

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU HYGIENE SANITASI PEDAGANG JAJANAN DI SEKOLAH DASAR NEGERI KELURAHAN WATES KOTA MOJOKERTO

Bagus Kurniawan Romadhon¹ Henry Sudiyanto² M. Yusuf Alamudi³

¹ Mahasiswa Program Magister Kesehatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Majapahit
Mojokerto

^{2,3} Dosen Program Magister Kesehatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Majapahit Mojokerto

ABSTRACT

The number of problems of school children's snacks when examined in terms of personal hygiene of sellers, how to store, how to serve, the quality of food and the habits of children snacking is still not good, Hygiene and Sanitation in food is a preventive activity from various kinds of diseases caused. This study is an observational study with a cross-sectional approach. The sample size that will be taken is 30 traders who sell in the area of public elementary schools in Wates Village, Mojokerto City. From the results of calculations with the Pearson correlation test, a significance value of 0.256 was obtained. If the significance value is > 0.05 , it means that there is no correlation between knowledge and behavior of hawkers about hygiene and sanitation with a correlation value (0.214) categorized as a weak correlation with the basic Pearson correlation value of 0.21 to 0.40. From this study, it was found that there was a significant relationship between the knowledge and behavior of hawkers in the area of Wates Public Elementary School in Mojokerto city towards hygiene and sanitation. Knowledge and behavior of food hygiene and sanitation in hawkers in the area of public elementary schools in Wates village in Mojokerto city on average is poor. The results of this study are expected to be used as a reference in improving the quality of hygiene and sanitation of hawkers.

Keywords: Hygiene and Sanitation, Knowledge, Behavior, Snack Vendors

A. PENDAHULUAN

Tingginya resiko keracunan makanan jananan pada anak usia sekolah dikarenakan tingkat pengetahuan anak sekolah dan pedagang yang sangat rendah. Agar anak-anak terhindar dari beragam penyakit seperti diare, *schistosomiasis* dan demam *typhoid* (Tipes) perlu pengetahuan dalam memilih jajanan yang sehat guna meningkatkan derajat kesehatan anak-anak tersebut (Ismainar H, Harnani Y dkk. 2022). Makanan yang sangat disukai oleh anak usia SD adalah makanan jajanan. Cerminan kebiasaan anak dalam mengkonsumsi makanan jajanan yang kurang baik tersebut dapat mempengaruhi gizi anak. Kebersihan makanan jajanan dapat berpengaruh terhadap kejadian diare *schistosomiasis* dan demam *typhoid* (Tipes), karena penggunaan zat berbahaya dan dapat berakibat pada keracunan makanan. (Astuti, windy dkk. 2020).

Anak usia sekolah masih menjadi usia yang rentan untuk mengalami penyakit pencernaan seperti diare. Secara epidemiologis, penularan penyakit berbasis lingkungan pada usia anak sekolah masih dalam kategori tinggi, terutama pada penyakit infeksi seperti diare. Penyakit diare masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di negara berkembang. Hal ini dapat dilihat masih tingginya morbiditas dan mortalitas pada anak-anak yang disebabkan oleh penyakit diare. Sebanyak 1,6 juta orang di dunia meninggal setiap tahunnya disebabkan oleh diare seperempat diantaranya adalah anak-anak. Dampak dari diare bagi anak akan mempengaruhi fisik (mual, muntah, sakit perut), mental hingga berdampak pada penurunan prestasi akademik (Ilham I, Ratu ADS dkk.

2021).

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kesehatan adalah lingkungan. Lingkungan terdiri dari Abiotik dan Biotik. Komponen abiotik ialah suatu yang tidak bernyawa seperti tanah, udara, air, iklim, kelembaban, cahaya, bunyi. Sedangkan komponen biotik ialah segala sesuatu yang bernyawa seperti tumbuhan, hewan, manusia dan mikroorganisme (virus dan bakteri) (Puskesmas Wates 2019). Oleh karena itu, kita sadar bahwa lingkungan memiliki banyak komponen yang dimana virus & bakteri menjadi bagian dari komponen tersebut. Pentingnya kesadaran untuk menjaga lingkungan agar tetap bersih sangat berperan dalam menghindarkan manusia dari berbagai jenis penyakit. Namun sebaliknya, jika manusia berada pada lingkungan yang kumuh dan menjalani pola hidup yang tidak higienis hal tersebut sangat memungkinkan untuk memicu adanya penyakit. Adapun beberapa penyakit yang memungkinkan muncul karena faktor lingkungan yang kumuh diantaranya DBD (Demam Berdarah Dengue), ISPA (Infeksi Saluran Pernapasan Akut) dan diare. DBD adalah virus dengue yang ditularkan oleh nyamuk *Aedes aegypti* dan *Aedes albopictus*. Nyamuk penyebab DBD tersebut selalu berada pada area yang kumuh/tidak bersih. ISPA adalah infeksi virus umum yang memengaruhi hidung, tenggorokan dan saluran udara. Penyebab utama ISPA adalah menghirup udara kotor yang terjadi akibat lingkungan yang kumuh (Puskesmas Wates 2019). Sedangkan faktor pemicu munculnya diare salah satunya adalah adanya lingkungan yang kumuh yang tidak memiliki sarana air bersih. Pengertian diare sendiri ialah sebuah penyakit di saat tinja atau feses berubah menjadi lembek atau cair yang biasanya terjadi paling sedikit tiga kali dalam 24 jam.

Banyaknya masalah makanan jajanan anak sekolah jika dikaji dari segi kebersihan perorangan penjual, cara penyimpanan, cara penyajian, kualitas makanan dan kebiasaan anak jajan masih kurang baik, Budaya jajan sudah menjadi keseharian pada berbagai kelompok usia, termasuk usia anak sekolah. Saat ini masih banyak makanan jajanan sekolah yang kurang terjamin kebersihan dan kesehatannya yang berpotensi menyebabkan terjadinya keracunan. Dengan maraknya makanan jajanan yang mengandung bahan kimia berbahaya di pasaran, kantin sekolah maupun penaja makanan yang berada di sekitar sekolah merupakan agen yang membuat siswa mengkonsumsi makanan jajanan yang tidak sehat. Akibat sering mengkonsumsi jajanan yang tidak sehat akan mempengaruhi fungsi dan kinerja organ tubuh. Dan juga dengan mudah akan terkena penyakit seperti kerusakan hati, gagal ginjal, peradangan, diare, muntah-muntah hingga terkena kanker hal ini sebagai dampak karena menurunnya imunitas tubuh pada anak usia sekolah (Surya S, M. Khaedar. 2022).

Badan Kesehatan Dunia (WHO) menyatakan Kejadian Luar Biasa (KLB) pada kasus Hepatitis Akut yang menyerang anak-anak di Eropa, Amerika dan Asia, dan belum diketahui penyebabnya sejak 15 April 2022. Berdasarkan Laporan Kementerian Kesehatan September 2022 Kasus baru Hepatitis Akut yang belum diketahui penyebabnya bertambah. Kasus probable Hepatitis Akut bertambah 3 kasus sehingga totalnya menjadi 38 orang, kasus pending bertambah 5 orang total 12 orang, sementara kasus discarded tetap di 49 kasus. Dengan demikian total kasus Hepatitis Akut di Indonesia menjadi 99 kasus. kasus probable terbanyak DKI Jakarta dengan 13 kasus, Yogyakarta dan Sumatera Utara dengan 3 kasus, selanjutnya ada Kalimantan Barat, Jawa Tengah, Bali, Sulawesi Utara, dan Sumatera Barat dengan 2 kasus. dari 50 kasus yang terkonfirmasi 17 pasien dinyatakan meninggal dengan diantaranya anak – anak, 5 pasien tengah menjalani rawat inap, 24 pasien telah dinyatakan sembuh dan telah pulang, kemudian 4 pasien saat ini

menjalani rawat jalan. Untuk mencegah dari saluran pencernaan, jagalah kebersihan dengan cara mencuci tangan dengan sabun, memastikan makanan atau minuman yang dikonsumsi itu matang, tidak menggunakan alat-alat makan bersama dengan orang lain serta menghindari kontak anak-anak kita dari orang yang sakit agar anak-anak kita tetap sehat. Selain hepatitis A, Beberapa penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan antara lain *kolera*, *kampilobakteriosis*, *gastroenteritis E. coli*, *salmonellosis*, *shigelosis*, *demam tifoid dan paratifoid*, *bruselosis*, *amoebiasis*, *poliomyelitis*, *Calicivirus* dan *Rotavirus* (Maksum, 2020)

Menurut hasil laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (2019), terdapat lima provinsi di Indonesia yang tercatat sebagai daerah dengan kasus keracunan terbanyak, diantaranya yaitu: Jawa Barat, Jawa Timur, DKI Jakarta, Bali dan Banten pada posisi ke-5. Dari total keseluruhan 6.205 kasus keracunan, 474 kasus (7,63%) disebabkan oleh makanan dan 819 kasus (13,19%) disebabkan oleh minuman. Berdasarkan kasus tersebut, tercatat kelompok penyebab keracunan makanan paling banyak terjadi karena pangan olahan rumah tangga yaitu sebanyak 265 kasus, kemudian diikuti dengan makanan olahan usaha jasa boga (katering, restoran, rumah makan, kantin) sebanyak 97 kasus. Berdasarkan tempat, KLB keracunan makanan, tempat tinggal menduduki urutan pertama, dan kemudian disusul lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%). KLB keracunan makanan di lembaga pendidikan paling banyak terjadi di SD/MI (9 kejadian) dan SMP/MTs (6 kejadian) (Pitriyanti, et al., 2019).

Menurut Perubahan Rencana Strategis Dinas Kesehatan, Pengendalian Penduduk dan Keluarga Berencana Kota Mojokerto 2018 – 2023, penyakit Diare merupakan penyakit endemis di Indonesia yang hingga saat ini masih tetap menjadi masalah kesehatan masyarakat. Penyakit ini juga sangat potensial menyebabkan terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB). Angka kesakitan diare Kota Mojokerto pada tahun 2017 tercatat sebesar 40,64 per 1000 penduduk (5.173 kasus). Pada tahun 2018 angka kesakitan ini mengalami kenaikan menjadi 44,92 per 1.000 penduduk (5.762 kasus). Hal ini menunjukkan bahwa angka kesakitan Diare masih tinggi pada tahun 2018 di Kota Mojokerto belum berhasil ditekan angka kesakitan Diare dibandingkan tahun lalu, dapat dikorelasikan dengan perbaikan hygiene sanitasi, perilaku hidup bersih dan sehat secara umum. Hal ini dapat berindikasi pula, bahwa masih sangat diperlukan melakukan upaya-upaya promotif pelayanan kesehatan di puskesmas sebagai unit pelayanan terdepan di bidang kesehatan terhadap peningkatan kesadaran masyarakat untuk menjaga hygiene dan sanitasi secara personal untuk mencegah terjadinya penyakit diare tersebut.

Secara garis besar ada 3 kelompok bahaya pada pangan yakni, bahaya biologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik. Makanan yang terlihat menarik, nilai gizinya sudah tercukupi, namun jika dalam pengelolaannya terjadi pencemaran baik fisik, biologi ataupun kimia maka makanan yang enak dan nikmat pun menjadi tidak aman bahkan tidak layak dikonsumsi. Anak sekolah dasar belum paham atau mengetahui jajan yang aman dikonsumsi atau tidak layak dikonsumsi dikarenakan pengetahuannya yang sangat minim. Jika pola konsumsi jajanan anak dijaga maka tumbuh kembangnya anak akan baik dan optimal yang berpengaruh terhadap dimasa yang akan datang.

Hygiene dan sanitasi merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain karena saling berhubungan. Hygiene merupakan upaya seseorang dalam menjaga, memelihara kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang

bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sanitasi merupakan kegiatan yang bertujuan memperbaiki, memperthankan dan mengembalikan kesehatan kepada manusia (Widyastuti dan Almira, 2019). Hygiene dan Sanitasi dalam makanan merupakan kegiatan pencegahan dari berbagai macam penyakit yang ditimbulkan oleh cara pengolahan makanan yang kurang tepat dan rongga mulut juga merupakan organ yang berperan sebagai akses untuk masuknya bakteri ke dalam tubuh.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian Observasional dengan pendekatan *cross sectional* yaitu suatu penelitian untuk mempelajari hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen dengan pengukuran sekali dan dalam waktu yang bersamaan dengan memberikan pertanyaan yang telah dibuat secara Kuisisioner berupa pertanyaan seputar pengetahuan pedagang terhadap Hyiege dan sanitasi. Tempat penelitian dilakukan di Sekolah Dasar Negeri yang berada di Kelurahan Wates Kota Mojokerto dengan waktu penelitian dari tanggal Juni – Juli 2023.

Populasi pada penelitian ini adalah semua pedagang jajanan yang berada di kawasan Sekolah Dasar Negeri yang terletak di kelurahan Wates Kota Mojokerto. Populasi pedagang jajanan yang ada di kawasan SDN. Besar sampel yang akan diambil sejumlah 30 orang pedagang yang berjualan. Cara pengambilan sampel disini menggunakan metode Total Sampling. Total sampling merupakan Teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan populasi. Seluruh populasi dijadikan Sampel penelitian semuanya (masturo dan Anggita,2018). Seluruh sampel pedagang kaki lima yang berada di kawasan Sekolah Dasar Negeri di Kelurahan Wates Kota Mojokerto.

Variabel dalam penelitian ini menggunakan jenis variabel bebas Pengetahuan Higene dan Sanitasi, umur, lama pekerjaan jenis kelamin dan Pendidikan dan variabel terikat perilaku Hiegene dan Sanitasi pedagang Jajanan. Definisi variabel operasional dilakukan membagikan kuisisioner dan lembar observasi didasari dengan indikator dari Keputusan Menti Kesehatan No:942/Menkes/SK/VII/2003 yaitu pedoman persyaratan hygiene dan sanitasi Makanan Jajanan, instrumen penelitian ini adalah berupa kuisisioner. Untuk pengambilan data diambil di seluruh pedagang jajanan Sekolah Dasar yang ada di kawasan Kelurahan Wates Kota Mojokerto, data tentang pengetahuan diambil dengan menyebarkan kuisisioner yang kemudian diisi sendiri sebanyak tiga belas soal, pengisian kuisisioner tersebut juga didampingi peneliti untuk menghindari kesalahan pengisian. Data tentang perilaku pedagang diobservasi dengan cara diamati oleh peneliti dan dibantu oleh relawan dengan mengisi lembar observasi sebnayak tiga puluh empat point. Data dianalisis menggunakan SPSS. Analisis statistik menggunakan uji non parametrik karena berskala ordinal. Uji statistik yang digunakan adalaah Chi-Square.

C. HASIL PENELITIAN**1. Tingkat Pengetahuan****Tabel 1. Hasil Pengetahuan pedagang jajanan**

	Nilai	Kategori
Median	43%	Buruk

Pada tabel 1 diatas dapat diketahui bahwa hasil pengetahuan pedagang jajan di wilayah Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Wates Kota Mojokerto dapat di kategorikan buruk dengan nilai 43%

Tabel 2. Kategori Pengetahuan pedagang jajanan

Kategori	N	Presentase
Baik	1	3.3%
Buruk	29	96.6%

Pada tabel 2 kategori pengetahuan pedagang jajanan hanya terdapat 1 orang yang memiliki pengetahuan baik terhadap hygiene dan sanitasi dengan nilai 76% dan 29 orang memiliki pengetahuan yang buruk terhadap dengan hygiene dan sanitasi dengan nilai <70%. Pedagang jajanan yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik mengenai hygiene sanitasi, maka akan mengarah pada langkah-langkah praktik hygiene sanitasi yang baik pula.

Tabel 3. Gambaran Tingkat pengetahuan pada factor – factor Hygiene dan Sanitasi pedagang jajan.

Nilai	Median	Range
Total	43%	19%-76%
Faktor Manusia	43%	17%-71%
Faktor Peralatan	50%	20%-80%
Faktor Makanan	100%	0%-100%
Faktor Tempat	0%	0%-67%

Pada tabel diatas, diketahui bahwa pengetahuan pedagang jajanan yang paling baik adalah pengetahuan mengenai faktor makanan, dan pengetahuan paling buruk adalah pengetahuan tentang faktor tempat.

2. Tingkat Perilaku**Tabel 4. Hasil Perilaku pedagang jajanan**

	Nilai	Kategori
Median	54%	Buruk

Pada tabel 4 diatas dapat diketahui bahwa hasil observasi perilaku pedagang jajan di wilayah Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Wates Kota Mojokerto dapat di kategorikan buruk dengan nilai 54%.

Tabel 5. Kategori perilaku pedagang jajanan

Kategori	N	Presentase
Baik	1	3.3%
Buruk	29	96.6%

Pada tabel 5 kategori perilaku pedagang jajanan hanya terdapat 1 orang yang memiliki pengetahuan baik terhadap hygiene dan sanitasi dengan nilai 71% dan 29 orang memiliki pengetahuan yang buruk terhadap dengan hygiene dan sanitasi dengan nilai <70%.

Tabel 6. Gambaran Tingkat Perilaku Pada Faktor-Faktor Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Jajanan

Nilai	Median	Range
Total	54%	33%-71%
Faktor Manusia	63%	42%-68%
Faktor Peralatan	65%	10%-80%
Faktor Makanan	71%	18%-76%
Faktor Tempat	24%	12%-71%

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa pengetahuan pedagang jajanan yang paling baik adalah pengetahuan mengenai faktor makanan, dan pengetahuan paling buruk adalah pengetahuan tentang faktor tempat.

3. Hasil Analisis Fisher

Tabel 7. Hasil Analisis Fisher

		Perilaku baik	Perilaku buruk	Nilai p
Pengetahuan	Baik	1	0	0.033
	Buruk	0	29	
	Total	1	29	

Dari hasil perhitungan dengan uji Fisher didapatkan P value sebesar 0.033 ($P < 0,05$), yang berarti ada hubungan antara pengetahuan dan perilaku pedagang jajanan tentang hygiene dan sanitasi.

D. PEMBAHASAN

1. Tingkat Pengetahuan

Pada pertanyaan mengenai faktor manusia, pertanyaan dengan jawaban salah paling banyak adalah pertanyaan nomor 1 yang berisi “pilihlah 4 penyakit yang dapat menular lewat makanan (*foodborne diseases*), dengan pilihan jawaban diare, tipes, maag, tbc, disentri dan hepatitis A (sakit kuning). Mayoritas pedagang jajanan terkecoh dengan pilihan jawaban tuberculosis yang seharusnya merupakan penyakit *airborne disease*. Sehingga bisa disimpulkan bahwa pengetahuan penjamah makanan mengenai penyakit apa saja yang dapat menular lewat makanan masih rendah. Jawaban yang paling banyak salah terdapat pada pertanyaan nomor 3 yang berisi “apa yang akan terjadi jika kita menjamah makanan dalam keadaan tidak bersih, hampir seluruh responden menjawab makanan akan menjadi kotor dan terlihat tidak sedap dipandang, makanan yang dibuat dengan keadaan tidak bersih dapat mengkontaminasi makanan yang dapat membahayakan konsumen/pembeli. Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas, salah satunya perlu memperhatikan hygiene sanitasi makanan yaitu sikap bersih perilaku penjamah makanan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan.

Pada pertanyaan mengenai hygiene faktor peralatan, banyak pedagang salah dalam menjawab tempat penyimpanan peralatan yang terdapat di soal nomor 8 dengan pertanyaan perlakuan alat setelah di cuci. Para pedagang banyak yang menjawab penyimpanan alat dengan keadaan tertutup dan juga setelah mencuci peralatan banyak yang menjawab dengan cara di biarkan saja. Tempat penyimpanan peralatan yang baik seharusnya di tempat yang bersih, tidak berdebu, bebas hewan tempat penyimpanan memiliki penutup, serta dapat terhindar dari sumber kontaminasi. Alat yang telah di cuci seharusnya di keringkan dengan alat pengering agar terhindar dari pencemaran dengan media air karena sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Pengetahuan akan sanitasi yang buruk merupakan faktor tempat dimana memiliki presentase paling rendah, pada pertanyaan 3 tempat yang berpotensi mencemari makanan para pedagang rata – rata banyak yang menjawab di tempat bermain anak dan jalan perumahan. Semua tempat berpotensi mencemari makanan tetapi ada tempat yang memang tidak diperbolehkan berjualan seperti tempat pembuangan sampah terbuka, rumah potong hewan dan jalan raya. Selain itu Faktor lain yang dapat menyebabkan sanitasi makanan yang buruk adalah lokasi tempat berjualan yang terlalu dekat dari sumber pencemaran seperti terlalu dekat dengan jalan raya sehingga makanan menjadi rentan terkontaminasi oleh asap kendaraan dan debu. Lokasi tempat berjualan yang terlalu dekat dengan tempat pembuangan sampah juga dapat menyebabkan sanitasi makanan menjadi buruk karena lokasi tempat berjualan yang kotor dapat menjadi sarang serangga dan binatang pengganggu.

2. Tingkat Perilaku

Pada perilaku pedagang jajanan, perilaku dengan nilai yang buruk adalah perilaku mengenai kebersihan kuku, tangan, rambut dan pakaian. sebelum menjamah makanan banyak pedagang yang langsung mengambil makanan tanpa melakukan cuci tangan dalam pengolahan. Kuku harus dijaga dalam keadaan pendek dan bersih agar tidak menyimpan mikroorganisme penyebab infeksi Sebagian besar penjamah makanan tidak memakai celemek saat bekerja, dan tidak ada satupun penjamah makanan yang memakai penutup kepala saat menjamah makanan. Hal ini dikarenakan penjamah makanan kurang mengetahui pentingnya alat pelindung diri saat bekerja, dalam hal ini berarti celemek dan penutup kepala. Celemek berfungsi untuk melindungi pakaian dari percikan api atau bahan masakan, sementara penutup kepala berfungsi menahan rambut agar tidak rontok dan jatuh ke makanan yang disajikan. Banyak juga penjamah makanan yang lupa untuk kembali mencuci tangan saat akan kembali menjamah makanan setelah sebelumnya melakukan hal-hal diluar menjamah makanan. Berdasarkan data dari kemenkes, diketahui penyebab seseorang malas untuk mencuci tangan adalah ketiadaan waktu, penggunaan sikat yang menghabiskan waktu, dan lokasi wastafel yang jauh. Pada perilaku terhadap makanan, perilaku paling buruk terdapat pada perilaku menyajikan makanan dalam keadaan terbuka. Banyak pedagang jajanan yang meletakkan makanan dagangannya di kaca etalase, namun tidak menutup pintu masuk kaca etalase sehingga makanan tetap terpapar udara luar yang bisa jadi mengandung mikroorganisme dan debu.

Perilaku terhadap peralatan, perilaku paling buruk yaitu faktor peralatan dimana peralatan yang di setelah digunakan di biarkan begitu saja ada juga yang di rendam di gelas yang berisi air. Pada poin penyimpanan peralatan banyak pedagaang

yang hanya meletakkan peralatan di laci atau direndam air saja, tempat yang digunakan untuk menyimpan peralatan harus dapat melindungi piring dari hewan pencemar dan kotoran lainnya.

Perilaku terhadap tempat, perilaku yang dinilai buruk adalah meletakkan bahan makanan pada laci, tidak menutup tempat sampah, tidak memisahkan sampah basah dan sampah kering, dan halaman sentra pedagang tidak dalam keadaan rapi dan bersih kemudian ada pedagang yang berjualan dekat dengan pembuangan sampah terbuka. Beberapa pedagang meletakkan tempat sampah yang terbuka dekat dengan kompor sehingga dekat dengan bahan makanan. Perilaku meletakkan sampah seperti ini berpotensi mencemari makanan. Tidak ada penjamah makanan yang memisahkan sampah basah dan sampah kering. Sampah basah atau organik dan sampah kering atau anorganik berbeda cara penanganannya. Sampah basah akan mengurai dengan cepat, sementara sampah kering tidak. Pemisahan sampah basah dan kering bertujuan untuk mengurangi pencemaran lingkungan akibat limbah sampah yang menumpuk.

3. Analisis Bivariat

Sikap penjamah makanan yang sudah mengetahui cara penerapan *hygiene* sanitasi yang baik dan benar dapat diteruskan saat melakukan pengolahan. praktik *hygiene* sanitasi merupakan suatu sikap yang diimplementasikan menjadi suatu perbuatan nyata yang dilakukan oleh suatu individu. Dalam melaksanakan praktik *hygiene* sanitasi, dapat dipengaruhi faktor-faktor seperti tingkat pengetahuan, Perilaku, lingkungan dan fasilitas.

Faktor-faktor yang dapat memengaruhi pengetahuan terbagi menjadi faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi pendidikan, pekerjaan dan usia, faktor eksternal meliputi faktor lingkungan dan budaya. Sementara Faktor yang dapat memengaruhi perilaku terbagi menjadi faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi ras, jenis kelamin, sifat fisik, kepribadian, intelegensi dan bakat. Faktor eksternal meliputi pendidikan, agama, budaya, lingkungan, dan status sosial ekonomi (Pakpahan M *et al*, 2021). Pada karakteristik responden, didapatkan data bahwa usia pedagang jajanan bervariasi tetapi yang paling banyak berumur 31-35 tahun. Dari 30 orang pedagang jajanan lulusan SMA berjumlah 18 orang, 10 orang lulusan SMP dan lulusan SD terdapat 2 orang yang bisa jadi menjadi dasar perilaku yang baik. Rata – rata pedagang memiliki pengalaman kerja >1 tahun sebanyak 17 orang dan < 1 tahun 13 orang dengan latar belakang pekerjaan sebelumnya bukan sebagai pedagang jajanan, karena pengalaman yang cukup lama dan pendidikan yang cukup bisa menjadi dasar yang baik.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Maghafrah *et al.*, (2018), diperoleh nilai p sebesar 0,032 ($p < 0,05$) sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan. Selain itu, penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Lestari & Aprianti, (2019) dengan nilai p sebesar 0,000 ($p < 0,05$) dengan korelasi *Spearman* sebesar 0,599 yang berarti memiliki hubungan kuat. Berdasarkan hasil penelitian, sikap dapat berpengaruh langsung terhadap praktik *hygiene* sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Sehingga, semakin baik sikap yang dimiliki oleh penjamah makanan, maka semakin baik pula praktik *hygiene* sanitasi yang diterapkan oleh penjamah makanan. Sikap penjamah makanan yang positif akan berhubungan

dengan praktik *hygiene* dalam mengolah makanan karena dianggap penjamah makanan memahami praktik yang baik dan benar tentang *hygiene* dan sanitasi makanan, selain itu sikap juga dapat didasari oleh pengalaman dan fasilitas yang tersedia.

E. PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian terdapat hubungan bermakna antara pengetahuan dan perilaku pedagang jajanan di wilayah Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Wates di kota Mojokerto terhadap *hygiene* dan sanitasi. Pengetahuan *hygiene* dan sanitasi makanan pada pedagang jajanan di wilayah Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Wates di kota Mojokerto rata-rata adalah buruk. Perilaku pedagang jajanan di wilayah Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Wates di kota Mojokerto rata-rata adalah buruk.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, windy, Anastasia, H., Ratianingsih, R., Puspitaa, J. W., & samarang, samarang. Deteksi Penyakit Schistosomiasis Melalui Identifikasi Telur Cacing Pada Feses Manusia Menggunakan Probabilistic Neural Network (PNN). *Jurnal Vektor Penyakit*, 2020, 14(1): 49-56.<https://doi.org/10.22435/vektor.v14i1.2013>
- Ilham Ibrahim, Ratu Ayu Dewi Sartika, Triyanti, Tria Astika Endah Permatasari. 2021 Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Diare pada Siswa Sekolah Dasar di Kabupaten Lebak, Provinsi Banten, Indonesia. *Indonesian Journal of Public Health Nutrition* October 2021, Vol. 2 Issue 1 page 34 – 43
- Lestari, W., & Aprianti. (2019). Hubungan Body Image, Tingkat Pengetahuan, dan Sikap terhadap Praktik Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan (Studi di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru). *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 2(1): 37–47
- Maksum, T.S. 2020. Teori Kesehatan Lingkungan. Aceh : Yayasan Penerbit Muhammad Zaini
- Masturoh, I., dan N. Anggita. 2018. Metodologi Penelitian Kesehatan. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Pakpahan M *et al.* 2021. Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Penerbit : Yayasan Kita Menulis.
- Pitri, R. H., Sugiarto, & Husaini, A. (2020). *Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang*. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2):732–741.
- Surya Syarifuddin Muh. Khaedar. 2022. Pengetahuan dan Sikap Anak Usia Sekolah Tentang Pemilihan Makanan Jajanan Sehat di SDI Tamamaung I. *Jurnal Kewarganegaraan* Vol. 6 No. 3 Oktober 2022