

Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima di Sekitar Sekolah Dasar Negeri yang Ada di Kelurahan Surau Gadang Kota Padang

Intan Tridinta^{1*}, Safyanti¹, Arlen Defitri Nazar¹, Defriani Dwiyantri¹, Elsyie Yuniarti¹

Jurusan Gizi, Kemenkes Poltekkes Padang, Kota Padang, Indonesia



ABSTRAK

*Penulis

korespondensi
Intan Tridinta
Mahasiswa Jurusan
Gizi, Poltekkes
Kemenkes Padang
Email :
intantridinta2312@gmail.com

Info Artikel

Diterima : 01 Desember
2025
Disetujui : 15 Januari
2026
Dipublikasi : 31 Januari
2026

This is an Open Access article distributed under The terms of the [Creative Commons Attribution Non Commercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/), which allows others to remix, tweak, and build upon the work non commercially as long as the original work is properly cited. The new creations are not necessarily licensed under the identical terms

Pada tahun 2022, BPOM mencatat 5.505 kasus keracunan makanan, dengan 2.788 orang mengalami gejala dan lima meninggal. Sebagian besar kasus berasal dari jasa boga (31,94%) dan jajanan (23,61%). Penelitian Sheryn Annisa menunjukkan bahwa 51,4% pedagang tidak memenuhi standar hygiene dan sanitasi. Kondisi ini membahayakan anak-anak sekolah yang sering mengonsumsi jajanan. Penelitian ini bertujuan mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan tindakan personal hygiene penjamah makanan pedagang kaki lima di sekitar SD Negeri di Kelurahan Surau Gadang, Padang, tahun 2025. Penelitian bersifat analitik dengan desain *cross sectional*, dilakukan Februari 2024–Juni 2025, melibatkan 31 penjamah makanan. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner tertutup yang terdiri dari kuesioner pengetahuan dan tindakan personal hygiene, dianalisis dengan uji chi-square. Hasil menunjukkan 64,5% responden memiliki pengetahuan rendah, dan 77,4% menunjukkan tindakan personal hygiene yang kurang. Uji statistik menunjukkan tidak terdapat hubungan bermakna antara pengetahuan dan tindakan personal hygiene ($p > 0,05$). Disarankan penjamah makanan selalu menjaga kebersihan diri, serta menggunakan sarung tangan dan penutup kepala saat mengolah makanan.

Kata Kunci : Pengetahuan; Personal Hygiene; Penjamah Makanan; Pedagang Kaki Lima

ABSTRACT

In 2022, BPOM recorded 5,505 cases of food poisoning, with 2,788 people showing symptoms and five deaths. Most cases originated from catering services (31.94%) and street food (23.61%). Research by Sheryn Annisa found that 51.4% of food vendors did not meet hygiene and sanitation standards. This poses a high risk to school children who frequently consume street snacks. This study aims to determine the relationship between knowledge level and personal hygiene practices among street food handlers around public elementary schools in Surau Gadang, Padang, in 2025. The study is analytical with a cross-sectional design, conducted from February 2024 to June 2025, involving 31 food handlers. Data were collected using a closed questionnaire consisting of knowledge and personal hygiene practice sections, and analyzed using the chi-square test. Results showed that 64.5% of respondents had low knowledge levels, and 77.4% had poor personal hygiene practices. Statistical analysis showed no significant relationship between knowledge and personal hygiene practices ($p > 0.05$). It is recommended that food handlers maintain personal cleanliness and use gloves and head coverings when handling food.

Keywords : Knowledge; Personal Hygiene; Food Handlers; Street Vendors

PENDAHULUAN

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), terdapat kejadian luar biasa di bidang pangan. Pada tahun 2022, tercatat 5.505 orang terpapar keracunan makanan, 2.788 di antaranya mengalami gejala sakit atau gangguan, dan lima orang meninggal akibat keracunan makanan. Hasil masakan rumah tangga paling banyak menyebabkan kasus keracunan pangan ini (34,72%), dengan 31,94% dan 23,61% masing-masing berasal dari produksi jasa boga dan jajanan. (1) Profil Kesehatan Padang tahun 2022, total kasus keracunan makanan Kejadian Luar Biasa (KLB) yang terjadi pada tahun 2022 di Kota Padang terdapat 41 kasus, menunjukkan bahwa masyarakat masih kurang waspada terhadap keamanan makanan. Meskipun makanan tradisional dan dianggap tidak berbahaya oleh masyarakat, namun waspada terhadap bahan, proses pengolahan, sumber bahan makanan, dan masa berlaku makanan. Namun, setiap kasus KLB ditangani dalam waktu kurang dari 24 jam sesuai dengan standar. (2)

Keracunan makanan diakibatkan mengkonsumsi makanan yang tidak sehat dan tidak bersih. permasalahan yang sering dihadapi pada penjamah makanan yaitu mempunyai perilaku yang kurang bersih yaitu misalnya kain lap untuk membersihkan peralatan makanan digunakan untuk membersihkan tangan dan keringat. Menjajakan makanan dalam keadaan terbuka tepat di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor dan di dekat pembuangan sampah. Gerobak yang tidak dibersihkan sebelum berjualan. Tidak memakai pakaian ganti karena dapat membuat pakaian mudah kotor, dan sebagian pedagang tidak memiliki alat untuk mengambil makanan seperti penjepit makanan. (3)

Hasil penelitian yang dilakukan Ismainar dkk ditemukan bahwa *hygiene* dan sanitasi pedagang makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar masih berada pada kategori rendah. Hal ini menunjukkan adanya permasalahan serius dalam penerapan kebersihan dan sanitasi oleh penjamah makanan, terutama di kalangan pedagang kaki lima yang menjajakan makanan di sekitar sekolah. Salah satu faktor utama yang ditemukan berkontribusi terhadap rendahnya kualitas *hygiene* dan sanitasi tersebut adalah tingkat pengetahuan pedagang yang masih rendah. Pengetahuan yang kurang memadai mengenai pentingnya kebersihan dan bahaya kontaminasi makanan berdampak langsung pada perilaku penjamah makanan, termasuk dalam hal menjaga personal hygiene. Di samping itu, perilaku personal hygiene yang tidak sesuai standar, seperti tidak mencuci tangan sebelum menyajikan makanan, tidak menggunakan penutup kepala, dan pakaian yang tidak bersih, menjadi faktor risiko penyebaran penyakit yang berasal dari makanan. (4)

Hasil pengamatan yang penulis lakukan dari tanggal 10 Juni 2024 sampai 14 Juni 2024 pada saat jam istirahat anak sekolah dasar, pedagang kaki lima di sekitar sekolah dasar negeri yang ada di kelurahan Surau Gadang menunjukkan bahwa sekitar 15 tenaga penjamah makanan tidak higienis yaitu 15 tenaga penjamah makanan tidak mencuci tangan saat pengolahan, 15 tenaga penjamah makanan tidak memakai penutup mulut, 8 tenaga penjamah makanan yang memakai perhiasan saat menangani makanan, 15 tenaga penjamah makanan tidak memakai alas tangan, 15 tenaga penjamah makanan pelatan masak yang kurang bersih, dan 10 tenaga penjamah makanan tidak memakai celemek. Ada penjamah makanan yang tidak memperhatikan lingkungan sekitar seperti berjualan di lingkungan yang banyak sampah dan berjualan di tepi jalan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti melakukan penelitian dengan judul hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene pejamah makanan pedagang kaki lima di sekitar sekitar Sekolah dasar negeri yang ada di kelurahan Surang Gadang Padang tahun 2025.

METODE PENELITIAN

Penelitian bersifat analitik dengan desain *cross sectional* adalah suatu pendekatan penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan data pada satu titik waktu tertentu dari populasi yang diteliti yang bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene pejamah makanan pedagang kaki lima di sekitar sekitar sekolah negeri yang ada di kelurahan Surang Gadang Kota Padang tahun 2025.

Penelitian ini dilakukan di sekitar sekolah negeri yang ada di kelurahan Surau Gadang Kota Padang, sekolah dasar yang akan diteliti ada 7 sekolah dasar negeri yaitu SD Negeri 05 Surau Gadang, SD Negeri 08 Surau Gadang, SD Negeri 09 Surau Gadang, SD Negeri 10 Surau Gadang, SD Negeri 13 Surau Gadang, SD Negeri 15 Surau Gadang dan SD Negeri 16 Surau Gadang. Sekolah negeri yang dipilih dengan kriteria yang terletak di tengah-tengah atau dekat dengan pemukiman penduduk. Hal ini memudahkan peneliti untuk melakukan pengamatan langsung terhadap kebiasaan personal higiene para penjamah makanan. Jumlah pedagang kaki lima yang ada disekitar sekolah di kelurahan Surau Gadang adalah 31 pedagang.

Pada SD Negeri 05 Surau Gadang terdapat 7 penjamah makanan, SD Negeri 08 Surau Gadang terdapat 4 penjamah makanan, SD Negeri 09 Surau Gadang terdapat 3 penjamah makanan, SD Negeri 10 Surau Gadang terdapat 5 penjamah makanan, SD Negeri 13 Surau Gadang terdapat 4 penjamah makanan, SD Negeri 15 Surau Gadang terdapat 5 penjamah makanan dan SD Negeri 16 Surau Gadang terdapat 3 penjamah makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi penjamah makanan berdasarkan pengetahuan pada pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 pada tabel 1

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Pengetahuan *Personal Higiene* Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima

Tingkat Pengetahuan	N	%
Rendah	20	64.5
Tinggi	11	35.5
Total	31	100

Hasil penelitian yang peneliti lakukan di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 dapat disimpulkan bahwa lebih dari separuh penjamah makanan memiliki pengetahuan rendah yaitu 64.5%. Penelitian ini hampir sama dengan penelitian yang dilakukan

oleh Mustika Himata Sari, yang menyimpulkan bahwa sebanyak 56,9% responden memiliki pengetahuan tentang Higiene dikategorikan kurang.

Hasil penelitian didapatkan bahwa penjamah makanan yang tidak memiliki pengetahuan tentang tidak memeriksa kesehatan 32.3%, tidak menjaga kebersihan pakaian 29.0%, tidak menggunakan celemek 16.1%, tidak menggunakan penutup kepala 25.8%, tidak menggunakan sarung 22.6%, menggunakan perhiasan 38.7%, tidak mencuci tangan dengan sabun 41.9%, menyentuh makanan dengan tangan 32.3%, memegang uang langsung saat menjamah makanan 22,6%, menggunakan lap tangan yang kotor setelah mencuci tangan, kuku yang dipotong pendek 48.4%, tidak membersihkan area kerja 48.4%, berbicara saat mengolah makanan 25.8%, menggunakan sendok yang sama berulang kali 38.7% dan Merokok saat mengolah makanan 32.3%.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Fatmawati et al, bahwa tenaga pengolah makanan di pusat pendidikan dan latihan olahraga Jawa Tengah yang menunjukkan bahwa walaupun pengetahuan pengolah makanan sudah cukup baik, namun dilihat dari perilaku pengelolaan makanann masih kurang memperhatikan higiene pengolah makanan. Hal ini tidak sama dengan peneliti karena pengetahuan penjamah makanan dalam kategori kurang tapi sama dengan peneliti karena perilaku higiene penjamah masih kurang.

Tindakan *Personal Higiene* Penjamah Makanan

Berdasarkan pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi penjamah makanan berdasarkan tindakan *Personal Higiene* di pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 pada tabel 2

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Tindakan *Personal Higiene* Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima

Tindakan	N	%
Baik	7	22.6
Kurang	24	77.4
Total	31	100

Hasil penelitian yang peneliti lakukan di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 dapat disimpulkan bahwa tindakan personal higiene penjamah makanan tergolong kurang yaitu (77.4%). Hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan pada penjamah makanan sebagian besar penjamah tidak menggunakan pakaian bersih 100%, tidak menggunakan celemek 16.1%, tidak menggunakan tutup kepala 77.4%, tidak menggunakan sarung tangan 74.2%, menggunakan perhiasan 71.0%, menderita penyakit menular 54.8%, tidak mencuci tangan menggunakan sabun 12.9%, Tidak menggunakan lap kering setelah cuci tangan 35.5%, memiliki kuku yang panjang 41.9%, mengunyah permen/makanan kecil saat mengolah makanan 22.6%, batuk atau bersin saat mengolah makanan 29.0%, merokok saat menjamah makanan 45.2%, Berbicara saat mengolah makanan 51.5%, mencicipi makanan tidak menggunakan sendok yang berbeda 58.1%, dan Tidak menutup luka pada tangan saat mengolah makanan.

Hal ini hampir sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Yunaenah, diketahui bahwa sebanyak 98.5% penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan plastic untuk mengolah makanan, tangan penjamah kontak langsung dengan makanan yang disajikan. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Sonia dkk. RSUD Kab Demak, bahwa 51.5% penjamah makanan melakukan praktik higiene sanitasi makanan yang buruk.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh afrinus, menyatakan bahwa 80-90% keracunan makanan disebabkan oleh manusia adalah kurangnya pengetahuan para penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan seperti tidak mencuci tangan menggunakan sabun, tidak menggunakan celemek dan tidak memakai penutup kepala.

Hubungan Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian dilakukan uji statistik untuk melihat hubungan pengetahuan dengan tindakan penjamah makanan pada pedagang kaki lima yang ada di sekitar sekolah dasar yang ada di kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025 dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Hubungan Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima

Tingkat Pengetahuan	Tindakan				Total		p value
	Kurang		Baik				
	n	%	N	%	n	%	
Rendah	17	85.0	3	15.0	20	100	0.210
Tinggi	7	63.6	4	36.4	11	100	
Total	24	77.4	7	22.6	31	100	

Tabel 3 menunjukkan, bahwa dari 20 responden dengan tingkat pengetahuan rendah, sebagian besar 85.0% memiliki tindakan personal higiene yang kurang dan hanya 15,0% yang memiliki tindakan yang baik. Sementara itu, dari 11 responden dengan pengetahuan tinggi sebanyak 36.4% memiliki tindakan yang baik dan 63.6% memiliki tindakan yang kurang. Hasil uji statitik menunjukkan bahwa nilai p sebesar 0.210 ($p > 0.05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene penjamah makanan pada pedagang kaki lima.

Penelitian ini sama dengan yang dilakukan oleh Siti Nurjana Kurniaty Tanaiyo bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan terhadap perilaku higiene penjamah makanan dimana diperoleh nilai $p = 0.239 > 0.005$. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Robo Andika bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan terhadap personal higiene penjamah makanan dimana diperoleh nilai $p = 0.628 > 0.05$. Hasil penelitian yang dilakukan oleh icca stella, dkk bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan praktik higiene dan sanitasi pada tempat pengolahan makanan dimana nilai $p = 0.459 > 0.05$.

Hasil penelitian didapatkan bahwa tidak ada hubungan anrata pengetahuan dengan tindakan personal higiene penjamah makanan. Dapat diartikan bahwa semakin tinggi atau rendahnya

pengetahuan penjamah makanan tidak akan mempengaruhi tindakan personal higiene penjamah makanan itu sendiri.

Pengetahuan memiliki enam jenjang yang tidak semua individu dapat mencapainya mulai dari tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi. Meskipun penjamah makanan memiliki pengetahuan yang tinggi dan pemahaman yang baik, pada implementasinya tindakan / perilaku tidak selalu dapat dilakukan karena dipengaruhi faktor seperti situasi lingkungan, kebiasaan dan sikap. Apabila penerimaan perilaku baru melalui proses didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng (long lasting) dari pada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran, sebaliknya perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka tidak akan berlangsung lama.

Tindakan personal higiene penjamah makanan dari hasil penelitian belum dapat dikatakan baik, hal ini karena kurangnya kesadaran penjamah makanan untuk dapat mewujudkan perilaku yang baik. Faktor lain juga kurangnya ketersediaan sarana seperti sarung tangan dan penutup kepala, menurut penjamah makanan tidak terbiasa menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan dan terasa gerah jika memakai penutup kepala.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa lebih dari separuh penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang rendah mengenai personal higiene, yaitu sebanyak 20 orang (64,5%), dan sebagian besar dari mereka juga menunjukkan tindakan personal higiene yang kurang, yaitu sebanyak 24 orang (77,4%). Selain itu, penelitian ini juga menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan tindakan personal higiene pada penjamah makanan yang berdagang di sekitar sekolah dasar di Kelurahan Surau Gadang pada tahun 2025. Berdasarkan temuan tersebut, disarankan agar para penjamah makanan lebih memperhatikan kebersihan diri saat mengolah makanan, antara lain dengan selalu menggunakan sarung tangan dan penutup kepala, mandi secara teratur menggunakan sabun dan air bersih, serta rutin membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan kuku. Selain itu, penting bagi penjamah makanan untuk selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, menggunakan alat yang bersih untuk memegang, memindahkan, atau mencicipi makanan, serta menghindari makan saat sedang mengolah makanan guna mencegah kontaminasi dan menjaga kualitas makanan yang disajikan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Adelia Kesumastuti, Marniati, Darmawan S. Penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat. J Kesehat Masy [Internet]. 2023;7(1):340–8. Available from: <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/prepotif/article/view/12337>
2. Widi S. Ada 72 KLB Keracunan Pangan di Indonesia 2022, Ini Sebarannya. In Data Indoneisia id; 2023. Available from: <https://dataindonesia.id/kesehatan/detail/ada-72-klb-keracunan-pangan-di-indonesia-2022-ini-sebarannya>

3. Dinas Kesehatan Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang. In Padang; 2022.
4. Hombing WOB. Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Remaja Laki-laki di SMK Negeri 4 Kecamatan Umbulharjo Kota Yogyakarta Tentang Antibiotika Dengan Metode CBIA (Cara Belajar Insan Aktif). Fakl Farm [Internet]. 2015;2(6):26. Available from: https://repository.usd.ac.id/1708/2/118114134_full.pdf
5. Silalahi V. Personal Hygiene Pada Anak Sd Negeri Merjosari 3. 2017;Vol. 2 No.:15–23. Available from: file:///C:/Users/HP/Downloads/821-1461-1-SM.pdf
6. Nurhayati IS, Nikmawati EE, Setiawati T. Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner. 2020;9(2):35–43.
7. Fitriyatun N, Putriningtyas ND. Indonesian Journal of Public Health and Nutrition. Indones J Public Heal Nutr. 2021;1(3):388–95.
8. Fatmawati et al. Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. J Pangan dan Gizi. 2013;4 (8):48-52
9. Yunaenah. Kontaminasi E.coli pada Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat tahun 2009. In: Universitas Indonesia. Jakarta; 2009.
10. Afrianus. Gambaran Sikap Penjamah Makanan tentang Keamanan Pangan di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar. In: Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta;
11. Nurjana. Siti. Hubungan Tingkat Pengetahuan Terhadap Persenal Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa DR. Soeharto Heerdjan. In: Esa Unggul.; 2017.
12. Robo. Andika. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene Dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rsj Prof. Dr. Soerojo Magelang. In: Universitas Darussalam Gontor. Magelang; 2018.