

Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Penjamah Makanan Dengan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Kecamatan Rappocini, Kota Makassar

Muh. Ikbal Arif^{*}, La Taha, Ni Luh Astri Indraswari, Putri

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Makassar

*Corresponding author: mikbalarif@gmsail.com

Info Artikel: Diterima Bulan Februari 2026; Disetujui Bulan Mei 2026; Dipublikasikan Bulan Juni 2026

ABSTRACT

Food handlers are people who work directly or come into contact with food, from selecting ingredients to serving food. Direct contact with food can be a source of contamination if hygiene and sanitation rules are not followed. Street vendors in Banta-bantaeng Village operate in a high-traffic area with limited facilities. An initial survey showed that many food handlers did not properly apply food hygiene and sanitation, such as not washing hands, not using personal protective equipment (masks, gloves, head coverings), and washing utensils using water that was used repeatedly. This poses a high risk of food contamination and outbreaks of food poisoning. This study aimed to determine the relationship between food handler behavior (knowledge, attitude, practice) and food hygiene sanitation among street vendors in Banta-bantaeng Village, Rappocini District, Makassar City. The type of research was an analytical observational study with a cross-sectional approach. Samples were taken using simple random sampling, consisting of 72 respondents from a population of 88 food handlers who used carts. Data were collected through questionnaires and direct observation. Data analysis used the Chi-Square test with SPSS. The results showed a significant relationship between food hygiene sanitation and knowledge ($p=0.003$), attitude ($p=0.007$), and practice ($p=0.000$). A total of 37 respondents (51.4%) met the requirements for food hygiene sanitation, while 35 respondents (48.6%) did not meet the requirements. The conclusion of this study is that knowledge, attitude, and practice of food handlers are significantly related to food hygiene sanitation. It is recommended that vendors pay more attention to personal hygiene and use PPE when processing food. Future researchers are advised to conduct Total Plate Count (TPC) examinations on the eating utensils used by street vendors

Keywords: Food handler, hygiene sanitation, street vendors

ABSTRAK

Penjamah makanan adalah orang yang bekerja langsung atau bersentuhan dengan makanan, mulai dari memilih bahan hingga menyajikan makanan. Kontak langsung dengan makanan dapat menjadi sumber kontaminasi jika aturan hygiene dan sanitasi tidak diikuti. Pedagang kaki lima di Kelurahan Banta-bantaeng beroperasi di area padat lalu lintas dengan fasilitas terbatas. Survei awal menunjukkan banyak penjamah makanan tidak menerapkan hygiene sanitasi dengan benar, seperti tidak mencuci tangan, tidak menggunakan APD (masker, sarung tangan, penutup kepala), serta mencuci peralatan dengan air yang digunakan berulang kali. Hal ini berisiko tinggi menyebabkan kontaminasi makanan dan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan. Penelitian ini bertujuan mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan (pengetahuan, sikap, tindakan) dengan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Banta-bantaeng, Kecamatan Rappocini, Kota Makassar. Jenis penelitian adalah observasional analitik dengan pendekatan *cross-sectional*. Sampel diambil secara *simple random sampling* sebanyak 72 responden dari 88 populasi penjamah makanan yang menggunakan gerobak. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan observasi langsung. Analisis data menggunakan uji *Chi Square* dengan SPSS. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan signifikan antara hygiene sanitasi makanan dengan pengetahuan ($p=0,003$), sikap ($p=0,007$), dan tindakan ($p=0,000$). Sebanyak 37 responden (51,4%) memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan, sedangkan 35 responden (48,6%) belum memenuhi syarat. Kesimpulan penelitian ini adalah pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan berhubungan signifikan dengan hygiene sanitasi makanan. Disarankan agar pedagang lebih memperhatikan *personal hygiene* dan menggunakan APD saat mengolah makanan. Peneliti selanjutnya disarankan melakukan pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) pada peralatan makan pedagang kaki lima.

Kata kunci: Penjamah makanan, hygiene sanitasi, pedagang kaki lima

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia dan harus dikelola dengan baik dan benar untuk menunjang kesehatan manusia. Permintaan akan makanan telah berkembang seiring waktu, mencakup lebih dari sekadar memuaskan rasa lapar. Masyarakat semakin menyadari fakta bahwa sumber utama nutrisi, termasuk protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral adalah makanan (Meikawati, 2022).

Keamanan pangan adalah upaya yang dilakukan dalam bentuk pencegahan guna meminimalkan kontaminasi secara fisik, kimia, dan biologis yang mengakibatkan dampak buruk bagi kesehatan manusia. Hygiene sanitasi pangan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor-faktor pada makanan, orang, tempat, dan peralatan yang mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam melindungi makanan yang dikonsumsi dari kontaminasi yang disebabkan oleh tindakan yang tidak tepat (Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011).

Berdasarkan laporan Balai Besar POM Makassar tahun 2023, terdapat 4 kasus KLB keracunan pangan di Sulawesi Selatan dengan total 119 orang sakit dan 1 orang meninggal dunia. Data ini menunjukkan bahwa masalah keamanan pangan, khususnya yang berkaitan dengan perilaku penjamah makanan, merupakan isu serius yang perlu diteliti. Penelitian oleh Khotimah & Wulandari (2024) pada pedagang kaki lima di Taman Jayawijaya Mojosongo menunjukkan bahwa 63 responden (56,8%) memiliki pengetahuan baik, namun 65 responden (58,6%) memiliki sikap kurang baik terhadap personal hygiene. Hal ini mengindikasikan bahwa pengetahuan yang baik belum tentu diikuti oleh sikap dan tindakan yang baik, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut

Penelitian ini perlu dilakukan karena beberapa alasan penting. Pertama, Kelurahan Banta-bantaeng, Kecamatan Rappocini, Kota Makassar merupakan wilayah dengan arus lalu lintas padat dan banyak pedagang kaki lima yang berjualan di sepanjang jalan, sehingga berisiko tinggi terhadap kontaminasi makanan dari debu dan polusi. Kedua, survei awal menunjukkan bahwa perilaku penjamah makanan di lokasi ini sangat memprihatinkan, yaitu tidak menggunakan sarung tangan, tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, tidak menggunakan masker, berbicara saat memasak, tidak menutup makanan, mencuci peralatan dengan air yang digunakan berulang-ulang, serta tempat makan yang kotor. Ketiga, belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya tentang hubungan perilaku penjamah makanan (pengetahuan, sikap, dan tindakan) dengan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di lokasi ini. Keempat, tingginya angka KLB keracunan pangan di Sulawesi Selatan menunjukkan bahwa masalah ini memerlukan perhatian serius dari aspek kesehatan lingkungan.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan perilaku penjamah makanan (pengetahuan, sikap, tindakan) dengan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Banta-bantaeng, Kecamatan Rappocini, Kota Makassar.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional analitik dengan pendekatan cross-sectional, di mana variabel independen (pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan) dan variabel dependen (hygiene sanitasi makanan) diukur secara bersamaan. Penelitian dilaksanakan di Kelurahan Banta-bantaeng, Kecamatan Rappocini, Kota Makassar, dengan waktu pelaksanaan dibagi menjadi dua tahap: tahap pertama berupa survei awal dan observasi lapangan pada tanggal 18 Oktober 2024, serta tahap kedua berupa pelaksanaan penelitian pada bulan Februari hingga April 2025.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan pada pedagang kaki lima yang menggunakan gerobak di Kelurahan Banta-bantaeng, yang berjumlah 88 orang. Sampel diambil sebanyak 72 responden dengan teknik simple random sampling berdasarkan rumus Slovin dengan tingkat kesalahan 5%.

Instrumen pengumpulan data yang digunakan meliputi kuesioner untuk mengukur pengetahuan dan sikap, serta lembar observasi untuk mengukur tindakan penjamah makanan dan hygiene sanitasi makanan. Variabel yang diamati dalam penelitian ini terdiri dari variabel independen yaitu pengetahuan (diukur dengan kuesioner, kriteria: tinggi jika skor $\geq 50\%$ dan rendah jika $< 50\%$), sikap (diukur dengan skala Likert, kriteria: baik jika skor $\geq 50\%$ dan kurang baik jika $< 50\%$), dan tindakan penjamah makanan (diukur melalui observasi langsung, kriteria: baik jika skor $\geq 50\%$ dan kurang baik jika $< 50\%$). Variabel dependen adalah hygiene sanitasi makanan yang diukur menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2019, dengan kriteria memenuhi syarat jika skor $\geq 50\%$ dan tidak memenuhi syarat jika $< 50\%$. Data primer diperoleh dari hasil observasi langsung, wawancara, pengisian kuesioner, dan lembar observasi, sedangkan data sekunder diperoleh dari penelusuran literatur berupa jurnal dan penelitian terdahulu. Data yang terkumpul kemudian diolah secara deskriptif dan analitis.

Analisis data dilakukan menggunakan uji statistik Chi Square dengan bantuan program SPSS untuk mengetahui hubungan antara variabel independen dan dependen pada tingkat signifikansi $p < 0,05$.

HASIL

Analisis Univariat

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Jenis kelamin	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Laki-Laki	47	65.3
Perempuan	25	34.7
Total	72	100.0

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 1 mengenai distribusi frekuensi jenis kelamin pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar, diketahui bahwa dari total 72 responden, sebagian besar berjenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 47 orang (65,3%), sedangkan responden perempuan sebanyak 25 orang (34,7%). Hal ini menunjukkan bahwa pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar didominasi oleh laki-laki.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Umur Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Kelompok Umur	Frekuensi (f)	Persentase (%)
≤ 40 Tahun	53	73.61
≥ 40 Tahun	19	26.39
Total	72	100.0

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 2 mengenai distribusi frekuensi umur pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar, diketahui bahwa dari total 72 responden, mayoritas berada pada kelompok umur ≤ 40 tahun yaitu sebanyak 53 orang (73,61%), sedangkan responden yang berumur ≥ 40 tahun sebanyak 19 orang (26,39%). Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar tergolong dalam usia produktif.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Pendidikan Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Pendidikan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
SD	29	40.3
SMP	27	37.5
SMA	12	16.7
D3	2	2.8
S1	2	2.8
Total	72	100.0

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 3 mengenai distribusi frekuensi pendidikan pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar, diketahui bahwa dari total 72 responden, tingkat pendidikan terbanyak adalah SD yaitu sebanyak 29 orang (40,3%), diikuti oleh SMP sebanyak 27 orang (37,5%), SMA sebanyak 12 orang (16,7%), serta D3 dan S1 masing-masing sebanyak 2 orang (2,8%). Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar masih tergolong rendah, dengan mayoritas hanya menyelesaikan pendidikan dasar.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Lama Kerja Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Lama Kerja	Frekuensi (f)	Persentase (%)
< 5 Tahun	16	22.2
≥ 5 Tahun	56	77.8
Total	72	100.0

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 4 mengenai distribusi frekuensi lama kerja pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini

Kota Makassar, diketahui bahwa dari total 72 responden, mayoritas memiliki lama kerja ≥ 5 tahun yaitu sebanyak 56 orang (77,8%), sedangkan responden dengan lama kerja < 5 tahun sebanyak 16 orang (22,2%). Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar telah memiliki pengalaman kerja yang cukup lama sebagai pedagang, sehingga dapat dikategorikan sebagai pedagang yang berpengalaman.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Tingkat Responden	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Pengetahuan Tinggi	44	61.1
Pengetahuan Rendah	28	38.9
Total	72	100.0

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 5 mengenai distribusi frekuensi pengetahuan pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar, diketahui bahwa dari total 72 responden, sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan tinggi yaitu sebanyak 44 orang (61,1%), sedangkan responden dengan pengetahuan rendah sebanyak 28 orang (38,9%). Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar telah memiliki pengetahuan yang baik terkait hal-hal yang berkaitan dengan aktivitas perdagangan mereka.

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Sikap Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Penilaian Sikap	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Baik	45	62.5
Kurang Baik	27	37.5
Total	72	100.0

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 6 mengenai distribusi frekuensi sikap pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar, diketahui bahwa dari total 72 responden, sebagian besar memiliki sikap yang baik yaitu sebanyak 45 orang (62,5%), sedangkan responden dengan sikap kurang baik sebanyak 27 orang (37,5%). Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar telah menunjukkan sikap yang positif dalam menjalankan aktivitas perdagangannya.

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Tindakan Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Tindakan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Baik	42	58.3
Kurang Baik	30	41.7
Total	72	100.0

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 7 mengenai distribusi frekuensi tindakan pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar, diketahui bahwa dari total 72 responden, sebagian besar memiliki tindakan yang baik yaitu sebanyak 42 orang (58,3%), sedangkan responden dengan tindakan kurang baik sebanyak 30 orang (41,7%). Hal ini menunjukkan bahwa meskipun mayoritas pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar telah melakukan tindakan yang baik, namun masih terdapat proporsi yang cukup besar dengan tindakan kurang baik sehingga perlu mendapat perhatian lebih lanjut.

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Penilaian Hygiene Sanitasi Makanan

Kategori	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	37	51.4
Tidak Memenuhi Syarat	35	48.6
Total	72	100.0

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 8 mengenai distribusi frekuensi penilaian hygiene sanitasi makanan pedagang kaki lima di Kecamatan Rappocini Kota Makassar, diketahui bahwa dari total 72 responden, terdapat 37 orang (51,4%) yang hygiene sanitasi makanannya memenuhi syarat, sedangkan sebanyak 35 orang (48,6%) tidak memenuhi syarat. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun lebih dari separuh pedagang kaki lima telah memenuhi standar hygiene sanitasi

makanan, namun selisih antara keduanya sangat tipis sehingga kondisi ini perlu mendapat perhatian serius, mengingat masih hampir setengah dari total pedagang belum memenuhi persyaratan hygiene sanitasi makanan yang dapat berisiko terhadap keamanan dan kesehatan konsumen.

Analisis Bivariat

Hubungan Pengetahuan dengan Hygiene Sanitasi Makanan

Tabel 9. Hubungan Pengetahuan dengan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Hygiene Sanitasi	Pengetahuan Responden				Total	%	OR	95% CI	X ² alpha	p value
	Tinggi	%	Rendah	%						
Memenuhi Syarat	29	78.4	8	21.6	37	100	4.83	1.76 – 13.28	9.549	0.003
Tidak Memenuhi Syarat	15	42.9	20	57.1	35	100				

Sumber : Data Primer, 2025

Tabel 9 hasil uji Chi Square didapatkan hasil $p= 0.003$ ($p < 0.05$), hasil *p-value* lebih kecil dari nilai alpha. menunjukkan bahwa terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan hygiene sanitasi makanan ($p=0,003$). Responden dengan pengetahuan tinggi memiliki Odds Ratio (OR) peluang 4,83 kali lebih besar untuk memenuhi syarat hygiene sanitasi (95% CI: 1,76–13,28).

Hubungan Sikap dengan Hygiene Sanitasi Makanan

Tabel 10. Hubungan Sikap Dengan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Hygiene Sanitasi	Sikap Responden				Total	%	OR	95% CI	X ² alpha	p value
	Tinggi	%	Rendah	%						
Memenuhi Syarat	29	78.4	8	21.6	37	100	4.30	1.53 – 12.07	8.188	0.007
Tidak Memenuhi Syarat	16	45.7	19	54.3	35	100				

Sumber : Data Primer, 2025

Tabel 10 hasil uji Chi Square didapatkan hasil $p= 0.007$ ($p < 0.05$), hasil *p-value* lebih kecil dari nilai alpa. menunjukkan bahwa terdapat hubungan signifikan antara sikap dengan hygiene sanitasi makanan ($p=0,007$). Responden dengan sikap baik memiliki Odds Ratio (OR) peluang 4,30 kali lebih besar untuk memenuhi syarat hygiene sanitasi (95% CI: 1,53–12,07).

Hubungan Tindakan dengan Hygiene Sanitasi Makanan

Tabel 11. Hubungan Tindakan Dengan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Hygiene Sanitasi	Tindakan Responden				Total	%	OR	95% CI	X ² alpha	p value
	Tinggi	%	Rendah	%						
Memenuhi Syarat	33	89.2	4	10.8	37	100	23.83	6.52 – 87.09	29.815	0.000
Tidak Memenuhi Syarat	9	25.7	26	74.3	35	100				

Sumber : Data Primer, 2025

Tabel 11 hasil uji Chi Square didapatkan hasil $p= 0.000$ ($p < 0.05$), hasil *p-value* lebih kecil dari nilai alpa. menunjukkan bahwa terdapat hubungan sangat signifikan antara tindakan dengan hygiene sanitasi makanan ($p=0,000$). Responden dengan tindakan baik memiliki Odds Ratio (OR) peluang 23,83 kali lebih besar untuk memenuhi syarat hygiene sanitasi (95% CI: 6,52–87,09).

PEMBAHASAN

Berdasarkan analisis data yang telah dilakukan terhadap 72 penjamah makanan di Kelurahan Banta-bantaeng, diperoleh hasil bahwa 37 responden (51,4%) memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan dan 35 responden (48,6%) belum memenuhi standar yang ditetapkan. Hasil uji statistik menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan dengan hygiene sanitasi makanan.

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Hygiene Sanitasi Makanan

Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan hygiene sanitasi makanan ($p=0,003$; $p<0,05$). Responden dengan pengetahuan tinggi (61,6%) cenderung memiliki praktik hygiene sanitasi yang lebih baik dibandingkan responden dengan pengetahuan rendah (38,9%). Menurut Notoatmodjo (2018), pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang. Pengetahuan yang baik akan menjadi dasar bagi seseorang untuk berperilaku sehat, termasuk dalam penerapan hygiene sanitasi makanan.

Penjamah makanan dengan pengetahuan tinggi lebih memahami risiko kontaminasi silang, pentingnya mencuci tangan dengan sabun, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta cara penyimpanan makanan yang benar. Sebaliknya, pengetahuan yang rendah menyebabkan ketidaktahuan tentang prosedur hygiene yang benar, sehingga berisiko tinggi menyebabkan kontaminasi makanan. Hal ini diperkuat oleh teori Green (1980) yang menyatakan bahwa perilaku kesehatan dipengaruhi oleh faktor predisposisi, salah satunya adalah pengetahuan.

Hasil ini sejalan dengan penelitian Fitriana (2023) yang menemukan hubungan signifikan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi pedagang kaki lima di Alun-Alun Gresik ($p=0,003$). Penelitian Khotimah & Wulandari (2024) juga melaporkan bahwa semakin tinggi tingkat pengetahuan penjamah makanan, semakin besar kemungkinan individu tersebut menjaga kebersihan pribadi, seperti menggunakan penutup kepala, menjaga kuku tetap pendek, serta mengenakan pakaian kerja yang bersih. Namun, penelitian Nurafni Maftukhah (2024) menyatakan bahwa pengetahuan yang baik belum tentu selalu berbanding lurus dengan perilaku yang baik karena masih ada faktor lain seperti ketersediaan fasilitas pendukung, keterbatasan ekonomi, dan kebiasaan lama yang sulit diubah. Di Kelurahan Banta-bantaeng, masih ditemukan penjamah makanan yang mencuci peralatan dengan air tidak mengalir meskipun mengetahui risiko kontaminasi silang, yang mengindikasikan adanya gap antara pengetahuan dan praktik akibat keterbatasan sarana.

Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Hygiene Sanitasi Makanan

Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan hygiene sanitasi makanan ($p=0,007$; $p<0,05$). Responden dengan sikap baik (62,5%) lebih cenderung menerapkan hygiene sanitasi yang memenuhi syarat dibandingkan responden dengan sikap kurang baik (37,5%). Menurut Azwar (2019), sikap merupakan predisposisi untuk merespon secara positif atau negatif terhadap suatu objek. Sikap positif terhadap kebersihan akan mendorong seseorang untuk bertindak sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki. Penjamah makanan yang memiliki sikap baik cenderung memiliki kesadaran internal untuk menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja, meskipun dalam kondisi fasilitas terbatas. Sebaliknya, sikap negatif melanggengkan praktik tidak higienis yang berpotensi membahayakan kesehatan masyarakat.

Berdasarkan observasi di Kelurahan Banta-bantaeng, penjamah makanan dengan sikap positif lebih cenderung mencuci tangan dengan sabun, menggunakan alat makan bersih, dan menjaga kebersihan area kerja, meskipun fasilitas yang tersedia sangat terbatas. Hasil ini sejalan dengan penelitian Juhanto, Fitriyani, & Khadafi (2023) di Pasar Cidu Kota Makassar yang menunjukkan bahwa sikap penjamah makanan memiliki hubungan signifikan dengan penerapan personal hygiene ($p=0,005$).

Penelitian Islamiah, Fajrianti, & Rizkiah (2024) juga menyimpulkan bahwa sikap menjadi variabel penting yang memengaruhi konsistensi penerapan sanitasi makanan. Studi Kurnia & P (2023) menegaskan bahwa meskipun pengetahuan pedagang kaki lima di Surakarta tergolong tinggi, sikap yang kurang mendukung serta pengaruh kebiasaan lama dapat menghambat penerapan hygiene sanitasi yang baik. Temuan ini relevan dengan kondisi di Kelurahan Banta-bantaeng, di mana masih ditemukan penjamah makanan yang tidak menutup makanan dengan benar atau menggunakan air yang kurang bersih, yang sebagian besar disebabkan oleh sikap yang belum sepenuhnya mendukung kebersihan, di samping minimnya fasilitas.

Hubungan Tindakan Penjamah Makanan dengan Hygiene Sanitasi Makanan

Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan yang sangat signifikan antara tindakan penjamah makanan dengan hygiene sanitasi makanan ($p=0,000$; $p<0,05$). Responden dengan tindakan baik (58,3%) hampir seluruhnya (89,2%) memenuhi syarat hygiene sanitasi, sedangkan responden dengan tindakan kurang baik (41,7%) sebagian besar (74,3%) tidak memenuhi syarat. Menurut Green (1980) dalam teori perilaku kesehatan, tindakan merupakan manifestasi nyata dari pengetahuan dan sikap yang didukung oleh faktor pendorong (reinforcing factors) dan faktor pemungkin (enabling factors) seperti ketersediaan sarana dan prasarana.

Tindakan penjamah makanan yang baik mencakup mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, menggunakan peralatan bersih, menutup makanan, serta memisahkan makanan mentah dan matang. Tindakan ini langsung menentukan apakah hygiene sanitasi makanan memenuhi syarat atau tidak. Keterbatasan fasilitas seperti tidak tersedianya air mengalir dan tempat cuci tangan portabel menjadi faktor penghambat tindakan higienis di lapangan. Berdasarkan observasi di Kelurahan Banta-bantaeng, tindakan penjamah makanan masih bervariasi; beberapa sudah rutin mencuci tangan dan menggunakan penutup makanan, namun sebagian lainnya masih abai, terutama pada jam-jam sibuk.

Hasil ini sejalan dengan penelitian Islamiah, Fajrianti, & Rizkiah (2024) yang menemukan bahwa tindakan penjamah makanan merupakan hasil integrasi antara kesadaran dan kebiasaan dengan nilai $p=0,022$ ($<0,05$). Penelitian Kesumastuti (2023) menegaskan bahwa tindakan hygiene sanitasi tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap, tetapi juga oleh sejauh mana penjamah makanan merasa mampu dan difasilitasi untuk menerapkannya. Penelitian Permatasari *et al.* (2021) menjelaskan bahwa tindakan hygiene di lapangan sering kali tidak konsisten karena keterbatasan fasilitas pendukung dan kurangnya pengawasan. Penelitian Narwati, Suryono, & Darjati (2024) menyoroti efektivitas pendekatan pemberdayaan komunitas dalam meningkatkan tindakan penjamah makanan melalui pelatihan praktis dan dukungan alat sanitasi sederhana.

Berdasarkan Ketiga variabel yang diteliti, yaitu pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan, memiliki keterkaitan yang erat dan berjenjang dalam membentuk hygiene sanitasi makanan. Pengetahuan berperan sebagai fondasi awal; penjamah makanan dengan pengetahuan tinggi (61,6%) lebih memahami risiko kontaminasi dan prosedur kebersihan yang benar. Namun, pengetahuan yang baik belum cukup tanpa didukung oleh sikap positif. Sikap yang baik (62,5%) menjadi jembatan yang mengubah pemahaman menjadi kesediaan untuk bertindak. Selanjutnya, tindakan merupakan manifestasi nyata dari pengetahuan dan sikap yang didukung oleh ketersediaan fasilitas. Tindakan yang baik (58,3%) terbukti paling langsung menentukan terpenuhinya standar hygiene sanitasi, di mana 89,2% responden dengan tindakan baik memenuhi syarat, sementara 74,3% responden dengan tindakan kurang baik tidak memenuhi syarat. Ketiga variabel ini membentuk rantai perilaku yang saling mempengaruhi; lemahnya salah satu mata rantai akan menghambat tercapainya hygiene sanitasi yang optimal.

Hal ini terlihat dari masih ditemukannya 48,6% responden yang belum memenuhi syarat, dengan masalah spesifik seperti tidak menggunakan APD, mencuci peralatan dengan air berulang, tidak menutup makanan, serta masih adanya pengetahuan rendah (38,9%), sikap kurang baik (37,5%), dan tindakan kurang baik (41,7%). Oleh karena itu, upaya peningkatan hygiene sanitasi makanan harus dilakukan secara holistik dengan memperkuat ketiga aspek tersebut secara simultan, disertai penyediaan sarana prasarana yang memadai seperti tempat cuci tangan portabel, sabun, dan air mengalir.

Berdasarkan temuan ini, disarankan kepada pedagang kaki lima agar lebih memperhatikan personal hygiene dengan mencuci tangan menggunakan sabun, menggunakan APD (masker, sarung tangan, penutup kepala), mencuci peralatan dengan air mengalir, serta menutup makanan saat penyajian. Kepada puskesmas dan dinas kesehatan setempat disarankan untuk melakukan penyuluhan dan pelatihan rutin tentang hygiene sanitasi makanan, serta melakukan pengawasan berkala. Kepada peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) pada peralatan makan yang digunakan pedagang kaki lima.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan memiliki hubungan yang signifikan dengan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Banta-bantaeng, dengan nilai masing-masing $p=0,003$, $p=0,007$, dan $p=0,000$. Sebanyak 37 responden (51,4%) memenuhi syarat hygiene sanitasi, sementara 35 responden (48,6%) belum memenuhi syarat. Berdasarkan temuan tersebut, disarankan kepada pedagang untuk mencuci tangan dengan sabun, menggunakan APD (masker, sarung tangan, penutup kepala), mencuci peralatan dengan air mengalir, serta menutup makanan saat penyajian; kepada puskesmas untuk melakukan penyuluhan rutin, pelatihan, dan pengawasan berkala; serta kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) pada peralatan makan pedagang kaki lima.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainutajriani, A., Artanti, D., Juniawan, M. F., Budiman, W., & Basarang, M. (2024). Edukasi hygiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima sekitar Jalan Sutorejo Surabaya. *Jurnal Abdi Masyarakat Kita*, 4(1), 22–32. <https://doi.org/10.33759/asta.v4i1.503>. Diakses pada 18 Oktober 2024
- Anggraeni, I. A., & Moelyaningrum, A. D. (2022). *Hygiene Sanitasi dan Kandungan Boraks pada Puduk (Studi di Industri X Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik)*. *Buletin Keslingmas*, 41(1), 11–22. (Online). <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v41i1.7443>. Diakses pada 19 Oktober 2024
- Aspiani, N. E., Anwary, A. Z., Masyarakat, F. K., Islam, U., & Mab, K. (2023). *Makanan Dalam Penerapan Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan Jajanan Kaki Lima Di Lapangan Murjani Kota Banjar baru Tahun 2023*. 42(1), 10–13. (Online). <http://jurnal.csdforum.com/index.php/ghs>. Diakses pada 19 Oktober 2024
- Assagaf, F. (2022). *Gambaran Angka Kuman pada Peralatan Makan Pedagang Makanan Kaki Lima Jalan Sam Ratulangi Kecamatan Sirimu Kota Ambon*. *Global Health Science*, 7(3), Hal 111-115. (Online). <http://jurnal.csdforum.com/index.php/ghs>. Diakses pada 18 Oktober 2024
- Balai Besar POM Makassar. (2024). *Laporan Kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan di Wilayah Kerja Balai Besar POM Makassar Tahun 2023*. Makassar: Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Makassar
- Deviatin, N. S. (2024). *Sosialisasi Hygiene dan Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima di Kabupaten Gresik Jawa Timur*. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(9), 1315–1320. (Online). <https://doi.org/10.59837/nark7a82>. Diakses pada 19 Oktober 2024
- Dewi, Y. I. K., Putri, G. G., & Nurkhalim, R. F. (2021). *Gambaran Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman pada Penjual Pecel Tumpang Di Wilayah Kota Kediri*. *Jurnal PIKES: Penelitian Ilmu Kesehatan*, 2(1), 26–35. (Online). <https://www.ojs.pikesiik.ac.id/index.php/jpikes/article/view/15>. Diakses pada 19 Oktober 2024
- Fitriana, S. W. (2023). *Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik*. *Jurnal GiziUNESA*, 3(1), 261-266. (Online). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/4789>. Diakses pada 19 Oktober 2024
- Islamiah, A. S. N., Fajrianti, G., & Rizkiah, F. (2024). *Analisis Perilaku Pedagang Kaki Lima terhadap Hygiene Sanitasi*. *Jurnal Kesmas Asclepius*, 6(1), 1–11. (Online). <https://doi.org/10.31539/jka.v6i1.8612>. Diakses pada 19 Oktober 2024
- Istiqomah, N. (2023). *Analisis Deskriptif Personal Hygiene dan Kondisi Sanitasi Lingkungan Terhadap Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Makanan*. 251–253. (Online). <https://repository.unja.ac.id/58727/> Diakses pada 20 Oktober 2024
- Kesumastuti, A., et al. (2023). *Penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 340–348. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/prepotif/article/view/12337>
- Khotimah, M. K., & Wulandari, W. (2024). *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Personal Hygiene Penjamah Makanan Jajanan Di Sekitar Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 8(1), 1–14.
- Kurnia, A. F., & P., S. (2023). *Hubungan pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku pedagang kaki lima di Taman Mojosongo Surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 3(1), 1–11. <https://eprints.ums.ac.id/117242/>
- Meikawati, W. (2022). *Sosialisasi hygiene dan sanitasi pada produsen makanan industri rumah tangga di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen*. *Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(4), 5–8. <https://doi.org/10.26714/jipmi.v1i4.57>
- Narwati, N., Suryono, H., & Darjati, D. (2024). *Pemberdayaan pedagang kaki lima dalam meningkatkan sanitasi alat makan dan personal hygiene*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*, 5(2), 161. <https://doi.org/10.35675/jpms.v5i2.13922>
- Nurafni Maftukhah. (2024). *Hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku terhadap personal hygiene penjamah makanan (food handler) di Pasar Retail Jakabaring Palembang*. *Journal Health Applied Science and Technology*, 2(1), 20–26. <https://doi.org/10.52523/jhast.v2i1.35>
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). *Faktor perilaku hygiene sanitasi makanan pada penjamah makanan pedagang kaki lima*. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang *Petunjuk Teknis Penggunaan Dana Alokasi Khusus Nonfisik Bidang Kesehatan Tahun Anggaran 2020*. (2019). Kementerian Kesehatan RI. <http://hukor.kemkes.go.id/2019pdf>

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang *Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga*. (2011). Kementerian Kesehatan RI. https://dpmpptsp.kaboki.go.id/upload/regulasi/2011_permenkesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasa-boga.pdf
- Rahmawati. (2024). *Gambaran penerapan hygiene sanitasi pada pedagang kaki lima*. Jurnal Delima Harapan Mulya, 11(2), 1–6. <https://jurnal.akbidharapanmulya.com/index.php/delima/article/view/123>
- Setiyawan. (2020). *Tinjauan umum tentang pedagang kaki lima*. Jurnal Manajemen dan Dakwah, 53(9), 1689–1699. <https://jurnal.apmd.ac.id/index.php/JMD/article/view/307>
- Juhanto, A., Fitriyani, F, & Khadafi, M. (2023). *Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Cidu Kota Makassar*. Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat, 23(1), 165. (Online). <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v23i1.2991>. Diakses pada 19 Oktober 2024