

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG JAJANAN KAKI LIMA DENGAN TINDAKAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PEDAGANG JAJANAN KAKI LIMA DI SEKOLAH DASAR WILAYAH KERJA PUSKESMAS ARCAMANIK TAHUN 2023

Neng Farhani¹, Sri Komalaningsih², Weni Tusrini³, Lainnya⁴ dst. (Tampa Gelar) [Font 12 Bold]

¹Nama Program Studi, nama Perguruan Tinggi (penulis) (10 pt)
email: penulis@pertama.com (10 pt, italic)

²Nama Program Studi, nama Perguruan Tinggi (pembimbing) (10 pt)
email: pembimbing@kedua.com (10 pt, italic)

³Nama Program Studi, nama Perguruan Tinggi (penguji) (10 pt)
email: penguji@ketiga.com (10 pt, italic)

⁴Nama Program Studi, nama Perguruan Tinggi (lainnya) (10 pt)
email: lainnya@keempat.com (10 pt, italic)

Abstract

Street food vendors, commonly known as "pedagang kaki lima," refer to individuals selling food, beverages, or other goods on streets or sidewalks, usually located in urban areas or around shopping centers. Analysis of foodborne disease outbreaks in 2017 revealed that ready-to-eat street foods were responsible for 6 cases (11.32%) of outbreaks. Education institutions contributed to 15 cases (28.30%) of foodborne disease outbreaks. Factors influencing hygiene and sanitation practices among vendors include their knowledge level and attitudes towards maintaining the cleanliness and safety of the food they sell. A street food vendor's knowledge of proper food handling and sanitation practices can impact their adherence to sanitation regulations and preventive measures, reducing the risk of foodborne illnesses. The objective of this research is to determine the Relationship between the Knowledge Level and Attitude of Street Food Vendors with Food Hygiene and Sanitation Practices among Street Food Vendors in Primary Schools of the Arcamanik Public Health Center Work Area in 2023. This quantitative study employs a cross-sectional approach. The research population consists of 35 respondents, A sample of 30 respondents was selected for the study using accidental sampling.

The research findings indicate that the factor of knowledge (0,285) is not significantly correlated with food hygiene and sanitation practices, as the p-value is greater than 0,05. Conversely, the factor of attitude (0,02) is significantly correlated.

Keywords: Knowledge, Attitude, Behavior, Food Hygiene, Sanitation.

Abstrak

Pedagang kaki lima adalah istilah yang digunakan untuk merujuk pada pedagang atau penjual makanan, minuman, atau barang-barang lainnya yang beroperasi di jalan atau trotoar, biasanya di depan atau di sekitar area perkotaan atau pusat perbelanjaan. Ditinjau dari jenis pangan, penyebab kasus KLB keracunan pangan tahun 2017 terlihat pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%) kejadian. Berdasarkan tempat/lokasi KLB keracunan makanan lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%). Terdapat beberapa faktor yang memengaruhi tindakan hygiene sanitasi pedagang, diantaranya adalah tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima terhadap pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan makanan yang dijual. Tingkat pengetahuan pedagang kaki lima tentang cara mengelola dan menjaga kebersihan tempat pengolahan pangan yang baik akan mempengaruhi kepatuhan mereka terhadap peraturan sanitasi dan tindakan pencegahan yang diperlukan untuk meminimalkan risiko terjadinya keracunan makanan. Tujuan penelitian mengetahui Untuk mengetahui Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Jajanan Kaki Lima Dengan Tindakan Higiene Sanitasi Makanan Pedagang Jajanan Kaki Lima Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Arcamanik Tahun 2023. Jenis penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi penelitian sebanyak 35 responden. Sampel penelitian sebanyak 30 responden, menggunakan *accidental sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor pengetahuan pedagang (0,285) tidak berhubungan dengan tindakan *hygiene* sanitasi makanan karena lebih besar dari 0,05. Serta faktor sikap (0,02) berhubungan dengan tindakan *hygiene* sanitasi makanan.

Kata Kunci: Pengetahuan, Sikap, Tindakan, Higiene Sanitasi Makanan.

I. PENDAHULUAN

Pedagang kaki lima adalah istilah yang digunakan untuk merujuk pada pedagang atau penjual makanan, minuman, atau barang-barang lainnya yang beroperasi di jalan atau trotoar, biasanya di depan atau di sekitar area perkotaan atau pusat perbelanjaan. Istilah ini berasal dari fakta bahwa para pedagang ini sering kali berjualan di tepi jalan atau di trotoar, menggunakan kendaraan roda dua atau gerobak kecil, dan tidak memiliki tempat usaha yang permanen. Pedagang kaki lima sering kali tidak mematuhi standar kebersihan yang baik saat menyiapkan, menyimpan, dan menjual makanan⁽¹⁾. Mereka mungkin tidak mencuci tangan secara teratur, memakai sarung tangan, atau menjaga kebersihan peralatan mereka. Hal ini dapat menyebabkan penyebaran bakteri dan kontaminasi makanan yang dijual, menyebabkan infeksi saluran cerna dan keracunan makanan pada konsumen. Kurangnya perhatian terhadap kebersihan diri oleh pedagang kaki lima juga dapat berkontribusi pada penyebaran penyakit menular, termasuk keracunan makanan. Hal ini disebabkan adanya kontak langsung antara penjamah dan konsumen saat menjual makanan⁽²⁾.

Konsumsi jajanan yang tidak sehat oleh anak dapat memiliki dampak serius pada tubuh mereka. Jika makanan yang dikonsumsi kurang mengandung nilai gizi yang cukup dan tidak terjamin kebersihannya serta keamanannya, hal ini dapat berdampak negatif. Mengonsumsi jajanan yang tidak sehat dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada anak, seperti penyakit saluran pencernaan dan masalah lainnya yang disebabkan oleh adanya pencemaran bahan kimia dalam makanan. Dampak buruk ini dapat mengganggu konsentrasi belajar siswa, menyebabkan penurunan kualitas belajar, dan meningkatkan absensi di sekolah. Hal ini juga dapat berdampak negatif pada prestasi belajar anak⁽²⁾.

World Health Organization (WHO) memperkirakan bahwa sebanyak 600 juta orang di seluruh dunia jatuh sakit setiap tahun setelah makan makanan yang terkontaminasi, akibatnya 420.000 orang dinyatakan meninggal dunia, dikatakan bahwa wilayah dengan kejadian dan tingkat kematian tertinggi adalah negara-negara di Afrika dan Asia Tenggara⁽¹⁾.

Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan oleh 34 BB/BPOM di seluruh Indonesia. Dilaporkan jumlah orang terpapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan (*case*) yang dilaporkan sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Ditinjau dari jenis pangan, penyebab kasus KLB keracunan pangan tahun 2017 terlihat pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%) kejadian. Berdasarkan tempat/lokasi KLB keracunan makanan lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%) kejadian⁽⁴⁾. Menurut Data Kemenkes RI Tahun 2021 tentang Persentase Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat secara nasional terdapat 52,42% (melebihi target nasional 44%). Sedangkan provinsi Jawa Barat Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat sekitar 37%. Sementara itu, data yang diperoleh dari Puskesmas Arcamanik tahun 2021, dari 60 tempat pengolahan makanan (TPM) cakupan tempat pengolahan makanan (TPM) yang memenuhi syarat higiene sanitasi sebanyak 93% sedangkan yang tidak memenuhi syarat higiene sanitasi sebanyak 7%. Namun, data tersebut hanya mencakup TPM yang besar, sedangkan untuk pedagang kaki lima belum ada data yang tersedia.

Terdapat beberapa faktor yang memengaruhi tindakan *hygiene* sanitasi makanan pedagang jajanan kaki lima, diantaranya adalah tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima terhadap pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan makanan yang dijual. Tingkat pengetahuan pedagang kaki lima tentang cara mengelola dan menjaga kebersihan tempat pengolahan pangan yang baik akan mempengaruhi kepatuhan mereka terhadap peraturan sanitasi dan tindakan pencegahan yang diperlukan untuk meminimalkan risiko terjadinya keracunan makanan. Pedagang yang memiliki pengetahuan yang baik tentang sanitasi makanan cenderung lebih memperhatikan kebersihan lingkungan dan peralatan pengolahannya, sehingga cakupan inspeksi tempat pengolahan pangan menjadi lebih baik⁽⁵⁾.

Sikap pedagang kaki lima juga sangat penting untuk mendorong Tindakan *hygiene* sanitasi makanan. Pedagang yang memiliki sikap yang positif terhadap peraturan sanitasi cenderung lebih patuh dan taat pada

aturan-aturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah dan institusi kesehatan terkait. Sebaliknya, pedagang yang kurang memperhatikan sanitasi dan kesehatan makanan cenderung kurang mematuhi peraturan dan sering melanggar aturan-aturan yang telah ditetapkan⁽⁶⁾.

Beberapa penelitian terdahulu menjelaskan hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap dengan *hygiene* sanitasi penjamah makanan. Namun, ada beberapa faktor lain yang dapat mempengaruhi higiene penjamah makanan, seperti pengalaman, lama bekerja, kebiasaan hidup bersih, dan usia responden⁽¹⁾⁽⁷⁾. Sedangkan Hasil penelitian Dyah menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan *hygiene* pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian pedagang memiliki pengetahuan yang tinggi, mereka mungkin tidak mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam praktik higiene mereka⁽⁸⁾.

Berdasarkan Studi pendahuluan yang dilakukan terhadap 10 pedagang kaki lima di sekolah dasar wilayah kerja Puskesmas Arcamanik menunjukkan adanya masalah serius terkait kebersihan dan sanitasi pada pedagang kaki lima tersebut. Hanya 40% pedagang kaki lima yang memenuhi syarat, 60% dari pedagang kaki lima yang disurvei tidak memenuhi syarat kebersihan dan sanitasi, dengan rata-rata pedagang kaki lima yang tidak mencuci tangan, tidak menggunakan masker, dan sarung tangan. Selain itu, terdapat juga pedagang kaki lima yang menjual makanan di tempat yang tidak sehat, seperti di bawah lantai dasar pinggir jalan. Hal ini dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi pada makanan yang dijual dan membahayakan kesehatan masyarakat yang membeli makanan dari pedagang tersebut. Meskipun beberapa pedagang telah menerima penyuluhan dari petugas kesehatan, disayangkan masih ada beberapa pedagang yang belum sepenuhnya mematuhi praktik-praktik yang dianjurkan.

Ditemukan bahwa beberapa pedagang menggunakan bahan makanan yang mengandung formalin dan rhodamin. Selain itu, saat dilakukan pemeriksaan sampel makanan dari pedagang jajanan kaki lima juga ditemukan beberapa sampel makanan yang mengandung banyak mikroorganisme.

Berdasarkan latar belakang, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang jajanan kaki lima dengan tindakan higiene sanitasi makanan pedagang jajanan kaki lima di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Arcamanik Tahun 2023.

II. TINJAUAN PUSTAKA

Bagian ini berisi tentang rangkuman kajian teoritik, kerangka berpikir, dan hipotesis (bila ada) yang berkaitan dengan masalah yang diteliti.

Pengutipan yang terdiri dari 3 penulis, hanya ditulis satu penulis saja ditambah dkk atau et al....Mondy, et al (2009).....Ciptono, dkk (2012)

2.1. Format Tampilan Dokumen

Artikel diketik rapi pada satu sisi ukuran kertas A4 dengan lebar batas-batas tepi (*margin*) adalah 2 cm untuk batas atas, bawah dan kanan, sedang kiri adalah 3,0 cm.

2.2. Ukuran Huruf

Jenis huruf yang digunakan adalah Times New Roman, ukuran 12 dan setiap kata asing dicetak miring (*italic*).

III. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian analitik kuantitatif dengan jenis penelitian desain *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan dengan cara observasi dan melakukan penyebaran kuesioner kepada pedagang jajanan kaki lima yang berjualan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Arcamanik.

Populasi pada penelitian ini adalah pedagang jajanan kaki lima sekolah dasar wilayah kerja Puskesmas Arcamanik yang berjumlah 35 orang pedagang. Teknik pengambilan sampel menggunakan *accidental sampling* dengan jumlah sampel 30 responden. Analisa data dilakukan dengan menggunakan program komputerisasi IBM Statistical Product and Service Solution (SPSS) 22,0. Analisis ini digunakan untuk menguji hubungan variabel bebas dengan variabel terikat menggunakan Uji *Rank Spearman*.

IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Responden

Karakteristik responden terdiri dari jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, lama berjualan dan sarana berdagang yang dipakai

pada tabel. Responden yang berpartisipasi pada penelitian ini adalah 30 pedagang.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa mayoritas pedagang jajanan kaki lima adalah laki-laki, mencapai 80,0%, dengan usia rata-rata antara 37-46 tahun, sebanyak 30,0%. Mayoritas dari mereka memiliki pendidikan SMA/Sederajat, yaitu sebanyak 43,3%. Pengalaman lama berjualan rata-rata bagi pedagang jajanan kaki lima adalah 6 bulan hingga 6 tahun, mencapai 63,3%. Selain itu, dapat dilihat bahwa sebagian besar pedagang kaki lima menggunakan gerobak sebagai sarana berjualan, sebanyak 80,0%.

B. Analisis Univariat tentang Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Pedagang Jajanan Kaki Lima terkait Higiene Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Arcamanik.

No.	Karakteristik	f	%	
1	Jenis Kelamin			
	Perempuan	6	20,0%	
	Laki-Laki	24	80,0%	
	Total	30	100%	
2	Usia			
	17-26 Tahun	7	23,3%	
	27-36 Tahun	2	6,7%	
	37-46 Tahun	9	30,0%	
	47-50 Tahun	4	13,3%	
	>51 Tahun	8	26,7%	
	Total	30	100%	
3	Pendidikan			
	Tidak Sekolah	3	3,3%	
	SD	9	30,0%	
	SMP/Sederajat	7	23,3%	
	SMA/Sederajat	13	43,3%	
	Total	30	100%	
4	Lama Berjualan			
	6 Bulan-6 Tahun	19	63,3%	
	7-11 Tahun	7	23,3%	
	12-16 Tahun	2	6,7%	
	>17 Tahun	2	6,7%	
5	Pengetahuan			
	Total	30	100%	
5	Sarana Berjualan			
	Gerobak	Tidak Baik	24	80,0%
		Baik	5	16,7%
	Meja	Tidak Baik	5	16,7%
		Baik	10	33,3%
	Lainnya	Tidak Baik	7	23,3%
		Baik	10	33,3%
	Total	Tidak Baik	30	100%
		Baik	15	50,0%
	Tinggi	Tidak Baik	8	26,7%
Baik		5	16,7%	
Rendah	Tidak Baik	13	43,3%	
	Baik	17	56,7%	
Total		15	50,0%	
uji Rank Spearman		$\rho = 0.285, (r_s) = 0.202$		

Tabel 2. Analisis Univariat

Variabel	f	%
Pengetahuan		
Tinggi	17	56,7%
Rendah	13	43,3%
Total	30	100%
Sikap		
Positif	16	53,3%
Negatif	14	43,3%
Total	30	100%
Tindakan		
Baik	15	50,0%
Buruk	15	50,0%
Total	30	100%

Distribusi responden berdasarkan pengetahuan pedagang jajanan kaki lima di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Arcamanik dapat terlihat pada tabel 2 menunjukkan bahwa dari 30 responden sebagian besar memiliki pengetahuan tinggi yakni 56,7%, distribusi responden berdasarkan sikap menunjukkan bahwa dari 30 responden sebagian besar memiliki sikap positif yakni sebanyak 53,3%.

Distribusi responden berdasarkan tindakan hygiene sanitasi makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Arcamanik dapat terlihat pada Tabel 2 menunjukkan bahwa dari 30 responden sebagian besar memiliki Tindakan hygiene sanitasi yang baik yakni 50,0%.

C. Analisis Bivariat

1. Hubungan Tingkat Pengetahuan Pedagang Jajanan Kaki Lima dengan Tindakan Higiene Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Arcamanik

Tabel 3. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Hygiene Sanitasi makanan Pedagang Jajanan Kaki Lima

Berdasarkan Tabel diatas, hasil analisis distribusi frekuensi antara pengetahuan dengan tindakan hygiene sanitasi makanan diketahui bahwa pedagang jajanan kaki lima dengan pengetahuan tinggi namun tindakan hygiene sanitasi makanan tidak baik 23,3%, Pedagang jajanan kaki lima yang memiliki

pengetahuan rendah dengan tindakan *hygiene* sanitasi yang tidak baik 26,7%. Pedagang jajanan kaki lima dengan pengetahuan rendah namun tindakan *hygiene* sanitasi baik 16,7%. Sedangkan pedagang jajanan kaki lima dengan pengetahuan tinggi dengan tindakan *hygiene* sanitasi yang baik 33,3%.

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan *rank spearman*, diperoleh *P-Value* sebesar 0,285, yang lebih besar dari nilai *alfa* ($p = 0,05$). Besarnya koefisien korelasi (r) yaitu 0,202 yang berarti berkorelasi sangat lemah. Hasil ini menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan pedagang jajanan kaki lima dengan tindakan *hygiene* sanitasi makanan pada pedagang jajanan kaki lima Sekolah Dasar di wilayah kerja Puskesmas Arcamanik.

2. Hubungan Sikap Pedagang Jajanan Kaki Lima dengan Tindakan *Higiene* Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Arcamanik

Tabel 4. Hubungan Sikap dengan Tindakan *Higiene* Sanitasi makanan Pedagang Jajanan Kaki Lima

Berdasarkan Tabel diatas, hasil analisis antara sikap dengan tindakan *hygiene* sanitasi makanan pada pedagang jajanan kaki lima diketahui bahwa pedagang jajanan kaki lima yang memiliki sikap negative dengan tindakan *hygiene* sanitasi makanan yang tidak baik sebanyak (33,3%), pedagang dengan sikap positif namun tindakan *hygiene* sanitasi makanan tidak baik sebanyak (16,7%), pedagang dengan sikap negative namun tindakan *hygiene* sanitasi makanan baik terdapat sebanyak (13,3%), sedangkan pedagang dengan sikap positif dengan tindakan *hygiene* sanitasi makanan yang baik sebanyak (36,7%).

Hasil uji statistic menunjukkan nilai *P-Value* = 0,02 lebih kecil dari nilai *alfa* $p = 0,05$. Besarnya koefisien korelasi (r) yaitu 0,535 yang berarti berkorelasi kuat. Hasil ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap pedagang jajanan kaki lima dengan tindakan *hygiene* sanitasi

makanan pada pedagang jajanan kaki lima Sekolah Dasar di wilayah kerja Puskesmas Arcamanik.

Sikap	Tindakan <i>Higiene</i> sanitasi makanan				Total	
	Tidak Baik		Baik		N	%
	N	%	N	%		
Negatif	10	33,3	4	13,3	14	100
Positif	5	16,7	11	36,7	16	100
Total	15	50,0	15	50,0	30	100

uji Rank Spearman $\rho = 0,02$, (r_s) = 0,535

Informatik. 16-18 February 2011, Zurich, Swis. Hal. 776-786.

[4] Penulis (Nama belakang, nama depan disingkat). Tahun publikasi. Judul. Skripsi, Tesis, atau Disertasi. Universitas.

Contoh: Sadalia, I., 2008., Analisis Biaya Kebangkrutan dan Keputusan Pembiayaan Sewa Guna Usaha Pada Perusahaan Go Public di Indonesia. Tesis. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.

[5] Penulis. Tahun. Judul. Alamat Uniform Resources Locator (URL). Tanggal Diakses.

Contoh: Ahmed, S. dan A. Zlate. Capital flows to emerging market economies: A brave new world?

<http://www.federalreserve.gov/pubs/ifdp/2013/1081/ifdp1081.pdf>. Diakses tanggal 18 Januari 2015.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Menyajikan kesimpulan penelitian dan saran-saran yang mengacu pada hasil-hasil penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Memuat sumber-sumber yang diacu di dalam penulisan artikel, hanya sumber-sumber yang digunakan yang dimuat dalam daftar pustaka. Referensi bisa berasal dari buku, jurnal ataupun prosiding seminar serta web.

Penulisan naskah dan sitasi yang diacu dalam naskah ini disarankan format penulisan menggunakan style IEEE.

[1] Penulis 1, Penulis 2 dst. (Nama belakang, nama depan). Tahun publikasi. Judul Buku cetak miring. Edisi, Penerbit. Tempat Publikasi.

Contoh: O'Brien, J.A. dan J.M. Marakas. 2011. *Management Information Systems*. Edisi 10. McGraw-Hill. New York-USA.

[2] Penulis 1, Penulis 2 dan seterusnya, (Nama belakang, nama depan). Tahun publikasi. Judul artikel. Nama Jurnal Cetak Miring. Vol. Nomor. Rentang Halaman.

Contoh: Sadalia, I., Syahyunan. 2016. Financial Management Behavior and Financial Distress on small medium enterprise in Indonesia., *International Journal of Applied Business and Economic Research*, Vol. 14, No. 11, (2016): 7409-7416.

[3] Penulis 1, Penulis 2 dst, (Nama belakang, nama depan disingkat). Tahun publikasi. Judul artikel. Nama Konferensi. Tanggal, Bulan dan Tahun, Kota, Negara. Halaman.

Contoh: Michael, R. 2011. Integrating innovation into enterprise architecture management. Proceeding on Tenth International Conference on Wirt-schafts