

ANALISIS FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA

Emilia Aditiyani Pramitasari¹, Maria G Catur Yuantari^{1*}

^{1,2}Prodi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan
Universitas Dian Nuswantoro
*email : mgcatur.yuantari@dsn.dinus.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

Article history

Dikirim : 30 Juli 2024
Diterima : 2 Agustus 2024

Kata Kunci

pengetahuan,
sikap,
hygiene sanitasi,

ABSTRACT

A food handler directly contacts food and connects with the equipment used to serve and process it. Factors that determine food sanitation hygiene are food processing factors. Therefore, food and beverage hygiene must be carried out by every culinary trader and food handler, starting from selecting raw materials until the food or drink is suitable for consumption by the human body. This study aimed to determine the factors associated with food sanitation hygiene practices in Martabak street vendors in Central Semarang District.

The method used is quantitative with a cross-sectional approach. This research was conducted in September 2022-June 2023. The population in this study were martabak street vendors in Central Semarang District, and the sample taken was the entire population, namely as many as 50 respondents. The data analysis used was univariate and bivariate using the Rank Spearman statistical test ($p(\text{sig}) = <0.05$).

The results of this study showed that there was no significant relationship between age $p(\text{sig}) = 0.342$, knowledge $p(\text{sig}) = 0.962$, attitude $p(\text{sig}) = 0.893$ ($\text{sig} > 0.05$) and food sanitation hygiene practices, and there was a significant relationship between facilities and food sanitation hygiene practices in martabak street vendors in Central Semarang District $p(\text{sig}) = 0.003$ ($\text{sig} < 0.05$). Suggestions for street vendors are expected to improve and apply a good and correct understanding of food sanitation hygiene practices.

INTISARI

Penjamah makanan atau food handler merupakan seseorang yang melakukan kontak secara langsung dengan makanan serta kontak dengan peralatan yang di pergunakan untuk menyajikan maupun mengolahnya. Faktor yang menentukan hygiene sanitasi makanan adalah faktor pengolahan makanan, maka dari itu hygiene sanitasi makanan dan minuman penting dilakukan oleh setiap pedagang & penjamah kuliner, mulai dari proses pemilihan bahan baku hingga makanan atau minuman tersebut layak dikonsumsi ke dalam tubuh manusia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan praktik hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima martabak di Kecamatan Semarang Tengah.

Metode yang digunakan adalah kuantitatif dengan pendekatan cross sectional. Penelitian ini dilakukan pada bulan September 2022-Juni 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah pedagang kaki lima martabak di Kecamatan Semarang Tengah dan sampel yang diambil yaitu keseluruhan populasi yang ada yaitu sebanyak 50 responden. Analisis data yang digunakan adalah uji normalitas, univariat dan bivariat menggunakan uji statistik Rank Spearman ($p(\text{sig}) = <0.05$).

Hasil penelitian ini menunjukkan tidak ada hubungan signifikan antara umur $p(\text{sig}) = 0.342$, pengetahuan $p(\text{sig}) = 0.962$, sikap $p(\text{sig}) = 0.893$ ($\text{sig} > 0.05$) dengan praktik hygiene sanitasi makanan, dan ada hubungan signifikan antara fasilitas dengan praktik hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima martabak di Kecamatan Semarang Tengah $p(\text{sig}) = 0.003$ ($\text{sig} < 0.05$). Saran untuk pedagang diharapkan dapat meningkatkan dan menerapkan pemahaman yang baik dan benar mengenai praktik hygiene sanitasi makanan.

Pendahuluan

Makanan adalah kebutuhan manusia yang mendasar untuk hidup manusia guna untuk bertahan hidup. Manusia mengkonsumsi bermacam-macam jenis makanan yang pengelolaannya dengan berbagai cara (1). Makanan yang bisa membuat tubuh manusia bahaya yaitu makanan yang telah terkontaminasi akibat bakteri. Ada beberapa faktor kasus penyakit yang merupakan bawaan dari makanan yaitu tempat penyimpanannya, bagaimana carapengolahan, serta tidak memenuhi persyaratan tentang hygiene sanitasi mengenai penyajian (2). Penjamah makanan atau food handler merupakan seseorang yang melakukan kontak secara langsung dengan makanan serta juga peralatan yang di pergunakan untuk menyajikan maupun mengolahnya.

Hygiene sanitasi makan merupakan upaya guna mengendalikan faktor makanan, tempat, orang serta perlengkapan yang dapat mengakibatkan timbulnya suatu penyakit atau gangguan Kesehatan (3). Data dinas kesehatan tahun 2019 menunjukkan bahwa kejadian diare di Kecamatan Semarang Tengah pada tahun 2016-2018 selalu menurun setiap tahunnya, sedangkan kejadian diare di Kecamatan Gunungpati terjadi peningkatan pada tahun 2017-2018 walaupun sudah terjadi penurunan pada tahun 2016-2017 (4).

Satu faktor yang menyebabkan terjadinya diare yaitu sanitasi. Jika sanitasi buruk menyebabkan resiko terkena penyakit saluran pencernaan salah satunya yaitu keracunan makanan serta diare (5). Masyarakat Indonesia secara umum lebih memilih pedagang kaki lima (PKL). Dikarenakan PKL adalah usaha berjualan makanan dikerjakan oleh seseorang yang biasanya mudah di temukan ada di pinggiran jalan yang berjualan menggunakan gerobak, lapak serta pikulan (6).

Menurut Badan *World Health Organization* menyebutkan terdapat 200 lebih penyakit yang memiliki potensi menular melalui makanan yang dikonsumsi (7). Di Indonesia banyak pedagang kaki lima yang berjualan menggunakan gerobak maupun tenda. Sedangkan hygiene

sanitasi pada makanan PKL tersebut kurang baik dalam penerapannya. serta belum sesuai standar dari KEPMENKES RI tahun 2003 mengenai Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.

Pada observasi awal tersebut saya melihat masih terdapat pedagang yang hygiene sanitasinya kurang baik. Dari pembahasan yang telah dibahas diatas, sehingga dapat menjadi latar belakang penelitian ini. Maka tujuan penelitian ini untuk analisis faktor yang berhubungan dengan praktik higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima Martabak di Kecamatan Semarang Tengah.

Metode

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan praktik hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kecamatan Semarang Tengah. Penelitian ini menggunakan penelitian analitik dengan desain studi Cross Sectional, variable bebas dan variable terikat dikumpulkan dalam waktu bersamaan.

Populasi penelitian ini adalah pedagang kaki lima martabak di Kecamatan Semarang Tengah. Sampel yang digunakan yaitu seluruh populasi yang ada digunakan menjadi sampel yaitu sebanyak 50 responden. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis data primer atau data yang diperoleh secara langsung. Data yang dikumpulkan oleh peneliti melalui pengisian kuesioner yang dibagikan terhadap responden. Instrument penelitian ini telah dilakukan uji validitas dan reliabilitas untuk memastikan validitas instrument yang digunakan. Peneliti membagikan kuesioner kepada responden serta peneliti memberikan penjelasan dan *informed consent* pada kuesioner terhadap masing- masing responden agar responden dapat mengisi atau menjawab kuesioner tanpa ada paksaan atau pengaruh dari orang lain.

Analisis data dilakukan dengan uji normalitas, univariat dan bivariat. Pada uji normalitas dilakukan untuk menuntukan uji statistik. Analisis univariat dilakukan untuk memperoleh data deskriptif karakteristik responden, sedangkan analisis bivariat dalam penelitian ini yaitu menggunakan uji *Spearman Rank* dengan melihat hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah dengan jumlah sebanyak 50 responden pada Pedagang Kaki Lima (PKL) Martabak di Kecamatan Semarang Tengah dan didapatkan data karakteristik seperti pada tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden

| Karakteristik Responden | F | % |
|----------------------------|----|-------|
| Jenis Kelamin | | |
| Laki-laki | 50 | 100% |
| Umur | | |
| <35 tahun | 24 | 48.0% |
| ≥35 tahun | 26 | 52.0% |
| Pendidikan Terakhir | | |
| Tidak sekolah | 2 | 4.0% |
| SD | 11 | 22.0% |
| SMP | 12 | 24.0% |
| SMA/SMK | 25 | 50.0% |

Sumber : Data Penelitian, 2023

Berdasarkan data tabel 1 telah diperoleh data distribusi frekuensi jenis kelamin, umur, dan Pendidikan terakhir pada responden dengan hasil paling banyak yang diteliti yaitu seluruh responden berjenis kelamin laki-laki yaitu 50 responden (100.0%). Pada distribusi frekuensi umur pada responden dengan hasil paling banyak yang diteliti yaitu umur tua (≥35 tahun) sebanyak 26 responden (52.0%). Sedangkan, selebihnya yakni responden berumur muda (<35 tahun) sebanyak 24 responden (48.0%).

Tabel 2. Distribusi frekuensi Pengetahuan

| No | Pertanyaan | B | | S | | Total | |
|------------------------|---|----|-------|----|-------|-------|------|
| | | F | % | F | % | F | % |
| Kebersihan diri | | | | | | | |
| 1 | Menggunakan pakaian yang bersih saat berdagang bertujuan agar tidak mencemari makanan | 50 | 100% | - | - | 50 | 100% |
| 2 | Kuku tangan panjang dan kotor menjadi tempat hidupnya kuman penyebab diare | 41 | 82.0% | 9 | 18.0% | 50 | 100% |
| 3 | Mencuci tangan menggunakan sabun | 49 | 98.0% | 1 | 2.0% | 50 | 100% |
| 4 | Pedagang langsung menyentuh makanan setelah memegang uang | 20 | 40.0% | 30 | 60.0% | 50 | 100% |

| No | Pertanyaan | B | | S | | Total | |
|----------------------------------|---|----|-------|----|--------|-------|------|
| | | F | % | F | % | F | % |
| 5 | Pedagang merokok saat sedang mengolah makanan | 2 | 4.0% | 48 | 96.0% | 50 | 100% |
| Kebersihan Peralatan | | | | | | | |
| 6 | Cara membersihkan peralatan yang benar menggunakan air bersih mengalir, sabun, lalu di keringkan | 50 | 100% | - | - | 50 | 100% |
| 7 | Cara membersihkan noda di peralatan yang dicuci dapat di gosok menggunakan kantong plastik bekas/kresek | 4 | 8.0% | 46 | 92.0% | 50 | 100% |
| 8 | Peralatan makan yang sudah bersih di simpan dalam satu tempat dengan bahan makanan | 25 | 50.0% | 25 | 50.0% | 50 | 100% |
| 9 | Wajan tempat untuk menggoreng hanya dicuci sekali | 4 | 8.0% | 46 | 92.0% | 50 | 100% |
| Kebersihan Area Berdagang | | | | | | | |
| 10 | Berdagang didekat tempat pembuangan sampah tidak akan berpengaruh pada makanan yang diolah | 6 | 12.0% | 44 | 88.0% | 50 | 100% |
| 11 | Mebiarkan tempat penyimpanan bahan makanan dalam kondisi lembab dan basah | - | - | 50 | 100.0% | 50 | 100% |
| 12 | Pedagang lebih mengutamakan rasa pada makanan daripada kebersihan area berdagang | 26 | 52.0% | 24 | 48.0% | 50 | 100% |
| 13 | Dampak dari tempat penyimpanan bahan makanan kotor dan lembab dapat menyebabkan pencemaran pada makanan | 48 | 96.0% | 2 | 4.0% | 50 | 100% |
| Higiene Makanan | | | | | | | |
| 14 | Makanan yang dibiarkan dalam keadaan terbuka merupakan penyebab menurunnya kualitas makanan | 35 | 70.0% | 15 | 30.0% | 50 | 100% |
| 15 | Mencampur makanan matang dengan makanan yang busuk dapat menyebabkan makanan tercemar oleh kuman | 47 | 94.0% | 3 | 6.0% | 50 | 100% |

Sumber : Data Primer Penelitian, 2023

Hasil penelitian terkait tingkat pengetahuan menunjukkan bahwa pertanyaan dengan frekuensi benar terbanyak yaitu menggunakan pakaian yang bersih saat

berdagang bertujuan agar tidak mencemari makanan (100.0%), Cara membersihkan peralatan yang benar menggunakan air bersih mengalir, sabun, lalu di keringkan (100.0%). Sedangkan pada pertanyaan dengan frekuensi salah yaitu Membiarkan tempat penyimpanan bahan makanan dalam kondisi lembab dan basah (100.0%).

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Sikap

| No | Pertanyaan | STS | | TS | | RR | | S | | SS | | Total | |
|-----------------------------|--|-----|-------|----|-------|----|-------|----|-------|----|-------|-------|------|
| | | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % |
| Kebersihan diri | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Menggunakan pakaian yang bersih dan menyerap keringat | - | - | - | - | - | - | 23 | 46% | 27 | 54% | 50 | 100% |
| 2 | Pedagang mempunyai kuku yang panjang | 2 | 58.0% | 21 | 42.0% | - | - | - | - | - | - | 50 | 100% |
| 3 | Mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan setelah memegang makanan | - | - | - | - | - | - | 32 | 64% | 18 | 36% | 50 | 100% |
| 4 | Mencuci tangan setelah memegang uang | - | - | 1 | 2.0% | 2 | 4.0% | 27 | 54.0% | 20 | 40.0% | 50 | 100% |
| 5 | Pedagang boleh merokok saat mengolah makanan | 3 | 66.0% | 17 | 34.0% | - | - | - | - | - | - | 50 | 100% |
| Kebersihan Peralatan | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Peralatan tidak langsung dicuci setelah digunakan | 6 | 12.0% | 38 | 76.0% | 6 | 12.0% | - | - | - | - | 50 | 100% |
| 7 | Membersihkan noda pada peralatan menggunakan spons | - | - | - | - | - | - | 34 | 68.0% | 16 | 32.0% | 50 | 100% |
| 8 | Penyimpanan alat masak disatukan dengan bahan makanan | 9 | 18.0% | 41 | 82.0% | - | - | - | - | - | - | 50 | 100% |
| 9 | Peralatan masak setelah | - | - | - | - | 2 | 4.0% | 32 | 64.0% | 16 | 32.0% | 50 | 100% |

| No | Pertanyaan | STS | | TS | | RR | | S | | SS | | Total | |
|----------------------------------|---|-----|-------|----|-------|----|---|----|-------|----|-------|-------|------|
| | | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % |
| | digunakan, kemudian dicuci | | | | | | | | | | | | |
| Kebersihan Area Berdagang | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Area berdagang jauh dari tempat pembuangan sampah | 2 | 4.0% | 3 | 6.0% | - | - | 31 | 62.0% | 14 | 28.0% | 50 | 100% |
| 11 | Tempat/ wadah untuk menyimpan peralatan dalam keadaan kering | - | - | - | - | - | - | 34 | 68.0% | 16 | 32.0% | 50 | 100% |
| 12 | Gerobak untuk berdagang dalam keadaan bersih setiap akan digunakan | - | - | - | - | - | - | 23 | 46.0% | 27 | 54.0% | 50 | 100% |
| 13 | Tempat penyimpanan bahan makanan berada pada area yang kotor dan lembab | 1 | 28.0% | 3 | 62.0% | - | - | 3 | 6.0% | 2 | 4.0% | 50 | 100% |
| Higiene Makanan | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Pengolah makanan harus memilih bahan makanan yang baik dan bersih | - | - | - | - | - | - | 27 | 54.0% | 23 | 46.0% | 50 | 100% |
| 15 | Tidak memisahkan bahan makanan mentah dengan makanan matang | 1 | 34.0% | 3 | 64.0% | - | - | 1 | 2.0% | - | - | 50 | 100% |

Sumber : Data Primer Penelitian, 2023

Hasil penelitian sikap menunjukkan bahwa sebanyak 33 responden (66.0%) menjawab pertanyaan Pedagang boleh merokok saat mengolah makanan dengan jawaban sangat tidak setuju. Pertanyaan yang dijawab dengan tidak setuju yaitu sebanyak 38 responden (76.0%) dengan pertanyaan Peralatan tidak langsung dicuci setelah digunakan. Sebanyak 6 responden (12.0%) menjawab pertanyaan Peralatan tidak langsung dicuci setelah digunakan dengan ragu-ragu. Pertanyaan Membersihkan noda pada peralatan menggunakan spons dan Tempat/ wadah untuk menyimpan peralatan dalam keadaan kering dijawab setuju oleh 34 responden (68.0%) dan responden yang

sangat setuju pada pertanyaan Menggunakan pakaian yang bersih dan menyerap keringat dan Gerobak untuk berdagang dalam keadaan bersih setiap akan digunakan sebanyak 27 responden (54.0%).

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Fasilitas

| No | Observasi | T | | I | | Total | |
|----|--|----|-------|----|--------|-------|------|
| | | F | % | F | % | F | % |
| 1 | Tersedia celemek. | 37 | 74% | 13 | 26.0% | 50 | 100% |
| 2 | Tersedia sarung tangan | 40 | 80% | 10 | 20.0% | 50 | 100% |
| 3 | Tersedia tempat cuci tangan dan sabun | 8 | 16.0% | 42 | 84.0% | 50 | 100% |
| 4 | Tersedia hand sanitizer | 33 | 66.0% | 17 | 34.0% | 50 | 100% |
| 5 | Tersedia tempat mencuci peralatan dan bahan makanan | 20 | 40.0% | 30 | 60.0% | 50 | 100% |
| 6 | Tersedia spons untuk mencuci peralatan | 25 | 50.0% | 25 | 50.0% | 50 | 100% |
| 7 | Tersedia tempat penyimpanan peralatan makanan | - | - | 50 | 100.0% | 50 | 100% |
| 8 | Tersedia tempat sampah | 2 | 4.0% | 48 | 96.0% | 50 | 100% |
| 9 | Tersedia tempat penyimpanan makanan jadi/ siap disajikan | 2 | 4.0% | 48 | 96.0% | 50 | 100% |
| 10 | Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan | - | - | 50 | 100.0% | 50 | 100% |
| 11 | Terdapat penutup makanan | 23 | 46.0% | 27 | 53.0% | 50 | 100% |
| 12 | Sarana penjaja mudah dibersihkan | - | - | 50 | 100.0% | 50 | 100% |
| 13 | Tersedia penutup kepala | 49 | 98.0% | 1 | 2.0% | 50 | 100% |

Sumber : Data Primer Penelitian, 2023

Dari hasil penelitian fasilitas bahwa 49 responden (98.0%) tidak tersedia penutup kepala dan 50 responden (100.0%) Tersedia tempat penyimpanan peralatan makanan dan sarana penjaja mudah dibersihkan.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Praktik Higiene Sanitasi Makanan

| No | Observasi | T | | I | | Total | |
|----|--|----|-------|----|-------|-------|--------|
| | | F | % | F | % | F | % |
| 1 | Tenaga pengolah makanan menggunakan celemek pada saat mengolah makanan | 32 | 64.0% | 18 | 36.0% | 50 | 100.0% |
| 2 | Memiliki kuku pendek dan bersih | 7 | 14.0% | 43 | 86.0% | 50 | 100.0% |
| 3 | Mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan | 17 | 34% | 33 | 66.0% | 50 | 100.0% |

| No | Observasi | T | | I | | Total | |
|----|--|----|-------|----|--------|-------|--------|
| | | F | % | F | % | F | % |
| 4 | Setelah menyentuh uang pedagang langsung mencuci tangan | 42 | 84.0% | 8 | 16.0% | 50 | 100.0% |
| 5 | Pedagang tidak merokok saat mengolah makanan | 8 | 16.0% | 42 | 84.0% | 50 | 100.0% |
| 6 | Peralatan makanan dicuci dengan menggunakan air bersih dan sabun | - | - | 50 | 100% | 50 | 100.0% |
| 7 | Peralatan makanan yang kotor dicuci menggunakan spons | 5 | 10% | 45 | 90.0% | 50 | 100.0% |
| 8 | Pedagang memiliki tempat penyimpanan peralatan makanan dan penyimpanan bahan makanan | 2 | 4.0% | 48 | 96.0% | 50 | 100.0% |
| 9 | Pedagang memiliki peralatan cadangan | 34 | 68.0% | 16 | 32.0% | 50 | 100.0% |
| 10 | Memiliki tempat sampah yang tertutup | 28 | 56.0% | 22 | 44.0% | 50 | 100.0% |
| 11 | Penyimpanan bahan makanan bersih, kering, dan terbebas dari serangga | - | - | 50 | 100% | 50 | 100.0% |
| 12 | Tidak menggunakan MSG secara berlebihan | 6 | 12.0% | 44 | 88.0% | 50 | 100.0% |
| 13 | Pedagang menyimpan bahan makanan pada tempat yang tidak lembab dan kotor | 2 | 4.0% | 48 | 96.0% | 50 | 100.0% |
| 14 | Memiliki penutup untuk makanan jadi | 16 | 32.0% | 34 | 68.0% | 50 | 100.0% |
| 15 | Menggunakan bahan makanan segar, tidak berjamur dan tidak berlendir | - | - | 50 | 100.0% | 50 | 100.0% |

Sumber : Data Primer Penelitian, 2023

Dari hasil penelitian yang telah diperoleh bahwa sebanyak 34 responden (68.0%) Pedagang tidak memiliki peralatan cadangan dan 50 responden (100.0%) terdapat Penyimpanan bahan makanan bersih, kering, dan terbebas dari serangga serta responden menggunakan bahan makanan segar, tidak berjamur dan tidak berlendir.

Analisis bivariat menggunakan Rank Spearman untuk mengetahui ada atau tidaknya hubungan antara variabel bebas dan terikat yaitu Hubungan antara Umur, Pengetahuan, Sikap, Fasilitas dengan Praktik Higiene Sanitasi Makanan, didapatkan hasil perhitungan pada tabel 6.

Tabel 6. Analisis Bivariat Hubungan antara Umur, Pengetahuan, Sikap, dan Fasilitas dengan Praktik Higiene Sanitasi Makanan

| Variabel Bebas | P-value | R | Keterangan |
|----------------|---------|--------|--------------------|
| Umur | 0.342 | -0.137 | Tidak Ada Hubungan |
| Pengetahuan | 0.962 | 0.007 | Tidak Ada Hubungan |
| Sikap | 0.893 | 0.019 | Tidak Ada Hubungan |
| Fasilitas | 0.003 | 0.415 | Ada Hubungan |

Pembahasan

Hasil penelitian umur dengan praktik higiene sanitasi makanan didapatkan hasil penelitian $p\text{ value}=0.342$ yang berarti variabel umur dengan praktik hygiene sanitasi makanan tidak ada hubungan yang signifikan. Hasil penelitian ini diperkuat dengan penelitian yang dilakukan oleh Prita Dhyani Swamilaksita menjelaskan bahwa tidak ada hubungan antara umur dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016. Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa faktor yang berhubungan dengan praktik higiene sanitasi makanan seseorang tidak hanya dari faktor umur namun ada faktor lainnya yang berhubungan dengan praktik higiene sanitasi makanan seseorang (8).

Berdasarkan hasil olah data pada variabel pengetahuan terhadap praktik didapatkan hasil $p\text{ value}$ 0.962. Maka disimpulkan bahwa, antara variabel pengetahuan dengan variabel praktik higiene sanitasi makanan tidak ada hubungan. Hal penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Rezi Hardiyani Pitri, Sugiarto & Ahmad Husaini (2018) di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang diketahui ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang tahun 2018 ($p=0.017$). Hasil penelitian menggambarkan pada responden yang memiliki pengetahuan kurang baik akan melakukan praktik higiene sanitasi yang baik (9). Namun hal ini dapat juga dipengaruhi karena faktor lain seperti kebiasaan pada seseorang. Dari hasil observasi yang dilakukan, peneliti mendapatkan alasan pedagang tidak menerapkan pengetahuan yang dimiliki kedalam praktik higiene sanitasi makanan karena praktik yang dilakukan telah menjadi kebiasaan yang dilakukan secara berulang. Dengan itu para pedagang hanya terbiasa dengan praktik yang telah dilakukannya tersebut. Menurut Notoatmodjo tahun 2010 bahwa Penjamah makanan mempunyai peranan yang penting untuk pengolahan makanan karena mereka memiliki potensi untuk menularkan penyakit.

Hasil pengolahan data pada variabel sikap terhadap praktik higiene sanitasi makanan didapatkan hasil $p\text{ value}$ 0.893. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa, antara variabel sikap

dengan variabel praktik higiene sanitasi makanan tidak ada hubungan. Penelitian ini juga tidak sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Yulia Andriani, Eti Kurniawati dan Parman (2020) di Puskesmas Sarolangun didapatkan hasil p value = 0.027 berarti ada hubungan antara sikap dengan higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sarolangun (10). Penelitian ini juga tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Supri Hartanti tahun 2022 terdapat hubungan antara sikap dengan praktik higiene sanitasi makanan di PT. Ryan Katering, Jakarta (11). Berdasarkan teori bahwa bila sikapnya baik maka akan diikuti dengan praktik higiene sanitasi makanan.

Pada variabel fasilitas terhadap praktik higiene sanitasi makanan, diperoleh hasil signifikan p value 0.003, Nilai koefisien (*correlation coefficient*) 0.415 artinya nilai tersebut menunjukkan bahwa kekuatan hubungan cukup kuat atau ada hubungan antara fasilitas dengan praktik higiene sanitasi makanan. Koefisien korelasi (r hitung) bertanda positif, maka dapat disimpulkan bahwa variabel fasilitas dengan variabel praktik higiene sanitasi makanan memiliki hubungan yang searah. Jika fasilitas semakin baik maka praktik higiene sanitasi makanan juga akan semakin baik, dan juga sebaliknya jika fasilitas semakin buruk maka praktik higiene sanitasi makanan juga akan semakin buruk. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Carina Agoestin Intan Wati, 2012 pada pedagang makanan di sekitar wisata pantai logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebuden di dapatkan hasil p value 0.001 (<0.05) yang berarti ada hubungan antara ketersediaan fasilitas dengan praktik higiene sanitasi makanan (12). Dari hasil penelitian yang telah didapatkan, fasilitas pada pedagang kaki lima martabak sudah baik serta praktik higiene sanitasi makanan juga sudah baik. Jika fasilitas buruk maka praktik higiene sanitasi makanan juga buruk. Pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi yang buruk dapat dikarenakan oleh pedagang yang jualan di pinggir jalan ataupun trotoar. Hal itu dikarenakan terbatasnya tempat untuk berjualan, hal itu membuat para pedagang tidak bisa melengkapi fasilitas yang ada. Jika fasilitas pada pedagang tidak baik dapat mengakibatkan tempat terjadinya kembangbiak oleh vektor penyakit. Dengan terjadinya itu dapat menular melalui makanan yang akan dijual belikan (13). Peningkatan terhadap penerapan higiene sanitasi perlu digalakkan untuk mengurangi penularan penyakit(14). Disamping itu perlu ada pendidikan/sosialisasi terkait peningkatan pengetahuan pada masyarakat dalam menerapkan higiene sanitasi (15).

Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara umur, pengetahuan, sikap dengan praktik higiene sanitasi makanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Kecamatan Semarang Tengah. Ada hubungan antara fasilitas dengan praktik higiene sanitasi makanan pada Pedagang Kaki Lima di Kecamatan Semarang Tengah.

Pedagang kaki lima martabak diharapkan dapat meningkatkan dan menerapkan pemahaman yang baik dan benar mengenai praktik hygiene sanitasi makanan serta para pedagang diharap menjaga kebersihan lingkungan selalu supaya dapat terhindarnya dari macam-macam penyakit.

Daftar Pustaka

1. Handajani S, Sulandjari S, Faidah M. Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. 2021;10(2):223–33.
2. Rambe N. Analisis Personal Hygiene Dan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area Dan Kecamatan Medan Perjuangan. 2021;
3. Julizar M. Hubungan Karakteristik Pedagang Makanan Kaki Lima Dengan Hygiene Sanitasi Makanan Di Kota Meulaboh Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat Tahun 2014. 2014.
4. Komparasi S, Laksana T, Sanitasi F, Dasar S, Perkotaan W. Indonesian Journal Of Public Health And Nutrition. 2021;1(1):13–21.
5. Ilmiah J, Sandi K. Pengaruh Sanitasi Makanan Dan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Terhadap Penyakit Diare Pendahuluan. 2020;9:779–86.
6. Rose B, Hadi I, Yekti A, Asih P, Syafiuddin A. Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Kaki Lima. 2021;(942):451–62.
7. WHO. Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan. 2005
8. Pakpahan Sr. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. J Nutr Diaita. 2016;8(2):71–9.
9. Pitri Rh, Sugiarto S, Husaini A. Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. J Healthc Technol Med. 2020;6(2):732.
10. Andriani Y, Kurniawati E. Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun Analysis Of Factors Related To Restaurant Sanitation Hygiene In The Working Area Of The Sarolangun Community Health Center , Sa. 2020;2(2):10–7.
11. Hartini S, Gizi Ps, Ilmu J, Masyarakat K, Keolahragaan Fi, Semarang Un. Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene. 2022;02:16–26.

12. Faktor A, Berhubungan Y, Kekambuhan D, Paru Tb. Unnes Journal Of Public Health. 2014;3(1):1–10.
13. Suryani D, Dwi Astuti F. Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta. J Kedokt Dan Kesehat. 2019;15(1):70.
14. Rina Fauziah, Suparmi. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal* Vol. 4, No. 1, Februari 2022 p-ISSN: 2654-718X, e-ISSN: 2656-2863.
15. Tri Hermawan. Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (Lpkk). *Jurnal KELUARGA Vol 2 No 1 Februari 2016*