

Home > User > Author > Submissions > #3711 > Summary

## #3711 Summary

[SUMMARY](#)   [REVIEW](#)   [EDITING](#)

### Submission

**Authors** Dyah Suryani, Fardhiah Dwi Astuti  
**Title** Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malloboro Yogyakarta  
**Original file** [3711-8607-1-SM.DOCX](#) 2018-12-12  
**Supp. files** None  
**Submitter** Universitas Ahmad Dahlan dyah.suryani  
**Date submitted** December 12, 2018 - 06:16 AM  
**Section** Articles  
**Editor** Ridhwan Fauzi  
**Author comments**

**Abstract Views** 2637

### Status

**Status** Published Vol 15, No 1 (2019): JURNAL KEDOKTERAN DAN KESEHATAN

- [Contact Us](#)
- [Editorial Team](#)
- [Peer Review Process](#)
- [Focus and Scope](#)
- [Journal Ethic Statements](#)
- [Copyright Notice](#)
- [Plagiarism Policy](#)
- [Archiving](#)
- [Indexing](#)
- [Author Guidelines](#)
- [Template Download](#)
- [Article Processing Charge \(APC\)](#)
- [Statistics & Traffic](#)
- [Publisher](#)

---

**USER**

You are logged in as...  
dyahsuryani81

- My Journals
- My Profile
- Log Out



Home > User > Author > Submissions > #3711 > Review

## #3711 Review

[SUMMARY](#)   [REVIEW](#)   [EDITING](#)

### Submission

**Authors** Dyah Suryani, Fardhiah Dwi Astuti  
**Title** Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malloboro Yogyakarta  
**Section** Articles  
**Editor** Ridhwan Fauzi

### Peer Review

#### Round 1

**Review Version** [3711-8608-2-RV.DOCX](#) 2018-12-14  
**Initiated** 2018-12-17  
**Last modified** 2019-02-07  
**Uploaded file** Reviewer B [3711-9000-1-RV.DOCX](#) 2019-01-16  
 Reviewer A [3711-9272-1-RV.DOCX](#) 2019-02-07

### Editor Decision

**Decision** Accept Submission 2019-02-14  
**Notify Editor** [Editor/Author Email Record](#) 2019-02-14  
**Editor Version** [3711-8681-1-ED.DOCX](#) 2018-12-14  
**Author Version** [3711-9270-1-ED.DOCX](#) 2019-02-07 [DELETE](#)  
[3711-9270-2-ED.DOCX](#) 2019-02-08 [DELETE](#)  
**Upload Author Version**  No file chosen

- [Journal Ethic Statements](#)
- [Copyright Notice](#)
- [Plagiarism Policy](#)
- [Archiving](#)
- [Indexing](#)
- [Author Guidelines](#)
- [Template Download](#)
- [Article Processing Charge \(APC\)](#)
- [Statistics & Traffic](#)
- [Publisher](#)

---

**USER**

You are logged in as...  
dyahsuryani81

- My Journals
- My Profile
- Log Out



**AUTHOR**

**Submissions**

- Active (0)
- Archive (1)
- New Submission

## Higiene Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta

Commented [U1]: Apakah ini sudah menjadi istilah bahasa Indonesia yang baik dan benar /

### Abstrak

Penyakit bawaan makanan banyak disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan. Higiene penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan. Hal ini berpengaruh terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro. Jenis penelitian ini adalah observasional analitik dengan desain *cross sectional*. Sampel penelitian yaitu pedagang angkringan di Kawasan Malioboro dengan jumlah 40 pedagang angkringan. Teknik pengambilan sampel dengan *total sampling*. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan lembar *checklist*. Analisis data yang digunakan analisis univariat dan analisis bivariat dengan uji statistik *Fisher*. Hasil uji statistik penelitian kepada 40 pedagang angkringan, menunjukkan bahwa sebanyak 32 pedagang mempunyai pengetahuan tinggi (80%), 36 pedagang mempunyai sikap baik (90%), 29 pedagang mempunyai fasilitas sanitasi buruk (72,5%), 26 pedagang mempunyai higiene sanitasi yang buruk (65%). Tidak ada hubungan antara pengetahuan ( $p=0,222$ ), sikap ( $p=1,000$ ) dengan higiene sanitasi pedagang. Ada hubungan antara fasilitas sanitasi dengan higiene sanitasi pedagang ( $p=0,029$ ).

**Kata kunci :** *Pengetahuan, Sikap, Fasilitas Sanitasi, Higiene, Sanitasi.*

### Abstract

Foodborne disease more of the cases caused by poor food handling techniques, and contamination occurs when served. Food handler hygiene and sanitation are the key to be success in processing safe and healthy foods. Poor sanitation hygiene can be affect the quality of the food. It cause consumer health level who is consume these food. If the hygiene and sanitation of food bad it could result in health problems. Based on this background, the study are interested in knowing the factors related to sanitation hygiene in angkringan traders in the Malioboro area. This study was observasional analitic with cross sectional design. The study sample was angkringan traders in Malioboro area with 40 angkringan traders. Sampling technique with total sampling. The instruments used questionnaire and checklist sheets. Data analysis used univariate analysis and bivariate analysis with Fisher statistical test. The results of the study statistics test for 40 angkringan traders, showed that 32 traders had high knowledge (80%), 36 traders had a good attitude (90%), 29 traders had poor sanitation facilities (72.5%), 26 traders had bad hygiene sanitation (65%). There is no relationship between knowledge ( $p=0,222$ ), attitude ( $p=1,000$ ) with hygiene sanitation of traders. There is a relationship between sanitation facilities and hygiene sanitation traders ( $p=0,029$ ).

**Keywords:** *Knowledge, attitude, sanitation facilities, hygiene, sanitation.*

## Pendahuluan

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupannya. Selain mengandung nilai gizi, makanan juga merupakan media bagi mikroba atau kuman untuk berkembang biak. Kemungkinan lain masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya seperti debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia.<sup>1</sup>

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia, akan tetapi makanan juga sangat mungkin menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu memastikan bahwa makanan tersebut tidak kontaminasi. Kontaminasi dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*).<sup>2</sup>

WHO memperkirakan 1 dari 10 orang terkena penyakit bawaan makanan dan sebagai akibatnya 420.000 orang meninggal setiap tahun. Afrika dan Asia Tenggara merupakan wilayah dengan insiden dan tingkat kematian tertinggi.<sup>3</sup>

Statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai negara industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM). Kebersihan penjamah makanan atau higienis penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat.<sup>4</sup> *Hygiene* penjamah adalah usaha penjamah makanan dalam menjaga kebersihan tangan, pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri.<sup>5</sup> Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.<sup>6</sup>

Higiene pada pedagang sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan, agar bahan pangan tidak tercemar. Sedangkan sanitasi tempat penjualan dilakukan untuk pengendalian kondisi lingkungan sejak penanganan bahan baku sampai proses distribusi. Peran sanitasi menjadi sangat penting sebagai upaya untuk mencegah kemungkinan tumbuh dan berkembangnya mikroba pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.<sup>7</sup>

Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan.<sup>2</sup>

Di Indonesia penyakit karena makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat karena masih sering dilaporkan kejadian keracunan makanan di banyak daerah. Pada bulan Januari hingga Maret 2016, terdapat insiden keracunan akibat pangan sebanyak 31 insiden (30 makanan, 1 minuman). Keracunan akibat pangan berturut-turut disebabkan oleh pangan olahan rumah tangga sebanyak 12 insiden keracunan dengan

Commented [U2]: Tambahkan tujuan pada penelitian ini di bagian paragraf

jumlah korban 792 orang; pangan jasaboga sebanyak 9 insiden keracunan dengan jumlah korban 354 orang dengan 2 korban diantaranya meninggal; pangan keracunan dengan jumlah korban 190 orang dengan 1 korban meninggal; pangan olahan dalam kemasan sebanyak 3 insiden keracunan dengan korban 120 orang; dan 1 insiden keracunan akibat minuman keras oplosan dengan jumlah korban 42 orang dengan 24 korban meninggal.<sup>8</sup>

Kasus keracunan makanan merupakan masalah kesehatan bagi masyarakat Yogyakarta yang dianggap sebagai fenomena suatu kejadian yang luar biasa (KLB). KLB keracunan makanan di Yogyakarta tahun 2014 tercatat sejumlah 734 orang dari 5 kabupaten.<sup>9</sup>

Angkringan adalah salah satu bentuk warung makan yang ada di Yogyakarta, angkringan biasanya bertempat di pinggir jalan atau di atas trotoar. Makanan yang dijual di angkringan sangat bervariasi dan terjangkau harganya seperti nasi kucing, aneka gorengan, sate, atau berbagai hidangan lainnya beserta minuman.<sup>10</sup>

Berdasarkan survey pada pedagang angkringan di kawasan malioboro, masih ditemukan pedagang yang tidak melakukan cuci tangan baik sebelum maupun setelah melayani pembeli, pedagang dalam melayani pembeli masih merokok, pedagang langsung menggunakan tangan saat mengambil es batu tanpa menggunakan peralatan, tempat sampah yang ada di angkringan tidak diberi tutup, air yang digunakan pedagang dalam mencuci peralatan hanya menggunakan 2 ember air dan makanan seperti gorengan maupun sate-satean yang berada di angkringan ini tidak ada penutupnya. Karena kondisi pedagang dalam menyajikan makanan masih kurang baik, maka dengan kondisi tersebut dapat berisiko dengan penularan berbagai macam penyakit. Para pedagang juga masih memiliki pengetahuan yang kurang mengenai higiene sanitasi.

### Metode Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *cross-sectional*. Penelitian ini dilakukan di kawasan Malioboro Yogyakarta. Sampel pada penelitian ini yaitu pedagang angkringan di kawasan Malioboro Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan teknik *totality sampling* dengan cara mengambil seluruh populasi yang ada dengan jumlah responden sebanyak 40 pedagang angkringan.

**Commented [U3]:** Uraikan secara rinci metode penelitiannya ..

**Commented [U4]:** Jelaskan cara pengambilan data dan analisisnya

### Hasil

#### Karakteristik Responden

**Commented [U5]:** Jelaskan bagaimana menentukan batasan kelompok dari setiap variabel. Contoh : Rendah dan tinggi itu kriterianya apa ?

Distribusi frekuensi karakteristik pedagang angkringan di kawasan Malioboro berdasarkan umur, pendidikan, lama berjualan dan pelatihan dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro**

<b>Karakteristik</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
<b>Umur</b>		
Lansia	23	57,5
Dewasa	17	42,5
<b>Pendidikan</b>		
Rendah	21	52,5
Tinggi	19	47,5
<b>Lama Berjualan</b>		
>5 Tahun	36	90
< 5 Tahun	4	10
<b>Pelatihan</b>		
Belum Pernah	37	92,5
Pernah	3	7,5

Berdasarkan tabel 1 terlihat bahwa mayoritas responden berjenis kelamin laki-laki yang berjumlah 35 orang (87,5%), responden dengan kelompok umur lansia berjumlah 23 orang (57,5%), responden memiliki pendidikan rendah berjumlah 21 orang (52,5%) dan mayoritas responden mempunyai lama berjualan >5 tahun yang berjumlah 36 orang (90%).

#### **Analisis Univariat**

Distribusi variabel pengetahuan, sikap, fasilitas sanitasi dan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro dapat dilihat pada tabel 2.

**Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan, Sikap, Fasilitas Sanitasi dan Higiene Sanitasi Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro**

<b>Variabel</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Pengetahuan</b>		
Rendah	8	20
Tinggi	32	80
<b>Sikap</b>		
Buruk	4	10
Baik	36	90
<b>Fasilitas Sanitasi</b>		
Buruk	29	72,5
Baik	11	27,5
<b>Higiene Sanitasi Pedagang</b>		
Buruk	26	65
Baik	14	35

Tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi pada pedagang angkringan mayoritas mempunyai pengetahuan higiene sanitasi yang tinggi yaitu sebanyak sebanyak 32 responden (80%). Pedagang

angkringan telah mempunyai sikap higiene sanitasi yang baik sebanyak 36 responden (90%). Sedangkan fasilitas sanitasi pada pedagang angkringan mempunyai kriteria buruk berjumlah 29 responden (72,5%) dan higiene sanitasi pada pedagang angkringan yang buruk berjumlah 26 responden (65%).

#### Analisis Bivariat

Hubungan antara pengetahuan, sikap, fasilitas sanitasi dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Fasilitas Sanitasi dengan Higiene Sanitasi Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro**

Variabel	Higiene Sanitasi Pedagang						<i>p value</i>	RP (CI 95%)
	Buruk	%	Baik	%	Total	%		
<b>Pengetahuan</b>								
Rendah	7	87,5	1	12,5	8	100	0,222	
Tinggi	19	59,4	13	40,6	22	100		
<b>Sikap</b>								
Buruk	3	75	1	25	4	100	1,000	
Baik	23	63,9	13	36,1	36	100		
<b>Fasilitas Sanitasi</b>								
Buruk	22	75,9	7	24,1	29	100	0,029	2,086
Baik	4	36,4	7	63,6	11	100		(0,930-4,681)

Tabel 3 dapat dilihat bahwa proporsi higiene sanitasi pedagang berdasarkan pengetahuan, bahwa yang paling banyak yaitu pedagang yang mempunyai pengetahuan tinggi dengan higiene sanitasi yang buruk berjumlah 19 responden (59,4%). Hasil analisis dari uji *Fisher* diperoleh *p value* 0,222 (*p value* > 0,05) maka dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro. Sedangkan untuk proporsi higiene sanitasi pedagang berdasarkan sikap, bahwa yang paling banyak yaitu pedagang yang mempunyai sikap baik dengan higiene sanitasi yang buruk berjumlah 23 responden (63,9%). Hasil analisis dari uji *Fisher* diperoleh *p value* 1,000 (*p value* > 0,05) maka dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan antara sikap dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro. Dan proporsi higiene sanitasi pedagang berdasarkan fasilitas sanitasi, bahwa yang paling banyak yaitu pedagang yang mempunyai fasilitas sanitasi buruk dengan higiene sanitasi yang buruk ada 22 responden (75,9%). Hasil analisis dari uji *Fisher* diperoleh *p value* 0,029 (*p value* < 0,05) maka dapat diketahui bahwa ada hubungan antara fasilitas sanitasi dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro. Dan hasil statistik dengan  $\alpha=0,05$  didapatkan nilai Rasio Prevalensi (RP) = 2,086 (dengan CI 95%= 0,930-4,681), yang berarti bahwa pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi buruk mempunyai peluang 2,086 kali memiliki higiene sanitasi yang buruk dibandingkan dengan pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi baik.

## **Pembahasan**

### **Pengetahuan pedagang angkringan di kawasan Malioboro**

Hasil penelitian pada pengetahuan pedagang angkringan di kawasan Malioboro ini terdapat 8 pedagang (20%) yang memiliki pengetahuan rendah, dan 32 pedagang (80%) memiliki pengetahuan yang tinggi, artinya terdapat banyak pedagang yang mempunyai pengetahuan tinggi daripada pengetahuan rendah. Pengetahuan pedagang angkringan di kawasan Malioboro pada penelitian ini sudah baik karena mereka bisa menjawab dengan benar mengenai beberapa pertanyaan seperti 32 pedagang mengetahui manfaat menjaga kebersihan pada saat berdagang, 33 pedagang mengetahui akibat dari kebiasaan hidup yang tidak bersih, dan 40 pedagang mengetahui dampak yang ditimbulkan jika tidak menjaga kebersihan lingkungan

Pedagang makanan idealnya memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan dan keterampilan dalam praktik sanitasi yang baik dalam pengolahan dan penyajian makanan, sehingga makanan yang disajikan dapat terjamin keamanannya.<sup>11</sup> Pengetahuan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti pendidikan, umur, dan lingkungan kerja.<sup>12</sup>

Penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu tentang pengetahuan pengolah makanan bahwa responden dengan pengetahuan baik (59,5%) lebih banyak daripada responden yang berpengetahuan kurang (40,5%), pengetahuan baik lebih banyak daripada pengetahuan rendah karena dari banyaknya responden yang memiliki umur >35 tahun.<sup>13</sup>

### **Sikap higiene sanitasi pedagang angkringan di kawasan Malioboro**

Hasil penelitian pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro ini, pedagang yang memiliki sikap baik berjumlah 36 orang (90%) lebih banyak daripada yang memiliki sikap buruk yang berjumlah 4 orang (10%). Artinya, pedagang banyak yang bersikap baik dalam hal higiene sanitasi. Sikap pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro ini sudah baik dengan ditunjukkannya oleh berbagai pernyataan seperti pada 37 pedagang setuju bahwa pedagang harus menyediakan tempat sampah, 39 pedagang setuju mengenai kebersihan tempat berjualan harus dijaga oleh pedagang, 38 pedagang setuju jika mencuci piring harus menggunakan sabun dan air yang mengalir, dan 36 pedagang setuju mengenai pernyataan bahwa setiap makanan yang disajikan harus mempunyai tempat terpisah.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu bahwa penjamah makanan yang mempunyai sikap positif sebanyak 36 orang (75%) lebih banyak daripada yang mempunyai sikap negatif yaitu 12 orang (25%).<sup>14</sup> Lebih banyaknya sikap yang positif karena dalam penelitian ini banyak pedagang yang sudah pernah mengikuti pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan. Hasil pengukuran sikap dapat dipengaruhi oleh pendidikan, pengalaman yang di dapat, budaya yang biasa dilakukan serta fasilitas yang tersedia.<sup>15</sup>

**Commented [U6]:** Perbaiki kata kata typo, dan higiene dan sanitasi dan kata kata lain mohon di chek lagi

Pembentukan sikap dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pengalaman pribadi, orang yang dianggap penting, media massa, serta lambang pendidikan dan agama.<sup>16</sup> Pengalaman pribadi pada penelitian ini seperti pada lama berjualan pedagang, pedagang yang berjualan lebih dari 5 tahun ada 36 pedagang (90%) dan pedagang yang berjualan kurang dari 5 tahun ada 4 pedagang (10%). Karena seseorang yang telah lama bekerja akan memperoleh banyak pengalaman sehingga sikapnya bisa menjadi baik.

#### **Fasilitas sanitasi pedagang angkringan di kawasan Malioboro**

Hasil penelitian pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro ini, jumlah angkringan yang memiliki fasilitas sanitasi buruk berjumlah 29 angkringan (72,5%), dan angkringan yang memiliki fasilitas sanitasi baik berjumlah 11 angkringan (27,5%). Artinya, pada angkringan di kawasan Malioboro masih banyak angkringan yang memiliki fasilitas sanitasi buruk. Fasilitas sanitasi yang baik dalam penelitian ini yaitu memiliki tempat yang mudah dibersihkan, adanya air bersih, terdapat tempat makanan dan peralatan yang tertutup, tersedia tempat cuci tangan, tersedia tempat sampah, adanya tempat pembuangan limbah cair dan terdapat lap atau serbet. Namun di tempat penelitian masih banyak yang memiliki fasilitas sanitasi buruk karena hanya terdapat 10 angkringan yang menyimpan makanan dalam keadaan tertutup, 23 angkringan tidak memiliki tempat untuk pembuangan limbah cair, dan 40 angkringan tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan makan yang tertutup. dengan tidak adanya penutup pada penyimpanan makanan dan peralatan makanan dapat mengakibatkan makanan menjadi tercemar.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu bahwa jumlah ketersediaan fasilitas sanitasi di warung pecel tumpang Kota Kerdiri yang memiliki fasilitas sanitasi buruk yaitu 10 warung dan yang mempunyai fasilitas sanitasi baik yaitu 7 warung. Jumlah pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi buruk lebih banyak karena pedagang tidak mempunyai fasilitas cuci tangan dengan air yang mengalir. Tempat cuci tangan yang dimiliki pedagang hanya berupa air yang ditampung di ember dan tidak tertutup.<sup>17</sup>

Kondisi angkringan yang masih banyak mempunyai fasilitas sanitasi yang buruk harus diperhatikan secara serius, karena dapat memberikan dampak bagi mereka yang mengkonsumsi makanan yang kurang steril dalam penyajiannya. Terlebih lagi makanan yang ada di angkringan merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh banyak kalangan, dimana masih ada beberapa orang yang belum terlalu memahami dengan baik akan bahaya yang dapat timbul jika mengkonsumsi makanan yang tidak bersih. Buruknya fasilitas sanitasi juga bisa disebabkan karena pedagang selama berjualan hanya ingin mendapatkan keuntungan tanpa memikirkan fasilitas yang ada dalam angkringan mereka.

#### **Higiene sanitasi pedagang angkringan di kawasan Malioboro**

Berdasarkan hasil penelitian pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro ini, jumlah pedagang yang mempunyai higiene sanitasi buruk yaitu 26 pedagang (65%), dan pedagang yang mempunyai higiene

sanitasi yang baik berjumlah 14 pedagang (35%). Artinya, masih banyak pedagang yang mempunyai praktik higiene sanitasi yang buruk. Pedagang angkringan di kawasan Malioboro ini masih banyak yang memiliki kategori buruk, seperti hanya ada 2 pedagang yang menggunakan celemek, pedagang yang menutup kepala hanya terdapat 24 orang, hanya terdapat 17 pedagang yang mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan, dan sebagainya.

Seorang penjamah makanan apabila tidak memperhatikan kebersihan dirinya mulai dari mencuci tangan, rambut, badan, kuku, perawatan luka akan memudahkan masuknya bakteri ke dalam makanan sehingga makanan yang diolah dapat terkontaminasi. Begitu halnya dengan pakaian kerja serta kebersihan pakaian kerja atau celemek, penjamah makanan sebaiknya menggunakan pakaian kerja atau celemek. Kebersihan pakaian kerja atau celemek itu perlu diperhatikan, karena bila penjamah pada saat pengolahan tidak menggunakan pakaian kerja atau celemek maka sisa-sisa kotoran pengolahan akan menempel pada pakaian, sehingga mengakibatkan pakaian menjadi kotor dan tidak higiene serta dapat menyebabkan kotoran tersebut berpindah ke makanan yang diolah.<sup>18</sup>

Penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu bahwa jumlah pedagang yang mempunyai praktik higiene sanitasi makanan yang buruk yaitu 42 pedagang (87,5%) lebih banyak daripada pedagang yang mempunyai praktik higiene sanitasi makanan yang baik yaitu 6 pedagang (12,5%). Banyak pedagang yang memiliki praktik higiene sanitasi buruk karena masih ditemukan pedagang yang tidak mencuci tangan dengan sabun, berbicara saat sedang mengolah makanan dan menyentuh makanan langsung dengan tangan.<sup>14</sup>

#### **Hubungan pengetahuan dengan higiene sanitasi pedagang angkringan di kawasan Malioboro**

Berdasarkan hasil uji analisis bivariat menggunakan uji *Fisher* diperoleh *p value* 0,222 (*p value* > 0,05) maka dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro. Hasil pada penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta, dengan masih terdapat nya pedagang yang mempunyai pengetahuan baik tetapi memiliki praktik higiene sanitasi yang kurang dikarenakan banyaknya responden yang memiliki pengalaman kerja kurang dari 5 tahun (73,8%) sehingga pengalaman kerja tersebut dapat mempengaruhi praktik higiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan.<sup>19</sup>

Hasil tidak berhubungan dikarenakan pedagang angkringan di kawasan Malioboro rata-rata memiliki pengetahuan yang tinggi, pedagang sebenarnya mengetahui mengenai higiene sanitasi namun dikarenakan tempat dalam berjualan ini terbatas dan keterbatasannya fasilitas maka pedagang memiliki perilaku higiene sanitasi yang buruk. Jumlah pedagang yang mempunyai pengetahuan tinggi dengan higiene

sanitasi yang buruk ada 19 orang (59,4%). Hasil tersebut dapat dibuktikan dengan terdapat 31 pedagang dalam penelitian ini dapat menjawab benar mengenai penyebab menurunnya kualitas makanan yaitu dengan cara makanan dibiarkan dalam kondisi terbuka, meskipun pedagang mengetahui bahwa membiarkan makanan yang terbuka merupakan penyebab menurunnya kualitas makanan, namun pedagang dalam hal praktiknya masih ada yang membiarkan makanan itu terbuka tanpa diberi penutup.

Pengetahuan pedagang tidak berpengaruh secara langsung dengan higiene sanitasi pedagang, selain pengetahuan masih terdapat faktor lain yang dapat mempengaruhi higiene sanitasi pedagang seperti pengalaman kerja.<sup>19</sup> Pengetahuan seseorang dapat diperoleh secara internal maupun eksternal. Pengetahuan secara internal yaitu pengetahuan yang berasal dari dirinya sendiri berdasarkan pengalaman hidup. Sedangkan pengetahuan secara eksternal yaitu pengetahuan yang diperoleh dari orang lain yang di anggap penting bagi dirinya.<sup>20</sup> Pengetahuan yang diperoleh secara internal maupun eksternal akan menambah pengetahuan pedagang makanan tentang higiene sanitasi.<sup>21</sup>

Berdasarkan hasil yang diperoleh bahwa ternyata pengetahuan tidak berhubungan dengan higiene sanitasi karena masih banyak pedagang yang mempunyai pengetahuan tinggi namun dalam hal praktik higiene sanitasi nya masih buruk, hal tersebut bisa saja terjadi karena tingginya pengetahuan pedagang dapat diperoleh dari mana saja seperti pengalaman sehari-hari maupun dari berbagai media massa atau komunikasi. Walaupun sebenarnya pedagang tahu akan pentingnya higiene sanitasi, namun karena keterbatasan tempat berjualan yang hanya seperti itu makanya pedagang masih susah dalam melakukan praktik higiene sanitasi yang baik.

#### **Hubungan sikap dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro**

Berdasarkan hasil uji analisis bivariat menggunakan uji *Fisher* diperoleh *p value* 1,000 (*p value* > 0,05) maka dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan antara sikap dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro. Hasil pada penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu bahwa tidak ada hubungan antara sikap dengan praktik higiene sanitasi makanan di wisata Pantai Glagah Kabupaten Kulon Progo, dengan masih banyaknya pedagang yang belum pernah mengikuti pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan.<sup>14</sup>

Sikap tidak berhubungan dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro ini karena fasilitas yang mereka miliki untuk berdagang ini tidak lengkap, jadi walaupun rata-rata jumlah pedagang yang memiliki sikap baik itu lebih banyak namun karena fasilitas kurang sehingga mereka dalam melaksanakan praktik higiene sanitasi masih buruk. Jumlah pedagang yang memiliki sikap baik dengan higiene sanitasi yang buruk yaitu 23 pedagang (63,9%). Hal ini bisa dibuktikan pada pedagang yang bersikap baik dengan menjawab setuju pada pertanyaan pedagang mencuci piring dengan sabun dan air mengalir sebanyak 38 pedagang, namun pada kenyataannya mereka mencuci piring menggunakan air yang

berada dalam ember, bukan dengan air yang mengalir. Hal tersebut terjadi karena fasilitas yang mereka miliki tidak lengkap, mereka tidak mempunyai kran sendiri dan hanya menampung air dengan ember yang digunakan untuk mencuci.

Pengetahuan tidak berhubungan dengan higiene sanitasi pedagang, maka sikap juga menjadi tidak berhubungan dengan higiene sanitasi pedagang. Selain itu, karena kebiasaan pedagang menganggap hal yang mereka lakukan itu sudah menjadi kebiasaan mereka dan belum pernah terjadi apa-apa maka pedagang-pedagang tersebut tidak memperbaiki perilaku higiene sanitasi mereka menjadi yang lebih baik.

### **Hubungan fasilitas sanitasi dengan higiene sanitasi pedagang angkringan di kawasan Malioboro**

Berdasarkan hasil uji analisis bivariat menggunakan uji *Fisher* diperoleh *p value* 0,029 (*p value* < 0,05) maka dapat diketahui bahwa ada hubungan antara fasilitas sanitasi dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro. Dan hasil statistik dengan  $\alpha=0,05$  didapatkan nilai Rasio Prevalensi (RP) = 2,086 (dengan CI 95%= 0,930-4,681), yang berarti bahwa pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi buruk mempunyai peluang 2,086 kali memiliki higiene sanitasi yang buruk dibandingkan dengan pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi baik.

Hasil pada penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu bahwa terdapat hubungan antara ketersediaan fasilitas dengan praktik sanitasi makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen, penelitian ini dapat berhubungan karena masih banyak pedagang yang belum pernah melaksanakan pelatihan higiene sanitasi makanan. Dengan adanya pelatihan, maka dapat melatih pedagang agar pedagang dapat berupaya menyediakan fasilitas sanitasi yang baik.<sup>22</sup>

Dalam penelitian pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro ini terdapat 22 angkringan yang memiliki fasilitas sanitasi buruk dengan higiene sanitasi buruk. Hal ini dapat dilihat dari adanya 30 angkringan yang menyajikan makanan tanpa penutup. Menjajakan makanan dalam keadaan terbuka dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan oleh lingkungan, baik melalui udara, debu, asap kendaraan, bahkan serangga. Makanan yang dijajakan di pinggir jalan tanpa penutup akan sangat mudah terpapar debu dan asap kendaraan yang berterbangan.<sup>23</sup> Juga masih terdapat angkringan yang tidak memiliki tempat untuk pembuangan limbah cair, dengan tidak adanya tempat yang digunakan untuk pembuangan limbah tersebut maka para pedagang hanya membuang limbah cair secara sembarangan di depan maupun di samping tempat berjualan mereka. Dari fasilitas sanitasi yang masih buruk dapat menyebabkan terjadinya tempat perkembangbiakan vektor penyakit yang dapat menularkan penyakit melalui makanan.<sup>24</sup>

Pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi yang buruk, bisa disebabkan karena mereka hanya berjualan di trotoar dimana tempat berjualan sangat terbatas sehingga tidak dapat melengkapi fasilitas sanitasi seperti di tempat-tempat yang bagus. Selain itu disebabkan karena kurangnya informasi yang didapatkan, kurangnya informasi inilah yang menyebabkan pedagang memiliki fasilitas sanitasi yang

kurang. Hal ini sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa media informasi merupakan salah satu media yang membantu meningkatkan pendidikan kesehatan, yang akan membantu menegakkan pengetahuan yang diperoleh sehingga pengetahuan tersebut akan lebih tersimpan di dalam ingatan.<sup>12</sup>

## Kesimpulan dan Saran

Commented [U7]: Jelaskan keterbatasan dari penelitian ini

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan higiene sanitasi pedagang. Dan terdapat hubungan antara fasilitas sanitasi dengan higiene sanitasi pedagang.

### Saran

Perlu ditingkatkan mengenai inspeksi kepada para pedagang angkringan dan upaya promosi mengenai pentingnya higiene sanitasi bagi para pedagang angkringan.

### Daftar Pustaka

1. Depkes RI. 2010. *Modul Kursus Higiene Dan Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPM dan PL.
2. Yulia dan Prayitno. 2016. Efektifitas Konsentrasi Asap Cair Dari Tempurung Kelapa Terhadap Angka Kuman. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, Vol.2, Hal. 385-389.
3. WHO. 2015. WHO's First Ever Global Estimates of Foodborne Diseases Find Children Under 5 Account for Almost One Third of Deaths. <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/foodborne-disease-estimates/en/>. Diakses pada 13 April 2018.
4. Cahyaningsih, C.T., Kushadiwijaya, H., dan Tholib, A. 2009. Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makanan di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25 (4), Hal. 180-188.
5. Suherman, P.A., Ane, L.R., dan Ibrahim. 2013. Praktik Hygiene Penjamah dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada SD di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar. *Jurnal MKMI Juni 2013*. Hal 103-108.
6. Rejeki, S. 2015. *Sanitasi Hygiene Dan K3*. Bandung: Rekayasa Sains. Hal. 73-90
7. Hariyadi dan Ratih. 2009. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
8. BPOM. 2016. Berita Keracunan Bulan Januari-Maret Tahun 2016. <http://ik.pom.go.id/2014/berita-keracunan-bulan-januari-maret-2016>. Di akses tanggal 12 April 2018.
9. Dinas Kesehatan Provinsi Yogyakarta. 2015. *Profil Kesehatan Provinsi Yogyakarta Tahun 2014*. Dinas Kesehatan Provinsi Yogyakarta. Yogyakarta.
10. Tengker, V. 2017. *Ngelencer ke Yogyakarta*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal.183.
11. Sukmawati., Asbar, R., Rochimiwati, S.N., dan Nurwahidah. 2015. Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Pada Usaha Katering di Kota Makassar. *Jurnal Media Gizi Pangan*. Vol. XX, Edisi. 2. Hal. 1-4.
12. Notoatmodjo, S. 2014. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Edisi Revisi Jakarta: Rineka Cipta. Hal. 147-150.
13. Mulyani, R. 2014. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*. Vol.X, No.1. Hal 6-12.

14. Sunia. 2018. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Praktek Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan di Wisata Pantai Glagah Kabupaten Kulon Progo. *Skripsi*, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta
15. Meikawati, W., Astuti, R., Susilawati. 2010. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*. Vol. 6, No.1, Tahun 2010. Hal. 50-68.
16. Azwar, S. 2005. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Belajar Offset
17. Putri, G.G., Dewi, Y. 2017. Praktik Higiene Perorangan dan Sanitasi Warung Pecel Tumpang di Kota Kediri. *Jurnal IKESMA*. Vol. 13, No.2. Hal. 155-162.
18. Hasanah, V.A., 2013. Sikap Konsumen Terhadap Kondisi Higiene Sanitasi Penjualan Makanan Pedagang Kaki Lima Trisula Taman Bungkul Surabaya. *Jurnal Boga*. Vol.2, No.1, Tahun 2013. Hal. 126-138.
19. Rahmuniyati, M.E., Maghafirah, M., Sukismanto. 2018. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo. *Jurnal Forum Ilmiah Kesehatan Masyarakat Respati*. Vol. 3, No.1, Tahun 2018. Hal. 15-22.
20. Sunaryo. 2004. *Psikologi Keperawatan*. Jakarta: EGC.
21. Djarismawati., Sukana, B., Sugiharti. 2004. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta. *Media Penelitian dan Pengembangan*. Vol. 14, No. 03. Hal. 31-37.
22. Wati, C. 2013. Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Sanitasi pada Pedagang Makanan di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen, *Unnes Journal of Public Health*, Vol. 2, No. 4, Hal. 1-10.
23. Agustina, F., Pambayun, R., Febry, F. 2009. Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009. *Skripsi*, Universitas Sumatra Utara, Medan.
24. Ningsih, R. 2014. Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 10, No.1. Hal. 64-72.