

# **SKRIPSI**

## **UPAYA PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG MAKANAN JAJANAN DI LINGKUNGAN SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN INDRALAYA**



**OLEH**

**NAMA : FADHIL RAHMAN JB**

**NIM : 10031281924030**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

# **SKRIPSI**

## **UPAYA PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG MAKANAN JAJANAN DI LINGKUNGAN SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN INDRALAYA**

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



OLEH

NAMA : FADHIL RAHMAN JB

NIM : 10031281924030

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

**KESEHATAN LINGKUNGAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
Skripsi, 6 April 2023**

**Fadhil Rahman JB; Dibimbing Oleh Rahmatillah Razak., S.KM., M.Epid**

**UPAYA PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA  
PEDAGANG MAKANAN JAJANAN DI LINGKUNGAN  
SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN INDRALAYA**

ix, 81 Halaman, 10 Tabel, 24 Gambar, 9 Lampiran

**ABSTRAK**

Penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang makanan jajanan sangat berperan penting dalam upaya mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pemilihan lokasi di sekolah dasar yang berada di Kecamatan Indralaya ini dikarenakan pada umumnya sekolah dasar disini tidak memiliki kantin sekolah dan beberapa sekolah yang memiliki kantin tetapi kurang menarik bagi siswanya sehingga siswanya rata rata lebih tertarik mengonsumsi jajanan yang dijual pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah. Tujuan penelitian untuk melihat upaya penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif memakai teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Informan dalam penelitian ini yaitu Pihak Puskesmas Indralaya sebagai informan kunci dan pedagang makanan jajanan sebagai informan utama. Analisis dan penyajian data berupa teks naratif dan tabel/matriks. Validasi data menggunakan triangulasi metode, triangulasi data, dan triangulasi teori. Dari hasil penelitian ini didapatkan pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya sebagian besar memiliki pengetahuan yang cukup mengenai higiene sanitasi makanan jajanan mulai dari kebersihan diri, peralatan, penyajian, dan sarana. Tindakan pedagang makanan jajanan mengenai higiene sanitasi makanan tentang kebersihan diri, peralatan, penyajian, dan sarana masih kurang penerapannya sesuai dengan Permenkes No. 942 tahun 2003 tentang pedoman persyaratan higiene sanitasi makanan. Dari kebersihan diri seperti belum mencuci tangan sebelum menyajikan makanan dan berkuku panjang. Peralatan yang sudah dipakai tidak langsung dicuci dan tidak mencuci peralatan di air mengalir. Pada sarana tidak terdapat tempat sampah, tempat menyimpan peralatan dan bahan makanan, dan tempat mencuci tangan. Walaupun penyajian sudah diterapkan dengan baik tetapi masih ada yang menggunakan wadah yang dibiarkan terbuka.

**Kata Kunci :** Higiene, Sanitasi, Makanan Jajanan  
**Kepustakaan :** (2003-2022)

**ENVIRONMENTAL HEALTH**  
**SRIWIJAYA UNIVERSITY OF PUBLIC HEALTH**  
Thesis, 6 April 2023

Fadhil Rahman JB; Supervised by Rahmatillah Razak., S.KM., M.Epid

**EFFORTS TO IMPLEMENT FOOD SANITATION HYGIENE AT SNACK FOOD TRADERS IN ELEMENTARY SCHOOL ENVIRONMENT IN INDRALAYA DISTRICT**

*ix, 81 Pages, 10 Table, 24 Figures, 9 Appendices*

**ABSTRACT**

The application of food sanitation hygiene in hawker food traders is essential in preventing food contamination. The selection of locations in elementary schools in the Indralaya District is because, in general, elementary schools doesn't have school canteens. Some schools have less attractive canteens, so students are more interested in consuming snacks sold by hawker food vendors in the school environment. The study aimed to look at efforts to implement food sanitation hygiene in hawker food vendors in the elementary school environment in Indralaya District. This research uses qualitative data collection techniques through observation, in-depth interviews, and documentation. The informants in this study were the Indralaya Health Center as the key informant and the hawker food vendors as the primary informants. Data analysis and presentation are in the form of narrative text and tables/matrices. Data validation uses method triangulation, data triangulation, and theory triangulation. This study found that most hawker food vendors in elementary schools in Indralaya Subdistrict have sufficient knowledge about the hygiene and sanitation of hawker food, starting from personal hygiene, equipment, presentation, and presentation facilities. The actions of hawker food traders regarding food sanitation hygiene regarding personal hygiene, equipment, production, and facilities are still lacking in the application following Permenkes No. 942 of 2003 concerning guidelines for food sanitation hygiene requirements, from personal hygiene, such as not washing hands before serving food and long nails. Equipment used needs to be cleaned, and do not wash equipment in running water. The facilities doesn't have trash can, a place to store equipment and food ingredients, and a place to wash hands. Although the serving has been appropriately implemented, some still use exposed containers.

**Keywords :** Hygiene, Sanitation, Food hawker  
**Literature :** (2003-2022)

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi  
Kesehatan Lingkungan



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

Pembimbing



Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid  
NIP. 199307142019032023

## LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

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, 6 April 2023  
Yang Bersangkutan



Fadhil Rahman JB  
10031281924030

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi dengan judul “Upaya Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Indralaya” telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 11 April 2023 dan telah diperbaiki serta sesuai dengan masukan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, 16 Mei 2023

### Tim Penguji Skripsi

#### Ketua :

1. Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid  
NIP. 199307142019032023

(  )

#### Anggota :

1. Imelda G. Purba, S.KM., M.Kes  
NIP. 197502042014092003
2. Ery Erman, S.KM., M.A  
NIK. 1610042112950002

(  )

(  )

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



Dr. Mistianiarti, S.KM., M.KM.  
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi  
Kesehatan Lingkungan



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

## HALAMAN PENGESAHAN

# UPAYA PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG MAKANAN JAJANAN DI LINGKUNGAN SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN INDRALAYA

## SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

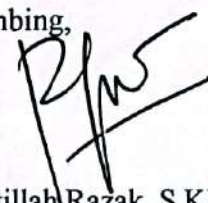
Oleh :

**FADHIL RAHMAN JB**  
**NIM. 10031281924030**

Indralaya, 16 Mei 2023



Pembimbing,



Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid  
NIP. 199307142019032023

## **RIWAYAT HIDUP**

### **Data Pribadi**

Nama : Fadhil Rahman JB  
NIM : 10031281924030  
Agama : Islam  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Batu Laweh Batagak Sumatera Barat  
Email : Fadhilrahmanjb@gmail.com  
No. HP : 082386091082

### **Riwayat Pendidikan**

1. SD (2007-2013) : SD Negeri 1 Batagak
2. SMP (2013-2016) : SMP Negeri 2 Bukittinggi
3. SMA (2016-2019) : SMA Negeri 2 Bukittinggi
4. S1 (2019-2023) : Jurusan Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat

### **Riwayat Organisasi**

1. 2019-2021 : Bujang Gadis FKM Universitas Sriwijaya
2. 2019-2021 : Anggota Symphony
3. 2021-2022 : Anggota Departemen Porakrema HMKL FKM Unsri



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya yang telah memberikan kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Upaya Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Indralaya” dengan baik. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana (S1) Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis mendapatkan bimbingan dan dorongan positif dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberi segala berkah dan anugerah yang berlimpah.
2. Keluarga kecil penulis alm. Bapak Jonson Bahar, Ibu Santi Zulnina, kakak Raffi Albachri JB dan Ahmad Haikal JB
3. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes selaku Ketua Program Studi Kesehatan Lingkungan Universitas Sriwijaya
5. Ibu Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid selaku Dosen Pembimbing skripsi yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Ibu Imelda G. Purba, S.KM., M.Kes dan Bapak Ery Erman S.KM., M.A selaku dosen penguji skripsi yang telah memberikan ilmu serta saran dan masukan yang mendorong selesainya skripsi.
7. Seluruh dosen dan civitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya yang telah memberikan ilmu dan didikan selama masa studi penulis.
8. Kepala Puskesmas Indralaya yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam pengumpulan data skripsi.

9. Yang selalu memberi semangat dan selalu ada disaat susah dalam proses penyusunan ini Dianissa Chikita P.
10. Teman yang banyak membantu dalam 4 tahun ini Arin, Varel, Mirshan, Ikik, Vatera.
11. Teman kontrakan yang menemani 4 tahun ini Pandi, Dodi, Seto, Makmur

Penulis menyadari bahwa dalam penulian skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan ketidaksempurnaan, oleh karena itu penulis memohon maaf atas segala kekurangan tersebut dan menerima seluruh kritik dan saran yang dapat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Skripsi ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak dan dapat berkontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan dapat meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

Indralaya, 6 April 2023  
Yang Bersangkutan

Fadhil Rahman JB  
10031281924030

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Bagi Subjek Penelitian.....	7
1.4.2 Bagi Peneliti.....	7
1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat.....	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Pedagang Makanan Jajanan.....	9
2.1.1 Pengertian Pedagang.....	9
2.1.2 Pengertian Makanan Jajanan.....	9
2.2 Perilaku.....	10
2.2.1 Pengertian Perilaku.....	10
2.2.2 Pengetahuan.....	10
2.2.3 Sikap.....	12
2.2.4 Tindakan.....	13
2.4.5 Pendidikan.....	14
2.3 Higiene Sanitasi Makanan.....	14
2.3.1 Pengertian Higiene Sanitasi Makanan.....	14
2.3.2 Kebersihan Diri.....	15

2.3.3 Peralatan.....	18
2.3.4 Penyajian.....	18
2.3.5 Sarana.....	19
2.4 Aspek Higiene Sanitasi Makanan .....	19
2.4.1 Kontaminasi .....	19
2.4.2 Keracunan .....	20
2.4.3 Pembusukan .....	21
2.5 Penyakit Bawaan Makanan (Foodborne disease) .....	22
2.6 Penelitian Terdahulu .....	23
2.7 Kerangka Teori.....	26
2.8 Kerangka Konsep .....	27
2.9 Definisi Istilah.....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>31</b>
3.1 Desain Penelitian.....	31
3.2 Informan Penelitian.....	31
3.3 Kriteria Informan .....	32
3.4 Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data .....	33
3.4.1 Jenis Data.....	33
3.4.2 Cara Pengumpulan Data .....	33
3.4.3 Alat Pengumpulan Data .....	34
3.5 Pengolahan Data.....	34
3.6 Validitas Data.....	34
3.6.1 Triangulasi Metode .....	35
3.6.2 Triangulasi Data.....	35
3.6.3 Triangulasi Teori.....	35
3.7 Analisis dan Penyajian Data .....	35
3.7.1 Pengumpulan Data .....	36
3.7.2 Reduksi Data.....	36
3.7.3 Penyajian Data .....	36
3.7.4 Penarikan Kesimpulan .....	36
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
4.1 Gambaran Umum Sekolah Dasar di Kecamatan Indralaya.....	37

4.2 Hasil Penelitian .....	38
4.2.1 Karakteristik Informan.....	38
4.2.2 Pengetahuan Mengenai Kebersihan Diri Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	39
4.2.3 Pengetahuan Mengenai Peralatan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	41
4.2.4 Pengetahuan Mengenai Penyajian Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	42
4.2.5 Pengetahuan Mengenai Sarana Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan .....	44
4.2.6 Tindakan Mengenai Kebersihan Diri Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	45
4.2.7 Tindakan Mengenai Peralatan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan .....	49
4.2.8 Tindakan Mengenai Penyajian Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan .....	52
4.2.9 Tindakan Mengenai Sarana Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan .....	55
BAB V PEMBAHASAN .....	59
5.1 Keterbatasan Penelitian.....	59
5.2 Hubungan Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan.....	59
5.3 Pengetahuan Mengenai Kebersihan Diri Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	60
5.4 Pengetahuan Mengenai Peralatan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	61
5.5 Pengetahuan Mengenai Penyajian Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	62
5.6 Pengetahuan Mengenai Sarana Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	64
5.7 Tindakan Mengenai Kebersihan Diri Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	65
5.8 Tindakan Mengenai Peralatan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	67
5.9 Tindakan Mengenai Penyajian Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan.....	69

5.10 Tindakan Mengenai Sarana Higiene Sanitasi Pedagang Makanan	
Jajanan.....	71
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	74
6.1 Kesimpulan .....	74
6.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA .....	77
LAMPIRAN.....	81

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	23
Tabel 2.2 Definisi Istilah.....	28
Tabel 3.1 Informan Penelitian.....	32
Tabel 4. 1 Karakteristik Informan Kunci .....	38
Tabel 4. 2 Karakteristik Informan Utama .....	38
Tabel 4. 3 Tindakan Mengenai Kebersihan Diri Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Indralaya.....	47
Tabel 4. 4 Tindakan Mengenai Peralatan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Indralaya.....	50
Tabel 4. 5 Tindakan Mengenai Penyajian Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Indralaya.....	53
Tabel 4. 6 Tindakan Mengenai Sarana Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Indralaya.....	56

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses terbentuknya sikap dan tindakan.....	12
Gambar 2.2 Klasifikasi penyebab foodborne disease .....	22
Gambar 2.3 Kerangka Teori.....	26
Gambar 2.4 Kerangka Konsep .....	27
Gambar 4. 1 Peta Kecamatan Indralaya .....	37
Gambar 4. 2 Pemahaman pengetahuan mengenai higiene sanitasi kebersihan diri .....	40
Gambar 4. 3 Pemahaman pengetahuan mengenai hygiene sanitasi peralatan .....	42
Gambar 4. 4 Pemahaman pengetahuan mengenai higiene sanitasi penyajian .....	43
Gambar 4. 5 Pemahaman pengetahuan mengenai hygiene sanitasi sarana.....	45
Gambar 4. 6 Pedagang tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan, dan langsung menjamah makanan untuk pembeli .....	48
Gambar 4. 7 Pedagang memakai pakaian bersih dan dalam keadaan sehat.....	48
Gambar 4. 8 Pedagang berkuku panjang saat menjamah makanan yang dapat mengontaminasi makanan.....	48
Gambar 4. 9 Pedagang memakai penutup kepala dan tidak merokok saat berjualan.....	48
Gambar 4. 10 Peralatan yang telah dipakai tidak langsung dicuci dan tidak ada tempat mencuci peralatan di air mengalir .....	51
Gambar 4. 11 Pedagang membersihkan peralatan sebelum digunakan dengan menggunakan tisu .....	51
Gambar 4. 12 Menyimpan peralatan dalam keadaan tertutup menggunakan kain penutup.....	51
Gambar 4. 14 Pedagang menutup makanan sebelum disajikan menggunakan kain yang bersih dan wadah yang bersih .....	54
Gambar 4. 13 Pedagang tidak memanaskan berulang-ulang makanan untuk disajikan, langsung memasak saat pembeli datang .....	54
Gambar 4. 15 Penyajian menggunakan garpu dan centong tidak kontak langsung dengan tangan.....	54
Gambar 4. 16 Wadah yang tidak tertutup .....	54



Gambar 4. 17 Pedagang menyediakan tempat sampah.....	57
Gambar 4. 18 Pedagang membersihkan sarananya.....	57
Gambar 4. 20 Pedagang tidak menyediakan tempat sampah.....	57
Gambar 4. 19 Pedagang tidak menyediakan tempat mencuci tangan.....	57

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Informed Consent .....	81
Lampiran 2 Lembar Observasi.....	82
Lampiran 3 Pedoman Wawancara Mendalam .....	85
Lampiran 4 Matriks Wawancara Mendalam.....	95
Lampiran 5 Dokumentasi .....	136
Lampiran 6 Surat Izin Penelitian Fakultas Kesehatan Masyarakat.....	138
Lampiran 7 Sertifikat Etik Penelitian.....	140
Lampiran 8 Surat Izin Kesbangpol Ogan Ilir .....	141
Lampiran 9 Surat Izin Penelitian Dinas Kesehatan Ogan Ilir .....	142

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan dapat dikatakan sebagai keperluan sandang manusia dan juga berperan penting untuk kebutuhan pokok manusia. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan fisik, biologi, kimia, residu pestisida dan bahan lainnya antara lain debu, tanah rambut manusia dapat berpengaruh terhadap kesehatan manusia (Nurul, 2017).

Pada umumnya upaya higiene sanitasi makanan, gizi dan safety merupakan ketentuan keamanan makanan. Keamanan makanan bisa dikatakan merupakan hal yang sangat dibutuhkan masyarakat, karena makanan yang aman akan mencegah serta melindungi dari penyebab penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Kapasitas keamanan makanan pasti selalu berbeda antara orang dengan orang lainnya, maupun satu negara dengan negara lain, dan harus sesuai dengan budaya dan juga keadaan masing-masing (Nurur and Windraswara, 2017).

Guna mendapatkan makanan yang sehat, makanan harus terurus dan dikelola dengan cara yang baik dan benar yaitu dikelola berdasarkan 6 prinsip higiene sanitasi makanan. Pengelolaan makanan yang sehat mulai dari pemilihan bahan makanan, dimana penyimpanan bahan makanan, bagaimana pengelolaan makanan, dimana penyimpanan makanan masak serta bagaimana cara pengangkutan bahan makanan dan bagaimana cara penyajian makanan (Nurul, 2017).

Menurut *Food and Agriculture Organization* makanan jajanan merupakan makanan dan juga minuman yang disiapkan atau diperjualbelikan dari pedagang makanan jajanan kaki lima atau berada di tempat umum yang dapat langsung disajikan dan dimakan tanpa harus melakukan pengolahan lebih lanjut. Studi makanan dari Afrika mengatakan bahwasannya makanan jajanan yang ada

memberikan manfaat untuk sepertiga energi, dan juga seperempat vitamin serta mineral yang dikonsumsi sehari-hari. Namun, disisi lain ada banyak mengandung bahaya tersembunyi dari mengonsumsi makanan jajanan. Berulang kali siswa membeli makanan jajanan di kantin sekolah atau membeli dari pedagang makanan jajanan sekitar lingkungan sekolah. Oleh karena itu pedagang makanan jajanan memiliki peran penting menyediakan makanan yang sehat dan bergizi dengan jaminan keamanannya (Sembiring, 2019).

Berdasarkan laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2012, yang dimana telah terjadi kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan dengan jumlah orang yang terpapar sejumlah 8.590 orang, 3.235 orang diantaranya sakit dan 19 orang meninggal dunia yang berasal dari 23 provinsi. Pada KLB keracunan makanan tahun 2012 yang sangat dominan disebabkan yaitu masakan rumah tangga (27,41%) dan makanan jajanan (27,45%). Berdasarkan lokasi kejadian, sekolah dasar terletak pada peringkat kedua paling banyak kondisi KLB keracunan makanan. Pada sekolah dasar penyebab KLB keracunan makanan umumnya yaitu kontaminasi bakteri yang membuat perhatian lebih tentang makanan jajanan di sekolah dasar perlu diawasi dan ditingkatkan (BPOM, 2012).

Pada umumnya pedagang makanan jajanan belum mengetahui praktik hygiene sanitasi makanan terhadap kualitas makanan yang mereka jual di lingkungan sekolah dasar yang salah satunya terkendala pada pengetahuan. Sangat sering makanan terkontaminasi oleh pedagang makanan jajanan yang dibuat dan dijual tetapi mempunyai mutu dan standar hygiene yang rendah (WHO, 2021). Tingkat pengetahuan pada pedagang makanan jajanan yang masih kurang tentang bahan baku makanan, dimana tempat penyimpanan makanan, bagaimana cara pengolahan makanan, bagaimana cara pengangkutan, bagaimana cara penyajian makanan dan penyimpanan makanan, serta bahan tambahan pangan yang diijinkan maupun yang dilarang. Belum mengetahui praktik hygiene sanitasi makanan, belum mengetahui fasilitas yang hygiene sanitasi di sekitar tempat mereka berjualan makanan jajanan, belum mengetahui kualitas makanan yang mereka jajakan atau jual di lingkungan sekolah dasar sudah sesuai atau belum. Maka dari itu pedagang makanan jajanan harus mengecek makanan, dimana letak

penyimpanan bahan makanan, bagaimana pengelolaan makanan, dimana penyimpanan makanan masak/matang, dan bagaimana pengangkutan makanan dan penyajian makanan (Fadhila, *et al.* 2016)

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 mengenai acuan sebagai syarat higiene sanitasi makanan jajanan, menjelaskan tentang higiene sanitasi yaitu cara agar faktor makanan, orang, tempat serta perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit gangguan kesehatan dapat dikendalikan. Akibat dari tindakan yang kurang higiene dari orang yang mengurus makanan, peralatan, lokasi atau tempat berjualan, dan cara mengolah makanan adalah keracunan makanan (Ramadani, *et al.* 2017).

Berdasarkan hasil penelitian Februhartanti (2014) yang berdasarkan hasil wawancara mendalam pedagang makanan jajanan di kawasan Jakarta Timur mendapatkan hasil bahwa mereka tidak tahu tentang BTP atau bahan tambahan makanan yang mereka pakai apakah dilarang pemerintah atau tidaknya. Pedagang makanan jajanan biasanya memiliki atau memakai BTP yang mudah ditemui, murah dan bisa memberikan pangan yang menarik dan tidak memikirkan maupun mengetahui apakah itu bisa berisiko bahaya untuk kesehatan. Terlebih lagi, didapatkan pada makanan-makanan jajanan biasanya diolah atau dipersiapkan tidak baik dan higienis (Sembiring, 2019).

Penelitian tentang pengetahuan serta tindakan yang membahas higiene sanitasi tentang pedagang makanan jajanan yang dipertegas dengan penelitian yang dilakukan oleh Aminah dan Hidayah (2006) mengenai bagaimana tingkat pengetahuan tentang keamanan makanan sesuai higiene sanitasi makanan oleh pedagang makanan jajanan masih dikatakan kurang karena hanya sebesar 17,88%. Tentang dosis yang tidak berlebihan dari sebuah pewarna makanan tingkat pengetahuannya sebesar 67,9% dan pada bahaya formalin dan juga boraks tingkat pengetahuannya sebesar 52%. Adapun yang termasuk kategori baik sebesar 58,82% mengenai praktik higiene sanitasi pedagang. Adapun penelitian Pratiwi (2012) tingkat pengetahuan yang cukup baik dari pedagang tentang higiene sanitasi yaitu sebesar (67%), keadaan pedagang telah memenuhi syarat (67%), dan juga bagaimana cara dari penyajian sudah memenuhi syarat (50%), tetapi bagaimana kondisi tempat berjualan yang sangat tidak memenuhi syarat (100%).

Kondisi tempat berjualan memang tidak selalu sebanding dengan higiene sanitasi (Augustin, 2015)

Selain itu, masih banyak makanan jajanan anak sekolah yang diperjual belikan yang pengolahannya masih secara tradisional oleh pedagang makanan jajanan. Oleh karena itu, perilaku penjual makanan dalam pengolahan penjualan bagi konsumen sangat penting. Penanganan makanan oleh penjual makanan yang belum bersih atau higienis dapat menyebabkan makanan tercampur dengan kuman. Dan juga dari tingkat pengetahuan pedagang makanan jajanan ini yang tidak mencukupi atau kurang dapat menghasilkan makanan yang tidak terlepas dari bahan kimia berbahaya (Ramadani, *et al.* 2017).

Dari sebuah studi yang dilakukan (Augustin, 2015) yang berada di Kelurahan Cipinang Besar Utara, sebanyak 13 penjaja makanan di jalanan yang dalam menjual makanannya banyak diantaranya memperlihatkan tindakan yang belum higienis. Ada 42% menjajakan makanan dengan terbuka di pinggir jalan dan tanpa menggunakan alat saat memegang atau mengambilnya, sebanyak 100% para pedagang tidak mencuci tangan saat memegang dan mengambil makanan dagangannya, serta 8% menyajikan makanan dalam keadaan merokok dan berkuku panjang. Memiliki perilaku tidak higienis dalam kebersihan terlepas dari banyak atau sedikitnya pada pedagangnya menggambarkan makanan dijual atau dijajakan oleh mereka memiliki risiko yang dapat menyebabkan tercemarnya kuman penyakit dan dapat membuat penyakit bawaan makanan (Augustin, 2015).

Kecamatan Indralaya yang terletak pada Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan. Dari data pokok pendidikan di Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah tahun 2022/2023 terdapat 20 sekolah dasar yang berada di Kecamatan Indralaya. Rata-rata jumlah siswa yang berada di sekolah dasar Kecamatan Indralaya kurang lebih 200 siswa. Jumlah keseluruhan siswa dari 20 sekolah dasar tersebut berjumlah 3.554 siswa (Kemendikbud, 2022).

Melihat dari jumlah sekolah dasar dan jumlah siswa yang ada di Kecamatan Indralaya yang terbilang banyak, bisa dipastikan setiap sekolah ada beberapa pedagang yang berjualan makanan. Rendahnya pengetahuan serta tindakan pedagang tersebut mengenai keamanan pangan yang sangat berbahaya

dapat mengakibatkan penyakit seperti diare dan hepatitis. Dimana pada tahun 2019-2020 hepatitis sangat marak terjadi pada kecamatan Indralaya. Maka dari itu, dikarenakan kebanyakan pembeli makanan adalah anak sekolah dasar itu sendiri, yang saat ini dalam usia pertumbuhan, dimana menjadi harapan orang tua dan negara maka dari itu memerlukan makanan dengan gizi dan nutrisi yang bagus dan terlindungi keamanannya (Sembiring, 2019). Untuk itu pemilihan lokasi di sekolah dasar yang berada di kecamatan Indralaya ini dikarenakan pada umumnya sekolah dasar disini tidak mempunyai kantin sekolah dan ada beberapa dari sekolah yang terdapat kantin tetapi masih dikatakan kurang layak dan kurang menarik sehingga siswanya rata rata lebih tertarik mengonsumsi makanan jajanan yang dijual pedagang-pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai upaya penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan sebuah faktor makanan, bahkan orang dan tempat maupun perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan dari kesehatan. Pada pedagang makanan jajanan terutama di sekolah-sekolah dasar masih banyak yang belum menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan. Masih banyak pedagang yang belum berperilaku higienis seperti menjual makanannya di pinggir jalan dalam keadaan terbuka, sebelum memegang makanan tidak mencuci tangan terlebih dahulu, berkuku panjang serta menyajikan makanan masih dalam keadaan merokok yang beresiko menimbulkan penyakit pada anak sekolah dasar tersebut. Ini dapat dikarenakan masih kurangnya pengetahuan maupun tindakan pedagang makanan jajanan mengenai higiene sanitasi makanan. Pada pedagang makanan jajanan penerapan higiene sanitasi makanan mulai dari kebersihan diri, peralatan dagang, penyajian makanan, dan sarana saat berjualan sangat berperan penting dalam upaya mencegah terjadinya pencemaran maupun kontaminasi makanan yang akan dikonsumsi oleh siswa-siswa sekolah dasar.

Di Kecamatan Indralaya jumlah sekolah dasar bisa dikatakan banyak yaitu berjumlah 20 dan tentunya jumlah pedagang jajanan makanan yang juga banyak berjualan pastinya, dengan kemungkinan kurangnya pengetahuan pedagang mengenai higiene sanitasi makanan serta kurangnya penyediaan kantin sehat di setiap sekolah dasar, siswa sekolah dasar lebih memilih makanan jajanan yang terletak di lingkungan sekolah dasar. Mengingat anak yang masih di bangku sekolah dasar yang berada dalam usia pertumbuhan khususnya sekolah dasar yang terdapat di Kecamatan Indralaya, membutuhkan makanan dengan keamanan yang baik serta terjaga kebersihannya agar kesehatannya tetap terjaga. Maka dari itu peneliti ingin mengkaji mengenai bagaimana upaya penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang makanan jajanan di sekolah dasar di Kecamatan Indralaya.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk menilai bagaimana upaya penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui karakteristik pada pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya.
2. Mengetahui bagaimana pengetahuan pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya mengenai higiene sanitasi kebersihan diri.
3. Mengetahui bagaimana pengetahuan pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya mengenai higiene sanitasi peralatan
4. Mengetahui bagaimana pengetahuan pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya mengenai higiene sanitasi penyajian.



5. Mengetahui bagaimana pengetahuan pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya mengenai higiene sanitasi sarana.
6. Mengetahui bagaimana tindakan pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya mengenai higiene sanitasi kebersihan diri.
7. Mengetahui bagaimana tindakan pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya mengenai higiene sanitasi peralatan.
8. Mengetahui bagaimana tindakan pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya mengenai higiene sanitasi penyajian.
9. Mengetahui bagaimana tindakan pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya mengenai higiene sanitasi sarana.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Subjek Penelitian**

Memberi manfaat kepada pedagang makanan jajanan untuk mengetahui pentingnya higiene sanitasi makanan pada makanan jajanan yang ada di sekolah dasar di Kecamatan Indralaya sehingga dalam penerapannya dapat dilaksanakan sesuai standar higiene sanitasi makanan yang ada.

### **1.4.2 Bagi Peneliti**

Memperluas wawasan dan pengalaman saat melaksanakan penelitian dan juga dapat menerapkan pengetahuan yang telah didapat dalam melakukan penelitian di lapangan, selanjutnya sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan.

### **1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat**

Bisa dijadikan sumber informasi mengenai higiene sanitasi pedagang makanan jajanan yang berlokasi di sekolah dasar dan dapat dijadikan untuk bahan penelitian selanjutnya.

### **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Januari tahun 2022. Penelitian dan akan dilakukan pada sekolah-sekolah dasar yang berada di Kecamatan Indralaya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan untuk mengetahui bagaimana pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan mengenai higiene sanitasi makanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Indralaya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akase, G. D. 2012 'Higiene Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo'.
- Alifah, S. and Djaja, I. M. 2020 'Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dngan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Medan Satria Dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018', pp. 284–293.
- Amalia, I. S. *et al.* 2015 'Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013', 2013, pp. 52–57.
- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan makanan dan minuman-A*. Deepublish.
- Aminah, S., & Hidayah, N. 2006. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjual Makanan Jajanan di Lingkungan Ssekolah Kelurahan Wonodri Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang
- Alifah, S. And Djaja, I. M. 2020 'Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan JAJANAN ANAK Sekolah Dasar di Kecamatan Medan Satria dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018', pp. 284–293.
- Amalia, I. S. *Et al.* 2015 'Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013', 2013, pp. 52–57.
- Astuti, I. A., Nurjazuli, N., & Dewanti, N. A. Y. Gambaran Perilaku Higiene Sanitasi Makanan dan Kontaminasi E. Coli pada Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Genuk, Kota Semarang. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 19(3), 201-205.
- Augustin, E. 2015 *Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014*, Universitas Islam Negeri (Uin) Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Cahyaningsih, C. T., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A. 2009. Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25(4), 180.
- Elfira, A. 2015 'Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014'.
- Fadhila, M. F., Wahyuningsih, N. E. And D., Y. H. 2016 'Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di

- Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3(3), pp. 769–776.
- Gunawan, I. 2013 ‘Metode Penelitian Kualitatif’, *Pendidikan*, p. 143. Available at: [http://fip.um.ac.id/wp-content/uploads/2015/12/3\\_Metpen-Kualitatif.pdf](http://fip.um.ac.id/wp-content/uploads/2015/12/3_Metpen-Kualitatif.pdf).
- Hidayanti, L., & Lina, N. 2019. Pengetahuan dan praktek hygiene penjamah pada pedagang makanan jajanan di sekitar Sekolah Dasar Kota *Science Community*, 3(1), 8-16.
- Iklima, N. 2017 ‘Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar’, 5(1), pp. 8–17.
- Ismainar, H. *et al.* (2022) ‘Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau’, *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(1), pp. 27–33. doi: 10.14710/jkli.21.1.27-33.
- Kementrian Kesehatan. Modul 6 Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. In: PL DJPd, editor. Prinsip Hygiene Sanitasi. Jakarta: Menteri Kesehatan; 2012.
- Khairunnisa z, K. z, Sofia, R. and Magfirah, S. (2021) ‘Hubungan Karakteristik Dan Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Pencegahan Covid-19 Pada Masyarakat Desa Paya Bujok Blang Pase Kota Langsa’, *AVERROUS: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh*, 7(1), p. 53. doi: 10.29103/averrous.v7i1.4395.
- Lamin-Boima, P. 2017. Knowledge, Attitude And Practice Of Street Food Vendors In Selected School Within Bo City Southern Sierra Leone. *International Jurnal Of Scientific & Technology Research*, 6(12), 254-272
- Lamongi, M., Watung, A. T., & Pakasi, F. G. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Singkil Kota Manado. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7(1), 1-6.
- Masdarini, L. And Devi, M. 2011 ‘Pemahaman, sikap, dan unjuk kerja higiene-sanitasi siswa dalam pengolahan dan penyajian makanan di smk bidang keahlian tata boga’, 34(2), pp. 165–178.
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., dan Bujawati, E. 2020. Penerapan Personal Hygiene Pada penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68-75
- Ningsih, R. 2014 ‘Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda’, 10(1), pp. 64–72.
- Ningtyas, S. Y., Indarto, C., & Probowati, B. D. 2012. Sikap Murid dan

- Penjual Makanan Jajanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Rongtengah Kecamatan Sampang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6(2), 105-111.
- Notoatmodjo, S., 2010. Metodologi Penelitian Kesehatan, 3rd ed. PT Rineka Cipta, Jakarta
- Novyan Lusiyana, dan M. (2021) 'Pengetahuan , Perilaku Kebersihan Diri Dan', *Jurnal Education and Development*, 9(1), pp. 77–81.
- Nuraya, A, D., dan Nindya, T. S. 2017. Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Dalam Jajanan Kue Lapis di Pasar Kembang Kota Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 713.
- Nurur, R. And Windraswara, R. 2017 'Jurnal of Health Education', 2(1), pp. 80–85.
- Rahmayani, R. 2018. Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172-178.
- Ramadani, E. R., Fifi, N. And Agnes, M. 2017 'Higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah dasar di kecamatan buke kabupaten konawe selatan tahun 2016', 2(6), pp. 1–12.
- Ratnawati, S. 2015. Hubungan antara Tingkat Pengetahuan tentang Higiene, Sanitasi Dan Nilai Gizi terhadap Sikap Konsumsi Makanan Jajanan Siswa SMP Negeri di Pontianak Barat. *Jurnal Mahasiswa PSPD FK Universitas Tanjungpura*, 1(3).
- Rohmah, J., Cholifah, S. And Rezania, V. 2019 'Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin Sekolah Dasar', 4(1).
- Sadia, N. I., Sakung, J., & Rismawati, N. 2019. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan Higiene Sanitasi Makanan yang Dijajakan Disekolah Dasar di Palu Barat. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 2(1).
- Sari, M. H. 2017. Pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar. *JHE (Journal of Health Education)*, 2(2), 156-163.
- Satyarini, R., Pratikna, R. N., Mulia, F., & Dewi, V. I. 2020. Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Kantin Sebuah Perguruan Tinggi Swasta X di Bandung Untuk Meningkatkan Kesehatan Lingkungan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 375-386.
- Sembiring, A. B. 2019 *Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Tentang Keamanan Pangan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang Tahun 2019*.
- Pratiwi, D. 2012. Hygiene sanitasi pedagang kue dan keberadaan Escherichia

coli pada makanan jajanan kue cucur di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012. *Public Health Journal*, 1(1), 37212.

Wawoh, G. V., Joseph, W. B., & Umboh, J. M. 2017. Gambaran Pengetahuan dan Praktik Pedagang Penjual Makanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Pasar Kuliner Kota Tomohon Tahun 2017. *KESMAS*, 6(3).

Wibawa, A. (2008) 'Faktor Penentu Kontaminasi Bakteriologik pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar', *Kesmas: National Public Health Journal*, 3(1), p. 3. doi: 10.21109/kesmas.v3i1.236.

Yulia 2014 'Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin'.