

SKRIPSI

UPAYA PENERAPAN PERILAKU HIGIENE DAN SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN SMPN 1 INDRALAYA UTARA KABUPATEN OGAN ILIR



OLEH

NAMA : SILVI MAHARANTI
NIM : 10031182126012

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

SKRIPSI

UPAYA PENERAPAN PERILAKU HIGIENE DAN SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN SMPN 1 INDRALAYA UTARA KABUPATEN OGAN ILIR

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



OLEH

NAMA : SILVI MAHARANTI

NIM : 10031182126012

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

**KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, 2025**

Silvi Maharanti; Dibimbing oleh Laura Dwi Pratiwi, S.K.M.,M.K.M

**Upaya Penerapan Perilaku Higiene Dan Sanitasi Penjamah Makanan Di
Kantin SMPN 1 Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir**

xiv + 90 lembar, 8 gambar, 11 tabel, 10 lampiran

ABSTRAK

Makanan jajanan di sekolah menjadi permasalahan yang mengkhawatirkan karena usia anak sekolah belum memahami keamanan makanan yang dikonsumsi, sehingga diperlukan penerapan praktik higiene dan sanitasi untuk menjamin keamanan makanan jajanan tersebut. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis perilaku penerapan higiene dan sanitasi terhadap penjualan makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara kabupaten Ogan Ilir. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif. Informan dalam penelitian ini berjumlah 15 orang, diantaranya 6 informan utama dan 9 informan kunci yang dipilih secara *purposive sampling*. Cara pengumpulan data menggunakan pedoman wawancara mendalam, observasi dengan menggunakan formulir *ceklist* dan *photovoice*. Metode yang digunakan untuk memperoleh keabsahan data menggunakan triangulasi sumber, triangulasi metode dan triangulasi data. Berdasarkan wawancara mendalam dan observasi didapatkan hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan mengenai praktik higiene dan sanitasi umumnya sudah baik, terutama dalam penyimpanan, peralatan yang digunakan dan penyajian makanan. Namun, terdapat kekurangan dalam kebersihan diri penjamah makanan dan pengolahan makanan yang masih kurang mengenai praktik higiene dan sanitasi pada makanan di kantin SMPN 1 Indralaya Utara. Saran pada penelitian ini diharapkan kepada penjamah makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara selalu menerapkan praktik higiene dan sanitasi untuk memastikan kebersihan diri hingga penyajian makanan, serta pihak sekolah untuk meningkatkan pengawasan dan penyediaan fasilitas yang memadai untuk menjamin keamanan pangan di kantin sekolah.

Kata Kunci : Higiene, Pengetahuan, Sanitasi, Sikap, Tindakan.
Kepustakaan : 69 (2003-2024)

**ENVIRONMENTAL HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH
SRIWIJAYA UNIVERSITY
Skripsi, 2025**

Silvi Maharanti; Guided by oleh Laura Dwi Pratiwi, S.K.M.,M.K.M

Efforts to Apply Hygienic and Sanitary Behavior of Food Handlers in the Canteen of SMPN 1 Indralaya Utara, Ogan Ilir Regency

xiv + 90 pages, 8 pictures, 11 tables, 10 appendices

ABSTRACT

Snacks at school became a worrying problem because school-age children did not yet understand the safety of the food they consumed, so it was necessary to implement cleanliness, hygiene and sanitation practices to ensure the safety of those snacks. The purpose of this study is to analyze the behavior of the implementation of hygiene and sanitation on food sales in the Canteen of SMPN 1 Indralaya Utara, Ogan Ilir district. This research is a type of qualitative research. The informants in this study amounted to 15 people, including 6 main informants and 9 key informants who were selected by purposive sampling. The method were data collection uses in-depth interview guidelines, observation using the checklist form and photovoice. The method used to obtain data wetness uses source triangulation, method triangulation and data triangulation. Based on in-depth interviews and observations, the results of the study showed that the knowledge, attitudes, and actions of food handlers regarding hygiene and sanitation practices were generally good, especially in storage, equipment used, and food served. However, deficiencies existed in the personal hygiene of food handlers, and food processing remained lacking regarding hygiene and sanitation practices in food at the SMPN 1 Indralaya Utara canteen. Suggestions in this study are expected for food handlers at the SMPN 1 Indralaya Utara Canteen to always implement hygiene and sanitation practices to ensure personal hygiene until food presentation, and for the school to improve supervision and provision of facilities that are able to guarantee food safety in the school canteen.

Keywords : Action, Attitude, Hygiene, Knowledge, Sanitation

Literature : 69 (2003-2024)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIRISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 11 Maret 2025

Yang bersangkutan



Silvi Maharanti

NIM. 10031182126012

HALAMAN PENGESAHAN

UPAYA PENERAPAN PERILAKU HIGIENE DAN SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN SMPN 1 INDRALAYA UTARA KABUPATEN OGAN ILIR

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

Oleh:

SILVI MAHARANTI

10031182126012

Indralaya, 11 Maret 2025

Mengetahui

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Sriwijaya



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

NIP. 197606092002122001

Pembimbing

A handwritten signature in black ink, which appears to be 'Laura Dwi Pratiwi', written over a horizontal line.

Laura Dwi Pratiwi, S.K.M.,M.K.M

NIP. 199312212022032008

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul “Upaya Penerapan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 11 Maret 2025.

Indralaya, 11 Maret 2025

Tim Penguji Skripsi

Ketua :

1. Imelda Gernauli Purba, S.K.M., M.Kes
NIP. 197502042014092003

()

Anggota :

2. Ery Erman, S.K.M., M.A
NIDN. 0021129502

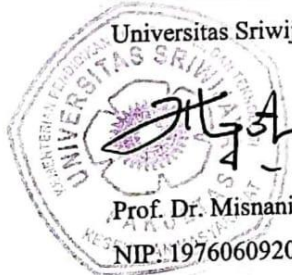

()

3. Laura Dwi Pratiwi, S.K.M., M.KM
NIP. 199312212022032008

()

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.K.M., M.Kes
NIP. 197806282009122004

RIWAYAT HIDUP

Biodata Diri

Nama : Silvi Maharanti
TTL : Padang, 21 Mei 2003
Agama : Islam
No HP : 081266752203
Alamat Email : silvimaharanti210503@gmail.com
Alamat Tinggal : Jln Jend. Sudirman No. 110 Pasar Lubuk Alung, Kecamatan
Lubuk Alung, Kabupaten Padang Pariaman Provinsi Sumatra
Barat.

Riwayat Pendidikan

Tahun	Riwayat Pendidikan
2021- Sekarang	Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
2018-2021	MAN 1 Padang Pariaman
2015-2018	SMPN 1 Lubuk Alung
2009-2015	SDN 01 Lubuk Alung
2008-2009	TK Tunas Harapan Bangsa

Riwayat Organisasi

Tahun	Riwayat Organisasi
2021-2023	Anggota Departemen Ekonomi Kreatif HMKL FKM UNSRI Anggota Himpunan Persatuan Mahasiswa Tuah Sakato

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur kepada Allah SWT. Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul "Upaya Penerapan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di SMPN 1 Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir" sebagai syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan Universitas Sriwijaya. Dalam proses pengerjaan skripsi, penulis tidak lepas dari arahan, bimbingan, bantuan dan juga doa dari berbagai pihak keluarga, pihak kampus, dan kerabat lainnya yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa hormat dan terima kasih 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 Laura Dwi Pratiwi, S.K.M., M.K.M. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah banyak meluangkan waktunya untuk membimbing, mengajari, memberikan arahan dan semangat, serta dukungan selama proses pengerjaan skripsi ini.
4. Prof. Dr. Yuanita Windusari, S,Si.,M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan dukungan dan masukan selama perkuliahan.
5. Ibu Imelda Gernauli Purba, S.K.M., M.Kes dan Bapak Ery Erman, S.KM., M.A selaku Dosen Penguji Skripsi yang telah memberikan banyak saran dan masukan dalam penulisan skripsi ini.
6. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
7. Kedua orang tua penulis, Bapak Yora Sumarja dan Ibu Sri Nuryenti Fitri, yang selalu memberikan kasih sayang, doa yang tidak pernah putus untuk penulis, nasehat yang diberikan, serta kesabaran yang luar biasa dalam setiap langkah merupakan anugrah terbesar dalam hidup penulis.

8. Adik tersayang penulis Indra Nurarifansyah, terima kasih atas doa, semangat, dan segala dukungannya.
9. Para sepupu penulis Kak Azizah, Kak Dilla, Iqbal, Naya dan Hafiz yang telah memberikan semangat dan doa yang tidak pernah henti.
10. Maoya Shovi Zamzami. H. selaku rekan seperjuangan penulis yang telah memberikan semangat, dukungan yang tidak pernah henti dan menjadi saksi selama proses pengerjaan skripsi ini. Afida Riani, Novita Fitriani, Mahardita Ismi dan Aziizah Mawadah Liotoki yang telah memberikan saran dan masukkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
11. Rekan-rekan kos penulis, Dwi Janiar Q, Dhea Azzahra dan Ferentina Ayu, yang telah memberikan semangat dan dukungan yang tidak pernah henti.
12. Semua pihak yang membantu hingga terselesaikannya pembuatan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Dalam pembuatan skripsi ini penulis telah berusaha semaksimal mungkin, tentunya masih banyak kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki. Oleh karena itu, saran dan kritik yang bersifat membangun akan penulis terima dengan senang hati. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang memerlukan.
Wassalamualikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Indralaya, 11 Maret 2025



Penulis

Silvi Maharanti

DAFTAR ISI

ABSRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIRISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Penulis	5
1.4.3 Bagi Penjamah Makanan.....	6
1.4.4 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	6
1.4.5 Bagi Dinas Kesehatan	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi.....	7
1.5.2 Ruang Lingkup Waktu	7
1.5.3 Ruang Lingkup Materi	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Penjamah Makanan	8
2.1.1 Pengertian Penjamah Makanan	8
2.2 Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah	8
2.2.1 Pengetahuan Penjamah Makanan.....	8
2.2.2 Sikap Penjamah Makanan	11
2.2.3 Perilaku Penjamah Makanan.....	12

2.3	Konsep Higiene dan Sanitasi Makanan	13
2.3.1	Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan.....	13
2.3.2	Tujuan dan Manfaat Higiene dan Sanitasi Makanan	14
2.3.3	Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan	15
2.4	Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi Makanan	16
2.4.1	Kebersihan Diri	16
2.4.2	Penyimpanan Makanan	17
2.4.3	Pengolahan Makanan	18
2.4.4	Peralatan Makanan	19
2.4.5	Penyajian Makanan	20
2.5	Penelitian Terdahulu.....	22
2.6	Kerangka Teori.....	25
2.7	Kerangka Pikir.....	26
2.8	Definisi Istilah	27
BAB III METODE PENELITIAN		29
3.1	Desain Penelitian	29
3.2	Informan Penelitian	29
3.2.1	Informan.....	30
3.5.1	Informan Kunci	30
3.3	Jenis, Cara, dan Alat Pengumpulan Data	32
3.3.1	Jenis Data	32
3.3.2	Cara Pengumpulan Data.....	32
3.3.3	Alat Pengumpulan Data	33
3.4	Pengolahan Data.....	33
3.5	Validitas Data	34
3.5.1	Triangulasi Sumber	34
3.5.2	Triangulasi Metode	34
3.5.3	Triangulasi Data	34
3.6	Analisis dan Penyajian Data.....	35
3.6.1	Pengumpulan Data	35
3.6.2	Reduksi Data	35
3.6.3	Penyajian Data	35
3.6.4	Penarikan Kesimpulan	35
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		36
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	36
4.2	Susunan Organisasi SMPN 1 Indralaya Utara	37

4.2	Hasil Penelitian.....	37
4.2.1	Karakteristik Informan	37
4.2.2	Pengetahuan Penjamah Makanan.....	38
4.2.3	Sikap Penjamah Makanan	42
4.2.4	Perilaku Penjamah Makanan.....	47
4.3	Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan	51
4.3.1	Kebersihan Diri	51
4.3.2	Praktik Penyimpanan Makanan	54
4.3.3	Proses Pengolahan Makanan.....	57
4.3.4	Peralatan yang digunakan	61
4.3.5	Praktik Penyajian Makanan.....	64
4.4	Pendapat Pihak Sekolah Terkait Kantin	66
BAB V PEMBAHASAN		69
5.1	Keterbatasan	69
5.2	Pembahasan	69
5.2.1	Pengetahuan Penjamah Makanan.....	69
5.2.2	Sikap Penjamah Makanan	71
5.2.3	Perilaku Penjamah Makanan.....	73
5.2.4	Kebersihan Diri	76
5.2.5	Penyimpanan Makanan	78
5.2.6	Proses Pengolahan Makanan.....	79
5.2.7	Peralatan yang digunakan	81
5.2.8	Penyajian Makanan	82
5.3	Pendapat Pihak Sekolah Terkait Kantin	83
BAB VI PENUTUP		85
6.1	Kesimpulan.....	85
6.2	Saran	86
DAFTAR PUSTAKA		87
LAMPIRAN.....		91

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Peneliti Terdahulu	22
Tabel 2.2 Definisi Istilah.....	27
Tabel 3.1 Informan Utama	30
Tabel 3.2 Informan Kunci	31
Tabel 4.1 Karakteristik Informan	37
Tabel 4.2 Hasil Pengamatan Kebersihan Diri	52
Tabel 4.3 Hasil Pengamatan Penyimpanan Makanan	55
Tabel 4.4 Hasil Pengamatan Proses Pengolahan Makanan.....	59
Tabel 4.5 Hasil Pengamatan Peralatan yang digunakan	62
Tabel 4.6 Hasil Pengamatan Penyajian Makanan	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	25
Gambar 2.2 Kerangka Pikir.....	26
Gambar 4.1 SMPN 1 Indralaya Utara	36
Gambar 4.2 Susunan Organisasi SMPN 1 Indralaya Utara	37
Gambar 4.3 Dokumentasi Kebersihan diri Penjamah Makanan	53
Gambar 4.4 Dokumentasi Penyimpanan Makanan.....	57
Gambar 4.5 Dokumentasi Pengolahan Makanan.....	60
Gambar 4.6 Dokumentasi Peralatan yang Digunakan	63
Gambar 4.7 Dokumentasi Praktik Penyajian Makanan	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kaji Etik

Lampiran 2. Surat Penelitian dari Fakultas Kesehatan Masyarakat

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Kabupaten Ogan Ilir

Lampiran 4. Surat Selesai Kegiatan Penelitian

Lampiran 5. Informed Consent

Lampiran 6. Lembar Pedoman Wawancara

Lampiran 7. Lembar Observasi

Lampiran 8. Matrik Hasil Wawancara

Lampiran 9. Hasil Observasi

Lampiran 10. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut WHO (2023), sekitar 1,2 juta negara berkembang meninggal akibat kurangnya tindakan penerapan kebersihan pada air, sanitasi dan lingkungan. Berdasarkan data WHO menyatakan bahwa 89% angka kematian disebabkan akibat terbatasnya akses terhadap air bersih dan buruknya sanitasi. Sanitasi yang buruk menyebabkan sekitar 564.000 kematian setiap tahunnya, kondisi ini juga menjadi pemicu utama penyakit menular seperti cacingan, *schistosomiasis*, dan *trachoma* yang dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan serius (WHO, 2024b). Laporan WHO tahun 2015 menunjukkan bahwa makanan yang tercemar menyebabkan lebih dari 600 juta kasus penyakit dan 420.000 jiwa meninggal tiap tahunnya. Penyakit akibat konsumsi makanan yang tidak higienis ini cenderung lebih tinggi pada kelompok rentan, khususnya pada anak-anak dibawah usia 5 tahun dan negara dengan pendapatan rendah hingga menengah (WHO, 2024a).

Menurut Tenggara *et al.* (2020), berdasarkan laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) tahun 2015-2018 jenis pangan penyebab kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan didapatkan dari hasil olahan rumah tangga yang memiliki persentase terbesar dibandingkan dengan pangan jajanan, pangan jasa boga, dan pangan olahan. Pada tahun 2015-2018 persentase kejadian luar biasa (KLB) akibat keracunan pangan yang disebabkan oleh masakan rumah tangga masing-masing sebesar, 40.98%, 49.15%, 37.74%, dan 42.86% (BPOM 2015; 2016; 2017; 2018). Data ini menunjukkan tingginya risiko penyakit bawaan makanan yang berasal dari makanan olahan rumah tangga.

Data menunjukkan bahwa jumlah Kejadian Luar Biasa (KLB) akibat keracunan makanan di Indonesia belum stabil dan tidak menunjukkan penurunan yang signifikan dari tahun ke tahun. Data yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan RI menyatakan bahwa kasus kejadian luar biasa pada tahun 2016-2019 secara berurutan yaitu sebanyak 4.161 kasus, 7.312 kasus, 6.713 kasus dan 5.958 kasus dengan *Case Fatality Rate (CFR)* masing-masing sebesar 0.48%, 0.1%, 0.1% dan 0.43%. Penyebaran kasus keracunan pangan pun terjadi hampir di seluruh

Indonesia dan didominasi daerah-daerah di Pulau Jawa yang memang konsentrasi tempat pengelolaan pangan (TPP) sangat tinggi. Pada tahun 2019 menunjukkan bahwa distribusi KLB berdasarkan TPP yaitu masakan rumah tangga (44%), jasadboga (8%), pangan jajanan (9%), pangan jajanan sekolah (3%) dan pangan asal rumah makan/restoran (5%), sisanya (31%) belum diketahui (Kemenkes, 2021).

Menurut Laporan Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2023 terdapat 108 kali KLB di Provinsi Sumatera Selatan. Frekuensi KLB ini terdiri dari Keracunan makanan 12 kali. Frekuensi kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan yang tertinggi yaitu pada bulan Februari sebanyak 21 kali. Jumlah penderita yang dilayani pada tahun 2023 sebanyak 955 orang dan meninggal 12 orang. Sedangkan jumlah penduduk yang terdampak adalah sebanyak 89.740 orang. Distribusi Kejadian Luar Biasa (KLB) Akibat Keracunan Makanan di Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2023 terjadi di Kabupaten Muara Enim 9 kali, Kabupaten Lahat 6 kali, Kota Palembang 33 kali, Kota Lubuk Linggau 1 kali, Kabupaten Muba 11 kali, Kabupaten Ogan Komering Ulu (OKU) 6 kali, Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI) 7 kali, Kota Prabumulih 1 kali, Kabupaten Pali 5 kali, Kabupaten Banyuasin 9 kali, Kabupaten Empat Lawang 4 kali, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur (OKUT) 6 kali, Kabupaten Musirawas 2 kali dan Kota Pagar Alam 5 kali dan Kabupaten Ogan Ilir 3 kali (Dinkes, 2023). Pada tahun 2018 kejadian keracunan terjadi di SDN 1 Kayu Agung, sebanyak 6 siswa maupun siswi mengalami mual dan muntah-muntah setelah memakan pismol (pisang molen) yang dijual oleh penjual kaki 5 di area sekitar sekolah.

Salah satu penyebab utama masalah kesehatan seperti penyakit dan keracunan makanan adalah kurangnya kebersihan pada makanan dan minuman. Kebersihan dalam produksi makanan dan minuman sebagian besar dipengaruhi oleh peralatan dan bahan yang digunakan dalam prosesnya. Kebersihan peralatan makan dan perlengkapan dapur yang buruk dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan dan minuman, sehingga meningkatkan risiko terjadinya penyakit dan keracunan. Perilaku penjamah makanan adalah kunci utama dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan, sehingga dapat menentukan suatu makanan tersebut sehat atau tidaknya. Kualitas dan keamanan produk pangan sangat bergantung pada perilaku penjamah makanan. Tindakan yang salah dapat menyebabkan penyakit dan

keracunan, sedangkan tindakan yang benar melindungi konsumen dari risiko tersebut (Juhaina, 2020).

Menurut Yani dan Reynaldi (2022) dalam Aulia (2012), makanan ringan adalah makanan atau minuman yang disiapkan oleh penjual yang kemudian disajikan dalam kemasan dengan berbagai bentuk yang menarik perhatian pembeli. Makanan jajanan ini merupakan hasil olahan yang siap dikonsumsi dan diperjualbelikan oleh pedagang kecil maupun pedagang kaki lima. Jajanan sekolah yang dikonsumsi siswa merupakan masalah serius yang memerlukan penanganan dari seluruh komunitas sekolah, terutama orang tua, guru, dan pengurus sekolah. Makanan dan jajanan di sekolah berisiko tinggi mengalami kontaminasi biologis dan kimiawi yang dapat menyebabkan dampak negatif terhadap kesehatan siswa, baik bersifat akut maupun kronis (Ardianti, 2018).

Makanan yang dijual di sekolah seringkali tidak memenuhi standar kebersihan, sehingga berisiko bagi kesehatan anak-anak. Sebagian besar makanan jajanan anak sekolah merupakan produk olahan tradisional yang sangat bergantung pada pengelolaan hygiene sanitasi yang diterapkan oleh penjamah pangan. Sehingga, tindakan penjamah makanan dalam menyiapkan dan menjual makanan ringan pada konsumen sangatlah penting (Sari, 2017). Makanan jajanan di sekolah menjadi permasalahan yang mengkhawatirkan karena usia anak sekolah belum memahami mengenai keamanan makanan yang dikonsumsi. Sehingga, diperlukan penerapan praktik kebersihan sanitasi mengenai berbagai macam makanan meliputi kebersihan penjamah makanan, kebersihan peralatan, kebersihan penyajian makanan dan kebersihan kantin untuk menjamin keamanan makanan jajanan aman untuk dikonsumsi (Nuzil Akbar, 2022).

Sekolah Menengah Pertama 1 Indralaya Utara, terletak di Jalan desa Parit. Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Jumlah siswa SMPN 1 Indralaya Utara terdapat 406 siswa, diantaranya siswa tingkat 7 berjumlah 162, tingkat 8 berjumlah 127, dan tingkat 9 berjumlah 117 siswa. Berdasarkan jenis kelamin terdapat 181 siswa laki-laki dan 225 siswi perempuan. Terdapat 5 ruangan untuk kelas 7, 4 ruangan untuk kelas 8 dan 4 ruangan untuk kelas 9. Dengan rata-rata umur siswa-siswi di SMPN ini berkisar di umur 13-15 Tahun. Terdapat 6 kantin yang beroperasi pada hari senin-jumat pukul 07.00-13.00 wib. Jam istirahat

merupakan waktu yang dimanfaatkan siswa untuk jajan di kantin. Pada umumnya siswa mengkonsumsi makanan jajanan di kantin sekolah yang di jual oleh pedagang kantin seperti goreng-gorengan, mie goreng, nasi goreng, *snack*, bakso tusuk, minuman *soft drink*, *pop ice*, dan lain sebagainya.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di kantin SMPN 1 Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir, masih ditemukan adanya penjamah makanan yang menggunakan perhiasan saat melakukan kontak dengan makanan, penjamah makanan yang tidak mengenakan sarung tangan saat memproses dan menyajikan makanan, kondisi di sekitar area dapur dan persiapan makanan tidak bersih dan tertata dengan baik, dan penyimpanan peralatan yang tidak tepat, menyebabkan risiko kontaminasi makanan. Oleh sebab itu, penelitian mengenai upaya penerapan perlu dilakukan untuk melihat perilaku higiene dan sanitasi yang dilakukan penjamah makanan di kantin SMPN 1 Indralaya Utara. Dengan tujuan penelitian untuk menganalisis perilaku penerapan higiene dan sanitasi terhadap penjualan makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara, penelitian ini dilakukan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan di kantin sekolah aman dikonsumsi. Sehingga menciptakan lingkungan kantin sekolah yang lebih bersih dan sehat, sehingga siswa dapat menikmati makanan yang aman dan bergizi.

1.2 Rumusan Masalah

Didapatkan temuan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir, masih ditemukan praktik penggunaan perhiasan oleh penjamah makanan saat menyiapkan hidangan yang tidak memenuhi persyaratan kebersihan dan keamanan pangan, tidak menggunakan sarung tangan, dan kondisi di sekitar area dapur dan persiapan makanan tidak bersih dan tertata dengan baik, dan penyimpanan peralatan yang tidak tepat, menyebabkan risiko kontaminasi makanan. Kajian-kajian terkait higiene dan sanitasi telah banyak dilakukan pada penelitian sebelumnya. Namun, pada penelitian tersebut belum mengkaji mengenai pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan terkait praktik higiene dan sanitasi mulai dari kebersihan diri hingga penyajian makanan. Hal ini penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang akan dikonsumsi oleh siswa-siswi Sekolah Menengah Pertama. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai upaya penerapan perilaku higiene dan sanitasi yang dilakukan penjamah makanan di

kantin SMPN 1 Indralaya Utara. Dengan tujuan utama menganalisis perilaku higiene dan sanitasi makanan terhadap penjamah makanan untuk meningkatkan kualitas keamanan pangan di lingkungan sekolah. Penelitian ini dilakukan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan di kantin sekolah aman dikonsumsi.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perilaku penerapan higiene dan sanitasi terhadap penjualan makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

- A. Mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara.
- B. Menganalisis sikap penjamah makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara.
- C. Menganalisis tindakan penjamah makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara
- D. Mengetahui kebersihan diri pada penjamah makanan Kantin SMPN 1 Indralaya Utara.
- E. Memahami praktik penyimpanan makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara.
- F. Menganalisis proses pengolahan makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara.
- G. Mengidentifikasi peralatan yang digunakan penjamah makanan di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara
- H. Menganalisis praktik penyajian makanan kepada konsumen di Kantin SMPN 1 Indralaya Utara.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

- A. Penulis dapat memperoleh pengetahuan dan pemahaman yang mendalam tentang pentingnya higiene dan sanitasi penjamah makanan dan minuman di kantin sekolah.

- B. Penulis mendapatkan pengalaman baru menulis laporan penelitian. Pengalaman ini dapat bermanfaat bagi penulis dalam berbagai aspek kehidupannya, baik dalam bidang akademik maupun profesional.
- C. Meningkatkan pemahaman dan pendalaman pengetahuan di bidang kesehatan lingkungan, khususnya kebersihan pangan.

1.4.2 Bagi SMPN 1 Indralaya Utara

- A. Sebagai masukan diharapkan meningkatkan kualitas pengelolaan makanan, sehingga dihasilkan produk makanan yang sehat, bergizi, dan aman untuk dikonsumsi.
- B. Penelitian ini akan membantu sekolah untuk memantau kebersihan kantin secara berkala. Dengan data yang akurat, sekolah dapat melakukan upaya perbaikan jika ditemukan masalah terkait kebersihan dan keamanan pangan.

1.4.3 Bagi Penjamah Makanan

- A. Memberikan informasi untuk meningkatkan kesadaran terhadap masalah keamanan pangan melalui penerapan prinsip-prinsip kebersihan pangan untuk meminimalkan terjadinya keracunan makanan di sekolah.
- B. Meningkatkan pengetahuan petugas kantin tentang higiene dan sanitasi makanan untuk mencegah penyebaran penyakit melalui makanan. Ini meliputi cara mencuci tangan, membersihkan peralatan masak, dan menjaga kebersihan lingkungan kantin.

1.4.4 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

- A. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi mahasiswa tentang higiene dan sanitasi makanan dan minuman serta dapat menjadi referensi tambahan untuk studi lebih lanjut.
- B. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi yang berharga untuk memperdalam pemahaman tentang higiene dan sanitasi pangan. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya higiene pangan dan upaya untuk meminimalkan risiko penyakit bawaan makanan.

1.4.5 Bagi Dinas Kesehatan

- A. Penelitian ini diharapkan dapat melakukan pengawasan dan pembinaan yang lebih terarah terhadap kantin-kantin, serta memberikan sertifikasi atau labelisasi bagi kantin-kantin yang telah memenuhi standar higiene dan sanitasi yang ditetapkan.
- B. Penelitian ini diharapkan dapat mendorong Dinas Kesehatan untuk bekerja sama dengan pihak-pihak terkait, seperti sekolah dan pemilik kantin, dalam menciptakan lingkungan kantin yang sehat dan aman bagi semua.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilakukan di Sekolah Menengah Pertama Negeri (SMPN) 1 Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir.

1.5.2 Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2024 -Januari 2025

1.5.3 Ruang Lingkup Materi

Dalam penelitian ini mencakup materi termasuk dalam higiene sanitasi penjamah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achjar, K. A. H., Rusliyadi, M., Zaenurrosyid, A., Rumata, N. A., Nirwana, I. dan Abadi, A. 2023. *Metode Penelitian Kualitatif: Panduan Praktis Untuk Analisis Data Kualitatif Dan Studi Kasus*, PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Agustina, F., Pambayun, R. dan Febry, F. 2009. Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009. *Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya*.
- Anwar, M. dan Utami, P. Study Pengelolaan Hygiene Dan Sanitasi Kantin Sehat Di Smpn 3 Polewali Mandar. *Journal Peqguruang: Conference Series*, 2024. 133-138.
- Ardianti, I. 2018. Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Tentang Jajanan Sehat Dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Sehat Di Sdn Kadipaten 03 Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Ilmu Kesehatan MAKIA*, 6, 8-13.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. (No Title)*.
- Asokawati, R., Chahaya, I. dan Dharma, S. 2015. Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Peralatan Makan Di Lingkungan Kantin Universitas Sumatera Utara Tahun 2015. *Universitas Sumatera Utara*, 1358-64.
- Atmokoakparyo dan hadi, t. p. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8.
- Aulia, I. 2012. Hubungan Antara Karakteristik Siswa, Pengetahuan, Media Massa, Dan Teman Sebaya Dengan Konsumsi Makanan Jajanan Pada Siswa Sma Negeri 68 Jakarta Tahun 2012. *Skripsi. Departemen Kesehatan Gizi Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia*.
- Avrilinda, S. M. dan Kristiastuti, D. 2016. Pengaruh Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Sma Muhammadiyah 2 Surabaya. *e-journal Boga*, 5, 1-7.
- Azwar, S. 2007. *Sikap Manusia: Teori Dan Pengukurannya*.
- Bagiastra, I. K. dan Damayanti, S. L. P. 2019. Pemahaman Dan Penerapan Personal Hygiene Dan Sanitasi Pada Anak-Anak Sekolah Minggu Di Banjar Tri Parartha Perumnas Tanjung Karang Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 13, 1343-1352.
- Budiman, R. A. 2013. *Kapita Selekta Kuesioner: Pengetahuan Dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan. Jakarta: Salemba Medika*, 2013, P4-8.
- Darmapala, L. 2019. *Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019*. Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Dinkes 2023. *Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Tahun 2023*. In: Selatan, D. K. P. S. (ed.).
- Elviranti, D. A., Handajani, S., Astuti, N. dan Bahar, A. 2024. Hubungan Pengetahuan Sanitasi Hygiene Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di Dapur Parigie Novotel Samator. *Maximal Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya dan Pendidikan*, 1, 399-405.
- Fatimah, S., Hekmah, N., Fathullah, D. M. dan Norhasanah, N. 2022. Cemar Mikrobiologi Pada Makanan, Alat Makan, Air Dan Kesehatan Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Di Banjarmasin. *Journal of Nutrition College*, 11, 322-327.
- Fauziah, M., Asmuni, A., Ernyasih, E. dan Aryani, P. 2021. Penyuluhan Personal Hygiene Untuk Faktor Risiko Penyakit Menular Pada Siswa Pesantren Sabilunnajat Ciamis Jawa Barat. *AS-SYIFA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Kesehatan Masyarakat*, 2, 55-68.

- Florens siadari, p. 2020. *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Dan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit X*. poltekkes kemenkes riau.
- Fransisca Mamuly, W. dan de Jong, H. 2019. Perilaku Hygiene Pedagang Makanan Kaki Lima Di Area Pertokoan Batu Merah Kelurahan Rijali Kota Ambon. *Moluccas health journal*, 1.
- Haderiah, H. 2022. Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di Rsud Andi Makkasau Kota Parepare. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 22, 27-37.
- Hadi, S. 2016. Pemeriksaan Keabsahan Data Penelitian Kualitatif Pada Skripsi. *Jurnal Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Malang*, 22, 109874.
- Hadinata, S. T. dan Adriyanto, H. 2019. Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6, 103-109.
- Hasanah, H. 2017. Teknik-Teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-Ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8, 21-46.
- Hasanah, V. A. dan Handayani, S. 2018. Sikap Konsumen Terhadap Kondisi Higiene Sanitasi Penjualan Makanan Pedagang Kaki Lima (Pkl) Trisula Taman Bungkul Surabaya.
- Heryana, A. dan Unggul, U. 2018. Informan Dan Pemilihan Informan Dalam Penelitian Kualitatif. *Universitas Esa Unggul*, 25.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E. dan Setiawati, T. 2017. Manfaat Pengetahuan Bumbu Dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Smkn 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 6.
- Irawan, D. W. P. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit* [Online]. dari: <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf> [Diakses 2 November 2024].
- Ismarizal, B. 2021. *Analisis Implementasi Standard Operating Procedure (Sop) Hygiene & Sanitasi Pada Pengolahan Makanan Di Kitchen Hotel Royal Asnof Pekanbaru*. STP AMPTA Yogyakarta.
- Istiani, H. G. dan Agustiani, E. 2021. Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Dan Penyajian Makanan Berhubungan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Kesehatan Pertiwi*, 3, 173-178.
- Juhaina, E. 2020. Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1.
- Kemenkes 2021. Pedoman Inspeksi Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko. In: Indonesia, K. K. R. (ed.).
- Kepmenkes 2003. Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.
- Kertiyasa, K. N. K. 2018. *Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018*. Jurusan Kesehatan Lingkungan.
- Kesumastuti, A., Marniati, M., Darmawan, D. dan Safrizal, S. 2023. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Mtsn 3 Dan Sdn 14 Aceh Barat. *Prepotif: Jurnal kesehatan masyarakat*, 7, 340-348.
- Kurniawaty, L. 2022. Literasi Gizi: Survei Pelibatan Anak Usia Dini Dalam Penyajian Makanan Di Jakarta Timur. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 6, 6110-6122.
- Lumanauw, N. Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Bali Di Destinasi Wisata Kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 2019. 23-44.

- Miranti, E. A. dan Adi, A. C. 2016. Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11, 120-126.
- Moleong, L. J. 2007. Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi.
- Murdani, I. 2017. Hubungan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Basah Di Kantin Sekitar Pasir Panjang Kota Singkawang. *Angewandte Chemie International Edition*, 6, 951-952.
- Mutiara, D. 2023. *Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah*. Politeknik kesehatan kemenkes palangka raya.
- Notoatmodjo, S. 2012. Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan. *Jakarta: rineka cipta*, 193.
- Nurafiyani, I. dan Huriah, T. 2010. *Pengaruh Penyuluhan Tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga Terhadap Tingkat Pengetahuan Masyarakat Rt 13 Serangan Kelurahan Notoprajan Kecamatan Ngampilan Yogyakarta*. STIKES'Aisyiyah Yogyakarta.
- Nuzil Akbar, H. 2022. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar Di Kota Sungai Penuh Tahun 2022*. Universitas Jambi.
- Pakpahan, M., Siregar, D., Susilawaty, A., Mustar, T., Ramdany, R., Manurung, E. I., Sianturi, E., Tompunu, M. R. G., Sitanggang, Y. F. dan M, M. 2021. *Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan*.
- Pasanda, A. 2016. Perbedaan Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygiene Di Hotel Patra Jasa Semarang. *Skripsi*.
- Pebrianti, E. 2023. Personal Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dalam Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit: Literature Review. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4, 1770-1780.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S. dan Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10, 223-233.
- Permenkes 2011. Higiene Sanitasi Jasaboga. In: Indonesia, M. K. R. (ed.).
- Putri, W. Y. 2019. *Gambaran Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Di Pt. X Tahun 2018*. Universitas Esa Unggul.
- Rachmawati, W. C. 2019. *Promosi Kesehatan Dan Ilmu Perilaku*.
- Ramli, R. 2018. Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan Di "Warung Pojok" Umi. *Journal of Islamic Nursing*, 3, 20-25.
- Rijali, A. 2018. Analisis Data Kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17, 81-95.
- Rini, W. N. E. dan 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.
- Riolita, R. dan Ismawati, R. 2014. Studi Perilaku Higiene Penjamah Makanan Jajanan Sekolah Dasar (Sd) Kompleks Di Sidoarjo. *E-journal boga*, 4, 76-79.
- Sari, M. H. 2017. Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2, 156-163.
- Sari, N., Marsaulina, I. dan Chahaya, I. 2013. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Menengah Atas (Sma) Negeri Dan Swasta Di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012. *Lingkungan Dan Keselamatan Kerja*, 2, 14621.
- Saryono, A. 2010. Metodologi Penelitian Kualitatif Dalam Bidang Kesehatan. *Yogyakarta: Nuha Medika*, 98-99.
- Sugiyono, D. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D.

- Sugiyono, M. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Kombinasi. *Bandung: Alfabeta*.
- Sumbayak, M. P., Kahar, I. A. dan Silitonga, E. 2021. Evaluasi Hygiene Makanan Jajanan Siswa Sekolah Dasar Negeri 064972 Kota Medan Tahun 2020. *Journal of healthcare technology and medicine*, 7, 114-127.
- Tenggana, M. E., Rahayu, W. P. dan Wulandari, R. 2020. Pengetahuan Keamanan Pangan Mahasiswa Mengenai Lima Kunci Keamanan Pangan Keluarga. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7, 67-72.
- Territory, A. C. 2024. Food Handlers.
- Triandini, F. A. dan Handajani, S. 2015. Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng Di Kabupaten Gresik. *E-Journal Boga*, 4, 27-36.
- Tumelap, H. J. 2011. Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1, 20-27.
- WHO 2023. Sanitation. In: Organization, W. H. (ed.).
- WHO. 2024a. *Food Safety* [Online]. dari: <https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/food-safety> [Diakses].
- WHO. 2024b. *Sanitation* [Online]. dari: <https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/sanitation> [Diakses].
- Widyastuti, N. dan Almira, V. G. 2019. *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*.
- Widyawati, E., Ayuningtyas, N. D. dan Pitarisa, A. P. 2019. Penentuan Nilai Spf Ekstrak Dan Losio Tabir Surya Ekstrak Etanol Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 1, 189-202.
- Yani, R. dan Reynaldi, F. 2022. Hubungan Perilaku Siswa Tentang Makanan Jajanan Terhadap Status Gizi Anak Di Sd Negeri 2 Teunom. *Jurnal Biology Education*, 10, 53-64.