satu kantin yakni bakso bakar, tetu, nasi ayam geprek, risol, naget ikan, ubi goreng, es buah, dan jalankote.

**Tabel 2. Distribusi Pengetahuan Mengenai Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan**

Pengetahuan	Jumlah	Persentase (%)
Tinggi	23	76.7
Rendah	7	23.3
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100.0</b>

Berdasarkan tabel 2. menunjukkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik sebanyak 23 orang (76.7%), sedangkan yang memiliki pengetahuan kurang sebanyak 7 orang (23.3%).

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa pengetahuan yang paling banyak diketahui oleh responden sebanyak 30 orang adalah bahwa saat mengambil jajanan, sebaiknya menggunakan penjepit atau alas tangan seperti plastik atau bahan lainnya dan juga bahwa jika batuk atau bersin saat berada di dekat makanan, maka harus menutup mulut, sedangkan pengetahuan yang paling banyak tidak diketahui sebanyak 10 orang adalah bahwa orang yang batuk/ flu tidak boleh melakukan pengolahan/memasak jajanan.

**Tabel 3 Distribusi Frekuensi Jawaban Responden pada Variabel Pengetahuan Personal Hygiene Pedagang Makanan**

No	Pertanyaan	Benar	Salah
1	Apakah orang yang sedang batuk/ flu/ diare boleh melakukan pengolahan/ memasak jajanan?	20	10
2	Apakah orang memiliki luka/bisul tidak perlu menutup luka/bisulnya saat mengelola/memasak jajanan?	19	11
3	Apakah orang yang memasak jajanan harus memakai celemek?	24	6
4	Apakah orang yang memasak jajanan harus memakai penutup kepala?	26	4
5	Apakah orang harus selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan yang dijual?	29	1
6	Apakah orang yang mengambil jajanan harus menggunakan penjepit atau menggunakan alas tangan seperti plastik atau yang lainnya?	30	0
7	Apakah orang tidak boleh merokok saat memasak jajanan?	29	1
8	Apakah orang tidak boleh menggaruk anggota badan pada saat mengolah/memasak jajanan?	28	2
9	Apakah orang harus memakai penutup mulut pada saat mengolah/memasak jajanan?	28	2
10	Apakah orang memasak/berada dihadapan jajanan harus menutup mulut dan hidung saat batuk/bersin?	30	0

Berdasarkan tabel 4. menunjukkan bahwa responden yang memiliki sikap positif sebanyak 29 orang (96.7%), sedangkan yang memiliki sikap negatif hanya 1 orang (3.3%).

**Tabel 4. Distribusi Sikap Mengenai Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kecamatan Mamuju**

Pengetahuan	Jumlah	Persentase (%)
Positif	29	96.7
Negatif	1	3.3
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100.0</b>

Berdasarkan Tabel 5, sikap responden yang paling banyak bernilai positif (setuju), yaitu sebanyak 30 orang, adalah mengenai pentingnya memakai penutup kepala saat memasak makanan, selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, tidak merokok saat memasak jajanan, tidak menggaruk anggota badan saat memasak jajanan, serta menutup mulut dan hidung saat bersin jika sedang memasak atau berada di dekat jajanan. Sementara itu, sikap responden yang paling banyak bernilai negatif (tidak setuju), yaitu sebanyak 10 orang, adalah mengenai larangan bagi orang yang sedang batuk atau flu untuk mengolah atau memasak jajanan.

**Tabel 5. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden pada Variabel Sikap Personal Hygiene Pedagang Makanan**

No	Pertanyaan	Setuju	Tidak Setuju
1	Apakah ibu/bapak setuju jika orang yang sedang batuk/flu/diare tidak boleh melakukan pengolahan/memasak jajanan?	20	10
2	Apakah ibu/bapak setuju jika orang yang memiliki luka/bisul tidak perlu menutup luka/bisulnya saat mengolah/memasak jajanan?	21	9
3	Apakah ibu/bapak setuju jika orang yang memasak jajanan harus memakai celemek?	27	3
4	Apakah ibu/bapak setuju jika orang yang memasak jajanan harus memakai penutup kepala?	30	0
5	Apakah ibu/bapak setuju jika orang harus selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	30	0
6	Apakah ibu /bapak setuju jika orang yang mengambil jajanan harus menggunakan penjepit atau menggunakan alas tangan seperti plastik atau yang lainnya?	29	1
7	Apakah ibu/bapak setuju jika orang tidak boleh merokok saat memasak jajanan?	30	0
8	Apakah ibu/bapak setuju jika orang tidak boleh menggaruk anggota badan pada saat mengolah/memasak jajanan?	30	0
9	Apakah ibu/bapak setuju jika orang harus memakai penutup mulut pada saat mengolah/memasak makanan?	27	3
10	Apakah ibu/bapak setuju jika orang memasak/berada di hadapan jajanan harus menutup mulut dan hidung saat batuk/bersin?	30	0

**Tabel 6. Distribusi Tindakan Mengenai Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kecamatan Mamuju**

Tindakan	Jumlah	Persentase %
Baik	9	30.0
Tidak baik	21	70.0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100.0</b>

Berdasarkan tabel 6. menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki tindakan kebersihan diri yang tidak baik yaitu sebanyak 21 responden (70.0%) dan responden yang memiliki tindakan yang baik hanya 9 orang (30.0%).

Berdasarkan Tabel 7, tindakan responden yang paling banyak bernilai benar (ya), yaitu sebanyak 30 orang, adalah, selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, selalu menggunakan penjepit atau menggunakan alas tangan seperti plastik atau yang lainnya jika ingin mengambil jajanan, tidak menggaruk anggota badan saat memasak jajanan, serta selalu menutup mulut dan hidung saat bersin jika sedang memasak atau berada di dekat jajanan. Sementara itu, tindakan

responden yang paling banyak bernilai salah (tidak), yaitu sebanyak 30 orang, adalah tidak memakai celemek dan tidak memakai penutup mulut saat mengolah/memasak jajanan.

**Tabel 7. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden pada Variabel Tindakan Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan**

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Apakah ibu/bapak jika sedang batuk/flu/diare tetap melakukan pengolahan/memasak jajanan?	24	6
2	Apakah ibu/bapak jika memiliki luka/bisul tidak menutup luka/bisulnya saat mengolah/memasak jajanan?	15	15
3	Apakah ibu/bapak jika memasak jajanan selalu memakai celemek?	0	30
4	Apakah ibu/bapak jika memasak jajanan selalu memakai penutup kepala?	18	12
5	Apakah ibu/bapak selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan yang dijual?	30	0
6	Apakah ibu/bapak jika mengambil jajanan selalu menggunakan penjepit atau menggunakan alas tangan seperti plastik atau yang lainnya?	30	0
7	Apakah ibu/bapak tidak pernah merokok saat memasak jajanan?	29	1
8	Apakah ibu/bapak tidak pernah menggaruk anggota badan pada saat mengolah/memasak jajanan?	30	0
9	Apakah ibu/bapak selalu memakai penutup mulut pada saat mengolah/memasak jajanan?	0	30
10	Apakah ibu/bapak jika memasak/berada di hadapan jajanan selalu menutup mulut dan hidung saat batuk/bersin?	30	0

## PEMBAHASAN

Pengetahuan responden mengenai *personal hygiene* penjamah makanan sebagian besar dalam kategori baik yaitu sebesar 76.7%. Penelitian ini sejalan dengan penelitian (Wulandari et al., 2023) yang menemukan bahwa sebagian besar tingkat pengetahuan pedagang kaki lima mengenai *personal hygiene* berkategori baik sebesar 82,7%. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menemukan bahwa Sebagian besar pengetahuan penjamah makanan kantin sekolah dasar berkategori baik sebesar 83,7% (Fikrunnisa & Lukmitarani, 2024). Faktor yang menyebabkan pengetahuan responden sebagian besar baik adalah mungkin karena faktor umur. Pada penelitian ini kebanyakan responden berada pada umur kategori remaja akhir dan dewasa. Menurut Erfandi, umur mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik (Yunita, 2019).

Faktor lain yang mungkin mempengaruhi pengetahuan baik responden yaitu pendidikan, kebanyakan responden berpendidikan tinggi yaitu tingkat SMA dan S1. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka semakin tinggi tingkat pengetahuan (Yusminatati, 2020). Walaupun kebanyakan responden memiliki pengetahuan yang baik tetapi masih ada 23.3% yang memiliki pengetahuan yang tidak baik mengenai kebersihan diri dikarenakan kebiasaan hidup yang kurang bersih. Faktor yang

mungkin menyebabkan sebagian responden masih memiliki pengetahuan kurang berdasarkan hasil penelitian terdapat 16.7% yang berpendidikan rendah. Semakin rendah pendidikan seseorang maka tingkat pengetahuannya semakin rendah (Yusminatati, 2020). Terdapat 11 responden yang mengatakan bahwa tidak perlu menutup luka/bisulnya saat mengolah/memasak jajanan dengan alasan mereka merasa bahwa penutup lukanya akan mencemari makanan. Kemudian terdapat 10 responden yang mengatakan bahwa ketika seseorang batuk/flu/diare boleh memasak/mengolah jajanan dengan alasan menggunakan masker.

Pengetahuan yang rendah berisiko 6,2 kali untuk tidak menjaga higiene dan sanitasi makanan. Hal ini menunjukkan bahwa pendidikan sangat mempengaruhi pengetahuan pedagang yang rendah dan sangat berperan penting dalam menentukan *hygiene* dan sanitasi pada makanan (Ismainar et al., 2022). Dampak yang akan terjadi ketika pengetahuan *personal hygiene* tidak baik yaitu dapat terjadi kontaminasi makanan karena ketidaktahuan responden terhadap hal-hal yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Olehnya itu diharapkan pengetahuan dari penjamah makanan lebih ditingkatkan dalam hal *personal hygiene* dengan mengadakan pelatihan atau penyuluhan yang rutin (Widyawati, 2017). Pihak sekolah dan Dinas Kesehatan harus bekerja sama dalam memberikan edukasi kepada penjamah makanan terkait *personal hygiene* penjamah makanan. Terkhusus pengetahuan yang masih banyak tidak diketahui oleh responden yakni jika sedang batuk/flu/diare tidak boleh melakukan pengolahan/ memasak jajanan, jika memiliki luka/bisul harus ditutup saat mengelola/memasak jajanan dan jika memasak jajanan harus memakai celemek.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa 96.7% responden memiliki sikap positif. Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian (Augustin, 2015) yang menemukan bahwa sikap responden tentang kebersihan diri pedagang makanan jajanan di sekolah dasar Kelurahan Cipinang Besar Utara tahun 2014 diketahui bahwa sebagian besar (80%) memiliki sikap yang positif. Faktor yang mungkin menyebabkan sebagian besar responden memiliki sifat yang positif tentang *personal hygiene* adalah lama bekerja, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa lama bekerja responden 6-10 tahun sebanyak 6 (20%) responden dan lebih dari 11 tahun sebanyak 3 (10%) responden. Lama bekerja dapat menjadi faktor dalam mempengaruhi sikap. Semakin lama masa kerja seseorang pengalaman yang diperoleh akan semakin bertambah dan dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan dan perilaku (Purwaningsih & Widiyaningsih, 2019).

Pendidikan juga mungkin bisa menjadi faktor yang mempengaruhi sikap positif responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden yang memiliki tingkat pendidikan yang tinggi yaitu 66,6%. Pendidikan berpengaruh terhadap pola pikir individu. Sedangkan pola pikir berpengaruh terhadap perilaku seseorang. Semakin Tinggi Pendidikan seseorang maka akan semakin baik pula pengetahuannya. Pengetahuan sangat berpengaruh terhadap sikap dan perilaku seseorang, dalam artian semakin baik pengetahuan responden maka akan semakin baik pula sikap responden tersebut (Syarli et al., 2023). Sikap merupakan reaksi suatu respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu objek. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial. Sikap merupakan kesiapan dan ketersediaan untuk bertindak dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu (Maru, 2018).

Adapun responden dengan sikap negatif hanya 1 orang (3.3%). Faktor yang mungkin mempengaruhi tindakan responden negatif yaitu lama bekerja. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama bekerja responden tersebut di bawah 5 tahun. Lama kerja mempengaruhi sikap penjamah makanan terhadap *personal hygiene* (Widyawati, 2017). Terdapat 10 responden yang bersikap negatif terhadap pernyataan “orang yang sedang batuk/flu/diare tidak boleh melakukan pengolahan/memasak jajanan” mereka beralasan bahwa tidak mengapa melakukan hal tersebut asalkan menggunakan masker. Terdapat 9 responden yang bersikap negated terhadap pernyataan “orang yang memiliki luka/bisul tidak perlu menutup luka/bisulnya saat mengolah/memasak jajanan” dengan alasan jika menutup luka, penutup lukanya dapat mengganggu proses memasak.

Pengetahuan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi terbentuknya sikap seseorang. Berdasarkan pengalaman dan penelitian, jika seseorang memiliki pengetahuan yang baik maka akan memiliki perilaku yang baik pula (Sari, 2016). Terdapat hubungan yang signifikan terhadap pendidikan penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene*. Semakin tinggi pendidikan seseorang, maka semakin baik pula pola pikirnya dalam mencerna informasi-informasi yang dapat mendasari pola



perilaku orang tersebut. Semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin mudah mereka menerima informasi dan pada akhirnya makin banyak pula pengetahuan yang dimilikinya (Utami et al., 2023).

Solusi yang dapat diberikan yaitu pedagang makanan jajanan harus mengikuti pelatihan tentang *personal hygiene* dalam pengolahan makanan jajanan agar mengetahui apa saja yang perlu diperhatikan dan dipersiapkan ketika hendak memasak, seperti ketika sedang batuk/flu/diare sebaiknya pedagang tidak melakukan pengolahan makanan dan memeriksa kesehatannya di puskesmas terdekat, ketika pedagang memiliki luka sebaiknya ditutupi sehingga tidak dapat mencemari makanan, pedagang yang tidak mempunyai penjepit makanan bisa menggunakan plastik, ketika sedang memasak pedagang tidak boleh sambil merokok karena debu dari rokok bisa saja berjatuh pada makanan yang sedang dimasak sebaiknya merokok pada tempat yang jauh dari sumber makanan, dan pedagang yang hendak memasak harus menggunakan penutup mulut agar ketika berbicara atau batuk/bersih tidak mencemari makanan.

Berdasarkan hasil penelitian dari tindakan terhadap penjamah makanan menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang makanan (70.0%) kebersihan dirinya tidak baik. Hasil yang di dapatkan sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Maru, 2018), bahwa di dapatkan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan beberapa tenaga penjamah makanan tentang *hygiene* dan sanitasi makanan masih banyak yang tidak baik yaitu 62,5%. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Rukmansyah S, et al., 2022) yang menyebutkan bahwa tindakan *personal hygiene* penjamah makanan tidak baik sebanyak 66,7%.

Tindakan responden yang sebagian besar tidak baik tidak sejalan dengan pengetahuan yang sebagian besar baik. Semakin tinggi pengetahuan tentang *personal hygiene* penjamah makanan belum tentu diikuti tindakan yang baik pula. Hal ini sejalan dengan penelitian (Prawita, 2018), yang menunjukkan bahwa pengetahuan tidak sejalan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah makanan. Begitu juga dengan sikap responden yang sebagian besar berkategori positif tidak sejalan dengan tindakan yang sebagian besar tidak baik. Hal ini sejalan dengan penelitian (Palupi et al., 2021), bahwa sikap tidak berhubungan dengan tindakan dengan tindakan. karena sikap yang dikemukakan tidak tercermin dalam perilaku yang kemungkinan dapat disebabkan karena adanya hambatan serta kesulitan responden untuk mempersepsikan jawaban dari kuesioner yang ada, sehingga responden cenderung memberikan jawaban yang diharapkan.

Sebagian besar responden tidak memenuhi aspek tindakan kebersihan diri seperti; jika sedang batuk/flu/diare tetap melakukan pengolahan/memasak jajanan sebanyak 6 responden, jika memiliki luka/bisul tidak menutup luka/bisulnya saat mengolah/memasak jajanan sebanyak 15 responden, jika memasak jajanan tidak menggunakan celemek sebanyak 30, jika memasak jajanan tidak memakai penutup kepala sebanyak 10, merokok pada saat memasak jajanan hanya 1 responden, tidak memakai penutup mulut pada saat mengolah/memasak jajanan sebanyak 30 responden.

Faktor yang mungkin mempengaruhi sebagian besar tindakan responden tidak baik yaitu masa kerja. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa masa kerja responden di bawah 5 tahun sebesar 70%. Masa kerja mempengaruhi pengalaman seseorang, semakin lama bekerja maka semakin banyak pengalamannya sehingga hal tersebut dapat membuat tindakan para pedagang menjadi baik (Eduan, 2019). Responden yang mempunyai masa kerja yang lama akan lebih terampil dan berpengalaman di dalam mengerjakan pekerjaannya sehingga hasilnya akan lebih baik dan aman (Diana, 2022). Pengelolaan yang tidak higienis dan saniter dapat menyebabkan pencemaran bakteri yang mengakibatkan terjadinya gangguan kesehatan (Islam et al., 2024). Penelitian menyebutkan terdapat hubungan signifikan antara *personal hygiene* dengan *hygiene* sanitasi makanan pada pedagang makanan. Pekerja pengolah makanan harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan olahan (Nurpratama et al., 2023). Perlu dilakukan upaya pencegahan dengan memberikan edukasi kepada pedagang jajanan tentang pentingnya *personal hygiene* bagi keamanan pangan. Penelitian menunjukkan terdapat pengaruh edukasi *personal hygiene* dan sanitasi makanan yang ditunjukkan dengan perubahan perilaku pedagang dengan menerapkan kegiatan *personal hygiene* dengan baik mulai dari persiapan hingga penyajian (Suranadi et al., 2023).

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap responden tentang *personal hygiene* yang sebagian besar berkategori baik tidak sejalan dengan tindakan responden yang sebagian besar berkategori tidak baik. Disarankan kepada pihak sekolah untuk menyiapkan kantin sehat yang

dilengkapi dengan sarana dan prasarana sanitasi yang baik. Dan kepada Dinas Kesehatan dan atau puskesmas terkait untuk dapat melakukan monitoring dan pelatihan secara berkala terkait praktik personal hygienen pedagang jajanan di sekolah.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Andika, R., & Nitami, M. (2016). Hubungan Tingkat Pengetahuan Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan. In *Universitas Esa Unggul* (pp. 1–12). <https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-11878-JURNAL.Image.Marked.pdf>
- Augustin, E. (2015). Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014 [UIN Syarif Hidayatullah Jakarta]. In *Universitas Islam Negeri (Uin) Syarif Hidayatullah Jakarta*. [https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/28943/1/ELFIRA\\_AUGUSTIN-FKIK.pdf](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/28943/1/ELFIRA_AUGUSTIN-FKIK.pdf)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). *Laporan Tahunan*. [https://www.pom.go.id/storage/sakip/Laporan Tahunan Badan POM Tahun 2023.pdf](https://www.pom.go.id/storage/sakip/Laporan%20Tahunan%20Badan%20POM%20Tahun%202023.pdf)
- BPOM Mamuju. (2023). Laporan Tahunan BPOM di Mamuju. In *Badan Pengawas Obat Dan Makanan di Mamuju*. [https://www.pom.go.id/storage/sakip/Laporan Tahunan Balai POM di Mamuju Tahun 2023.pdf](https://www.pom.go.id/storage/sakip/Laporan%20Tahunan%20Balai%20POM%20di%20Mamuju%20Tahun%202023.pdf)
- Diana, D. (2022). *Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Petugas Tentang Penggunaan APD di Bagian Limbah RSUD Prof.DR.MA Hanafiah SM. Batusangkar Tahun 2022* [Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat, Bukittinggi]. [http://eprints.umsb.ac.id/619/1/DUMAS DIANA %28191000213461054.pdf](http://eprints.umsb.ac.id/619/1/DUMAS%20DIANA%20%28191000213461054.pdf)
- Eduan, W. (2019). Influence of study abroad factors on international research collaboration: evidence from higher education academics in sub-Saharan Africa. *Studies in Higher Education*, 44(4), 774–785. <https://doi.org/10.1080/03075079.2017.1401060>
- Fikrunnisa, M. P., & Lukmitarani, R. (2024). Pengetahuan dan Sikap Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Kantin Sekolah Dasar. *Buletin Keslingmas*, 43(1), 41–51. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v43i1.11330>
- Islam, F., Ahmad, H., & Saddania, S. (2024). Kontaminasi Escherichia coli pada Minuman Kekinian di Pusat Kota Kabupaten Mamuju. *Jurnal Kesehatan Komunitas (Journal of Community Health)*, 10(2), 222–228. <https://doi.org/10.25311/keskom.Vol10.Iss2.1664>
- Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N. P., Zaman, K., Hayana, H., & Hasmainsi, H. (2022). Hygiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(1), 27–33. <https://doi.org/10.14710/jkli.21.1.27-33>
- Khomsan, A., Anwar, F., Riyadi, H., & Navratilova, H. F. (2022). Children's Food Habits, Consumption, and Food Safety of Popular Snacks in School Environment in Indonesia. *International Journal Of Community Medicine And Public Health*, 10(1), 119. <https://doi.org/10.18203/2394-6040.ijcmph20223535>
- Klub Pompei. (2022). *Pusat Informasi Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. <https://klubpompi.pom.go.id/news/yoghurt>
- Maghafirah, M., Sukismanto, & Rahmuniyati, M. E. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati*, 3(1), 15–22. <https://formilkesmas.respati.ac.id/index.php/formil/article/viewFile/108/64>
- Maru, F. Y. (2018). *Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB . Saanin Padang Tahun 2018* [Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang]. <https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/TA.pdf>
- Nurpratama, W. L., Azmi, N. F., & Puspasari, K. (2023). Higiene Dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *An-Nadaa Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 1. <https://doi.org/10.31602/ann.v10i1.9677>
- Palupi, I. R., Fitasari, R. P., & Utami, F. A. (2021). Knowledge, Attitude and Practice of Hygiene and Sanitation among Food-Handlers in a Psychiatric Hospital in Indonesia - A Mixed Method Study. *Journal of Preventive Medicine and Hygiene*, 61(4), E642–E649. <https://doi.org/10.15167/2421->

- 4248/jpmh2020.61.4.1526
- Prawita, G. K. (2018). *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Tindakan Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah Di Rumah Makan Lamun Ombak Kota Padang Tahun 2018* [Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang]. [https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/GITHA-KUSUMA-PRAWITA-141210694-SKRIPSI-D-IV-KESLING-2018\\_compressed\\_compressed.pdf](https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/GITHA-KUSUMA-PRAWITA-141210694-SKRIPSI-D-IV-KESLING-2018_compressed_compressed.pdf)
- Purwaningsih, S., & Widiyaningsih, E. N. (2019). Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *Profesi (Profesional Islam) : Media Publikasi Penelitian*, 16(2), 1–9. <https://www.opac.itspku.ac.id/index.php/mpp/article/download/286/222>
- Rahmayani. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Rahmi, S. (2018). Cara memilih Makanan jajanan Sehat dan Efek Negatif yang Ditimbulkan Apabila Mengonsumsi Makanan Jajanan yang Tidak Sehat Bagi Anak-Anak Sekolah Dasar. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2018 CARA*, 260–265. <https://e-prosiding.um naw.ac.id/index.php/pengabdian/article/download/92/86>
- Rukmansyah S, Nurul Ulfah Mutthalib, Hidayat, Alfina Baharuddin, & Aulia Rahman. (2022). Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan terhadap Personal Hygiene pada Jajanan Kue di Pasar Tradisional. *Window of Public Health Journal*, 3(3), 458–469. <https://doi.org/10.33096/woph.v3i3.34>
- Sari, A. N. (2016). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Mengenai Perilaku Seksual Remaja di SMK Kesehatan Donohudan Boyolali. *Jurnal Kebidanan Indonesia*, 7(2), 119–128. <https://jurnal.stikesmus.ac.id/index.php/JKebIn/article/view/33/32>
- Suranadi, L., Putri Lestari, G. A., Darawati, M., Chandradewi, A., & Wahyuningsih, R. (2023). Pengaruh Edukasi Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan terhadap Perilaku Pedagang Sate Bulayak. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 6(1), 346–350. <https://doi.org/10.30602/pnj.v6i1.1162>
- Syarli, S., Silvia Dora, M., & Arini, L. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Perawat dengan Kepatuhan Melakukan Cuci Tangan di Ruang Anak dan Perinatologi RSUD Lubuk Basung. *As-Shiha: Journal of Medical Research*, 4(1). <https://ashiha.stikes-pialasakti.ac.id/index.php/as-shiha/article/view/43/34>
- Utami, N., Meliyanti, F., & Afriani, B. (2023). Hubungan Karakteristik Penjamah Makanan dengan Penerapan Personal Hygiene pada CV.Citra Satria Catering. *Jurnal Kesehatan Sainatika Meditory*, 7(1), 27–34. <https://jurnal.syedzasaintika.ac.id/index.php/meditory/article/download/2192/1529>
- Widyawati, A. (2017). *Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun* [Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun]. <https://repository.stikes-bhm.ac.id/372/1/skripsi%20astri%20201303005.pdf>
- World Helath Organizatiaon. (2024a). *Food Safety*. <https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/food-safety#:~:text=Unsafe food containing harmful bacteria,children%2C elderly and the sick.>
- World Helath Organizatiaon. (2024b). *World Food Safety Day*. <https://www.who.int/southeastasia/news/detail/07-06-2024-world-food-safety-day#:~:text=Every day%2C approximately 1.6 million,mortality due to unsafe food.>
- Wulandari, W., Rahayu, A. S., & Sari, A. A. (2023). Faktor yang Berhubungan dengan Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan di Pasar Tradisional Surakarta. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 16467–16474. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v7i3.20681>
- Yunita. (2019). *Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Higiene pada Tenaga Penjamah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Minaula Kota Kendari* [Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari]. [http://repository.poltekkes-kdi.ac.id/1450/1/Yunita KTI.pdf](http://repository.poltekkes-kdi.ac.id/1450/1/Yunita%20KTI.pdf)
- Yusminatati. (2020). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020* [Universitas Perintis Indonesia]. [http://repo.upertis.ac.id/1943/1/SKRIPSI YUSMINATATI.pdf](http://repo.upertis.ac.id/1943/1/SKRIPSI%20YUSMINATATI.pdf)