

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP TINDAKAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN JAJANAN PEDAGANG KAKI LIMA DI PERUMNAS SIMALINGKAR KECAMATAN MEDAN TUNTUNGAN KOTA MEDAN TAHUN 2023

Deli Syaputri
Politeknik Kesehatan Kementerian kesehatan Medan
Email : delisyaputri1989@gmail.com

ABSTRACT

Street vendors' knowledge regarding food processing sanitation hygiene will determine their attitudes, and this will influence the vendors' actions when processing food. Sanitary hygiene in street food processing is a health effort by maintaining and protecting cleanliness. Personal hygiene in food processing can be achieved if an understanding of the importance of maintaining personal health and cleanliness is embedded within oneself. The aim of this research is to determine the relationship between knowledge and attitudes towards sanitary hygiene measures for processing street food snacks at Perumnas Simalingkar in 2023. This research is analytical with a cross sectional design, which means a study where the variables including effects are observed. The sample used in this research used total sampling. The total sample size is all 35 street food traders. The data was analyzed using the chi square test. Based on the results of the chi square test, there is a relationship between knowledge of food sanitation hygiene measures with a p value of 0.019, and there is a relationship between attitudes towards food sanitation hygiene measures with a p value of 0.019. The research conclusion is that there is a relationship between knowledge and action and there is a relationship between attitude and action. The advice that researchers can give is to take part in training and counseling on food sanitation hygiene in order to guarantee the quality of the food to be sold.

Keywords : Knowledge, Attitudes, Actions, Food Traders

ABSTRAK

Pengetahuan pedagang kaki lima mengenai higiene sanitasi pengolahan makanan akan menentukan sikap, dan hal ini akan mempengaruhi tindakan pedagang pada saat pengolahan makanan. Higiene sanitasi pengolahan makanan pedagang kaki lima merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan. Higiene perorangan dalam pengolahan makanan akan dapat dicapai jika dalam diri tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap terhadap Tindakan higiene sanitasi pengolahan makanan jajanan pedagang kaki lima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023. Penelitian ini bersifat analitik dengan desain *Cross Sectional* yang artinya suatu penelitian dimana variabel-variabel yang termasuk efek di observasi. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan total sampling. Jumlah sampel Keseluruhan adalah semua pedagang makanan jajanan sebanyak 35. Data di analisis menggunakan uji *chi square*. Berdasarkan hasil uji *chi square* terdapat hubungan antara pengetahuan terhadap tindakan higiene sanitasi makanan dengan *p value 0,019*, dan terdapat hubungan sikap terhadap tindakan higiene sanitasi makanan dengan *p value 0,019*. Kesimpulan penelitian yaitu adanya hubungan pengetahuan terhadap tindakan dan adanya hubungan sikap terhadap tindakan. Adapun saran yang dapat peneliti berikan agar mengikuti pelatihan dan penyuluhan tentang higiene sanitasi makanan agar dapat menjamin kualitas makanan yang akan dijual.

Kata Kunci : Pengetahuan, Sikap, Tindakan, Pedagang Makanan

PENDAHULUAN

Menurut World Health Organization (WHO) Makanan adalah kebutuhan yang sangat berperan bagi pertumbuhan dan kehidupan manusia yang dibutuhkan setiap saat, karena makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi tetapi harus juga amandalam arti tidak mengandung zat berbahaya pada makanan yang tidak dibutuhkandalam tubuh manusia, dan juga aman dalam pengolahan makanan agar tidak menimbulkan bahaya bagi tubuh manusia. Makanan yang sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang benar dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan. Makanan yang sehat selain itu juga ditentukan oleh kondisi hygiene dansanitasi terutama tahap pengolahannya.

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan eropa terjadi pada rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. MenurutWHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap saji yaitu makanan yang sudah diolah terutama oleh usaha catering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan kaki lima(Depkes, 2000).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 942/MENKES/SK/VII/2003Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Proses pengolahan makanan, pentingnya tindakan hygiene perorangan dari pedagang kaki lima agar dapat menghindari kontaminasi terhadap mikroorganisme pada makanan. Higiene perorangan adalah segala aspek kebersihan pribadi seseorang dalam menjaga kebersihan hidup bersih dan kebersihan pada seluruh tubuh anggota badan. Agar makanan yang dihasilkan

terhindar dari kontaminasi, pengetahuan dan sikap hygiene perorangan pada penjamah makanan sangat utama dalam menyelenggarakan makanan (Andayani, 2020).

Menurut Kepmenkes RI (2012) Higiene pedagang makanan merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan padatangan, kebersihan rambut, hidung, serta terlinga, menggunakan sarana seperti celemek, masker, sarung tangan, penutup kepala. Higiene perorangan dalam pengolahan makanan akan dapat dicapai , apabila dalam diri tertanam pengertiantentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Apa bila makanan tidak ditangani secara benar atau dalam cara penyajiannya tidak mengikuti hygieneyang baik, makanan tersebut dapat menjadi sumber penyakit karena pencemaran mikroorganisme dan parasit (Ismainar et al., 2022).

Pedagang kaki lima adalah pedagang atau orang yang melakukan kegiatan atau usaha kecil tanpa didasari atas ijin dan menempati pinggiran jalan untuk berjualan. Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Kasus keracunan makanan dan penyakit infeksi karena makanan sering terjadi. Salah satu penyebab adalah karena tidak memperhatikan kebersihan perorangan dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan (Jiastuti, 2018).

Makanan jajanan merupakan makanan yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan dipinggir jalan, tempat umum yang lebih dahulu sudah dipersiapkan ditempat produksi dirumah atau ditempat berjualan. (FAO, 2003). Dapat di lihat potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi perlu diupayakan pengawasan kualitas dalam pengolahan makanan jajanan dengan memperhatikan kebersihan (hygiene) dan sanitasi serta persyaratan kesehatan. Sekitar 80% penyakit yang dapat menular melalui makanan yang disebabkan oleh bakteri patogen. Beberapa bakteri yang sering menyebabkan penyakit, yaitu: *Salmonella*, *staphylococcus*, *e. coli*, *vibrio*, *clostridium*, *shigella* dan *pseudomonas cocoveneouns* (Andayani, 2020).

Upaya hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya yaitu meliputi orang yang

menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Penyelenggaraan makanan adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian kepada konsumen (Aritonang, 2012). Penyelenggaraan makanan yang hygiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan. Makanan yang dikelola dengan tidak baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negative seperti keracunan makana akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan hewan serta dapat menimbulkan alergi pada manusia (Gracesilya, 2019).

Guna mencegah jangan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan maka perlu diadakan pengawasan kesehatan dari pedagang makanan jajanan kaki lima diantaranya yaitu pedagang makanan jajanan kaki lima harus memperhatikan kesehatan perseorangan, memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehata (Studi et al., 2018).

Pengetahuan merupakan dari hasil rasa ingin tahu melalui proses Indrawi terutama pada mata dan objek tertentu. Pengetahuan merupakan hal yang penting dalam pembentukan perilaku terbuka. Menurut Plato dalam Budiman dan Riyanto (2013), Pengetahuan ialah "Kepercayaan Diri" yang dapat dikatakan benar atau valid. Pernyataan dari hasil pengukuran dapat dinyatakan dengan "Baik" atau "Buruk" (Sheila, 2022).

Menurut Sarwono (2003) Sikap adalah kesiapan atau ketersediaan seseorang untuk berperilaku baik rangsangan positif maupun rangasangan dari objek sesuatu. Sikap dapat dikatakan sebagai respon. Respon evaluatif artinya ada reaksi dari individu yang menyimpulkan stimulus juga berupa penilaian positif- negatif, baik-buruk, menyenangkan dan tidak menyenangkan (Sheila, 2022).

Tindakan ialah cerminan dari berbagai aspek seperti halnya manusia non fisik, dengan demikian pemahaman perilaku terbatas sebagai keadaan jiwa untuk memberikan responden pada keadaan diluar subjek. Suatu sikap belum tentu otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan

nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain adalah fasilitas (Githa, 2018).

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi tindakan hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan. Hygiene dan sanitasi yang kurang baik dalam pengolahan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Aldiani, 2018b).

Pedagang makanan kaki lima di Perumnas Simalingkar dimana masih terdapat beberapa pedagang yang lokasi tempat jualannya tidak terhindar dari vektor binatang pengganggu seperti tikus, kecoa dikarenakan di pedagang makanan kaki lima Perumnas Simalingkar merupakan tempat pedagang siang sampai malam hari sehingga pada malam hari mereka meninggalkan tempat pedagang dan sampah mereka setelah tutup berjualan, sehingga pada umumnya pedagang/penjamah makanan kaki lima dalam higienenya tidak memenuhi syarat seperti dalam pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, penyajian makanan dan tidak memakai Alat Pelindung Diri (APD), yaitu celemek, sarung tangan, penutup mulut (masker) dan penutup kepala.

Dari penelitian yang dilakukan di Perumnas Simalingkar Medan, terdapat masalah hygiene sanitasi penjamah makanan kaki lima dalam mengolah makanan masih kurang diperhatikan oleh pedagang/penjamah makanan, dari cara pengolahan makanan belum memenuhi syarat sanitasi, karena dalam membersihkan diri saat pengolahan makanan seperti kurangnya dalam mencuci tangan saat pengolahan makanan, kurangnya kebersihan alat pengolahan makanan dan kurang dalam kebersihan lingkungan di sekitar tempat jualan ini dikarenakan kurangnya pengetahuan pedagang/penjamah makanan jajanan kaki lima tentang cara pengolahan makanan yang baik dan benar, serta kurangnya kepedulian pedagang/penjamah makanan kaki lima terhadap masalah penyakit yang dapat ditimbulkan kepada si pembeli apabila cara pengolahan makanannya tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi.

Dalam penelitian yang dilakukan penulis,

ternyata pedagang kaki lima yang berjualan makanan umumnya belum memperhatikan syarat-syarat personal higienesantasi yang baik. Hal ini dapat dilihat dari cara pedagang tersebut menyajikan makanan dan minuman masih melakukan kebiasaan yang tidak baik, seperti merokok atau berbicara sambil melakukan pekerjaan. Dilihat dari kenyataan tersebut, kemungkinan Dalam bahaya penularan penyakit

terutama dari makananyang dijual ke masyarakat dapat saja terjadi. Maka untuk itulah penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “hubungan pengetahuan dan sikap terhadap tindakan higiene sanitasi pengolahan makanan jajanan pedagang kaki lima di Perumnas Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan Tahun 2023”.

METODE

Jenis penelitian ini yaitu jenis penelitian yang bersifat analitik dengan desain *Cross Sectional* adalah suatu penelitian dimana variable-variabel yang termasuk faktor risiko dan variable-variabel yang termasuk efek diobservasi sekaligus pada waktu yang sama, yang bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap terhadap tindakan higiene sanitasi pengolahan makanan

jajanan pedagang kaki lima di Perumnas Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan Tahun 2023.

HASIL

Karakteristik Responden

Karakteristik responden untuk mengidentifikasi karakteristik spesifik responden untuk membantu penulis melakukan analisis penelitian. Karakteristik responden dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Identitas Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Tabel 4.1

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin Pedagang MakananJajanan Kaki Lima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023

No	Jenis Kelamin	Frekuensi (F)	Presentase (%)
1	Laki-laki	8	22,9%
2	Perempuan	27	77,1%
Total		35	100%

Berdasarkan tabel 4.1 Karakteristik responden menurut jenis kelamin, diketahui bahwa dari 35 responden ada 8 orang (22,9%) responden berjenis kelamin laki-laki dan 27

orang (77,1%) responden berjenis kelamin perempuan. Dengan demikian mayoritas responden berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 27 orang responden (77,1%).

Pendidikan Terakhir Responden

Tabel 4.2

Distribusi Frekuensi Pendidikan Terakhir Pedagang Makanan Jajanan KakiLima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023

No	Pendidikan Terakhir	Frekuensi (F)	Persentase (%)
1	SD	2	5,7%
2	SMP	10	28,6%
3	SMA	22	62,9%
4	SARJANA	1	2,9%
Total		35	100%

Berdasarkan Tabel 4.2 Karakteristik responden menurut pendidikan diketahui bahwa dari 35 responden ada 2 orang (5,7%) berpendidikan SD, 10 orang (28,6%) berpendidikan SMP, 22 orang (62,9%)

berpendidikan SMA, dan 1 orang (2,9%) berpendidikan PT (Perguruan Tinggi). Dengan demikian mayoritas responden berpendidikan SMA yaitu sebanyak 22 orang responden (62,9%).

Identitas Responden Berdasarkan Usia

Tabel 4.3

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Umur Pedagang Makanan Jajanan kakilima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023

No	Kelompok Usia	Frekuensi (F)	Persentase (%)
1	25-35	10	28,6%
2	36-45	13	37,1%
3	46-55	10	28,6%
4	56-65	2	5,7%
Total		35	100%

Berdasarkan tabel 4.3 Karakteristik responden menurut usia, diketahui bahwa dari 35 responden ditemukan kelompok usia 25-35 tahun sebanyak 10 orang (28,6%), kelompok usia 36-45 tahun sebanyak 13 orang (37,1%), kelompok usia 46-55 tahun sebanyak 10 orang (28,6%), dan kelompok usia 56-65 tahun sebanyak 2 orang (5,7%). Dengan demikian mayoritas responden berusia 36- 45 tahun yaitu sebanyak 13 orang responden (37,1%).

B.1 Hasil Univariat

Untuk mendapatkan gambaran deskripsi setiap variabel didalam penelitian dapat dilihat dari analisis univariat, daftar yang diperoleh dari frekuensi, distribusi, dan prestasi.

B.1.1 Pengetahuan Responden

Tabel 4.4

Distribusi Frekuensi Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Kaki Lima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023

Pengetahuan	F	Persentase (%)
Tinggi	26	74,3%
Rendah	9	25,7%
Total	35	100%

Berdasarkan Tabel 4.4 dapat diketahui bahwa pedagang makanan jajanan kaki lima di Perumnas Simalingkar yang memiliki pengetahuan kategori tinggi dalam mengetahui tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan terdapat 26 orang responden (74,3%), sedangkan

yang memiliki pengetahuan kategori rendah tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan terdapat 9 orang responden (25,7%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang memiliki pengetahuan tinggi dibandingkan dengan pengetahuan responden rendah tentang hygiene sanitasi makanan jajanan.

B.1.2 Sikap Responden

Tabel 4.5

Distribusi Frekuensi Sikap Pedagang Makanan Jajanan Kaki Lima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023

Sikap	F	Persentase(%)
Baik	26	74,3%
Kurang Baik	9	25,7%
Total	35	100%

Berdasarkan tabel 4.5 dapat diketahui bahwa pedagang makanan jajanan kaki lima di Perumnas Simalingkar sudah memiliki sikap baik tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan jajanan terdapat 26 orang responden (74,3%), sedangkan yang belum mengetahui tentang

hygiene sanitasi pengolahan makanan terdapat 9 orang responden (25,7%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang bersikap baik dibandingkan dengan sikap yang kurang baik tentang hygiene sanitasi makanan jajanan.

Tindakan Responden

Tabel 4.6

Distribusi Frekuensi Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Kaki Lima Di Perumnas Simalingkar Tahun 2023

Tindakan	F	Persentase (%)
Baik	24	68,6%
Kurang Baik	11	31,4%
Total	35	100%

Berdasarkan tabel 4.6 hasil penelitian diatas dapat diketahui bahwa responden yang tindakannya baik terdapat 24 orang responden (68,6%), responden dengan tindakan kurang baik terdapat 12 orang responden (31,4%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang tindakannya baik tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan jajanan.

Hasil Bivariat

Untuk melihat dan mengetahui ada tidaknya hubungan antara variabel perlu dilakukan analisis bivariat. Pengetahuan dan sikap terhadap tindakan responden tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan pedagang makanan jajanan kaki lima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023.

Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Tindakan Responden

Tabel 4.7

Hubungan Pengetahuan dengan Tindakan Responden Pedagang Makanan Jajanan Kaki Lima Di Perumnas Simalingkar Tahun 2023

Tingkat Pengetahuan	Tindakan Responden						P value
	Baik		Kurang Baik		Total		
	N	%	N	%	N	%	
Tinggi	15	57,7%	11	42,3%	26	100%	0,019
Rendah	9	100%	0	0,0%	9	100%	
Total	24	68,6%	11	31,4%	35	100%	

Berdasarkan tabel 4.7 hasil analisis hubungan pengetahuan dengan tindakan responden pedagang makanan jajanan kaki lima diketahui bahwa pengetahuan kategori tinggi dengan tindakan kategori baik terdapat 15 orang

responden (57,7%) dan pengetahuan kategori tinggi dengan tindakan kategori kurang baik terdapat 11 orang responden (42,3%) sedangkan pengetahuan kategori rendah dengan tindakan kategori baik terdapat 9 orang responden (100%)

dan pengetahuan kategori rendah dengan tindakan kategori kurang baik tidak terdapat responden (0,0%). Dari hasil uji statistik diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar

PEMBAHASAN

Pada hasil Uji *Chi square* antara hubungan pengetahuan dengan tindakan diperoleh p value $0,003 \leq p$ ($0,05$), artinya H_0 diterima H_0 ditolak, menunjukkan bahwa ada hubungan signifikan antara pengetahuan terhadap tindakan hygiene sanitasi pengolahan makanan pedagang makanan jajanan kaki lima di Perumnas Simalingskar. Hal ini sejalan dengan penelitian Syoffil W (2019), terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan terhadap tindakan hygiene sanitasi pengolahan makanan dengan p -value $0,019$.

Pengetahuan merupakan semua hal yang diketahui manusia. Manusia memiliki perasaan keingintahuan, kemudian ia mencari, dan mendapatkan hasil menjadi tau sesuatu. Sesuatu itulah yang dinamakan pengetahuan. Pengetahuan adalah hasil dari tau dan pengalaman seseorang dalam melakukan penginderaan terhadap suatu rangsangan tertentu (notoatmodjo, 2003). Pengetahuan pedagang makanan jajanan kaki lima di Perumnas Simalingskar dapat dikategorikan baik dapat disebabkan hampir semua pendidikan terakhir responden adalah Sekolah Menengah Atas (SMA) sebanyak 62,9% serta informasi yang mungkin tidak dengan sengaja diketahui oleh responden. Pentingnya pendidikan dan pelatihan hygiene sanitasi makanan diungkapkan oleh Morimore dan Wallace, bahwa kebersihan diri serta pendidikan dan pelatihan tentang hygiene sangatlah penting karena derajat kebersihan suatu usaha tergantung pada pengetahuan dan tindakan hygiene sanitasi makanan yang ditunjukkan oleh pengolah makanan (Mahendra et al., 2019).

Semakin baik pengetahuan maka semakin baik juga Tindakan seseorang. Dapat disimpulkan, karena pengetahuan responden yang baik akan membawa Tindakan yang baik di kehidupan sehari-hari terkhususnya saat berdagang maupun saat mengolah makanan jajanan (Sheila, 2022).

$0,019$ (p value $< 0,05$) artinya terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan terhadap tindakan hygiene sanitasi pengolahan makanan pedagang makanan jajanan di Perumnas Simalingskar.

Berdasarkan hasil penelitian lapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan pengetahuan terdapat 26 orang responden (74,3%) dengan kategori baik, dari hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap tindakan hygiene sanitasi pengolahan makanan di Perumnas Simalingskar ialah kategori baik terdapat 24 orang responden (68,6%). Responden sudah mengetahui dan menerapkan dalam tindakan mengenai pengolahan makanan yang baik seperti pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan.

Hubungan Sikap terhadap Tindakan Hygiene Sanitasi

Pada hasil Uji *Chi Square* antara hubungan sikap dengan tindakan diperoleh p value $0,000 \leq p$ ($0,05$), artinya H_0 diterima H_0 ditolak, menunjukkan bahwa ada hubungan signifikan antara sikap terhadap tindakan hygiene sanitasi pengolahan makanan pedagang makanan jajanan kaki lima di Perumnas Simalingskar.

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Githa Khusuma (2018), terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan terhadap tindakan pengolahan hygiene sanitasi makanan dengan p -value $0,032$.

Berdasarkan teori soekidjo notoatmodjo (2003:32), menjelaskan bahwa seseorang dengan sikap positif atau negatif berarti memiliki keyakinan tentang sesuatu yang memberi mereka kecenderungan untuk bertindak sesuai dengan pendapat dan keyakinan mereka. Sikap merupakan suatu ketersediaan seseorang untuk bertindak dan bukan merupakan melakukan motif tertentu. Sikap belum terbilang suatu tindakan atau aktivitas akan tetapi merupakan predisposisi dalam menyikapi tindakan (Sheila, 2022).

Penelitian ini menunjukkan bahwa semakin seseorang memiliki sikap yang baik maka semakin memiliki Tindakan yang baik juga. Hal ini dapat disimpulkan karena terdapat adanya

hubungan antara sikap dengan Tindakan responden. Sikap responden yang baik akan membawa Tindakan yang baik di kehidupan sehari-hari terkhususnya saat saat mengolah makanan jajanan

Dari hasil penelitian dilapangan responden dapat menjawab pertanyaan sikap terdapat 26 orang responden (74,3%) dengan kategori baik dan dari hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap tindakan hygiene sanitasi pengolahan makanan merupakan kategori baik terdapat 24 orang responden (68,6%). Dalam penelitian ini dapat dikatakan sikap responden dikategorikan memiliki sikap baik karena mereka sudah mengerti dalam menyikapi suatu hal yang baik dan buruk tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan. Mereka juga sudah mengerti dan menyetujui suatu hal yang baik tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan dan mereka juga menerapkan dalam tindakan tentang apa yang mereka setuju atau yang menurut mereka benar, Karena pada saat wawancara responden menyetujui untuk tidak berbicara/mengobrol saat mengolah makanan, dan memperhatikan kuku saat mengolah makanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan telah dianalisis lebih lanjut tentang Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Tindakan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Jajanan Kaki Lima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat 74,3% pedagang makanan jajanan yang pengetahuannya tinggi.
2. Terdapat 74,3% pedagang makanan jajanan kaki lima yang memiliki sikap yang baik
3. Terdapat 68,6% pedagang makanan jajanan kaki lima yang memiliki tindakan yang baik
4. Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan kaki lima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023 dengan *p value* yang diperoleh <0,05 yaitu 0,019.
5. Terdapat hubungan yang bermakna

antara sikap dengan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan kaki lima di Perumnas Simalingkar Tahun 2023 dengan *p value* yang diperoleh <0,05 yaitu 0,019.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, H. (2020). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokteran Nanggroe Mededika*, 3(4), 27–28.
- Annas, H. N., Andriyani, Fauziah, M., Ernyasih, & Lusida, N. (2021). Gambaran Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang “ X ” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(1), 49–58.
- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan PERilaku Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 261–266.
- Gracesilya, T. (2019). Perilaku Hygiene Pedagang Makanan Kaki Lima di Area Pertokoan Batu Merah Kelurahan Rijali Kota Ambon. 1, 66–73.
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*. <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf>
- Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N. P., Zaman, K., Hayana, H., & Hasmaini, 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>
- Jiastuti, T. (2018). Hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada

- makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. e-journal.unair.ac.id/
- Kurniasari, D. A., Pujiati, R. S., & Ningrum, P. T. (2021). Higiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah (Studi pasar Kepanjen Kabupaten Malang). *Pustaka Kesehatan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.19184/pk.v9i1.21063>
- Mahendra, D., Jaya, I. M. M., & Lumban, A. M. R. (2019). Buku Ajar Promosi Kesehatan. *Program Studi Diploma Tiga Keperawatan Fakultas Vokasi UKI*, 1–107.
- Masyarakat, F. K., & Mekah, U. S. (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene (*Relationship between knowledge , attitudes and hygiene measures of street food vendors sanitation*). 3(2), 172–178. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Nengsi, S., Soerachmad, Y., Al, U., & Mandar, A. (2022). *Pegguruang : Conference Series*. 4(1).
- Sheila, 2022. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang/Penjamah Makanan Jajanan Di Alun-alun Stabat Tahun 2022. In *Sheila* (Issue 8.5.2017).
- Studi, P., Kesehatan, D., & Politeknik, L. (2018). Ombak Kota Padang Tahun 2018 Program Studi D4 Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Tahun 2018.
- Syahlan, V. L. G., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *Jurnal Kesmas*, 7(5), 1–7.
- Tahun, P., Wahyuni, H., Skm, S., Si, D. I. S., Si, M., Windu, H. D., & Skm, P. I. (2021). *Jurnal Poltekkes Surabaya* , 28 Juni 2021 Penerapam Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Program Studi Ahli Madya Sanitasi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Surabaya , Indonesia Email : hes.
- Yogyakarta, M. (2018). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta 2018. 3(April), 15–22.