

# Faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah

Yuniati<sup>1</sup>, Fera Novitry<sup>2</sup>, dan Eko Haryanto<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi S-1 Kesehatan Masyarakat, STIKes Al-Ma'arif Baturaja

\*korespondensi: yuniatiserian@gmail.com

**Abstrak:** Anak-anak menjadi kelompok yang rentan terhadap penyakit akibat kontaminasi makanan. Makanan yang tidak higienis dapat menyebabkan penyakit seperti keracunan makanan, infeksi saluran pencernaan, dan masalah kesehatan lainnya. Oleh karena itu, kebersihan dan sanitasi makanan di kantin sekolah harus diperhatikan secara serius untuk melindungi kesehatan anak-anak. Penelitian ini akan menganalisis hubungan antara pengetahuan, sikap, peran petugas kesehatan, dan keikutsertaan pelatihan dengan praktik hygiene sanitasi dalam penyediaan makanan jajanan di kantin sekolah. Metode: Desain penelitian adalah Cross Sectional. Populasi adalah kantin di lingkungan Sekolah dalam Wilayah Kerja Puskesmas Muara Enim yang berjumlah 61 kantin. Pengambilan sampel menggunakan teknik sampling aksidental dan menggunakan checklist. Uji statistik yang digunakan adalah uji chi square. Berdasarkan hasil analisis bivariat diperoleh hasil variabel pengetahuan dengan p value 0,005, sikap dengan p value 0,001, peran petugas Kesehatan dengan p value 0,001 dan keikutsertaan pelatihan dengan p value 0,013. Kesimpulan: Ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan, sikap, peran petugas kesehatan dan keikutsertaan pelatihan dengan hygiene sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah. Temuan masalah tersebut hal yang dapat dilakukan yaitu adakan pelatihan rutin, sosialisasi kesadaran kepada seluruh pihak di kantin sekolah, dan libatkan petugas kesehatan untuk meningkatkan pemahaman dan kepatuhan terhadap praktik hygiene sanitasi makanan.

**Kata Kunci :** Hygiene, Sanitasi Makanan, Anak Sekolah

**Abstract:** Children are particularly vulnerable to illness due to food contamination. Unhygienic food can cause illnesses such as food poisoning, gastrointestinal infections and other health problems. Therefore, food hygiene and sanitation in school canteens must be taken seriously to protect children's health. This study will analyze the relationship between knowledge, attitude, the role of health workers, and training participation with sanitary hygiene practices in the provision of snacks in school canteens. Methods: The research design is Cross Sectional. The population is a canteen in the school environment in the Muara Enim Health Center Working Area, totaling 61 canteens. Sampling using accidental sampling technique and using a checklist. The statistical test used is the chi square test. Based on the results of bivariate analysis obtained the results of knowledge variables with p value 0.005, attitudes with p value 0.000, the role of health workers with p value 0.000 and training participation with p value 0.013. Conclusion: There is a significant relationship between knowledge, attitudes, the role of health workers and training participation with sanitary hygiene of snacks in the school canteen. The findings of the problem can be done, namely holding regular training, socializing awareness to all parties in the school canteen, and involving health workers to increase understanding and compliance with food sanitation hygiene practices.

**Keywords:** Hygiene, Food Sanitation, School Children

## PENDAHULUAN

World Health Organization (WHO) menyatakan lebih dari 200 penyakit yang berpotensi dapat menular melalui makanan. Penyakit yang biasanya disebut WHO dengan nama penyakit bawaan pangan (Food Borne Diseases) merupakan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang masuk urutan ke-2 dari laporan

KLB yang masuk ke PHEOC setelah KLB difteri. Hal ini menunjukkan bahwa KLB keracunan pangan masih menjadi masalah Kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya. Berdasarkan Data dari WHO pada tahun 2022 ada 600 juta orang di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang dilaporkan meninggal

setiap tahun akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman. Makanan tidak aman yang mengandung bakteri, virus, parasit atau zat kimia berbahaya menyebabkan lebih dari 200 penyakit mulai dari diare hingga kanker. WHO 2020 menunjukkan data Amerika Serikat memiliki kasus penyebaran penyakit lewat makanan sebanyak 76 juta. Akibatnya, 325.000 pasien mendapatkan pelayanan rawat inap dan sekitar 5.000 orang mengalami kematian. Selain itu, terdapat sekitar 70% kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan siap saji (Arrazy, 2020).

Di Sumatera Selatan pernah dilaporkan terjadi keracunan makanan di SDN 2 Indralaya Kelurahan Tebing Gerinting Kecamatan Indralaya Selatan, dilaporkan sebanyak 8 orang siswa mengalami keluhan mual, muntah, dan pusing. Kejadian tersebut setelah aktivitas olahraga dimana para siswa mengonsumsi bakso dan minum es, dan selanjutnya 8 siswa tersebut segera dibawa ke Puskesmas Tebing Gerinting untuk dilakukan pertolongan pertama (Fadli, 2022).

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Muara Enim pada tahun 2020, kasus diare mencapai 5.226 kasus (10,2%) kemudian tahun 2021, kasus diare menjadi 5.311 kasus (10,6%) dan pada tahun 2022 terjadi peningkatan menjadi 5449 kasus (10,8%) (Dinas Kesehatan Kab. Muara Enim, 2022). Dari 22 puskesmas di Kabupaten Muara Enim, Puskesmas Muara Enim menempati urutan pertama untuk kasus diare tertinggi, selanjutnya puskesmas Tanjung Enim dan Puskesmas Tanjung Agung. Berdasarkan data 10 penyakit terbanyak Di Puskesmas Muara Enim, penyakit diare selalu menempati urutan pertama. Tercatat pada tahun 2021 ditemukan proporsi kasus Diare sebesar 120 kasus (18,4%) dan pada

tahun 2022 menjadi sebesar 186 kasus (22,2%) (Puskesmas Muara Enim, 2022).

Berdasarkan sumber dari Buletin Nusantara, pada tahun 2019 sebanyak 11 anak usia sekolah dasar SD Negeri 6 Muara lawai Kecamatan Merapi Timur kabupaten Lahat 8 diantaranya dilarikan ke RSUD HM. Rabain Muara Enim diduga akibat keracunan jajanan di sekitar sekolah. Di Kota Muara Enim banyak dijumpai pedagang yang menjual aneka jajanan anak, baik di dalam area sekolah maupun di luar area sekolah. Pedagang makanan menjual jenis jajanan yang berbeda-beda dari mulai aneka minuman hingga aneka cemilan. Berdasarkan data dari petugas sanitarian UPTD Puskesmas Muara Enim, terdapat 61 kantin dari 54 Sekolah terdiri dari 31 SD jumlah kantinnya sebanyak 36 kantin, 11 SMP jumlah kantinnya 11 kantin dan 12 SMA jumlah kantinnya 14 kantin yang berada di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Muara Enim (Puskesmas Muara Enim, 2023).

Penelitian Mardhatillah (2019) menyoroti pentingnya meningkatkan pengetahuan dan sikap di kalangan penanganan pangan untuk memastikan produksi pangan yang aman dan sehat di Kecamatan Kampar menemukan bahwa pengetahuan dan sikap penanganan makanan secara signifikan terkait dengan praktik kebersihan mereka di kantin. Penanganan makanan dengan pengetahuan yang lebih baik dan sikap positif lebih cenderung mempertahankan standar kebersihan yang tepat. Permasalahan dalam higiene dan sanitasi jajanan kantin dapat berpotensi mengakibatkan penyakit makanan, masalah pencernaan, dan ancaman kesehatan lainnya bagi siswa yang mengonsumsi makanan dari kantin sekolah.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang

berhubungan dengan higiene sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah. Faktor-faktor yang akan diteliti dalam penelitian ini meliputi pengetahuan, sikap, peran petugas kesehatan, dan keikutsertaan pelatihan. Makanan yang tidak higienis dapat menyebabkan penyakit-penyakit seperti keracunan makanan. Faktor-faktor ini membantu memahami apakah pedagang jajanan kantin mematuhi standar higiene sanitasi yang telah ditetapkan. Selain itu dapat diterapkan tindakan preventif untuk mengurangi risiko penyebaran penyakit melalui makanan. Penelitian ini juga dapat berkontribusi pada praktik higiene yang baik, dapat meningkatkan kualitas makanan yang disediakan di kantin sekolah.

Dari hasil pengamatan awal yang dilakukan peneliti pada kantin di sekolah-sekolah dalam wilayah kerja Puskesmas Kota Muara Enim Kabupaten Muara Enim tahun 2023, peneliti menemukan masih kurangnya pengetahuan dari pedagang makanan tentang higiene dan sanitasi makanan serta higiene personal saat mengolah makanan. Misalnya seperti tidak mencuci tangan setiap akan menangani makanan, masih di temukannya penjamah makanan yang tidak memakai celemek dan peralatan yang tidak disimpan di dalam rak yang tertutup, Sikap mereka pun masih banyak yang kurang peduli terhadap kesehatan lingkungan kantin, hal ini dibuktikan masih ditemukan pedagang yang merokok sambil melayani pembeli. Ditemukan 2 dari 5 pemilik kantin mengaku ada yang pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi makanan yang diselenggarakan Dinas Kesehatan Kabupaten Muara Enim. Kemudian beberapa lagi menyatakan ada peran petugas sanitarian dalam memberikan penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan.

Guna mencapai derajat kesehatan masyarakat pada umumnya dan anak sekolah khususnya, hal ini mendorong peneliti untuk mengangkat judul Faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah dalam Wilayah Kerja Puskesmas Muara Enim Kabupaten Muara Enim Tahun 2023.

## **METODE PENELITIAN**

Desain penelitian yang digunakan adalah desain penelitian Cross Sectional, dimana variabel independen dan variabel dependen diobservasi sekaligus pada saat yang sama. Populasi dalam penelitian ini ialah seluruh kantin yang berada di lokasi penelitian yaitu kantin di lingkungan Sekolah dalam Wilayah Kerja Puskesmas Muara Enim Kabupaten Muara Enim yang berjumlah 61 kantin dengan sampel total populasi. Teknik sampling aksidental (Accidental Sampling) ialah tehnik penelitian yang dilakukan dengan pengambilan kasus atau responden yang kebetulan ada dan tersedia. Artinya seluruh pedagang yang ditemui oleh peneliti pada waktu penelitian akan dijadikan responden. Setelah dilakukan penelitian, peneliti hanya mendapatkan sampel sebanyak 58 responden, sementara 3 responden lainnya sedang tidak membuka kantin (tutup) pada saat peneliti menyebarkan kuesioner. Pengumpulan data menggunakan checklist. Waktu pelaksanaan penelitian ini atau pengumpulan data dilakukan selama bulan Maret – Juni 2023. Analisis data menggunakan analisis univariat dan analisis bivariat dengan uji statistik chi square pada  $\alpha$  0,05. Hubungan dikatakan bermakna apabila  $p$  value  $\leq$  0,05 dan tidak ada hubungan yang bermakna apabila  $p$  value  $>$  0,05.

**HASIL DAN PEMBAHASAN****Tabel 1.** Distribusi Frekuensi Responden

Variabel	Frekuensi	Presentase (%)
<b>Hygiene Sanitasi</b>		
Tidak baik	26	44,8
Baik	32	55,2
<b>Pengetahuan</b>		
Kurang Baik	21	36,2
Baik	37	63,8
<b>Sikap</b>		
Negatif	23	39,7
Positif	35	60,3
<b>Peran Petugas Kesehatan</b>		
Tidak ada	36	37,1
Ada	61	62,9
<b>Keikutsertaan Pelatihan</b>		
Tidak memenuhi syarat	38	65,5
Memenuhi syarat	20	34,5

Berdasarkan tabel 1 Dalam penelitian ini, terdapat 58 responden yang menjadi subjek penelitian mengenai hygiene sanitasi makanan di kantin sekolah. Hasil penelitian menunjukkan sejumlah temuan tentang praktik hygiene sanitasi makanan, pengetahuan, sikap, peran petugas kesehatan, dan partisipasi dalam pelatihan.

Sekitar 44,8% dari responden diketahui hygiene sanitasinya tidak sesuai dengan standar yang diharapkan. Sebaliknya, sebanyak 32 responden (55,2%) menunjukkan praktik hygiene sanitasi yang baik, menunjukkan bahwa ada kesadaran yang cukup tinggi terhadap pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi makanan di kantin sekolah.

Berdasarkan variabel pengetahuan, sekitar 36,3% dari responden memiliki pengetahuan yang kurang baik tentang hygiene sanitasi makanan. Ini mengindikasikan bahwa sebagian responden mungkin perlu meningkatkan pemahaman mereka tentang praktik hygiene yang tepat. Dalam hal sikap, sekitar 39,7% responden memiliki sikap negatif terhadap hygiene sanitasi makanan. Sikap negatif ini bisa mempengaruhi praktik sehari-hari mereka terkait

dengan makanan.

Terdapat sekitar 60,3% responden menunjukkan sikap positif terhadap hygiene sanitasi, yang mungkin mencerminkan kepedulian mereka terhadap keamanan dan kualitas makanan. Dalam hal peran petugas kesehatan, sekitar 43,1% responden menyatakan bahwa tidak ada peran petugas kesehatan yang terlibat dalam menjaga hygiene sanitasi makanan di kantin. Ini mengindikasikan adanya perbedaan dalam pengawasan dan pengelolaan sanitasi di berbagai sekolah. Sekitar 65,5% responden mengungkapkan bahwa mereka tidak pernah mengikuti pelatihan terkait hygiene sanitasi makanan.

Ini mencerminkan bahwa sebagian besar responden belum mendapatkan pelatihan yang mungkin diperlukan untuk memahami praktik sanitasi yang benar. Pentingnya meningkatkan akses dan partisipasi dalam pelatihan hygiene sanitasi, yang dapat membantu meningkatkan praktik hygiene.

**Tabel 2.** Analisis bivariat faktor yang berhubungan dengan hygiene sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah

Variabel Independent	Hygiene Sanitasi				Jumlah		P-Value
	Tidak Baik		Baik		n	%	
	n	%	n	%			
<b>Pengetahuan</b>							
Kurang baik	15	71,4	6	28,8	21	100,0	0,005
Baik	11	29,7	26	70,3	37	100,0	
<b>Sikap</b>							
Negatif	20	87	3	13	23	100,0	0,001
Positif	6	17,1	29	82,9	35	100,0	
<b>Peran Petugas Kesehatan</b>							
Tidak ada	21	84	4	16	25	100,0	0,001
Ada	5	15,2	28	84,8	33	100,0	
<b>Keikutsertaan Pelatihan</b>							
Tidak Pernah	22	57,9	16	42,1	38	100,0	0,013
Pernah	4	20	16	80	20	100,0	

## PEMBAHASAN

### Hubungan Pengetahuan dengan Hygiene Sanitasi

Hasil uji statistik chi square diperoleh p 0,005. Hal ini berarti ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan di lingkungan Sekolah. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Swamilaksana (2016) melaporkan hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan penerepan hygiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.

Pengetahuan memiliki hubungan yang sangat penting dengan hygiene sanitasi makanan. Pengetahuan yang memadai tentang hygiene sanitasi makanan memungkinkan individu untuk memahami praktik-praktik yang diperlukan untuk menjaga makanan tetap aman dan bebas dari kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit. Pengetahuan tentang prinsip dasar hygiene sanitasi makanan, seperti kebersihan pribadi, sanitasi peralatan, penyimpanan yang tepat, dan penanganan makanan yang benar, sangat penting (Sujati et al., 2022).

Pengetahuan ini membantu individu untuk mengidentifikasi risiko dan mengambil langkah-langkah yang

diperlukan untuk mencegah kontaminasi makanan. Pengetahuan tentang jenis-jenis kontaminasi makanan, seperti bakteri, virus, jamur, dan bahan kimia berbahaya, membantu individu untuk mengenali bahaya potensial yang dapat terjadi dalam makanan. Dengan pengetahuan ini, mereka dapat mengambil tindakan pencegahan yang tepat, seperti memastikan kebersihan tangan saat menangani makanan, memasak makanan pada suhu yang aman, dan menggunakan bahan-bahan yang segar (Rahmawati, 2014).

Pengetahuan tentang praktik-praktik higienis yang tepat, termasuk mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan, menggunakan peralatan dan alat makan yang bersih, serta memastikan kebersihan lingkungan sekitar, sangat penting dalam mencegah kontaminasi makanan. Pengetahuan ini memungkinkan individu untuk mengikuti langkah-langkah yang benar dalam menjaga kebersihan dan sanitasi makanan. Pengetahuan tentang cara yang benar dalam menyimpan dan menangani makanan, seperti memilih tempat penyimpanan yang tepat, memeriksa tanggal kedaluwarsa, dan menghindari kontaminasi silang antara makanan

mentah dan makanan siap saji, sangat penting dalam menjaga keamanan makanan. Pengetahuan ini membantu individu untuk membuat keputusan yang tepat dalam memperlakukan makanan dengan aman. Dengan pengetahuan yang memadai tentang hygiene sanitasi makanan, individu dapat mengurangi risiko kontaminasi makanan, mencegah penyakit yang disebabkan oleh makanan, dan menciptakan lingkungan makan yang lebih aman dan sehat (Rahmawati, 2014).

Penelitian ini ditemukan responden dengan pengetahuan kurang baik yang hygiene sanitasinya tidak baik sebanyak 15 (71,4%) responden. Ketika seseorang tidak memiliki pengetahuan yang cukup, mereka mungkin tidak menyadari bahaya kontaminasi makanan atau tidak tahu bagaimana mencegahnya. Mereka mungkin tidak tahu cara yang tepat untuk mencuci tangan sebelum menangani makanan, memastikan kebersihan peralatan makan, atau menyimpan makanan dengan benar. Semua hal ini dapat mengakibatkan risiko tinggi kontaminasi makanan dan penyebaran penyakit.

Menurut asumsi peneliti hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan responden tentang praktik hygiene sanitasi makanan. Masih banyak pedagang kantin sekolah dengan tingkat pendidikan formal yang rendah atau bahkan tidak melanjutkan sekolah setelah tingkat dasar. Dengan pendidikan yang terbatas, mereka juga memiliki keterbatasan dalam pemahaman tentang pentingnya gizi, kebersihan, dan aspek lain yang terkait dengan menyajikan makanan secara sehat dan aman. Ada juga beberapa pedagang kantin yang mengaku kurang termotivasi untuk terus belajar dan meningkatkan pengetahuan mereka. Mereka merasa bahwa pengetahuan

yang mereka miliki sudah cukup untuk menjalankan usaha mereka tanpa menyadari pentingnya informasi dan perkembangan terbaru dalam usaha makanan.

### **Hubungan Sikap dengan Hygiene Sanitasi**

Hasil uji statistik chi square diperoleh p value 0,001. Hal ini berarti ada hubungan yang bermakna antara sikap dengan hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan di lingkungan Sekolah dalam Wilayah Kerja Puskesmas Muara Enim Kabupaten Muara Enim Tahun 2023. Sejalan dengan hasil penelitian Madrdhatillah (2019) terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan hygiene sanitasi makanan di kantin.

Seseorang yang memberikan pengarahan memiliki sikap positif bagi pengolah makanan dalam mengolah makanan yang berkualitas dan memperhatikan kebersihan serta keamanan pangan terhindar dari cemaran, serta mengupayakan setiap proses olahan sampai penyajian dapat dilakukan dengan sebaik mungkin, dan memproduksi makanan yang bermutu dan aman.

Sikap mencerminkan pandangan, keyakinan, dan penilaian seseorang terhadap pentingnya hygiene sanitasi makanan, yang pada gilirannya memengaruhi tindakan dan perilaku praktik mereka terkait kebersihan dan keamanan makanan. Sikap yang positif terhadap hygiene sanitasi makanan menciptakan kesadaran yang kuat tentang pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan makanan (Notoadmojo, 2017).

Individu dengan sikap yang baik akan memiliki pemahaman yang lebih dalam tentang bahaya kontaminasi makanan dan dampak negatifnya terhadap kesehatan. Kesadaran ini mendorong mereka untuk mengambil

langkah-langkah pencegahan yang diperlukan dalam praktik sehari-hari mereka. Sikap yang positif terhadap hygiene sanitasi makanan memotivasi individu untuk menerapkan praktik-praktik higienis dalam kehidupan sehari-hari. Mereka merasa terdorong untuk menjaga kebersihan diri, peralatan, dan lingkungan sekitar saat menangani makanan. Sikap yang positif juga membuat individu lebih termotivasi untuk mencari pengetahuan baru, mengikuti pelatihan, dan terus meningkatkan keterampilan mereka dalam hal kebersihan sanitasi makanan (Amaliyah, 2017).

Dalam penelitian ini ditemukan responden dengan sikap negatif yang hygiene sanitasinya tidak baik sebanyak 20 (87%) responden. Sikap negatif terhadap hygiene sanitasi makanan sering kali mencerminkan kurangnya kepedulian (cuek) terhadap pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan makanan. Responden dengan sikap negatif meremehkan atau mengabaikan risiko kontaminasi makanan dan dampak negatifnya terhadap kesehatan.

Menurut asumsi peneliti hal ini dikarenakan pedagang kantin seringkali harus melayani pelanggan dengan cepat, terutama selama jam istirahat sekolah yang hanya 15 menit. Dalam situasi ini, mereka merasa kesulitan untuk memprioritaskan praktik kebersihan dan akhirnya mengabaikan aspek-aspek sanitasi makanan. Pedagang kantin lebih fokus pada aspek bisnis dan keuntungan daripada kebersihan sanitasi makanan. Mereka juga tidak mampu membeli peralatan yang higienis, memperbaiki atau mengganti peralatan yang rusak. Mereka merasa bahwa memprioritaskan hygiene sanitasi makanan akan mengurangi keuntungan mereka. Tentu saja hal ini

dapat menyebabkan sikap negatif terhadap praktik higienis.

### **Hubungan Peran Petugas Kesehatan dengan Hygiene Sanitasi**

Hasil uji statistik chi square diperoleh p value 0,001. Hal ini berarti ada hubungan yang bermakna antara peran petugas kesehatan dengan hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan di lingkungan Sekolah dalam Wilayah Kerja Puskesmas Muara Enim Kabupaten Muara Enim Tahun 2023. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Harnani (2018) menyatakan bahwa hasil uji Chi Square terdapat hubungan antara penyuluhan petugas sanitarian dengan hygiene sanitasi rumah makan. Hal ini dapat disimpulkan bahwa rumah makan yang tidak mendapatkan penyuluhan dari petugas sanitarian beresiko 17,5 kali untuk tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi dibandingkan rumah makan yang mendapatkan penyuluhan dari petugas sanitarian.

Menurut teori Green (1980) dalam Notoatmojo (2017) menyatakan bahwa peran petugas kesehatan merupakan faktor penguat bagi individu dalam pembentukan perilaku. Semua petugas kesehatan baik dilihat dari jenis dan tingkatannya pada dasarnya adalah pendidik kesehatan, ditengah-tengah masyarakat petugas kesehatan menjadi tokoh panutan atau kelompok referensi dari perilaku masyarakat untuk itu maka petugas kesehatan harus mempunyai sikap dan perilaku yang sesuai dengan nilai-nilai kesehatan demikian pula petugas-petugas lain atau tokoh masyarakat, mereka juga merupakan panutan perilaku termasuk perilaku kesehatan.

Peran petugas kesehatan dilakukan dengan membantu klien dalam meningkatkan tingkat pengetahuan kesehatan, gejala

penyakit bahkan tindakan yang diberikankan, sehingga terjadi perubahan perilaku dari klien setelah dilakukan pendidikan kesehatan

Peran petugas kesehatan adalah mendata, melakukan penyuluhan dan pembinaan pada penjaja makanan. Selain itu, petugas kesehatan melakukan pemeriksaan peralatan kantin serta mendata pengelola kantin. Hal ini adalah bentuk pengawasan dari petugas kesehatan sehingga pengelola kantin dapat menerapkan praktik higiene dengan baik.

Petugas kesehatan dapat melakukan pemeriksaan dan inspeksi rutin terhadap pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah. Mereka akan memastikan bahwa pedagang kantin mematuhi standar kebersihan sanitasi makanan yang ditetapkan, termasuk sanitasi tempat usaha, kebersihan peralatan dan perlengkapan, serta penanganan makanan yang benar. Pemeriksaan ini bertujuan untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan yang dijual kepada siswa (Pitri, dkk, 2020).

Penelitian ini ditemukan responden dengan kategori tidak ada peran petugas kesehatan dan hygiene sanitasinya tidak baik sebanyak 21 (84%) responden. Kehadiran peran dari petugas kesehatan sangat penting dalam memastikan kualitas hygiene sanitasi kantin yang baik. Tanpa adanya petugas kesehatan yang memantau dan mengawasi praktik hygiene sanitasi di kantin, pedagang kantin tidak memiliki dorongan yang cukup untuk menjaga kebersihan sanitasi makanan. Kurangnya pemantauan dan pengawasan ini dapat menyebabkan pedagang kantin mengabaikan atau mengurangi praktik-praktik higienis yang diperlukan.

Menurut asumsi peneliti, hal ini dikarenakan pedagang kantin merasa keberatan terhadap pemeriksaan dan

pengawasan. Beberapa pedagang kantin menganggap kehadiran petugas kesehatan sebagai ancaman atau hambatan terhadap operasional dan kebebasan mereka dalam menjalankan bisnis kantin. Mereka merasa bahwa petugas kesehatan hanya menambahkan beban kerja yang tidak perlu sehingga menyulitkan para pemilik kantin. Namun ada juga pedagang kantin yang memiliki pandangan positif terhadap peran petugas kesehatan. Mereka mungkin menyambut baik pemantauan, penilaian, dan saran yang diberikan oleh petugas kesehatan untuk meningkatkan hygiene sanitasi makanan di kantin. Asumsi ini biasanya muncul jika pedagang kantin menghargai pentingnya kebersihan sanitasi dan menganggap peran petugas kesehatan sebagai dukungan yang berharga

### **Hubungan Keikutsertaan Pelatihan dengan Hygiene Sanitasi**

Hasil uji statistik chi square diperoleh p value 0,013. Hal ini berarti ada hubungan yang bermakna antara keikutsertaan pelatihan dengan hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan di lingkungan Sekolah dalam Wilayah Kerja Puskesmas Muara Enim Kabupaten Muara Enim Tahun 2023. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Swamilaksita (2016) menyatakan bahwa ada hubungan yang signifikan antara pelatihan dengan penerapan hygiene sanitasi di kantin.

Dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang bekerja di rumah makan atau restoran harus dilakukan pelatihan mengenai hygiene sanitasi makanan. Pelatihan sebagaimana dimaksud dapat diselenggarakan oleh Kementerian Kesehatan, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten atau Kota. Peserta

pelatihan adalah setiap orang pemilik, pengusaha atau penanggung jawab dan penjamah makanan yang bekerja di rumah makan atau restoran (Kepmenkes, 2014).

Menurut Swamilaksita (2016), pelatihan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan setempat dengan sasaran pemilik kantin adalah pelatihan mengenai peningkatan hygiene sanitasi makanan dan lingkungan yang meliputi sumber air bersih, pembuangan limbah, letak lokasi, dll. Sedangkan pelatihan dengan sasaran penjamah makanan adalah pelatihan mengenai pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dll. Pemilik kantin dan penjamah makanan yang mengikuti pelatihan mendapatkan pengetahuan yang lebih tentang kualitas sarana sanitasi makanan dibandingkan yang tidak mengikuti pelatihan.

Dalam penelitian ini ditemukan responden yang tidak pernah ikut pelatihan dan hygiene sanitasinya tidak baik sebanyak 22 (57,9%) responden. Mengikuti pelatihan hygiene sanitasi kantin sekolah penting untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan praktik higienis pedagang kantin. Pelatihan dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi makanan, meningkatkan kebersihan sanitasi kantin, dan memberikan kepercayaan kepada konsumen terkait kualitas dan keamanan makanan yang disajikan.

Menurut asumsi peneliti hal ini dikarenakan beberapa pedagang kantin menghadapi keterbatasan sumber daya, seperti waktu dan biaya, yang menghalangi mereka untuk mengikuti pelatihan. Pedagang kantin sering kali sibuk dengan dagangannya, terutama selama jam operasional kantin sekolah. Jika jadwal pelatihan tidak cocok dengan jadwal kerja mereka, mereka mungkin tidak dapat

mengikuti pelatihan atau menghadapi kesulitan dalam mengatur waktu. Beberapa pelatihan yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Muara Enim memang secara gratis namun mereka masih mengeluarkan biaya lainnya, seperti biaya transportasi atau akomodasi.

Jika pedagang kantin tidak memiliki anggaran yang cukup untuk menghadiri pelatihan atau merasa bahwa biayanya terlalu tinggi, mereka mungkin enggan atau tidak mampu mengikuti pelatihan tersebut. Ada juga pedagang kantin yang tidak menyadari adanya pelatihan hygiene sanitasi yang tersedia atau tidak mendapatkan informasi yang memadai tentang pelatihan tersebut. Kurangnya informasi yang mudah diakses dan disampaikan kepada mereka dapat membuat pedagang kantin tidak menyadari peluang untuk mengikuti pelatihan.

## KESIMPULAN

Ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan, sikap, peran petugas kesehatan dan keikutsertaan pelatihan dengan hygiene sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah dalam Wilayah Kerja Puskesmas Muara Enim Kabupaten Muara Enim Tahun 2023. Disarankan bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Muara Enim untuk mengadakan pelatihan rutin kepada pedagang jajanan di kantin sekolah tentang praktik hygiene dan sanitasi makanan yang benar. Berfokus pada pemahaman mengenai potensi risiko kesehatan dan dampak buruk dari praktik yang tidak higienis. Libatkan petugas kesehatan dari Puskesmas dalam memberikan edukasi tentang praktik hygiene kepada pedagang jajanan. Peran petugas kesehatan dapat memberikan pengaruh positif dalam memotivasi dan mengedukasi para pedagang.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan Dan Minuman - A Deepublish*. Yogyakarta
- Arrazy, S. 2020. *Analisis Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Arifin, MH, 2019. *Gambaran Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Dan Madrasah Ibtidaiyah (Studi Kasus Pada Kantin SD Dan MI Di Wilayah Kerja Puskesmas Sekaran Kota Semarang)* Diss. UNNES, 2019
- Dinkes Kab. Muara Enim, 2022. *Profil Dinas Kesehatan Kabupaten Muara Enim, Muara Enim*
- Harnani, Y. Utami, T. 2018. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru*. Collaborative Medical Journal (CMJ). Volume 1 Nomor 2
- Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003. *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Depkes RI, Jakarta
- Madrhdhatillah, M. M. 2019. *Hubungan pengetahuan dan sikap dengan hygiene penjamah makanan dikantin SDN sekecamatan Kampar*. Prepotif : Jurnal Kesehatan Masyarakat, 3(1), 68–79. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v3i1.44>
- Notoatmodjo, S. 2017. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta: Jakarta
- Puskesmas Muara Enim, 2022. *Profil Puskesmas Muara Enim 2022*.
- Rahmawati, Y. 2014. *Modul Higiene dan Sanitasi untuk Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan makanan*.
- Swamilaksita dan Santi. 2016. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016*. Jurnal Nutrire Diaita Universitas Esa Unggul. Vol. 8 No. 2.
- Sujati, N. K., Akbar, M. A., & Supangat, S. (2022). *Semangat Empat Lima Bersama Sekolah Islam Terpadu Tunas Cendikia Menguatkan Pola Hidup Bersih Dan Sehat Dari Rumah*. Ekalaya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia, 1(3), 241-246. <https://doi.org/10.57254/eka.v1i3.6>