



HUBUNGAN PERILAKU DAN SARANA PRASARANA HIGIENE PERORANGAN PENJAMAH MAKANAN JAJANAN SEKOLAH DI KOTA BATAM

Elsusi Martha¹, Herdianti², Novela Sari³, Muhammad Farhan⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Sarjana Kesehatan Lingkungan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Ibnu Sina, Batam
herdianti@uis.ac.id

Abstrak

Presentasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Kepulauan Riau sebesar 40,4% Kota Bintan cakupan tertinggi dan Kota Batam dengan cakupan terendah. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui hubungan perilaku dan fasilitas sarana prasarana terhadap personal hygiene pengelola makanan jajanan di Sekolah Kecamatan Bengkong Kota Batam 2024. Penelitian ini bersifat observasional dengan pendekatan kuantitatif dengan metode cross- sectional. Sampel pada penelitian ini 30 responden. Analisa data menggunakan univariat dan bivariat dengan menggunakan uji chi-square dengan tingkat kepercayaan 95% dengan nilai p-value 0.05. Terdapat hubungan bermakna antara pengetahuan ($p= 0,048$), sikap ($p= 0,008$), saluran air limbah ($p= 0,021$) terhadap personal hygiene. Tidak ada hubungan ketersediaan tempat sampah (homogen) dan ketersediaan air bersih (homogen) terhadap personal hygiene. Perilaku lebih berhubungan dibandingkan sarana terhadap personal hygiene. Disarankan penjamah mendapatkan edukasi kembali mengenai hygiene dan sanitasi.

Kata Kunci : *Perilaku, Personal Hygiene, Kantin, Sarana Prasarana*

Abstract

The presentation of Food Management Places (FMP) in the Riau Islands is 40.4%, Bintan City has the highest coverage and Batam City has the lowest coverage. The purpose of this study was to determine the relationship between behavior and facilities and infrastructure on personal hygiene of snack food managers at Bengkong District School, Batam City 2024. This study is observational with a quantitative approach with a cross-sectional method. The sample in this study was 30 respondents. Data analysis used univariate and bivariate using the chi-square test with a confidence level of 95% with a p-value of 0.05. There is a significant relationship between knowledge ($p = 0.048$), attitude ($p = 0.008$), wastewater channels ($p = 0.021$) on personal hygiene. There is no relationship between the availability of trash bins (homogeneous) and the availability of clean water (homogeneous) on personal hygiene. Behavior is more related than facilities to personal hygiene. It is recommended that handlers receive re-education on hygiene and sanitation.

Keywords : *Behavior, Personal Hygiene, Canteens, Food Facilities*

@Jurnal Ners Prodi Sarjana Keperawatan & Profesi Ners FIK UP 2025

✉ Corresponding author : Herdianti
Address : , Universitas Ibnu Sina, Batam
Email : herdianti@uis.ac.id
Phone : 0853-9592-5901

PENDAHULUAN

Salah satu kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setiap saat adalah makanan, yang harus dikelola dengan baik dan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Makanan diolah melalui beberapa tahapan, mulai dari penerimaan bahan makanan mentah, pencucian bahan makanan, persiapan dan pemasakan hingga menjadi makanan yang siap untuk dimakan. Makanan yang diolah dengan baik dan benar akan menghasilkan makanan yang enak, bersih, sehat, dan aman, yang akan menciptakan citra positif bagi institusi (Widyastuti dan Vita, 2019).

Higiene makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang, dan bahan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan. Prinsip higiene makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat, peralatan, orang, dan bahan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan (Widyastuti dan Vita, 2019).

Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 menyatakan bahwa makanan jajanan yang disediakan di tempat penjualan oleh pengrajin makanan dan/atau ditawarkan sebagai makanan siap makan untuk umum, selain yang disajikan di jasa boga, restoran, dan hotel. Selain itu, keputusan ini membahas penjamah makanan, peralatan, bahan makanan, bahan tambahan, dan penyajian. Penjamah makanan harus melakukan kegiatan penanganan makanan jajanan yang memenuhi persyaratan (Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003).

Pelatihan dan praktik lapangan yang lebih baik harus diberikan kepada pengelola, pengolah, penyaji, dan pembina dan pengawas kebersihan makanan di lapangan untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan (Juhaina, 2021). Sikap memengaruhi cara penjamah makanan menjaga kebersihan. Semakin baik sikap seseorang, semakin baik praktik kebersihan mereka (Pitri et al, 2020).

Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) adalah jenis bisnis pengelolaan makanan yang mencakup restoran atau katering, rumah makan dan restoran, depot air minum, kantin, dan makanan jajanan. TPM harus memenuhi standar kesehatan sehingga makanan yang dihasilkan aman dan bersih. Kontaminasi makanan dapat terjadi di fasilitas pengolahan makanan yang

tidak memenuhi persyaratan sanitasi, yang berdampak pada kesehatan pelanggan seperti diare dan penyakit lainnya (Dinkes Kepri, 2022).

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyatakan pada tahun 2022 bahwa penyakit bawaan makanan biasanya disebabkan oleh bakteri dan menular atau beracun. (*Salmonella*, *Campylobacter*, dan *Escherichia coli enterohaemorrhagic*), virus (*Norovirus*), parasit (*Echinococcus spp*, atau *Taenia spp*), dan zat kimia yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi. Menurut laporan WHO tahun 2015, penyakit bawaan makanan pertama kali disebabkan oleh 31 agen bawaan makanan (bakteri, virus, parasit, racun, dan bahan kimia) di seluruh dunia dan sub-regional. Laporan tersebut menekankan kemungkinan setiap tahun lebih dari 600 juta kasus penyakit bawaan makanan dan 420.000 kematian dapat terjadi. (WHO, 2022).

Persentase TPM yang memenuhi syarat kesehatan di Provinsi Kepulauan Riau sebesar 40,4% (3.311 TPM) dari jumlah total TPM yang ada sebanyak 8.187 TPM. Kota Bintan merupakan kota dengan cakupan TPM yang memenuhi syarat tertinggi se-Provinsi Kepulauan Riau dengan cakupan sebesar 72,4% sedangkan cakupan terendah di Kota Batam dengan persentase TPM yang memenuhi syarat hanya 22% (Dinkes Kepri, 2022).

Data dari Dinkes Kota Batam jumlah kasus diare dari tahun 2019 - 2021 terdapat 39.561 kasus yang terjadi (Diskominfo Batam, 2022). Menurut Didi Kusmarjadi Kepala Dinas Kesehatan Batam, 3.713 kasus diare akut dilaporkan di Batam pada tahun 2024. Angka ini hampir identik dengan angka dari waktu yang sama tahun lalu, ketika ada 3.000 kasus. Rata rata setiap pekannya di Batam terdapat 300an kasus diare (MetroBatampos, 2024).

Berdasarkan observasi data awal para penjual makanan di Sekolah Kecamatan Bengkong, ditemukan beberapa penjamah langsung menggunakan tangan saat menyajikan makanan tanpa memakai peralatan/penjepit makanan, beberapa tempat sampah yang ada didekat kantin masih terbuka dan ada yang tidak diberi tutup (tidak layak), makanan seperti gorengan maupun jajanan disajikan dengan tidak ada penutupnya/terbuka begitu saja serta adanya keberadaan vektor lalat, beberapa penjamah juga ditemukan saat pengolahan makanan langsung menggunakan tangan tanpa memakai alas/sarung tangan, di salah satu kantin sekolah penjamah

makanan masih menggunakan perhiasan/cincin dan gelang saat pengolahan makanan, beberapa kantin sekolah masih ditemukan sampah yang berserakan, di salah satu kantin sekolah adanya ketersediaan air bersih untuk membersihkan tangan dan peralatan tetapi penjual memakai air tampungan yang sudah kotor untuk mencuci tangan, di salah satu kantin menggambarkan saluran pembuangan air limbah yang terbuka begitu saja.

Berdasarkan wawancara singkat dengan penjamah makanan, pihak sekolah dan siswa didapatkan, di salah satu kantin sekolah ditanyakan soal penggunaan celemek, penjamah makanan menjawab memakai dan terkadang tidak memakai menggunakan celemek saat pengolahan makanan, salah satu kantin sekolah saat ditanya sering menutup makanan yang disajikan, penjamah menjawab terkadang dibuka saja terkadang ditutup, beberapa penjamah makanan saat ditanya saat mengeringkan peralatan yang sudah dicuci dengan lap bersih, beberapa penjamah menjawab dibiarkan kering begitu saja, beberapa kantin sekolah siswa ditanya mengenai pengambilan jajanan makanan siswa menjawab saat mengambil makanan langsung menggunakan tangan dan ada beberapa kantin sekolah yang menyediakan penjepit makanan, dan pihak sekolah menyebutkan untuk makanan yang dijajakan ada yang terbuka begitu saja ada yang dipakai *Styrofoam*.

METODE

Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat observasional dengan pendekatan kuantitatif dengan metode *cross – sectional*. Untuk lokasi penelitian ini dilakukan di enam Sekolah Kecamatan Bengkong, yaitu Sekolah Dasar 003 Bengkong Laut, Sekolah Dasar 006 Bengkong Permai, Madrasah Ibtidaiyah Negeri 1 (MIN 1) Bengkong Laut, Madrasah Tsanawiyah Negeri 1 (MTSN) Bengkong Laut, Madrasah Aliyah Negeri (MAN) Bengkong Laut, dan Sekolah Menengah Atas Negeri 8 Batam Bengkong Sadai. Sampel pada penelitian ini sebesar 30 responden yang diambil secara *purposive sampling* yaitu pada kesediaan penjamah menjadi responden penelitian. Pengumpulan data menggunakan kuesioner untuk pengetahuan dan sikap dan lembar checklist untuk personal hygiene dan menilai fasilitas sarana prasarana. Pengolahan data dengan univariat dan bivariat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Penjamah

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden

Karakteristik	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki - laki	5	16,7
Perempuan	25	83,3
Umur		
20 – 31	1	3,3
32 – 43	8	26,7
44 – 55	12	40
56 – 67	9	30
Pendidikan		
Terakhir		
SD	5	16,7
SMP	6	20
SMA	17	56,7
D3	2	6,7
Lama Berjualan		
1 – 5	22	73,3
6 – 11	3	10
12 – 17	3	10
18 – 23	2	6,7

Pada tabel 1 digambarkan karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, umur, pendidikan terakhir, dan lama berjualan. Berdasarkan karakteristik jenis kelamin didapatkan bahwa paling banyak pada perempuan dengan sebesar 25 responden (83,3%) dan laki laki sebanyak 5 responden (16,7%). Umur penjamah paling banyak berada di usia 44 – 55 (40%). Sebagian besar pendidikan penjamah yaitu SMA dengan 17 responden (56,7%). Hasil Karakteristik penjamah paling lama berjualan 1 – 5 tahun (73,3%).

Univariat

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan, Sikap, Fasilitas Sarana Prasarana dan Personal Hygiene Penjamah Makanan

Variabel	Total	Frekuensi (n) Persentase (%)
Pengetahuan		
Baik	19	63,3
Kurang Baik	11	36,7
Sikap		
Baik	17	56,7
Kurang Baik	13	43,3
Saluran Air Limbah		

Memenuhi Syarat	18	60
Tidak Memenuhi Syarat	12	40
Ketersediaan Tempat Sampah		
Tersedia	30	100
Tidak Tersedia	0	0
Ketersediaan Air Bersih		
Tersedia	30	100
Tidak Tersedia	0	0
Personal Hygiene		
Baik	14	46,7
Buruk	16	53,3

Hasil univariat di tabel 2, dapat ditunjukkan berdasarkan 30 responden bahwa sebagian besar penjamah makanan di sekolah Kecamatan bengkong memiliki pengetahuan baik dengan 19 responden (63,3%) serta 11 responden (36,7%) memiliki pengetahuan yang kurang baik. Penjamah makanan yang memiliki sikap baik sebanyak 17 responden (56,7%), sikap yang kurang baik sebanyak 13 responden (43,3%). Sedangkan penjamah makanan memiliki fasilitas saluran air limbah yang memenuhi syarat sebanyak 18 responden (60%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 12 responden (40%). Ketersediaan air bersih sebanyak 30 responden dan ketersediaan tempat sampah sebanyak 30 responden.

Bivariat

Tabel 3. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Fasilitas Sarana Prasarana dengan Personal Hygiene Penjamah Makanan

Variabel	Personal hygiene						P-value	
	Baik		Buruk		Jumlah			
	n	%	n	%	n	%		
Pengetahuan								
Baik	12	63,2	7	36,8	19	100	0,046	
Kurang Baik	2	18,2	9	81,8	11	100		
Sikap								
Baik	12	70,6	5	29,4	17	100	0,008	
Kurang Baik	2	15,4	11	84,6	13	100		
Saluran Air Limbah								
Memenuhi	12	66,7	6	33,3	18	100	0,021	
Tidak Memenuhi	2	16,7	10	83,3	12	100		
Ketersediaan Tempat Sampah								
Tersedia	14	46,7	16	53,3	30	100	-	
Tidak Tersedia	0	0	0	0	0	0		
Ketersediaan Air Bersih								
Tersedia	14	46,7	16	53,3	30	100	-	
Tidak Tersedia	0	0	0	0	0	0		

Hasil analisis bivariat pengetahuan terhadap personal hygiene menunjukkan dengan 12 responden (63.2%) memiliki personal hygiene baik dan 7 responden (36.8%) memiliki personal hygiene buruk. Sedangkan sebanyak 11 responden (100%) termasuk dalam pengetahuan buruk, diantaranya 2 responden (18.2%) memiliki personal hygiene baik dan 9 responden (81.8%) memiliki personal hygiene buruk.

Hasil analisis bivariat sikap terhadap personal hygiene menunjukkan bahwa 17 responden (100%) dari 30 responden yang memiliki sikap baik, dengan 12 responden (70,6%) memiliki personal hygiene baik dan 5 responden (29,4%) memiliki personal hygiene buruk. Sedangkan sebanyak 13 responden (100%) termasuk dalam sikap yang buruk, diantaranya 2 responden (15.4%) memiliki personal hygiene baik dan 11 responden (84,6%) memiliki personal hygiene buruk. Hasil uji statistik uji *Chi-square*, didapatkan nilai *p-value* sebesar 0,008 (<0,05) maka bisa disimpulkan bahwa ada hubungan sikap terhadap personal hygiene.

Hasil analisis bivariat saluran air limbah memenuhi syarat terhadap personal hygiene menunjukkan bahwa 18 responden (100%) dari 30 responden yang memiliki saluran air limbah yang memenuhi syarat, dengan 12 responden (66.7%) memiliki personal hygiene baik dan 6 responden (33.3%) memiliki personal hygiene buruk. Sedangkan sebanyak 12 responden (100%) termasuk dalam saluran air limbah yang tidak memenuhi syarat, diantaranya 2 responden (17.7%) memiliki personal hygiene baik dan 10 responden (83.3%) memiliki personal hygiene buruk. Hasil uji statistik uji *Chi-square*, didapatkan nilai *p-value* sebesar 0.021 (<0.05) maka bisa disimpulkan bahwa ada hubungan saluran air limbah yang memenuhi syarat terhadap personal hygiene.

Hasil analisis bivariat ketersediaan tempat sampah terhadap personal hygiene menunjukkan bahwa 30 responden (100%) memiliki ketersediaan tempat sampah bahwa 19 responden (100%) dari 30 responden yang berpengetahuan baik, dengan 14 responden memiliki personal hygiene baik dan 16 responden memiliki personal hygiene buruk. Hasil uji statistik uji *Chi-square*, dari hasil penelitian ini didapatkan bahwa *p value* tidak memiliki hasil dikarenakan homogen. Diketahui distribusi antar kelompok kategori ketersediaan tempat sampah terhadap personal hygiene serupa dan tidak ada hubungan yang signifikan. Maka dengan ini bahwa tidak ada hubungan antara ketersediaan tempat sampah terhadap personal hygiene.

Hasil analisis bivariat ketersediaan air bersih terhadap personal hygiene menunjukkan bahwa 30 responden (100%) memiliki ketersediaan air bersih dengan 14 responden memiliki personal hygiene baik dan 16 responden memiliki personal hygiene buruk.

Hasil uji statistik uji *Chi-square*, dari hasil penelitian ini didapatkan bahwa p value tidak memiliki hasil dikarenakan homogen. Diketahui distribusi antar kelompok kategori ketersediaan air bersih terhadap personal hygiene serupa dan tidak ada hubungan yang signifikan. Maka dengan ini bahwa tidak ada hubungan antara ketersediaan air bersih terhadap personal hygiene.

Hasil uji *Chi-Square* terhadap 30 responden, didapatkan hasil *p-value* = 0,046 (*p*< 0,05), maka bisa disimpulkan bahwa ada hubungan pengetahuan terhadap personal hygiene di Kecamatan Bengkong Kota Batam 2024. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Wulandari dkk (2023) yang menunjukkan adanya hubungan pengetahuan dengan personal hygiene pedagang makanan jajanan di pasar tradisional Surakarta dengan nilai *p* = 0,048 atau (*p*< 0,05). Pengetahuan yang baik sangat diperlukan dalam kegiatan higiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. Pengetahuan dari penjamah makanan juga akan mempengaruhi kualitas makanan tersebut (Ferly dkk, 2023). Dari hasil pengamatan peneliti, pengetahuan penjamah pengelola makanan jajanan sudah baik tetapi belum tentu diikuti dengan perilaku yang baik, serta pengetahuan penjamah perlu mendapatkan pengawasan dan penyuluhan agar bisa diterapkan dengan lebih baik. Pembinaan dan informasi langsung di tempat saat penjamah makanan melakukan kesalahan yang tidak sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku akan menghasilkan pengetahuan yang baik. Hal ini merupakan suatu metode untuk meningkatkan pemahaman penjamah tentang makanan. Mengikuti pelatihan higiene dapat membantu penjamah mendapatkan lebih banyak informasi dan penelitian tentang higiene perorangan (Tanaiyo et al, 2018).

Hasil uji *Chi-Square* terhadap 30 responden, didapatkan hasil *p-value* = 0,008 (*p*< 0,05), maka bisa disimpulkan bahwa ada hubungan sikap terhadap personal hygiene di Kecamatan Bengkong Kota Batam 2024. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Mantiri., et al yang menunjukkan adanya hubungan sikap dengan personal hygiene pelaku jajanan makanan di seputaran pasar jajan Kota Kotamobagu dengan nilai *p* = 0,017 atau (*p*< 0,05).

Seseorang memiliki perspektif sebagai reaksi atau respons tertutup terhadap suatu objek atau stimulus. Dengan mempertimbangkan

batasan-batasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa manifestasi sikap tidak dapat diamati secara langsung sebaliknya, mereka hanya dapat ditafsirkan melalui perilaku tertutup (Pakpahan et al, 2021).

Berdasarkan jawaban dari sikap responden masih kurang, dikarenakan penjamah belum dapat menjawab dengan benar pertanyaan tentang saat bekerja diharuskan memakai APD yang baik dan benar, karena penjamah juga tidak memakai APD yang lengkap sesuai persyaratan. Penjamah ragu saat menjawab mengenai pertanyaan kebersihan tempat berjualan harus dijaga oleh pedagang makanan. Dalam Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 pedagang makanan berkewajiban memelihara fasilitas sanitasi dan kebersihan umum.

Hasil uji statistik uji *Chi-square*, didapatkan nilai *p-value* sebesar 0,021 (<0,05) maka bisa disimpulkan bahwa ada hubungan saluran air limbah yang memenuhi syarat terhadap personal hygiene. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Buleno dkk., (2017) yang menunjukkan adanya hubungan fasilitas sanitasi pembuangan air limbah dengan keberadaan bakteri *E. Coli* pada peralatan makan di rumah makan area Bandara Sam Ratulangi Manado dengan nilai *p* = 0,035 atau (*p*< 0,05). Penelitian dari Suryani dan Fardhiasih (2019) yang menunjukkan adanya hubungan fasilitas sanitasi (adanya tempat pembuangan air limbah) dengan higiene sanitasi pedagang angkringan di Kawasan Malioboro dengan nilai *p value* 0,029 (*p value* < 0,05).

Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septik tank dan riol. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak (Hitipeuw dkk, 2018). Faktor pemungkin sering kali merupakan kondisi dari lingkungan, memfasilitasi dilakukannya suatu tindakan oleh individu, termasuk kondisi yang sebagai hambatan dari tindakan seperti ketiadaan fasilitas sanitasi (Pakpahan dkk, 2021).

Berdasarkan pengamatan, 18 responden (60,0%) memiliki saluran air limbah yang baik dikarenakan memenuhi syarat yang memiliki wastafel, dan dialirkan tertutup menggunakan pipa untuk ke pembuangan akhir, sedangkan 12 responden (40,0%) memiliki saluran air limbah yang buruk dikarenakan saluran air limbah yang terbuka, tergenang dan tidak adanya pembuangan

air limbah jadi ada yang dibuang ketanah dan ditampung dulu baru dibuang ke saluran limbah.

Hasil uji statistik uji *Chi-square*, didapatkan tidak ada nilai *p-value*. maka bisa disimpulkan bahwa tidak ada hubungan tempat sampah terhadap personal hygiene. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ferly dkk (2023) yang menunjukkan tidak adanya hubungan fasilitas sarana prasarana (tempat sampah) dengan perilaku penjamah makanan jajanan tentang higiene dan sanitasi makanan di pantai air manis kota padang dengan nilai *p* = 0,469 atau (*p*< 0,05).

Menurut Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003, sentra pedagang makanan jajanan harus harus dilengkapi salah satunya tempat sampah. Depkes RI (2004) alur makanan pada bagian tempat pencucian bahan, untuk pembuangan sampah disebutkan sampah dimasukan dalam kantong plastik dan ditutup agar tidak terciptam bau dan tidak dijamah serangga/tikus. Permenkes No.2 Tahun 2023 tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sementara.

Dari hasil penelitian responden sebagian memiliki tempat sampah sementara tetapi kurang baik, seperti hanya menggunakan ember dan kantong plastik untuk menampung sampah yang dihasilkan setiap pengolahan makanan. Dapat diasumsikan, ketersediaan fasilitas tempat sampah tidak memiliki kontribusi terhadap personal hygiene penjamah, dikarenakan penjamah mempunyai tempat penyimpanan sementara seperti kantong plastik yang diikat dan ember untuk pembuangan sampah mereka sehingga penjamah tidak membuang sampah sisa pengolahan makanan sembarangan.

Hasil uji statistik uji *Chi-square*, didapatkan tidak ada nilai *p-value*. maka bisa disimpulkan bahwa tidak ada hubungan ketersediaan air bersih terhadap personal hygiene. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Wulandari dkk (2023) yang menunjukkan tidak adanya hubungan fasilitas sanitasi (ketersediaan sumber air bersih) dengan personal hygiene pedagang makanan jajanan di pasar tradisional surakarta dengan nilai *p* = 0,710 atau (*p*> 0,05).

Menurut Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003, sentra pedagang makanan jajanan harus harus dilengkapi salah satunya ketersediaan air bersih, air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan

harus air yang memenuhi standar dan persyaratan hygiene sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum.

Dari hasil penelitian dapat diasumsikan bahwa tidak adanya hubungan ketersediaan air bersih terhadap personal hygiene, hal ini sentra pedagang memiliki ketersediaan air yang cukup untuk memenuhi kegiatan mereka dan penjamah diberikan fasilitas sanitasi seperti ketersediaan air bersih tetapi penjamah masih ada yang menggunakan tampungan air kotor sebagai cuci tangan.

SIMPULAN

1. Gambaran pengetahuan penjamah didapatkan bahwa yang memiliki pengetahuan baik dengan 19 responden (63.3%) dan responden yang berpengetahuan buruk berada di 11 responden (36.7%).
2. Gambaran sikap penjamah didapatkan bahwa responden yang memiliki sikap baik dengan 17 responden (56.7%) dan responden yang sikap buruk berada di 13 responden (43.3%).
3. Gambaran fasilitas sarana prasarana ketersediaan tempat sampah yang dimiliki penjamah 30 responden (100%).
4. Gambaran fasilitas sarana prasarana saluran air limbah yang memenuhi syarat yang dimiliki penjamah 18 yang baik (60.0%) dan fasilitas sarana prasarana yang buruk berada di 12 (40.0%).
5. Gambaran fasilitas sarana prasarana ketersediaan air bersih yang dimiliki 30 responden (100%).
6. Gambaran bahwa responden yang memiliki personal hygiene baik dengan 14 responden (46.7%) dan personal hygiene penjamah buruk berada di 16 responden (53.3%).
7. Ditemukan hubungan pengetahuan terhadap personal hygiene dengan nilai *p-value* sebesar 0,046 (<0,05).
8. Ditemukan hubungan sikap terhadap personal dengan nilai *p-value* sebesar 0,008 (<0,05).
9. Ditemukan tidak adanya hubungan ketersediaan tempat sampah terhadap personal hygiene dikarenakan tidak adanya nilai *p-value*.
10. Ditemukan hubungan saluran air limbah yang memenuhi syarat terhadap personal hygiene dengan nilai *p-value* sebesar 0,021 (<0,05).
11. Ditemukan tidak adanya hubungan ketersediaan air bersih terhadap personal

hygiene dikarenakan tidak adanya nilai p-value.

DAFTAR PUSTAKA

- Buleno Irmawaty, Jasman, Suwarja, A.T.W. (2017). Kondisi Sanitasi dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan Area Bandara Sam Ratulangi Manado.1,pp.1–23.
<https://doi.org/https://doi.org/10.47718/jkl.v8i1>
- Depkes RI (2004). Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi Direktorat Jenderal PPM dan PL Depkes RI:Jakarta. Diakses Pada Tanggal 26 Juni 2024 dari:
<https://www.scribd.com/document/339805633/Kumpulan-Modul-2>
- Dinkes Kepulauan Riau (2022) Profil Kesehatan Provinsi Kepulauan Riau Tahun 2021, Profil Kesehatan Provinsi Kepulauan Riau Tahun 2021, p.223.
[https://ppid.kepriprov.go.id/resources/info_rmasi_publik/13/PROFIL KESEHATAN _PROVINSI KEPULAUAN RIAU TA HUN_2021_\(1\).pdf](https://ppid.kepriprov.go.id/resources/info_rmasi_publik/13/PROFIL KESEHATAN _PROVINSI KEPULAUAN RIAU TA HUN_2021_(1).pdf)
- Dinas Komunikasi dan Informatika (2022). Statistik Sektoral 2022. Batam: Dinas Komunikasi dan Informatika Kota Batam.
<https://kominfo.batam.go.id/statistik-sektoral-pemerintah-kota-batam-tahun-2022/>.
- Ferly, D., Gusti, A. and Nur, E. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Air Manis Kota Padang Tahun 2023. Jurnal Kesehatan, 2(1), pp. 26–38.
<http://jurnal.poltekkespadang.ac.id/ojs/index.php/kesling/article/view/112%0Ahttps://jurnal.poltekkespadang.ac.id/ojs/index.php/kesling/article/do wnload/1125/254>
- Hitipeuw, M.R.C., Sumampouw, O.J. and Akili, R.H. (2018) Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. Kesmas, 7(4), pp.11–17.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/kesmas/article/view/23169/2286> 2.
- Juhaina, E. (2021) Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit, Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease, 1(1).
<https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Kepmenkes RI (2003) Keputusan Menteri Kesehatan RI No.942/Menkes/SK/VII, Menteri Kesehatan Republik Indonesia, pp. 1– 22.
- Kementerian Kesehatan (2023) Permenkes No. 2 Tahun 2023. Kemenkes publik Indonesia, (55), pp. 1–175.
- Mantiri, H.K., Molonda, N.S.H. and Rattu,A.J.M. (2019). Hubungan Antara Pengetahuan Sikap Dengan Tindakan Personal Hygiene Pelaku Jajanan Makanan Di Seputaran Pasar Jajan Kota Kotamobagu. Universitas Sam Ratulangi, 8(7),pp.1–8.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/27780>
- Metro Batampos (2024). Waspada Diare di Batam, Paling Banyak Dialami Anak-Anak. Diakses pada tanggal 19 April 2024 dari
<https://metro.batampos.co.id/waspad-a-diare-di-batam-paling-banyak-dialami-anak-anak/>
- Pakpahan, Martina., dkk (2021). Promosi Kesehatan & Prilaku Kesehatan. 1st edn. Yayasan Kita Menulis.
https://repositori.uinaluddin.ac.id/19791/1/2021_BookChapter_PromosiKesehatanPerilakuKesehatan.pdf
- Pitri, R.H., Sugiarto, S. and 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), p. 732.

Available at:

<https://doi.org/10.33143/jhtm.v6i2.979>

Suryani, D. and Dwi Astuti, F. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(1), p. 70.

<https://doi.org/10.24853/jkk.15.1.70-81>

Tanaiyo, S.N.K. et al. (2018) ‘Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang’, *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1).

<https://doi.org/10.21111/join.v1i1.2178>.

Widyastuti Nurmasari, V.G.A. (2019) Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan, K- Media. https://doc-pak.undip.ac.id/id/eprint/4294/1/Buku_HS_dalam_Penyelenggaraan_Makanan_B5_Nurmasari_Widyastuti.pdf.

World Health Organization (2022). Keamanan Makanan. Diakses pada tanggal 11 Mei 2024 dari <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.

Wulandari, W., Rahayu, A.S. and Sari, A.A. (2023). Faktor Yang Berhubungan Dengan Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan Di Pasar Tradisional Surakarta. *Prepotif; Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3),pp. 16467–16474.

<https://doi.org/10.31004/prepotif.v7i3.20681>