

SKRIPSI

HUBUNGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DENGAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG DI SEKITAR KAWASAN JAKABARING *SPORT CITY* KOTA PALEMBANG



OLEH

NAMA : MONA NATALI NAINGGOLAN
NIM : 10031282126062

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

SKRIPSI

HUBUNGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DENGAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG DI SEKITAR KAWASAN JAKABARING *SPORT CITY* KOTA PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Lingkungan pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : MONA NATALI NAINGGOLAN
NIM : 10031282126062

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Skripsi, Desember 2024

Mona Natali Nainggolan, Dibimbing oleh Dini Arista Putri, S.Si., M.PH

Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang

xvi+ 100 halaman, 22 tabel, 4 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan menjadi aspek penting dalam pengolahan makanan untuk memastikan keamanan dan kebersihan makanan dari proses produksi hingga konsumsi. Perilaku penjamah makanan berperan penting terhadap setiap tahapan tersebut karena penjamah makanan dapat menjadi *agent* penyebar penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan perilaku penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan di Kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang. Penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Jumlah sampel sebanyak 70 pedagang dengan teknik pengambilan sampel adalah *purposive sampling*. Analisis data menggunakan analisis bivariat dengan uji *chi square* dan analisis multivariat dengan uji regresi logistik berganda. Hasil penelitian diketahui bahwa terdapat hubungan antara tindakan (p -value= 0,001) dan sarana prasarana higiene sanitasi (p -value= 0,000) dengan higiene sanitasi makanan. Sedangkan pengetahuan (p -value= 0,967), sikap (p -value= 0,648), tingkat pendidikan (p -value= 1,000), dan pendapatan perbulan (p -value= 0,237) tidak berhubungan dengan higiene sanitasi makanan. Variabel sarana dan prasarana higiene sanitasi merupakan faktor yang paling dominan dalam penerapan higiene sanitasi makanan dengan p -value= 0,000, PR= 80,758, CI= 12,538 – 520,141 setelah dikontrol oleh variabel tindakan dan pendapatan perbulan. Disarankan kepada para pedagang untuk menyediakan tempat khusus cuci tangan disertai sabun.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Perilaku Penjamah Makanan, Pedagang
Kepustakaan : 39 (2004 – 2024)

ENVIROMENTAL HEALTH

FACULTY OF PUBLIC HEALTH SRIWIJAYA UNIVERSITY

Thesis, December 2024

Mona Natali Nainggolan, *Guided by Dini Arista Putri, S.Si., M.PH*

The Relationship between Food Handler Behavior and Food Sanitation Hygiene in Traders Around Jakabaring Sport City Area Palembang City

xvi+ 100 pages, 22 tables, 4 pictures, 9 attachment

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an important aspect of food processing to ensure the safety and hygiene of food from production to consumption. The behavior of food handlers plays an important role in each of these stages because food handlers can be agents of disease spread. This study aims to analyze the relationship between with food sanitation hygiene in Jakabaring Sport City Palembang. This study used quantitative research with cross sectional design. The sample size was 70 traders with purposive sampling technique. Data analysis using bivariate analysis with chi square test and multivariate analysis with multiple logistic regression test. The results showed that there was a relationship between action (p -value = 0.001) and sanitation hygiene facilities (p -value = 0.001) with food sanitation hygiene. While knowledge (p -value = 0.967), attitudes (p -value = 0.648), education level (p -value = 1.000), and monthly income (p -value = 0.000) are not associated with food sanitation hygiene. The variable presence of food sanitation hygiene facilities is the most dominant factor in the implementation of food sanitation hygiene with a p -value = 0,000, $PR=80,758$, $CI= 12,538 - 520,141$ after being controlled by action variables and monthly income. It is recommended for traders to provide a place to wash hands with soap.

Keyword : *Food Sanitation Hygiene, Food Handler Behavior, Traders*

Bibliography : *39 (2004 – 2024)*

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 11 Desember 2024

Yang bersangkutan



Mona Natali Nainggolan

NIM 10031282126062

HALAMAN PENGESAHAN

HUBUNGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DENGAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG DI SEKITAR KAWASAN JAKABARING *SPORT CITY* KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

Oleh:

MONA NATALI NAINGGOLAN

10031282126062

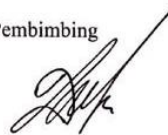
Indralaya, 11 Desember 2024

Mengetahui
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Prof. Dr. Misnaniarti, S.K.M., M.K.M
NIP. 197606092002122001

Pembimbing



Dini Arista Putri, S.Si., M.PH.
NIP. 1991010302022032004

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul “Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Di Sekitar Kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada Tanggal 11 Desember 2024.

Indralaya, 11 Desember 2024

Tim Penguji Skripsi

Ketua:

1. Inoy Trisnaini, S.KM., M.KL.
NIP. 198809302015042003

()

Anggota:

1. Rahmatillah Razak, S.K.M., M.Epid.
NIP. 199307142019032023
2. Dini Arista Putri, S.Si., M.PH.
NIP. 1991010302022032004

()

()

Mengetahui
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Prof. Dr. Misnaniarti, S.K.M., M.K.M.
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan



Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes
NIP. 197806282009122004

RIWAYAT HIDUP

Data Umum

Nama Lengkap : Mona Natali Nainggolan
NIM : 10031282126062
Alamat : Dukuh Zamrud Utara 3, Blk. R4/8, Kec. Mustikajaya, Kota
Bekasi, Jawa Barat
Email : natalimonaa@gmail.com
No. Hp : 082144951160

Riwayat Pendidikan

2009 – 2015 : SD Bina Kreasi Mandiri
2015 – 2018 : SMP 26 Kota Bekasi
2018 – 2021 : SMA IPEKA Grand Wisata

Pengalaman Organisasi

2021 : Anggota Divisi Publikasi Dokumentasi dan Logistik KPU
FKM UNSRI
2022 – 2023 : Staff Ahli Dinas Pemberdayaan Perempuan BEM KM
FKM UNSRI
2022 – 2023 : Staff Ahli Teknologi, Informasi, dan Dokumentasi HMKL
UNSRI

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan YME yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang”.

Adapun tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan Universitas Sriwijaya. Selama proses menyelesaikan skripsi ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, doa, serta dukungan dari pihak yang telah membantu. Sebagai ucapan terima kasih penulis ingin menyampaikan kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Misnaniarti, S.K.M., M.K.M. selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Elvi Sunarsih, S.K.M., M.Kes. selaku Ketua Prodi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Dini Arista Putri, S.Si., M.PH selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan menyumbangkan banyak waktu untuk memberikan semangat serta arta selama proses pengerjaan skripsi ini.
4. Ibu Inoy Trisnaini, S.K.M., M.KL. dan Ibu Rahmatillah Razak, S.K.M., M. Epid. selaku penguji skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Seluruh Dosen dan Staff di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
6. Papa dan Mama yang telah memberikan dukungan tak terhingga dan tak terputus, baik secara moral, spritual, materi, serta doa.
7. Kakak yang telah membantu selama proses penulisan skripsi ini, yang menjadi tempat bertanya dari awal proses penyusunan proposal hingga skripsi ini dapat berhasil di selesaikan.
8. Agnes Intan yang telah menjadi tempat bertanya selama proses pengolahan data hingga skripsi ini berhasil di selesaikan.

9. Yuni dan Rafif yang telah membantu dan mendukung satu sama lain dalam setiap proses penyusunan skripsi ini.
10. Nita dan Wulan yang telah memotivasi dan mendengarkan keluh-kesah selama proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf dan menerima segala saran serta kritik yang sifatnya membangun demi kesempurnaan di masa yang akan datang. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Indralaya, 13 November 2024

Penulis

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mona Natali Nainggolan
NIM : 10031282126062
Program Studi : Kesehatan Lingkungan
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabring *Sport City* Kota Palembang

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya

Pada Tanggal : 11 Desember 2024

Yang Menyatakan,



Mona Natali Nainggolan

NIM. 10031282126062

DAFTAR ISI

| | |
|---|--------------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| HALAMAN PERSETUJUAN | v |
| RIWAYAT HIDUP | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS | ix |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xv |
| DAFTAR GAMBAR | xvii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xviii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 3 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 3 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus..... | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 4 |
| 1.4.1 Bagi Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 4 |
| 1.4.2 Bagi Peneliti | 5 |
| 1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat | 5 |
| 1.5 Ruang Lingkup Penelitian | 5 |
| 1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi..... | 5 |
| 1.5.2 Ruang Lingkup Materi | 5 |
| 1.5.3 Ruang Lingkup Waktu | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Higiene Sanitasi Makanan..... | 6 |

| | | |
|--|---|-----------|
| 2.1.1 | Pengertian Higiene | 6 |
| 2.1.2 | Pengertian Sanitasi | 6 |
| 2.1.3 | Pengertian Makanan..... | 6 |
| 2.1.4 | Pengertian Higiene Sanitasi Makanan | 7 |
| 2.1.5 | Faktor Yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi Makanan..... | 7 |
| 2.1.6 | Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan..... | 8 |
| 2.1.7 | Aspek Higiene Sanitasi Makanan | 11 |
| 2.2 | Penjamah Makanan | 13 |
| 2.2.1 | Pengertian Penjamah Makanan | 13 |
| 2.2.2 | Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan | 13 |
| 2.3 | Higiene Sanitasi Makanan di Tempat Wisata | 18 |
| 2.3.1 | Tempat Wisata dan Makanan | 18 |
| 2.3.2 | Masalah Higiene Sanitasi Makanan di Tempat Wisata | 19 |
| 2.3.3 | Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan di Tempat Wisata . | 21 |
| 2.4 | Pengaruh Makanan Terhadap Kesehatan..... | 23 |
| 2.5 | Penelitian Terdahulu | 26 |
| 2.6 | Kerangka Teori | 28 |
| 2.7 | Kerangka Konsep | 29 |
| 2.8 | Definisi Operasional..... | 30 |
| 2.9 | Hipotesis | 32 |
| BAB III METODE PENELITIAN | | 33 |
| 3.1 | Desain Penelitian..... | 33 |
| 3.2 | Populasi dan Sampel Penelitian..... | 33 |
| 3.2.1 | Populasi..... | 33 |
| 3.2.2 | Sampel..... | 33 |
| 3.2.3 | Teknik Pengambilan Sampel..... | 35 |
| 3.3 | Jenis, Cara, dan Alat Pengumpulan Data..... | 35 |
| 3.3.1 | Jenis Data | 35 |
| 3.3.2 | Cara dan Alat Pengumpulan Data | 35 |
| 3.4 | Validitas dan Reabilitas Data..... | 36 |
| 3.5 | Pengolahan Data..... | 36 |

| | | |
|---------------|--|-----------|
| 3.6 | Analisis dan Penyajian Data..... | 37 |
| 3.6.1 | Analisis Data..... | 37 |
| 3.6.2 | Penyajian Data..... | 38 |
| BAB IV | HASIL PENELITIAN..... | 39 |
| 4.1 | Gambaran Umum Lokasi Penelitian..... | 39 |
| 4.2 | Hasil Analisis Univariat..... | 40 |
| 4.2.1 | Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 40 |
| 4.2.2 | Distribusi Frekuensi Pengetahuan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 41 |
| 4.2.3 | Distribusi Frekuensi Sikap pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 41 |
| 4.2.4 | Distribusi Frekuensi Tindakan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 42 |
| 4.2.5 | Distribusi Frekuensi Pendidikan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 42 |
| 4.2.6 | Disribusi Pendapatan Perbulan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 42 |
| 4.2.7 | Distribusi Sarana Prasarana Higiene Sanitasi pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 43 |
| 4.3 | Hasil Analisis Bivariat..... | 44 |
| 4.3.1 | Hubungan Pengetahuan pada Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 44 |
| 4.3.2 | Hubungan Sikap pada Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 44 |
| 4.3.3 | Hubungan Tindakan pada Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 45 |
| 4.3.4 | Hubungan Pendidikan Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 46 |

| | | |
|---|--|-----------|
| 4.3.5 | Hubungan Pendapatan Perbulan Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang | 46 |
| 4.3.6 | Hubungan Sarana Prasarana Higiene Sanitasi dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 47 |
| 4.4 | Hasil Analisis Multivariat..... | 48 |
| 4.4.1 | Pemilihan Variabel Kandidat Multivariat..... | 48 |
| 4.4.2 | Pemodelan Multivariat..... | 48 |
| BAB V PEMBAHASAN | | 51 |
| 5.1 | Keterbatasan Penelitian | 51 |
| 5.2 | Pembahasan | 51 |
| 5.2.1 | Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang.... | 51 |
| 5.2.2 | Hubungan Pengetahuan dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang | 52 |
| 5.2.3 | Hubungan Sikap dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang | 54 |
| 5.2.4 | Hubungan Tindakan dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang..... | 55 |
| 5.2.5 | Hubungan Pendidikan dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang..... | 57 |
| 5.2.6 | Hubungan Pendapatan Perbulan dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang..... | 58 |
| 5.2.7 | Hubungan Sarana Prasarana Higiene Sanitasi dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang..... | 59 |
| 5.2.8 | Faktor Dominan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang | 60 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN..... | | 62 |
| 6.1 | Kesimpulan..... | 62 |
| 6.2 | Saran..... | 63 |
| 6.2.1 | Bagi Pedagang..... | 63 |
| 6.2.1 | Bagi Peneliti Selanjutnya | 64 |

| | |
|----------------------------|-----------|
| DAFTAR PUSTAKA..... | 65 |
| LAMPIRAN..... | 69 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2. 1 Penyakit Bawaan Makanan Akibat Parasit..... | 24 |
| Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu..... | 26 |
| Tabel 2. 3 Definisi Operasional..... | 30 |
| Tabel 3. 1 Hasil Perhitungan Sampel Dari Penelitian Sebelumnya | 34 |
| Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Makanan Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 40 |
| Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Pengetahuan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 41 |
| Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Sikap pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 41 |
| Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Tindakan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 42 |
| Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Pendidikan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 42 |
| Tabel 4. 6 Distribusi Frekuensi Pendapatan Perbulan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 43 |
| Tabel 4. 7 Distribusi Frekuensi Sarana Prasarana Higiene Sanitasi pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang | 43 |
| Tabel 4. 8 Hubungan Pengetahuan pada Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 44 |
| Tabel 4. 9 Hubungan Sikap pada Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 45 |
| Tabel 4. 10 Hubungan Tindakan pada Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang | 45 |
| Tabel 4. 11 Hubungan Pendidikan Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 46 |
| Tabel 4. 12 Hubungan Pendapatan Perbulan dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 46 |

| | |
|--|----|
| Tabel 4. 13 Hubungan Sarana Prasarana Higiene Sanitasi dengan Higiene Sanitasi Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> Kota Palembang..... | 47 |
| Tabel 4. 14 Seleksi Kandidat Model Multivariat | 48 |
| Tabel 4. 15 Pemodelan Awal Multivariat | 48 |
| Tabel 4. 16 Perubahan PR Tanpa Variabel Pendapatan Perbulan..... | 49 |
| Tabel 4. 17 Hasil Analisis <i>Confounding</i> | 49 |
| Tabel 4. 18 Pemodelan Akhir Multivariat | 49 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2. 1 Kerangka Teori..... | 28 |
| Gambar 2. 2 Kerangka Konsep Penelitian..... | 29 |
| Gambar 3. 1 Peta Titik Persebaran Responden di Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> (JSC)..... | 34 |
| Gambar 5. 1 Peta Titik Persebaran Pedagang Makanan di Sekitar Kawasan Jakabaring <i>Sport City</i> (JSC)..... | 39 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. <i>Informed Consent</i> | 70 |
| Lampiran 2. Kuisisioner Penelitian | 71 |
| Lampiran 3. Lembar Observasi..... | 75 |
| Lampiran 4. Kaji Etik..... | 77 |
| Lampiran 5. Surat Izin Penelitian..... | 78 |
| Lampiran 6. Surat Kesbangpol Sumatera Selatan..... | 79 |
| Lampiran 7. Output SPSS | 80 |
| Lampiran 8. Uji Validitas dan Reabilitas | 88 |
| Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan | 97 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan sebagai sumber energi dan nutrisi sangat diperlukan oleh tubuh manusia untuk menjaga kesehatan dan keberlangsungan hidup, tetapi makanan juga dapat berperan sebagai media penularan penyakit. Kontaminasi mikroorganisme, kimia, maupun benda asing lainnya pada makanan dapat menyebabkan berbagai penyakit serius yang sering terabaikan. Pada tahun 2023, Centres for Disease Control and Prevention (CDC) memperkirakan 48 juta orang jatuh sakit akibat penyakit bawaan makanan dan 3.000 orang meninggal dunia akibat keracunan pangan (CDC, 2023). Dalam kasus ini, negara di Asia Tenggara termasuk Indonesia menjadi wilayah dengan tingkat kejadian yang tinggi. Berdasarkan Hasil Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Pangan, di Indonesia terdapat 1.110 kasus keracunan pangan akibat mengonsumsi makanan dan minuman terkontaminasi (PUSAKOM, 2023). Kasus keracunan pangan ini terjadi hampir di seluruh Indonesia termasuk Provinsi Sumatera Selatan, yakni terdapat 4 kasus keracunan pangan di wilayah Kota Palembang, Kota Prabumulih, dan Kota Pagaralam (BPOM, 2023).

Kontaminasi pada makanan dapat di cegah dengan menerapkan higiene sanitasi makanan. Higiene sanitasi makanan berfungsi untuk memastikan keamanan dan kebersihan makanan dari proses produksi hingga konsumsi. Keberhasilan penerapan higiene sanitasi dipengaruhi oleh tiga faktor utama yang saling mempengaruhi, yaitu faktor makanan, faktor peralatan, dan faktor manusia. Di antara ketiganya, faktor manusia memiliki pengaruh yang paling penting karena manusia merupakan pihak yang berinteraksi langsung dengan makanan dan peralatan dalam setiap tahap proses pengolahan (Andayani, 2020).

Faktor manusia terdiri dari perilaku penjamah makanan yang harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi perorangan. Hal ini dikarenakan penjamah makanan berpotensi menjadi agen penularan penyakit, baik melalui kontak langsung maupun tidak langsung, terutama jika individu tersebut mengidap penyakit menular (Nurmasari Widyastuti, 2019).

Dalam menerapkan higiene sanitasi makanan, perilaku penjamah makanan dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, tindakan, pendidikan, pendapatan, dan sarana prasarana. Pengetahuan yang tinggi, sikap positif, tindakan yang baik, serta pendidikan dan pendapatan yang layak akan mendorong perilaku dalam penerapan higiene sanitasi yang baik. Kemudian, sarana prasarana yang memadai juga akan mempermudah perilaku dalam penerapan higiene sanitasi yang baik.

Salah satu tempat yang beresiko terhadap permasalahan penerapan higiene sanitasi makanan adalah tempat wisata. Tempat wisata memiliki jumlah pengunjung yang seringkali sangat banyak dan berubah-ubah, terutama pada musim liburan atau akhir pekan. Kondisi ini membuat pedagang sulit untuk menjaga kebersihan dan sanitasi makanan secara konsisten. Disisi lain, tempat wisata menawarkan beragam jenis makanan, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Setiap jenis makanan memiliki persyaratan penanganan yang berbeda, sehingga risiko kontaminasi silang menjadi lebih tinggi. Kondisi permasalahan ini terjadi di Kawasan Jakabaring *Sport City* (JSC).

JSC sebagai pusat olahraga, rekreasi, dan *event* berskala besar di Sumatera Selatan memiliki potensi signifikan dalam menarik pengunjung dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga lansia. Aktivitas olahraga, piknik, perlombaan, dan konser yang rutin digelar memberikan keuntungan ekonomi bagi para pedagang. Keuntungan ekonomi ini seharusnya sejalan dengan penerapan higiene sanitasi makanan yang baik, dengan tujuan agar terciptanya kesehatan dan keamanan pangan yang diperjual-belikan oleh pedagang, mengingat adanya konsumen yang beragam, mulai dari anak-anak hingga lansia.

Namun, berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti, sebagian besar pedagang di kawasan JSC tidak menerapkan higiene sanitasi makanan yang baik. Kondisi ini tercermin dari perilaku penjamah makanan yang tidak mencuci tangan sebelum memasak, tidak menggunakan celemek dan sering menyeka keringat saat memasak, merokok saat menyajikan makanan, serta mencuci peralatan memasak menggunakan air yang berulang. Oleh karena itu, pemantauan terhadap penerapan higiene sanitasi makanan di kawasan JSC menjadi sangat penting untuk menjamin keamanan pangan dan menjaga citra positif kawasan ini sebagai destinasi wisata yang sehat dan nyaman.

1.2 Rumusan Masalah

Higie sanitasi makanan menjadi aspek penting dalam pengolahan makanan untuk memastikan keamanan dan kebersihan makanan dari proses produksi hingga konsumsi. Perilaku penjamah makanan berperan penting dalam setiap tahapan tersebut karena penjamah makanan dapat berperan sebagai *agent* penyebar penyakit. Salah satu tempat yang beresiko terhadap penerapan higie sanitasi makanan adalah kawasan Jakabaring *Sport City* (JSC). JSC sebagai pusat olahraga, rekreasi, dan *event* berskala besar di Sumatera Selatan memiliki potensi signifikan dalam menarik pengunjung dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga lansia yang memiliki kerentanan lebih tinggi terhadap permasalahan higie dan sanitasi makanan.

Berdasarkan permasalahan tersebut peneliti merumuskan masalah mengenai “Apa Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Higie Sanitasi Makanan Pada Pedagang Di Sekitar Kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk menganalisis hubungan perilaku penjamah makanan dengan higie sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui distribusi frekuensi higie sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
2. Mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
3. Mengetahui distribusi frekuensi sikap penjamah makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
4. Mengetahui distribusi frekuensi tindakan penjamah makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
5. Mengetahui distribusi frekuensi pendidikan penjamah makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
6. Mengetahui distribusi frekuensi pendapatan perbulan penjamah makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.

7. Mengetahui distribusi frekuensi sarana prasarana higiene sanitasi penjamah makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
8. Menganalisis hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
9. Menganalisis hubungan sikap penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
10. Menganalisis hubungan tindakan penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
11. Menganalisis hubungan pendidikan penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
12. Menganalisis hubungan pendapatan perbulan penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
13. Menganalisis hubungan sarana prasarana higiene sanitasi penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
14. Menganalisis faktor paling dominan terhadap higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Pedagang di Sekitar Kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang

Memberikan informasi dan wawasan mengenai pentingnya menjaga higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang, sehingga pedagang dapat menerapkannya sesuai dengan standar persyaratan higiene sanitasi makanan jajanan.

1.4.2 Bagi Peneliti

1. Menerapkan ilmu pengetahuan yang telah di pelajari dalam penelitian di lapangan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan.
2. Memperluas wawasan dan pengalaman peneliti terkait hubungan perilaku pedagang dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
3. Menambah pengalaman peneliti mengenai tata cara penulisan karya tulis ilmiah dan dan mengolah data.
4. Meningkatkan kemampuan manajemen waktu, tanggung jawab, dan kegiatan.

1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

1. Meningkatkan kompetensi mahasiswa Prodi Kesehatan Lingkungan sebagai bahan literatur.
2. Memberikan bahan informasi dan daftar pustaka bagi civitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat terkait hubungan perilaku pedagang dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.
3. Literatur untuk peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian dibidang yang sama.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini diselenggarakan di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.

1.5.2 Ruang Lingkup Materi

Penelitian ini membahas mengenai hubungan perilaku penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang di sekitar kawasan Jakabaring *Sport City* Kota Palembang.

1.5.3 Ruang Lingkup Waktu

Waktu pelaksanaan penelitian ini dilakukan dalam jangka waktu 4 bulan yaitu September 2024 – Desember 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Adillah, A., Ulva, F. & Ilmaskal, R. 2024. Factors Associated with the Implementation of Food Hygiene and Sanitation in Restaurants. *Allied Health of Journal*, 1, 42-52.
- Andayani, H. 2020. Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 3, 26-30.
- Avicena, Widiarini, R. & KM, S. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*, Uwais Inspirasi Indonesia.
- Bantie, G. M., Woya, A. A., Ayalew, C. A., et al. 2023. Food Safety and Hygiene Practices and the Determinants among Street Vendors During the Chain of Food Production in Northwest Ethiopia. *Heliyon*, 9.
- BPOM 2023. *Laporan Tahunan 2023 Balai Besar Pom Di Palembang*, Badan POM.
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, N. & Dangiran, H. L. 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*, 6, 363-368.
- CDC. 2023. *Centers: Centers for Disease Control and Prevention* [Online]. <https://www.cdc.gov/foodsafety/foodborne-germs.html>. [Diakses 2 Maret 2024].
- Chandra, B. 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Penerbit Buku Kedokteran.
- Depkes 2004. Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman. *In: PLP, D. P. d. (ed.)*. Depkes RI Jakarta.
- 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 Kesehatan (JIGK)*, 6, 56-63.
- Dyah Suryani, A. R. 2022. *Keamanan Makanan Di Tempat Wisata*, Yogyakarta, K-Media.

- Firdani, F. 2022. Knowledge, Attitudes and Practices of Hygiene and Sanitation Implementation on Food Handlers. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21, 131-136.
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T. & Duarsa, D. P. 2015. Factors Associated with the Behavior of Food Handlers in the Application of Good Manufacturing Practice (Gmp) in the Household Food Industry (Hfi) in Karangasem Regency. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3, 155-161.
- Harnani, Y. & Utami, T. 2018. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru Baru. *Collaborative Medical Journal*, 1, 11-20.
- Hartini, S. 2022. Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi Pada Pt. Ryan Katering, Jakarta). *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 2, 16-26.
- 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, 25-34.
- Hidayanti, L. & Lina, N. 2019. Pengetahuan Dan Praktek Hygiene Penjamah Pada Pedagang Makanan Jajanan Di Sekitar Sekolah Dasar Kota Tasikmalaya. *Journal Health & Science: Gorontalo Journal Health and Science Community*, 3, 8-16.
- Hidayati, F. 2022. Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang. *Jurnal Endurance*, 7, 138-147.
- I Gusti Putu Sudita Puryana, S. T. P. M. P., I Made Suarjana, S. K. M. M. K. & Ni Made Ayu Suastiti, S. K. M. M. K. 2024. *Keamanan Pangan Makanan Tradisional*, wawasan Ilmu.
- Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N. P., et al. 2022. Hygiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar Di Kota Pekanbaru, Riau. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21, 27-33.

- Kepmenkes 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Lemeshow, S., J., D. W. H., Klar, J., et al. 1997. *Besar Sampel Dalam Penelitian Kesehatan*, Jogjakarta, Gajamada university press.
- Nahdiyani, F. & Rangkuti, A. F. 2022. The Relationship of Sanitation Hygiene and the Use of Personal Protection Equipment by Traders with Physical Contaminants of Tradisional Snacks in the Legi Market of Kotagede Yogyakarta in 2021. *Menara Journal of Health Science*, 1.
- Notoatmodjo, S. 2007. *Kesehatan Masyarakat: Ilmu Dan Seni*, Jakarta, Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan*, Jakarta, PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2014. *Promosi Kesehatan Teori Dan Aplikasi*, PT. Rineka Cipta.
- Nurmasari Widyastuti, V. G. A. 2019. *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*, Yogyakarta, K-Media.
- Oktarizal, H., Anjalina, V. & Husein, A.-h. 2021. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Di Tanjung Balai Karimun Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Ibnu Sina (J-KIS)*, 2, 1-8.
- Pusakom 2023. Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat Dan Makanan Tahun 2023. Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan.
- Rahmayani, R. 2018. Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3, 172-178.
- 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.
- Saputra, A. 2023. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampera Di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2, 405-415.

- Slamet, R. & Wahyuningsih, S. 2022. Validitas Dan Reliabilitas Terhadap Instrumen Kepuasan Kerja. *Aliansi: Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 17.
- Suryani, D. & Astuti, F. D. 2019. Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15, 70-81.
- Suryani, D., Astuti, F. D., Indriyani, M. M., et al. 2020. The Existence of Escherichia Coli on Grilled Intestines (Sate Usus) and Its Related Factors in a Traditional Food Stall at Malioboro Tourism Area, Yogyakarta, Indonesia. *Public Health of Indonesia*, 6, 7-13.
- Suryani, D. & Dwi, F. 2019. Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15, 70.
- Suryani, D. & Jannah, A. A. 2021. Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi Covid-19. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5, 882-890.
- Syaputra, E. M. & Suryani, D. 2017. Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo Di Kelurahan Warungboto Yogyakarta. *Afiasi: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2, 68-72.
- WHO 2012. *Penyakit Bawaan Makanan*, Penerbit Buku Kedokteran.