

Artikel 10

by Dyah Suryani

Submission date: 20-Mar-2022 08:28AM (UTC-0500)

Submission ID: 1788229440

File name: 10.pdf (203.2K)

Word count: 4794

Character count: 30170

DETERMINAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG ANGKRINGAN SELAMA MASA PANDEMI COVID-19

Dyah Suryani¹, Arihni Arihatal Jannah²

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta
dyah.suryani@ikm.uad.ac.id; arihniarihataljannah27@gmail.com

ABSTRACT

1 *The Covid-19 pandemic is still not over, although there is no valid data but there are allegations that this virus has the potential to transmit through food and food packaging. Angkringan is a place to sell snack food, so it is important angkringan traders apply hygiene food sanitation to prevent this possibility. The factors that drive such actions are education, knowledge, attitudes, infrastructure facilities, training, income and working life. The purpose of this study is to find out the relationship between education, knowledge, attitudes, infrastructure facilities, training, income, working life with the application of food sanitation hygiene to angkringan traders during the Covid-19 pandemic in*
2 *kelurahan Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta. This research is quantitative using the analytic*
3 *observational method with a cross-sectional design. The number of samples is 35 angkringan traders with a totality sampling technique. Data analysis used Fisher's exact CI 95% ($\alpha = 0.05$). There is a relationship between education level (p-value = 0.007), the level of knowledge (p-value = 0.000), infrastructure (p-value = 0.006), years of service (p-value = 0.003) with the application of food sanitation hygiene. Meanwhile, there is no relationship between attitude (p-value=0.155), training (p-value=1.000), income (p-value=0.155) with the application of food sanitation hygiene. It is hoped that the Puskesmas will provide assistance, guidance, and inspections to angkringan traders regarding food sanitation hygiene. So that consumers are comfortably enjoying the food and drinks, they consume and are free from the incidence of foodborne diseases.*

Keyword : angkringan, COVID-19, hygiene sanitation, food.

ABSTRAK

Pandemi Covid-19 masih belum berakhir, walaupun belum ada data validnya tapi terdapat dugaan virus ini berpotensi bertransmisi melalui makanan maupun kemasan makanan. Angkringan merupakan tempat menjual makanan jajanan, sehingga pedagang angkringan penting menerapkan higiene sanitasi makanan untuk mencegah kemungkinan ini. Faktor-faktor yang mendorong tindakan tersebut yaitu pendidikan, pengetahuan, sikap, sarana prasarana, pelatihan, pendapatan dan masa kerja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara **1** pendidikan, pengetahuan, sikap, sarana prasarana, pelatihan, pendapatan, masa kerja dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang angkringan selama masa pandemi Covid-19 di Kelurahan Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta. Penelitian ini adalah kuantitatif menggunakan metode obs**2**ervasional analitik dengan desain Cross sectional. Jumlah sampel sebanyak 35 pedagang angkringan dengan teknik totality sampling. Analisis data menggunakan uji fisher's exact CI 95% ($\alpha = 0.05$). Ada hubungan tingkat pendidikan (p-value=0.007), tingkat pengetahuan (p-value=0.000), sarana prasarana (p-value=0.006), masa kerja (p-value=0.003) dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Sedangkan tidak ada hubungan sikap (p-value=0.155), pelatihan (p-value=1.000), pendapatan (p-value=0.155) dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Diharapkan Puskesmas memberikan pendampingan, bimbingan serta inspeksi kepada pedagang angkringan terkait penerapan higiene sanitasi makanan. Sehingga konsumen nyaman dalam menikmati makanan dan minuman yang dikonsumsi, serta terbebas dari kejadian penyakit bawaan makanan.

Kata Kunci : Angkringan, COVID-19, Higiene Sanitasi, Makanan

PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 masih belum berakhir, terdapat dugaan virus ini berpotensi mampu bertransmisi melalui media makanan ataupun pada kemasan makanan walaupun masih belum ada data yang valid untuk menjelaskan hal ini (Olaimat, Shahbaz, Fatima, Munir, & Holley, 2020). Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Apabila makanan tercemar maka akan menjadi salah satu perantara penularan penyakit yang disebut dengan penyakit bawaan makanan (*food borne disease*) (Rahmadhani & Sumarmi, 2017). Menurut WHO (*World Health Organization*) (WHO, 2020) diperkirakan 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan maupun minuman yang terkontaminasi, serta menyebabkan kematian sebanyak 420.000 per tahunnya. Sedangkan di dalam negeri pada tahun 2019 berdasarkan berdasarkan data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (Badan POM, 2019) kasus keracunan akibat makanan dan minuman menjadi penyumbang tingginya kasus keracunan nasional yakni 474 kasus akibat keracunan makanan dan 819 kasus akibat keracunan minuman. Sehingga perlu adanya penerapan hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat untuk mencegah kemungkinan ini.

Adapun pedoman dalam memproduksi makanan yang aman diatur dalam Kepmenkes No. 942/Menkes/SK/VII/2003 yang intinya berkaitan dengan persyaratan pemenuhan hygiene sanitasi pada makanan jajanan. Keamanan makanan juga diatur dalam Peraturan Pemerintah RI No.28 Tahun 2004 yang inti memuat peraturan terkait persyaratan keamanan pangan, mutu dan gizi pangan. Serta pedoman pada kegiatan perdagangan terkait protokol pencegahan penularan Covid-19 diatur dalam SE No. HK.02.01/MENKES/335/2020 (Menteri Kesehatan RI, 2020) tentang Protokol Pencegahan Penularan Covid-19 di Tempat Kerja Sektor Jasa dan Perdagangan (Area Publik) dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi makanan selama masa pandemi Covid-19. Sesuai dengan teori Lawrence Green (Notoatmodjo, 2003), perilaku akan dipengaruhi oleh faktor predisposisi (*predisposing factor*) antara lain pendidikan,

pengetahuan serta sikap. Faktor berikutnya yaitu faktor pendukung (*enabling factor*) antara lain sarana prasarana dan pendapatan. Faktor terakhir yaitu faktor pendorong (*reinforcing factor*) antara lain pelatihan dan masa kerja.

Angkringan merupakan tempat menjual makanan yang sering di jumpai di tepian jalan kota Yogyakarta yang menjual berbagai jajanan makanan. Angkringan umumnya berada di tepi jalan atau pojok jalan, lokasi ini sebenarnya sangatlah tidak sehat dan penuh dengan pencemaran di jalan. Makanan di angkringan juga sangat jarang ditutup sehingga memungkinkan pencemaran baik dari debu maupun asap kendaraan yang lewat. Disamping itu makanan jajanan di angkringan merupakan makanan siap saji dan penjaja lebih sering langsung menggunakan tangan dalam meramu minuman dan menyajikan makanan kepada pembeli. Perilaku tersebut dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan maupun minuman yang disajikan.

Kelurahan Warungboto Kecamatan Umbulharjo merupakan wilayah yang banyak terdapat angkringan yang beroperasi. Kemungkinan disebabkan karena daerah ini padat penduduk dan dikelilingi dengan adanya perguruan tinggi sehingga ditemukan banyak anak kost. Angkringan ini menjadi salah satu kebutuhan anak kost untuk kebutuhan makan sehari-hari. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui determinan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang angkringan selama masa pandemi COVID-19.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan metode observasional analitik. Sedangkan rancangan penelitian yang digunakan yaitu desain Cross sectional. Desain ini dipilih agar peneliti mengumpulkan data dan mengukur variabel-variabel penelitian dalam waktu yang bersamaan (Notoatmodjo, 2012). Penelitian ini ingin mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang angkringan selama masa pandemi Covid-19 di Kelurahan Warungboto. Sampel penelitian adalah pedagang angkringan di Kelurahan Warungboto sebanyak 35 pedagang angkringan. Pengambilan sampel dilakukan menggunakan teknik *totality sampling*. Kuesioner digunakan untuk mendapatkan data mengenai pendidikan,

pengetahuan, sikap, sarana prasarana serta keikutsertaan pelatihan pedagang angkringan. Sedangkan lembar observasi digunakan untuk mendapatkan data mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan oleh pedagang angkringan. Kuesioner dibuat dengan rujukan Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan dan protokol kesehatan pencegahan Covid-19 yaitu dalam Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan pada Masa Status Darurat Kesehatan *Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)* di Indonesia yang diterbitkan oleh BPOM. Kuesioner pengetahuan dan sikap sebelumnya dilakukan uji validitas dan reliabilitas, dengan nilai alpha Cronbach 0,835 untuk pengetahuan dan 0,858 untuk sikap tentang hygiene sanitasi selama masa pandemi Covid-19. Data kemudian dianalisis dengan menggunakan uji alternative Fisher karena syarat uji chi Square tidak terpenuhi yaitu terdapat nilai *expected count* kurang dari 5.

HASIL

Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini digolongkan berdasarkan jenis kelamin, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Distribusi Pedagang Angkringan Berdasarkan Jenis Kelamin di Kelurahan Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta

Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Laki-Laki	26	74,29
Perempuan	9	25,71
Jumlah	35	100,0

Berdasarkan Tabel 1 diketahui jenis kelamin pedagang angkringan di Kelurahan Warungboto lebih banyak jenis kelamin laki-laki yaitu sebesar 26 orang (74,29%) dari pada pedagang angkringan dengan jenis kelamin perempuan yang hanya sebesar 9 orang (25,71%).

Analisis Univariat

Analisis univariat dilakukan untuk memberikan gambaran umum semua variabel penelitian. Berdasarkan hasil analisis univariat

diketahui gambaran distribusi frekuensi pedagang angkringan berdasarkan semua variabel penelitian yang disajikan pada tabel 2.

Berdasarkan hasil analisis univariat pada Tabel 2 didapatkan bahwa pedagang angkringan berdasarkan tingkat pendidikan distribusi frekuensinya hampir setara namun pendidikan yang lebih banyak adalah pedagang angkringan yang berpendidikan rendah yaitu sebanyak 18 orang (51,4%). Pedagang angkringan berdasarkan pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan selama masa pandemi Covid-19 mayoritas tergolong tinggi yaitu sebanyak 27 orang (77,1%). Pedagang angkringan berdasarkan sikap tentang hygiene sanitasi makanan selama masa pandemi Covid-19 mayoritas tergolong positif yaitu sebanyak 28 orang (80,0%). Pedagang angkringan berdasarkan sarana prasarana hygiene sanitasi makanan mayoritas tergolong memadai yaitu sebanyak 21 orang (60,0%).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pedagang Angkringan Berdasarkan Variabel-Variabel Penelitian selama Masa Pandemi Covid-19 di Kelurahan Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta

Variabel Penelitian	Kategori	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Pendidikan	Rendah	18	51,4
	Tinggi	17	48,6
Pengetahuan HSM selama Masa Pandemi Covid-19	Rendah	8	22,9
	Tinggi	27	77,1
Sikap tentang HSM selama Masa Pandemi Covid-19	Negatif	7	20,0
	Positif	28	80,0
Sarana Prasarana HSM	Tidak Memadai	14	40,0
	Memadai	21	60,0
Pelatihan HSM	Tidak Pernah	33	94,3
	Pernah	2	5,7
Pendapatan	Rendah	14	40,0
	Tinggi	21	60,0
Masa Kerja	Baru	18	51,4

	Lama	17	48,6
Penerapan HSM selama Masa Pandemi Covid-19	Tidak Memenuhi Syarat	10	28,6
	Memenuhi Syarat	25	71,4

Pedagang angkringan berdasarkan keikutsertaan pelatihan higiene sanitasi makanan mayoritas tergolong tidak pernah yaitu sebanyak 33 orang (94,3%). Pedagang angkringan berdasarkan pendapatan mayoritas tergolong tinggi yaitu sebanyak 21 orang (60,0%). Sedangkan berdasarkan masa kerja distribusi frekuensinya hampir setara namun masa kerja yang lebih banyak adalah pedagang angkringan yang masih baru bekerja berjualan dengan angkringan yaitu sebanyak 18 orang

(51,4%). Berdasarkan penerapan higiene sanitasi makanan selama masa pandemi Covid-19 mayoritas tergolong memenuhi syarat yaitu sebanyak 25 orang (71,4%) di Kelurahan Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta.

Analisis Bivariat

Berdasarkan hasil penelitian tingkat pendidikan, pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan selama masa pandemi Covid-19, sikap tentang higiene sanitasi makanan selama masa pandemi Covid-19, sarana prasarana higiene sanitasi makanan, keikutsertaan pelatihan higiene sanitasi makanan, pendapatan dan masa kerja dengan penerapan higiene sanitasi makanan selama masa pandemi Covid-19 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji Bivariat Variabel Bebas dengan Variabel Terikat pada Pedagang Angkringan selama Masa Pandemi Covid-19 di Kelurahan Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta

No.	Variabel	Penerapan HSM selama Masa Pandemi Covid-19				Total	RP & CI (95%)	P value	
		TMS		MS					
		n	%	n	%				n
1	Pendidikan								
	Rendah	9	50,0	9	50,0	18	100,0	16,000 (1,735-147,543)	0,007
	Tinggi	1	5,9	16	94,1	17	100,0		
2	Tingkat Pengetahuan tentang HSM selama Masa Pandemi Covid-19								
	Rendah	7	87,5	1	12,5	8	100,0	56,000 (5,006-626,440)	0,000
	Tinggi	3	11,1	24	88,9	27	100,0		
3	Sikap tentang HSM selama Masa Pandemi Covid-19								
	Negatif	4	57,1	3	42,9	7	100,0	4,889 (0,851-28,079)	0,155
	Positif	6	21,4	22	78,6	28	100,0		
4	Sarana Prasarana HSM								
	TM	8	57,1	6	42,9	14	100,0	12,667 (2,092-76,700)	0,006
	M	2	9,5	19	90,5	21	100,0		
5	Keikutsertaan Pelatihan HSM								
	Tidak Pernah	10	30,3	23	69,7	33	100,0	-	1,000
	Pernah	0	0,0	2	100,0	2	100,0		
6	Pendapatan								
	Rendah	6	42,9	8	57,1	14	100,0	3,188 (0,698-14,557)	0,151
	Tinggi	4	19,0	17	81,0	21	100,0		
7	Masa Kerja								
	Baru	1	5,6	17	94,4	18	100,0	0,052 (0,006-0,486)	0,003
	Lama	9	52,9	8	47,1	17	100,0		

Berdasarkan Tabel 3, hasil analisis dengan menggunakan uji *fisher's exact* didapatkan bahwa ada hubungan tingkat pendidikan (p -value=0,007), tingkat pengetahuan (p -value=0,000), sarana prasarana (p -value=0,006), masa kerja (p -

value=0,003) dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Sedangkan dalam penelitian ini tidak ada hubungan antara sikap (p -value=0,155), pelatihan (p -value=1,000), pendapatan (p -value=0,155) dengan penerapan higiene sanitasi makanan

pada pedagang angkringan selama masa pandemi Covid-19 di Kelurahan Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta

PEMBAHASAN

Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan selama Masa Pandemi Covid-19

Tingkat pendidikan erat kaitannya dengan penerimaan informasi termasuk di dalamnya tentang kesehatan. Sesuai dengan pernyataan yang menyatakan bahwa pendidikan adalah salah satu faktor di balik adanya penerimaan pengetahuan yang mampu mempengaruhi perilaku (WHO, 2010). Sehingga semakin tinggi tingkat pendidikan akan memberikan ilmu pengetahuan lebih banyak salah satunya hygiene sanitasi makanan.

Pada penelitian ini, ditemukan juga pedagang angkringan dengan tingkat pendidikan rendah antara yang tidak memenuhi syarat dengan yang memenuhi syarat penerapan hygiene sanitasi makanan jumlahnya seimbang. Hal ini dikarenakan pendidikan formal yang rendah nyatanya tidak selalu membuat seseorang tidak bisa mengupayakan penerapan suatu tindakan yang baik. Banyak faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi kejadian ini. Akan tetapi tingkat pendidikan formal setidaknya menjadi sarana bagi seseorang untuk dapat membaca yang akan memfasilitasi komunikasi dan mempengaruhi pemberian maupun menerima berbagai informasi (Rahman et al., 2018). Sehingga pedagang angkringan dengan tingkat pendidikan rendah namun masih bisa membaca tulis, masih bisa menerima informasi dan menerapkannya dengan baik.

Hasil penelitian terdahulu yang sejalan dengan penelitian ini disebutkan bahwa ada hubungan antara pendidikan dengan penerapan sanitasi di Kantin Universitas Muhammadiyah Jakarta ($p\text{ value}=0,000$) (Efendi, Andriyani, & Mustakim, 2018). Penelitian lainnya yang juga sesuai dengan penelitian ini yaitu $p\text{ value}=0,000$ sehingga

ada hubungan pendidikan dengan penerapan hygiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul pada tahun 2016 (Swamilaksita & Pakpahan, 2016).

Hubungan Tingkat Pengetahuan tentang HSM selama Masa Pandemi Covid-19 dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan selama Masa Pandemi Covid-19

Pengetahuan pedagang angkringan di Kelurahan Warungboto termasuk dalam kategori tinggi karena banyak pedagang angkringan yang memiliki pendidikan tinggi serta mayoritas dari pedagang angkringan memiliki *smartphone*. Terlihat saat penelitian, banyak dari pedagang angkringan walaupun tingkat pendidikan rendah namun mereka memiliki *smartphone* yang dapat menjadi media informasi ilmu pengetahuan termasuk tentang hygiene sanitasi makanan di masa pandemi Covid-19. Banyaknya informasi tentang kiat pencegahan penularan Covid-19 yang juga berkaitan dengan makanan sehat dari media sosial yang dapat diakses menggunakan *smartphone* membuat terbentuknya kesadaran tersendiri bahwa makanan yang dijual harus sehat bagaimanapun upayanya.

Salah satu hal yang mempengaruhi pengetahuan pada era ini yaitu media sosial. Menurut Kilgour dkk (2015) (Kilgour, Sasser, & Larke, 2015) media sosial memiliki ciri khususnya berupa menyebarkan informasi, menyampaikan pesan dan menjabarkan berbagai pengetahuan. Keuntungan yang dapat diperoleh dengan semakin berkembangnya sosial media sekarang ini membuat informasi dapat diakses oleh semua lapisan masyarakat termasuk juga terkait pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan selama masa pandemi Covid-19. Terbukti dalam sebuah penelitian bahwa penggunaan media sosial berpengaruh besar terhadap terjadinya penyebaran sebuah pengetahuan yang nantinya mempengaruhi suatu pekerjaan (Marbun, Juliandi, & Effendi, 2020).

Sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa adanya hubungan bermakna antara pengetahuan (p value=0,001) dengan perilaku penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada penjamah di industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kabupaten Karangasem (Handayani, Adhi, & Duarsa, 2015). Penelitian lainnya yang juga kurang lebih sejalan dengan penelitian ini yang menyatakan bahwa adanya hubungan antara tingkat pengetahuan dengan (p value=0,004) higiene perorangan dan (p value=0,016) sanitasi makanan pada karyawan di warung makan burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta (Syaputra & Suryani, 2017). Hasil penelitian ini sejalan juga dengan penelitian terdahulu dengan hasil uji statistik *Spearman* dengan nilai p value=0,0005 sehingga disimpulkan ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan terkait keamanan pangan dengan praktik higiene sanitasi makanan (Haryanti & Suryaningsih, 2021).

Hubungan Sikap tentang HSM selama Masa Pandemi Covid-19 dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan selama Masa Pandemi Covid-19

Hasil penelitian ini bertentangan dengan *Theory of Reasoned Action* (TRA) dan *Theory of Planned Behavior* (TPB) yang menyatakan bahwa sikap memiliki hubungan kuat terhadap terbentuknya suatu perilaku kesehatan (Glanz, Rimer, & Viswanath, 2008). Kemungkinan tidak adanya hubungan ini dikarenakan sikap masih merupakan respon tertutup sehingga tidak dapat dipastikan bahwa sikap yang positif selalu diikuti dengan penerapan yang baik. Banyak faktor lain yang juga mempengaruhi suatu tindakan misalnya seperti adanya faktor pendukung maupun kondisi yang memungkinkan terbentuknya tindakan (Husaini et al., 2017).

Sikap yang masih berupa respon tertutup masih sangat mungkin terpengaruh oleh kondisi emosional seseorang yang sering dikaitkan dengan perbedaan antara

perempuan dan laki-laki bahwa perempuanlah yang lebih emosional (Crawford, Kippax, Onyx, Gault, & Benton, 1992). Karakteristik responden penelitian ini diketahui bahwa lebih besar jumlah laki laki yaitu 26 orang (74,29%) dari pada perempuan yaitu 9 orang (25,71). Tindakan perempuan lebih didasari oleh apa yang dirasakan sesuai dengan sikap yang telah melekat dengan dirinya sehingga akan lebih muncul kehati-hatian dalam bertindak. Adapun laki-laki cenderung lebih acuh terhadap perasaan bahkan terhadap sikap yang telah muncul pada dirinya. Begitu pula pada penerapan higiene sanitasi makanan, laki-laki lebih banyak melakukan tindakan apa adanya tanpa mengaitkannya dengan sikapnya terhadap pernyataan-pernyataan tentang higiene sanitasi makanan.

Sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara sikap dengan penerapan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar (p value=0,182) (Aldiani, 2018). Penelitian lain yang juga sejalan dengan penelitian ini didapatkan bahwa hasil uji statistik nilai p value=0,562 yang maknanya tidak ada hubungan signifikan antara sikap dengan perilaku higiene pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSU dr.Hi. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2013 (Mulyani, 2014). Namun hasil penelitian ini bertentangan dengan sebuah penelitian yang menyatakan bahwa sikap tenaga penjamah berhubungan signifikan dengan tindakan higiene sanitasi tenaga penjamah (p value=0,032) di rumah makan Lamun Ombak Kota Padang tahun 2018 (Prawita, 2018).

Hubungan Sarana Prasarana HSM dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan selama Masa Pandemi Covid-19

Salah satu yang dapat menunjang higiene sanitasi makanan yaitu tersedianya sarana prasarana yang memadai. Hasil penelitian mengenai sarana prasarana higiene sanitasi makanan pada angkringan

ditemukan bahwa mayoritas telah memiliki sarana prasarana yang memadai dan kebanyakan pedagang angkringan¹ tersebut sudah memenuhi syarat dalam penerapan hygiene sanitasi makanan selama masa pandemi Covid-19. Sesuai dengan teori Lawrence Green bahwa sarana prasarana merupakan faktor pendukung terjadinya suatu tindakan. Keberadaan sarana prasarana yang memadai mampu menjadikan praktik bernilai positif (Notoatmodjo, 2014).

Sesuai dengan penelitian⁴ terdahulu yang dilakukan pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar yang berada di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang bahwa ada hubungan signifikan pada variabel serupa. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa ada hubungan antara sarana prasarana dengan praktik hygiene penjamah makanan ($p\text{ value}=0,040$) (Pitri, Sugiarto, & Husaini, 2020). Selain itu sejalan pula dengan penelitian lain yang dilakukan di Kantin Universitas Muhammadiyah Jakarta yang mana menunjukkan bahwa ada hubungan sarana prasarana dengan sanitasi ($p\text{ value}=0,012$) (Efendi et al., 2018).

Hubungan¹ Keikutsertaan Pelatihan HSM dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan selama Masa Pandemi Covid-19

Mayoritas pedagang angkringan memang tidak pernah mengikuti pelatihan karena kebanyakan dari pedagang angkringan mengaku tidak pernah mengetahui informasi adanya pelatihan hygiene sanitasi makanan yang dilaksanakan. Hal ini terbukti ketika peneliti mencari-cari informasi tentang pelatihan hygiene sanitasi makanan masyarakat umum di Yogyakarta hasilnya nihil. Pada situs Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta juga tidak ditemui adanya pengumuman pelaksanaan pelatihan hygiene sanitasi makanan untuk pedagang kecil atau masyarakat umum.

Meskipun secara statistik tidak ada hubungan signifikan, namun hasil penelitian juga menyebutkan bahwa pedagang angkringan yang pernah mengikuti pelatihan hygiene sanitasi makanan hasilnya juga diikuti dengan terpenuhinya syarat penerapan hygiene sanitasi makanan. Hal ini dikarenakan pelatihan hygiene sanitasi makanan yang pernah diikuti membuat pedagang angkringan lebih memahami dan terampil ketika menjamah makanan yang diujakan. Sesuai dengan teorinya bahwa pelatihan hygiene sanitasi makanan akan meningkatkan pengetahuan penjamah makanan sehingga keterampilan penjamah makanan juga ikut meningkat dan terbentuklah perilaku yang aman terhadap penanganan makanan (Arisman, 2012).

Hasil ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan pada pedagang makanan di kawasan Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen, berdasarkan hasil analisisnya diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pelatihan dengan praktik sanitasi ($p\text{ value}=0,485$) (Wati, 2013).

Meskipun demikian hasil penelitian ini bertentangan lain dengan yang dilakukan pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. Pada dasarnya pelatihan akan membentuk perilaku positif yang merupakan akibat dari peningkatan pengetahuan yang didapatkan peserta pelatihan. Hasil penelitian tersebut menyebutkan bahwa adanya peningkatan yang signifikan tingkat pengetahuan sebelum (rata-rata skor=38,64 standar deviasi 2,157) dan perilaku sebelum (rata-rata skor=29,27 standar deviasi 1,794) penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan sesudah (rata-rata skor=41,64 standar deviasi 2,803) dan perilaku sesudah (rata-rata skor=32,09 standar deviasi 1,300) mengikuti pelatihan (Wagustina, 2013).

Hubungan Pendapatan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan selama Masa Pandemi Covid-19

Hasil penelitian ini kemungkinan dikarenakan pendapatan tinggi belum tentu

digunakan untuk memenuhi sarana prasarana yang mendukung penerapan hygiene sanitasi makanan. Kemungkinan besar pendapatan mereka digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Terutama di masa pandemi Covid-19 yang melumpuhkan berbagai usaha yang berimbas terhadap penurunan pendapatan. Sebuah penelitian menyatakan bahwa pendapatan pekerja sektor informal di masa pandemi Covid-19 lazimnya akan difokuskan untuk bertahan hidup (Farraz & Fathiah, 2021). Sehingga akan jauh dari pikiran mereka untuk memenuhi sarana prasarana guna penerapan hygiene sanitasi makanan.

Penelitian terdahulu yang serupa menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara gaji dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan ($p\text{ value}=0,327$) (Syaputra & Suryani, 2017) pada karyawan warung makan burjo di Kelurahan Warungboto. Penelitian lainnya yang juga menyatakan pendapatan disebut dengan "motif ekonomi" pedagang bakso bakar menyatakan tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap keamanan pangan pada jajanan bakso bakar ($p\text{ value}=0,731$) (Gusdya, 2020).

Hubungan Masa Kerja dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan selama Masa Pandemi Covid-19

Semakin lama masa kerja akan semakin menambah pengalamannya terhadap suatu perilaku kerja. Pengalaman ini akan mempengaruhi peningkatan pengetahuan seseorang. Adapun pengalaman dan pengetahuan dapat mempengaruhi terbentuknya perilaku seseorang termasuk juga perilaku sehat dan menghindarkan seseorang untuk ceroboh dalam bekerja (Farraz & Fathiah, 2021). Sehingga ancaman tidak terpenuhinya syarat penerapan hygiene sanitasi makan selama masa pandemi Covid-19 dapat dikurangi dampaknya ketika pedagang angkringan telah lama bekerja dan diikuti dengan

penambahan pengetahuan terkait hygiene sanitasi makanan.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian terdahulu terhadap penjamah makanan di rumah makan yang berada di kawasan wisata kuliner Pantai Depok bahwa ada hubungan antara masa kerja dengan perilaku keamanan pangan ($p\text{ value}=0,024$) (Nurfikrizd & Rustiawan, 2019). Penelitian lainnya yang juga menyatakan masa kerja berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi ($p\text{ value}=0,027$) yang dilakukan pada penjamah makanan di PT. Bandeng Junawa Erlina Kota Semarang (Cahyaningsih, Nurjazuli, & Lanang, 2018).

KESIMPULAN

Ada hubungan pendidikan, pengetahuan, sarana prasarana dan masa kerja dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang angkringan. Tidak ada hubungan sikap, keikhsertaan pelatihan dan pendapatan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang angkringan selama masa pandemi Covid-19 di Kelurahan Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terimakasih kepada responden, yaitu pedagang angkringan di wilayah Kelurahan Warungboto yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini, serta semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldiani, R. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar Tahun 2018. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan kementerian Denpasar.
- Arisman. (2012). *Buju Ajar Ilmu Gizi*

- Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Badan POM. (2019). *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019*. Jakarta: Badan POM RI.
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, & Lanang, H. D. (2018). Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan Dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi Dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(6), 363–368.
- Crawford, J., Kippax, S., Onyx, J., Gault, U., & Benton, P. (1992). *Emotion and Gender: Constructing Meaning from Memory*. London: SAGE Publications.
- Efendi, R., Andriyani, & Mustakim. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Higiene dan Sanitasi di Kantin Universitas Muhammadiyah Jakarta. *Jurkessia*, 7(3), 121–127.
- Farraz, M. A., & Fathiah, A. (2021). Alat Analisis Strategi Bertahan Hidup Sektor Informal Perkotaan Selama Pandemi Covid-19: Review Literatur. *Jurnal Sosiologi Andalas*, 7(1), 1–10. <https://doi.org/10.25077/jsa.7.1.1-10.2021>
- Glanz, K., Rimer, B. k., & Viswanath, K. (2008). *Health Behavior and Health Education: Theory, Research and Practice* (4th ED). United States of America: Josse-Bass.
- Gusdya, T. J. (2020). Hubungan Pengetahuan, Personal Hygiene dan Motif Ekonomi dengan Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (2015). Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 155–161. <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i2.109>
- Haryanti, D. Y., & Suryaningsih, Y. (2021). Pengetahuan Keamanan Pangan terhadap Praktik Higiene Sanitasi Pangan di Era Pandemi Covid-19. *The Indonesian Journal of Health Science*, 13(1), 25–34.
- Husaini, Rahman, F., Marlinae, L., Rahayu, A., Praedevy, K., Rosadi, D., ... Wulandari, A. (2017). Buku Ajar Antropologi Sosial Kesehatan. In *Antropologi Sosial Kesehatan*. Banjarbaru: Anonim.
- Kilgour, M., Sasser, S. L., & Larke, R. (2015). The Social Media Transformation Process: Curating Content Inti Strategy. *Corporate Communications: An International Journal*, 20(1), 1–20.
- Marbun, D. S., Juliandi, A., & Effendi, S. (2020). The Effect of Social Media Culture and Knowledge Transfer on Performance. *Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal): Humanities and Social Sciences*, 3(3), 2513–2520. <https://doi.org/10.33258/birci.v3i3.1234>
- Menteri Kesehatan RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta.
- Menteri Kesehatan RI. (2020). *SE No. HK.02.01/MENKES/335/2020 tentang Protokol Pencegahan Penularan Covid-19 di Tempat Kerja Sektor Jasa dan Perdagangan (Area Publik) Dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolahan

- Makanan. *Jurnal Keperawatan*, 10(1), 6–12.
- Notoatmodjo, S. (2003). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurfikrizd, A., & Rustiawan, A. (2019). Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. *Skripsi*. Universitas Ahmad Dahlan.
- Olaimat, A. N., Shahbaz, H. M., Fatima, N., Munir, S., & Holley, R. A. (2020). Food Safety During and After the Era of COVID-19 Pandemic. *Frontiers in Microbiology*, 11(1854), 1–6. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01854>
- 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.
- Prawita, G. K. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah di Rumah Makan Lamun Ombak Kota Padang. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan kementerian Kesehatan Padang.
- Presiden RI. (2004). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan*. Jakarta.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Research Study*, 291–299. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.2017.291-299>
- Rahman, A., Tosepu, R., Karimuna, S. R., Yusran, S., Zainuddin, A., & Junaid, J. (2018). Personal Hygiene, Sanitation and Food Safety Knowledge of Food Workers At the University Canteen in Indonesia. *Public Health of Indonesia*, 4(4), 154–161. <https://doi.org/10.36685/phi.v4i4.219>
- Swamilaksita, P. D., & Pakpahan, S. R. (2016). Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Jurnal Nutrire Diaita*, 8(2), 71–79.
- Syaputra, E. M., & Suryani, D. (2017). Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta. *AFIASI: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(2), 68–72.
- Wagustina, S. (2013). Pengaruh Pelatihan Hygiene dan Sanitasi terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah STIKes U'Budiyah*, 2(1), 66–77.
- Wati, C. A. I. (2013). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Unnes Journal of Public Health*, 2(4), 1–10. <https://doi.org/10.15294/ujph.v2i4.3062>
- WHO. (2010). Equity, Social Determinants and Public Health Programmes. In E. B. Kurup & A. Sivasankara (Eds.), *Oral health: equity and social determinants*. Switzerland: World Health Organization Press.
- WHO. (2020). Food Safety. [Online]. Available: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. [Accessed: 20-Apr-2021].

Artikel 10

ORIGINALITY REPORT

15%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

11%

PUBLICATIONS

8%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

www.sciencegate.app

Internet Source

7%

2

[Submitted to Universitas Indonesia](#)

Student Paper

4%

3

journal.uwgm.ac.id

Internet Source

3%

4

lib.unnes.ac.id

Internet Source

2%

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 2%

Artikel 10

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/0

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10
