

Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Telanaipura Kota Jambi Tahun 2025

Cici Permata^{1*}, Willia Novita Eka Rini², Andree Aulia Rahmat³, Hendra Dhermawan Sitanggang⁴

¹Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jambi, Indonesia

²⁻⁴Dosen Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jambi, Indonesia

*Penulis Korespondensi: cicipermata1228@gmail.com

Abstract. Food safety is a crucial aspect of public health, particularly for elementary school children who frequently consume street food or snacks sold within school environments. Food handlers play a key role in determining the level of hygiene and sanitation of the food served. This study aims to analyze the factors associated with food handlers' hygiene behavior in elementary school canteens in Telanaipura District, Jambi City. This research employed a quantitative method with a cross-sectional approach involving 41 food handlers as respondents. Data were collected through structured interviews using questionnaires and direct observations based on hygiene and food sanitation standards in accordance with the Regulation of the Minister of Health No. 1096/Menkes/PER/VI/2011. Data were analyzed using univariate and bivariate methods with the Chi-Square test at a significance level of $p < 0.05$. The results showed that most food handlers exhibited poor hygiene behavior (61.0%). There were significant relationships between knowledge ($p = 0.048$), attitude ($p = 0.000$), and availability of facilities and infrastructure ($p = 0.000$) with hygiene behavior, while education level showed no significant association ($p = 0.187$). It can be concluded that improving hygiene behavior requires continuous training, supervision, and provision of adequate sanitation facilities to support food safety in school environments.

Keywords: Food Handlers; Food Safety; Hygiene Behavior; Sanitation; School Canteen.

Abstrak. Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam menjaga kesehatan masyarakat, terutama bagi anak sekolah dasar yang sering mengonsumsi makanan jajanan di lingkungan sekolah. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menentukan kualitas higiene dan sanitasi pangan yang disajikan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Telanaipura, Kota Jambi. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan *cross-sectional* terhadap 41 penjamah makanan. Data dikumpulkan melalui wawancara terstruktur menggunakan kuesioner dan observasi lapangan berdasarkan standar higiene dan sanitasi makanan sesuai Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji Chi-Square dengan tingkat signifikansi $p < 0,05$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah memiliki perilaku higiene kurang baik (61,0%). Terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan ($p = 0,048$), sikap ($p = 0,000$), serta ketersediaan fasilitas dan sarana ($p = 0,000$) dengan perilaku higiene penjamah makanan, sedangkan tingkat pendidikan tidak menunjukkan hubungan bermakna ($p = 0,279$). Disimpulkan bahwa peningkatan perilaku higiene dapat dicapai melalui pelatihan, pembinaan, dan penyediaan sarana sanitasi yang memadai di lingkungan sekolah untuk mendukung terciptanya keamanan pangan bagi anak usia sekolah.

Kata kunci: Kantin Sekolah; Keamanan Pangan; Penjamah Makanan; Perilaku Higiene; Sanitasi.

1. LATAR BELAKANG

Keamanan Pangan merupakan segala jenis makanan dan minuman yang berperan menjadi sumber tenaga bagi manusia dalam melaksanakan aktivitas sehari-hari. (Josita baringbing, Rini, and Putri 2023) Makanan termasuk kebutuhan pokok bagi manusia maupun hewan karena berperan penting dalam menjaga kelancaran metabolisme, menyediakan energi, serta memperkuat sistem pertahanan tubuh terhadap serangan penyakit. Oleh karena itu, aspek

ketersediaan pangan perlu menjadi perhatian serius karena berkaitan langsung dengan kesehatan individu.(Rukmansyah S *et al.* 2022)

Dalam upaya menjaga kebersihan makanan agar higiene dan sanitasi tetap terjamin dapat dilakukan melalui penerapan standar higiene dan sanitasi pada tempat pengolahan makanan, yang mencakup penjamah makanan, proses penyajian, penggunaan peralatan, hingga tahap pembuatan makanan (Andriani 2020).

Makanan jajanan merupakan produk olahan pangan yang umumnya tersedia di lingkungan sekolah serta banyak dikonsumsi secara rutin oleh anak-anak usia sekolah dasar. Walaupun memberikan manfaat tertentu, konsumsi makanan jajanan juga berpotensi menimbulkan risiko bagi kesehatan anak.(Novitasari, Windi; Susilawati, Susilawati; Yulia 2025) Aspek higiene pada penjamah juga menjadi komponen yang harus diperhatikan agar anak terhindar dari penyakit akibat dari jajanan yang mereka konsumsi, Karena jajanan sangat rentan mengalami kontaminasi apabila disimpan dengan cara yang kurang tepat, diolah tanpa mengikuti prosedur yang sesuai, maupun disajikan tanpa memperhatikan standar kebersihan (Hikma, Amin, and Navianti 2023).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14/PMK RI/MENKES/2021 tentang Pedoman Standar Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat sejumlah faktor yang berkaitan erat dengan kualitas pangan. Faktor tersebut meliputi kebersihan penjamah makanan, kebersihan peralatan, sanitasi dalam proses penyajian, serta kelayakan fasilitas yang digunakan oleh penjamah.(Akbar, Lanita, and Hidayati 2023).

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan bahwa lebih dari 200 jenis penyakit mampu ditularkan melalui konsumsi makanan. Penyakit-penyakit tersebut, yang dikategorikan sebagai penyakit bawaan makanan (Food Borne Diseases), menempati urutan kedua terbanyak dalam laporan Kejadian Luar Biasa (KLB) yang diterima oleh PHEOC, setelah kasus difteri. Data WHO tahun 2022 menunjukkan bahwa sekitar 600 juta orang di dunia jatuh sakit akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi, serta diperkirakan 420.000 di antaranya meninggal dunia setiap tahunnya karena pangan yang tidak aman. Makanan yang terkontaminasi agen berbahaya misalnya parasit, virus, bakteri, maupun zat kimia beracun berpotensi menimbulkan berbagai penyakit, mulai dengan diare hingga kanker. Berdasarkan data WHO tahun 2020, di Amerika Serikat tercatat sekitar 76 juta kasus penyakit akibat konsumsi makanan, dengan 325.000 orang harus menjalani perawatan di rumah sakit serta sekitar 5.000 orang meninggal dunia (Yuniati, Novitry, and Heryanto 2024).

BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) mencatat bahwa pada tahun 2023 terdapat 1.164 kasus keracunan yang dilaporkan melalui Aplikasi SPIMKer KLBKP. Kasus-

kasus tersebut disebabkan oleh berbagai jenis produk, termasuk obat, obat tradisional, suplemen kesehatan, kosmetik, pangan, dan campuran. Analisis sebaran kasus per jenis produk menunjukkan bahwa mayoritas keracunan, sebanyak 806 kasus, terjadi akibat konsumsi makanan dan minuman, sehingga pangan menjadi jenis produk yang paling berisiko menimbulkan keracunan di masyarakat (POM 2025).

Di Kecamatan Telanaipura, situasi ini menjadi penting mengingat tingginya jumlah kasus diare 581 kasus pada tahun 2023 meningkat menjadi 918 kasus pada 2024 di wilayah kerja Puskesmas Aurduri dan Simpang IV Sipin. Hasil observasi awal pada lima kantin sekolah dasar menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah tidak menggunakan APD, kontak langsung dengan makanan tanpa alat bantu, serta minimnya fasilitas cuci tangan dan tempat sampah tertutup. Kondisi tersebut menunjukkan lemahnya penerapan praktik higiene dan keterbatasan fasilitas sanitasi yang dapat meningkatkan risiko penularan penyakit melalui makanan.

Kendati demikian, belum terdapat penelitian yang secara khusus mengkaji faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada kantin sekolah dasar di Kecamatan Telanaipura. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengidentifikasi determinan perilaku higiene penjamah makanan sehingga dapat menjadi dasar intervensi peningkatan keamanan pangan di lingkungan sekolah. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Telanaipura Kota Jambi.

2. KAJIAN TEORITIS

Higiene dan Sanitasi Makanan

Dalam perspektif kesehatan lingkungan, konsep higiene dan sanitasi memiliki tujuan yang serupa dan saling terkait, yaitu untuk menjaga, melindungi, serta meningkatkan tingkat kesehatan individu ataupun kelompok (Liku *et al.* 2023).

Higiene adalah upaya pencegahan penyakit yang berfokus pada pemeliharaan kesehatan individu serta lingkungan tempat ia berada. Sementara itu, personal hygiene merujuk pada kebersihan diri seseorang (Isabella *et al.* 2021). Sanitasi ialah upaya preventif yang berfokus kepada pemeliharaan kesehatan lingkungan bagi manusia. Tindakan ini bertujuan agar menjaga kebersihan dan kesehatan individu, makanan, tempat kerja, serta peralatan agar terhindar dari kontaminasi yang disebabkan oleh bakteri, serangga, atau hewan dan lainnya (Andayani 2020).

Makanan Jajanan

Menurut Organisasi Pangan dan Pertanian Dunia (FAO - *Food and Agriculture Organization*), makanan jajanan ialah makanan serta minuman yang disiapkan serta dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan ataupun area publik yang padat pengunjung, yang bisa dikonsumsi secara langsung tanpa perlu melalui proses pengolahan lebih lanjut. Sementara itu, merujuk Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, Makanan jajanan adalah makanan maupun minuman yang diproses oleh penjamah langsung di lokasi penjualan ataupun disajikan dalam bentuk makanan siap konsumsi yang dijual kepada masyarakat, di luar yang disediakan oleh jasa boga, rumahmakanan/restoran, maupun hotel (Nazirun, Mustika, and Lestari 2022).

Penjamah Makanan

Penjamah makanan mencakup setiap individu yang terlibat, baik langsung maupun tidak langsung, dalam proses pengelolaan makanan maupun peralatannya, mulai dari tahapan penyiapan, pembersihan, pengolahan, pendistribusian, sampai penyuguhan (Rahmah and Kamal 2022).

Penyakit Bawaan Makanan (*Food Borne Diseases*)

(*foodborne disease*) adalah penyakit menular atau keracunan disebabkan akibat kontaminasi mikroorganisme ke dalam tubuh manusia melalui konsumsi pangan. Foodborne disease kondisi yang timbul akibat makanan yang terkontaminasi bakteri patogen (Tunas, Sondakh, and Umboh 2022).

Perilaku

Perilaku manusia mencakup semua aksi atau perbuatan yang dilakukan, baik yang terlihat secara langsung maupun yang tidak tampak dari luar. Menurut Skinner perilaku diklasifikasikan menjadi dua kategori, yakni:

- a. Perilaku tertutup adalah reaksi atas suatu rangsangan yang belum bisa terlihat secara nyata oleh orang lain.
- b. Sementara itu, perilaku terbuka adalah respon terhadap rangsangan yang mampu dilihat secara langsung oleh orang lain. Respons ini sudah terlihat melalui tindakan atau praktik langsung yang mudah dilihat serta dikenali (Notoatmodjo 2012).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif, dengan pendekatan *cross-sectional*. Kegiatan penelitian dilakukan di Kecamatan Telainapura, Kota Jambi. Data primer dikumpulkan melalui wawancara terstruktur menggunakan kuesioner serta observasi langsung dengan standar higiene sanitasi makanan sesuai Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011.

Populasi penelitian ini adalah penjamah yang mengolah makanan di kantin sekolah dasar Telainapura. Sampel penelitian berjumlah 41 orang. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi-Square* dengan signifikan *p-value* < 0,05.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Tabel 1. Rangkuman Distribusi Karakteristik Responden.

Karakteristik Responden	Frekuensi (f)	%
Jenis Kelamin		%
Perempuan	35	85,4
Laki-laki	6	14,6
Pendidikan		
SD	5	12,2
SMP	8	19,5
SMA	22	53,7
Perguruan Tinggi	6	14,6

Berdasarkan tabel 1, Diketahui bahwa karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, dengan jumlah 41 penjamah menunjukkan bahwa persentase jenis kelamin perempuan lebih banyak yaitu 35 orang (85,4%), dibandingkan jenis kelamin laki-laki sebanyak 6 orang (14,6%). Sedangkan distribusi responden berdasarkan pendidikan menunjukkan bahwa 22 responden atau (53,7%) berpendidikan SMA, 8 responden berpendidikan SMP (19,5%), 6 responden berpendidikan Perguruan Tinggi (14,6%), dan 5 responden berpendidikan SD (12,2%).

Tabel 2. Rangkuman Hasil Analisi Univariat.

Variabel	n	%
Perilaku Higiene		
Kurang	25	61,0
Baik	16	39,0
Pengetahuan		
Kurang	22	53,7
Baik	19	46,3
Sikap		

Kurang	23	56,1
Baik	18	43,9
Pendidikan (Dikategorikan)		
Rendah	13	31,7
Tinggi	28	68,3
Fasilitas & Sarana		
Kurang	16	63,4
Baik	15	36,6

Berdasarkan tabel 2, menunjukkan bahwa sebesar 61,0% responden memiliki praktik higiene yang kurang baik, kemudian 53,7% responden memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik. Selain itu, 43,9% responden menunjukkan sikap negatif, Diikuti dengan 68,3% responden dengan tingkat pendidikan tinggi, dan 63,4% memiliki kondisi sarana dan prasarana yang kurang memadai.

Tabel 3. Rangkuman Hasil Analisis Bivariat.

Variabel	Perilaku Higiene						P- Value	PR	CI 95%
	Kurang		Baik		jumlah				
	n	%	n	%	n	%			
Pengetahuan									
Kurang	17	84,5	5	12,2	22	51,0	0,048		1,211- 18,041
Baik	25	19,7	11	26,8	19	49,0			
Total		61,0	16	39,0	41	100			
Sikap									
Kurang	20	48,8	3	7,3	23	56,1	0,000		3,526 - 85,219
Baik	5	12,2	13	31,7	18	43,9			
Total	25	61,0	16	39,0	41	100			
Pendidikan Rendah									
Tinggi	10	24,4	3	7,3	13	31,7	0,279	2,889	0,652 - 12,802
Total	15	36,6	13	31,7	28	68,3			
	25	61,0	16	39,0	41	100			
Fasilitas dan Sarana									
Kurang							0,000		4,208 -
Baik	22	53,7	4	9,8	26	63,4			
Total	3	7,3	12	29,8	15	36,6			
	25	61,0	16	39,0	41	100			115,008

Berdasarkan analisis bivariat, ditemukan adanya hubungan antara pengetahuan ($p=0,048$), sikap ($p=0,000$) dan sarana prasarana ($p=0,000$) dengan perilaku higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar Kecamatan Telanaipura. Sedangkan variabel pendidikan ($p=0,279$) tidak menunjukkan adanya hubungan yang signifikan dengan perilaku higiene.

Pembahasan

Hubungan antara Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Hasil uji statistik dengan menggunakan uji Chi-square didapatkan nilai $p = 0,048$, dimana nilai tersebut lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($p < 0,05$) artinya terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada kantin sekolah dasar di Kecamatan Telanaipura. Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh $PR = 4,675$ (95% $CI = 1,211 - 18,041$) artinya responden dengan pengetahuan kurang memiliki risiko lebih besar 4,675 kali mempengaruhi perilaku higiene kurang pada penjamah makanan. Pengetahuan mencerminkan tingkat pemahaman penjamah makanan terhadap informasi yang dimilikinya serta kemampuan dalam menafsirkan dan menerapkan hal-hal yang telah diketahui. (Desandri, Rahmawati, and Nurbaeti 2024).

Hasil penelitian menunjukkan kesesuaian dengan penelitian Akbar (2022), di mana p -value sebesar 0,000 mengindikasikan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan. (Akbar *et al.* 2023) Hasil penelitian ini konsisten dengan temuan Josita Baringbing (2022), yang menunjukkan bahwa pengetahuan memiliki hubungan dengan perilaku penjamah makanan dengan nilai p -value sebesar 0,008. (Josita baringbing *et al.* 2023) Sama seperti yang ditemukan oleh Ferly (2023), penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku higiene penjamah, dibuktikan dengan p -value 0,001. (Ferly *et al.* 2023).

Penelitian ini konsisten dengan teori Green yang mengemukakan bahwa perilaku terbentuk melalui tiga faktor utama, salah satunya faktor predisposisi yang mencakup pengetahuan sebagai pendorong utama perilaku. Pengetahuan muncul dari proses mengenali sesuatu Informasi melalui panca indera, meliputi penglihatan, pendengaran, penciuman, sentuhan, dan pengecap (Notoadmodjo 2012).

Hubungan antara Sikap dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Hasil analisis menunjukkan bahwa 48,8% responden dengan perilaku kurang baik memiliki sikap negatif, sedangkan 12,2% responden dengan perilaku kurang baik memiliki sikap positif. Berdasarkan uji statistik diperoleh nilai p -value = 0,000 ($p < 0,05$), sehingga dapat disimpulkan terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dan perilaku penjamah makanan di kantin sekolah dasar Kecamatan Telanaipura. Nilai *Prevalence Ratio* (PR) sebesar 17,333 dengan *Confidence Interval* 95% (3,526–85,219) menunjukkan bahwa responden yang memiliki sikap negatif berisiko 17,333 kali lebih besar untuk menunjukkan perilaku higiene yang buruk dibandingkan dengan mereka yang bersikap positif.

Hasil penelitian ini sejalan dengan Desandri (2024), diperoleh nilai $p\text{-value}=0,000$ yang berarti ada pengaruh yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan perilaku higiene penjamah makanan.(Desandri *et al.* 2024) Dalam penelitian Salsabila dkk (2023), dengan $p\text{-value}=0,002$ artinya ada hubungan yang bermakna antara sikap dengan perilaku higiene penjamah makanan.(Desandri *et al.* 2024) Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hardiyani Pitri (2020), diperoleh nilai $p\text{-value}=0,032$ sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang kuat (Pitri, Sugiarto, and Husaini 2020).

Menurut Reni Setyaningrum (2025), Apabila penjamah makanan memiliki sikap yang positif, maka penerapan perilaku higiene dan sanitasi pangan cenderung baik. Sebaliknya, sikap yang negatif akan berpengaruh terhadap rendahnya penerapan Perilaku higiene dan sanitasi dipengaruhi oleh sikap penjamah makanan, yang terbentuk dari faktor-faktor seperti pengalaman dan pendidikan, serta paparan informasi dari media massa. (Engga Reni Setyaningrum and Rahayu Dewi Soeyono 2024).

Sikap merupakan reaksi atau respons internal dari penjamah makanan dalam menerapkan higiene pribadi selama proses mengolah makanan. Menurut teori Lawrence Green, sikap termasuk dalam faktor predisposisi, yang berarti terbentuknya perilaku tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan, tetapi juga oleh sikap individu. (Noor and Nasmiati 2022).

Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Hasil analisis menunjukkan bahwa 24,4% responden dengan perilaku buruk memiliki tingkat pendidikan rendah, sedangkan 36,6% responden dengan perilaku buruk memiliki tingkat pendidikan tinggi. Uji statistik menghasilkan nilai $p\text{-value} = 0,279$ ($p>0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dan perilaku penjamah makanan di kantin sekolah dasar Kecamatan Telanaipura. Temuan ini menunjukkan bahwa pendidikan tinggi tidak selalu menjamin perilaku higienis yang baik pada penjamah makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Selviana (2023) yang mengatakan tidak ada hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dengan perilaku higiene penjamah makanan dengan nilai $p\text{-value}= 0,241$ ($p>0,05$) (Selviana, Harmani, and Zainal 2023). Sejalan dengan Suryani (2021), menunjukkan bahwa tidak ada hubungan tingkat Analisis hubungan antara tingkat pendidikan dengan perilaku higiene penjamah makanan menunjukkan $p\text{-value}$ sebesar 0,147 ($p>0,05$), yang berarti pendidikan tinggi belum tentu menjamin perilaku yang baik. Temuan di lapangan menunjukkan adanya pekerja dengan latar belakang pendidikan tinggi yang tetap tidak memenuhi standar penerapan higiene dan sanitasi makanan. Pelatihan yang sistematis, dengan pemberian materi dan praktik langsung, terbukti lebih efektif dalam

membentuk perilaku positif melalui peningkatan pengetahuan. (Suryani, Maulana, and Suyitno 2021).

Hubungan antara Ketersediaan Fasilitas dan Sarana dengan Perilaku Higienis Penjamah Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 53,7% responden dengan perilaku kurang memiliki ketersediaan fasilitas dan sarana yang rendah, sementara hanya 7,3% responden dengan perilaku kurang memiliki fasilitas dan sarana yang memadai. Nilai $p = 0,000$, yang lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($p < 0,05$), menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara ketersediaan fasilitas dan sarana dengan perilaku higienis penjamah makanan di kantin sekolah dasar Kecamatan Telanaipura. Berdasarkan uji statistik, nilai odds ratio sebesar 22,000 (95% CI = 4,208–115,008) mengindikasikan bahwa responden dengan fasilitas dan sarana yang kurang berisiko 22 kali lebih besar untuk memiliki perilaku higienis yang kurang baik.

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan Silvia dkk (2024), bahwa ada hubungan yang bermakna antara ketersediaan fasilitas dan sarana dengan nilai $p\text{-value}=0,001$ ($p<0,05$). (Silvia *et al.* 2024) Sejalan dengan penelitian Wahyuningtias (2025), yang menyatakan bahwa ada hubungan yang signifikan antara ketersediaan fasilitas dan sarana dengan perilaku higienis dengan $p\text{-value}=0,000$ ($p<0,05$). (Wahyuningtias and Latifah 2025)

Penelitian ini mendukung teori perilaku yang dikemukakan oleh Lawrence Green, yang menyatakan bahwa perilaku dipengaruhi oleh tiga faktor utama, yaitu fasilitas atau sarana prasarana termasuk dalam faktor pendukung alasan terbentuknya perilaku suatu individu. (Notoatmodjo 2012).

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan signifikan antara pengetahuan dan perilaku higienis penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Telanaipura pada tahun 2025, dengan nilai $p\text{-value}$ 0,048. Selain itu, sikap juga terbukti berhubungan secara signifikan dengan perilaku higienis penjamah makanan ($p\text{-value} = 0,000$). Namun, tidak terdapat hubungan signifikan antara tingkat pendidikan dan perilaku higienis penjamah makanan, terlihat dari $p\text{-value}$ sebesar 0,279. Sementara itu, ketersediaan fasilitas dan sarana memiliki pengaruh yang signifikan terhadap perilaku higienis penjamah makanan ($p\text{-value} = 0,000$).

Saran

Sekolah disarankan untuk meningkatkan pengawasan terhadap penjamah makanan, terutama terkait penerapan kebersihan diri dan penggunaan alat pelindung diri, serta melaksanakan pelatihan mengenai higiene dan sanitasi pangan. Selain itu, sekolah perlu menyediakan sarana kebersihan yang memadai dan melakukan evaluasi secara rutin terhadap kondisi kantin serta kualitas bahan pangan yang digunakan. Instansi kesehatan diharapkan dapat mengoptimalkan penerapan *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011* tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, serta melaksanakan kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan pengawasan secara berkesinambungan guna meningkatkan penerapan sanitasi pangan di lingkungan sekolah. Peneliti berikutnya disarankan untuk menambahkan variabel atau menggunakan metode yang berbeda agar hasil lebih mendalam dan bisa dibandingkan dengan penelitian sejenis.

DAFTAR REFERENSI

- Akbar, H. N., Lanita, U., & Hidayati, F. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi pada kantin sekolah dasar di Kota Sungai Penuh tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7, 55–64. <https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.22534>
- Andayani, H. (2020). *Hygiene dan sanitasi makanan jajanan*. Kedokteran Nanggroe Mededika, 3, 27–28.
- Andriani, Y. (2020). Analisis faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala*, 2, 10. <https://doi.org/10.32585/jikemb.v2i2.982>
- Baringbing, J., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7, 31–40. <https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.23552>
- BPOM. (2025). *Analisis data kasus keracunan obat dan makanan tahun 2024*. <https://share.google/FTB9F1aDOedlQo6na>
- BPS Kota Jambi. (2025). *Kecamatan Telanaipura*. BPS Kota Jambi.
- Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, T. S. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*, 6, 1–18.
- Dhanang, P. (2023). *Evaluasi personal hygiene anak sekolah dasar FKIK UKSW*, 4, 1770–1780.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jambi. (2022). *Profil Kesehatan Provinsi Jambi*, 192.
- Dwi, K. (2016). Pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap perilaku higiene penjamah makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *E-Journal Boga*, 5, 1–7.
- Effendi, R., Salsabila, H., & Malik, A. (2018). Pemahaman tentang lingkungan berkelanjutan. *Modul*, 18, 75. <https://doi.org/10.14710/mdl.18.2.2018.75-82>

- Ferly, D. D., Gusti, A. A., Nur, E., & M. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Air Manis Kota Padang Tahun 2023. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mandiri*, 2, 26–38. <https://doi.org/10.33761/jklm.v2i2.1125>
- Fikrunnisa, M. P., & Lukmitarani, R. (2024). Pengetahuan dan sikap penerapan personal hygiene penjamah makanan kantin sekolah dasar. *Buletin Keslingmas*, 43, 41–51. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v43i1.11330>
- Hartini, S. (2022). Hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan sikap penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi (Studi pada PT Ryan Katering, Jakarta). *Nutrition Research and Development Journal*, 2, 16–26. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i2.58466>
- Haryani, R., & Mulyana, H. (2020). Hubungan pengetahuan dengan perilaku penanganan combutio pada pedagang gorengan. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 16, 142–152. <https://doi.org/10.37058/jkki.v16i1.1785>
- Hasaini, A., Subakir, & Aprianti, R. (2022). Faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi. *Jurnal Promotif dan Preventif*, 4, 116–123. <https://doi.org/10.47650/jpp.v4i2.372>
- Hidayah, N., R. B. A., & Astuti, D. (2023). Gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di sekolah wilayah Kecamatan Andong dan Kecamatan Simo. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7, 16417–16427. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v7i3.20630>
- Hidayati, F., & Suwandi, F. R. (2023). Determinan perilaku personal hygiene pada penjamah makanan di rumah makan. *Jurnal Kesehatan*, 13, 472–477.
- Hikma, N. P., Amin, M., & Navianti, D. (2023). Perilaku hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di sekolah dasar Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, 3, 36–41. <https://doi.org/10.36086/jsl.v3i2.1801>
- Holidah, S., & Fitriani, H. L. (2025). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku personal hygiene pangan industri rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Koni Kota Jambi Tahun 2024, 6, 651–645.
- Isabella, M., Wahyuni, I. I., Telkom, U., & Image, B. (2021). Studi perilaku personal hygiene penjamah makanan di kantin (studi perpustakaan), 8, 7098–7106.
- Jasmine, K. (2014). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kelurahan Sukapada wilayah kerja Puskesmas Pasiralayung 2023. *Penambahan Natrium Benzoat*, 1–17.
- Kemenkes RI. (2011). *Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasadnya*. Kemenkes RI.
- Khanif, A., & Mahmudiono, T. (2023). The relationship between education level and knowledge of white tofu sellers about formaldehyde content in traditional markets Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 12, 118–124. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.118-124>
- Liku, J. E. A., Hardiyono, A., Aanta, E., Luqmantoro, & Nurfalah. (2023). Sosialisasi pentingnya higiene sanitasi di PT Weir Minerals Indonesia. *EUNOIA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2, 105–109.

- Maftukhah, N. (2024). Hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku terhadap personal hygiene penjamah makanan (food handler) di Pasar Retail Jakabaring Palembang. *Journal of Health Applied Science and Technology*, 2, 20–26. <https://doi.org/10.52523/jhast.v2i1.35>
- MRL, A., Jaya, I. M. M., & Mahendra, D. (2021). *Buku ajar promosi kesehatan*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003163565-3>
- Navianti, D. (2021). Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di rumah makan Padang wilayah kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Derivative Kesehatan*, 9, 512–520. <https://doi.org/10.33024/jdk.v9i4.3302>
- Nazirun, N., Mustika, D., & Lestari, Y. T. (2022). Sosialisasi peningkatan pengetahuan jajanan sebagai upaya perbaikan status gizi pada siswa SDN 011 Pancuran Gading Kampar. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1, 2329–2334.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Promosi kesehatan & ilmu perilaku*. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Promosi kesehatan & perilaku kesehatan*. EGC.
- Novitasari, W., Susilawati, S., & Yulia, Y. (2025). Gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah dalam higiene sanitasi kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Kecamatan Pemangkat Kabupaten Sambas.
- Pitri, R. H., Sugiarto, S., & Husaini, A. (2020). Faktor yang berhubungan dengan praktik hygiene penjamah makanan di sekolah dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *Jurnal Healthcare Technology and Medicine*, 6, 732. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v6i2.979>
- Putri, D., & Syamsiyah, N. R. (2021). Identifikasi ketersediaan fasilitas sarana dan prasarana di kawasan wisata kuliner Pati. *Prosiding Seminar Ilmiah Arsitektur*, 216–225.
- Rahmah, & Kamal, H. (2022). Hygiene dan sanitasi penjamah makanan pada ruangan pengolahan RSUD Datu Beru Aceh Tengah. *Nutrisi: Jurnal Pangan, Gizi, dan Kesehatan*, 03, 37–43. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i2.2450>
- Rhesa, M., Fitri, A. U., Ramadhani, N., & Hamid, M. W. (2024). Faktor-faktor yang mempengaruhi manajemen pengolahan makanan. *Causalita: Jurnal Psikologi*, 1, 165–173. <https://doi.org/10.62260/causalita.v1i4.168>
- Rukmansyah, S., Mutthalib, N. U., Hidayat, A. B., & Rahman, A. (2022). Faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan terhadap personal hygiene pada jajanan kue di pasar tradisional. *Window of Public Health Journal*, 3, 458–469. <https://doi.org/10.33096/woph.v3i3.34>
- Sari, N. I., et al. (2021). Pengaruh penyuluhan kesehatan terhadap pengetahuan dan sikap peserta didik tentang bahaya minuman keras. *Jurnal KESMAS*, 10, 46–53.
- Selviana, R., Harmani, N., & Zainal, A. U. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku personal hygiene pedagang makanan kaki lima. *Jurnal Pustaka Medika*, 2, 19–24.
- Seventeen, W. L., Arnova, I., & Fitriano, Y. (2023). Pengaruh faktor demografis terhadap kepatuhan wajib pajak di Kota Bengkulu. *Ekombis Review: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 11, 1221–1226. <https://doi.org/10.37676/ekombis.v11i2.3971>
- Suryani, D., Maulana, D. I., & Suyitno. (2021). Factors related to hygiene behavior of food sanitation on Kerang Crackers manufacturing workers. *KESMAS UWIGAMA: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7, 262–270. <https://doi.org/10.24903/kujkm.v7i2.1031>

- Swarjana, K. (2021). *Konsep pengetahuan, sikap, perilaku....* Google Books. <https://share.google/FENhZ3Es2A52BShFP>
- Tunas, M. S., Sondakh, R., & Umboh, J. (2022). Gambaran higiene dan sanitasi warung makan bubur Manado (Tinutuan) di Kecamatan Langowan Utara. *Ejournal Unsrat*, 11, 19–29.
- Ujud, S., Nur, T. D., Yusuf, Y., Saibi, N., & Ramli, M. R. (2023). Penerapan model pembelajaran discovery learning untuk meningkatkan hasil belajar siswa SMA Negeri 10 Kota Ternate kelas X. *Jurnal Bioedukasi*, 6, 337–347. <https://doi.org/10.33387/bioedu.v6i2.7305>
- Ulfa, M. J., Subakir, H., & Sugiarto, S. (2020). Faktor-faktor yang berhubungan dengan hygiene sanitasi industri pengerajin kue. *JHTM*, 6, 837. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v6i2.1040>
- Wusqa, A. S. U., Nur, E., Lindawati, G., Gusto, A., & Wijayantono. (2025). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Gandorah Pariaman. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mandiri*, 3, 93–102. <https://doi.org/10.33761/jklm.v3i2.713>
- Yuniati, F., Novitry, & Heryanto, E. (2024). Faktor yang berhubungan dengan hygiene sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah. *Lentera Perawat*, 5, 87–96. <https://doi.org/10.52235/lp.v5i1.286>