



**ANALISIS FAKTOR KARAKTERISTIK PEDAGANG MAKANAN
JAJANAN YANG MEMPENGARUHI PENERAPAN HIGIENE SANITASI
MAKANAN DI SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN SEBERANG ULU 1
PALEMBANG**

SKRIPSI

OLEH

NAMA : NYAYU ULVIE SAFITRI

NIM : 10011281419123

PROGRAM STUDY (S1) ILMU KESEHATAN MASYARAKAT

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2019



**ANALISIS FAKTOR KARAKTERISTIK PEDAGANG MAKANAN
JAJANAN YANG MEMPENGARUHI PENERAPAN HIGIENE SANITASI
MAKANAN DI SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN SEBERANG ULU 1
PALEMBANG**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya**

OLEH

NAMA : NYAYU ULVIE SAFITRI

NIM : 10011281419123

**PROGRAM STUDI (S1) ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

2019

**KESEHATAN & KESELAMATAN KERJA/KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

Skripsi, 28 Desember 2018

NYAYU ULVIE SAFITRI

Analisis Faktor Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Di Sekolah Dasar Di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang

xiv + 64 Halaman, 2 Gambar, 15 Tabel, 9 Lampiran

ABSTRAK

Secara global di negara-negara berkembang, terdapat 1500 juta kejadian penyakit bawaan makanan dengan jumlah penderita meninggal sebanyak 3 juta. Menurut laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2015, terjadi kejadian luar biasa (KLB) Keracunan Makanan dan minuman dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 42,5 %. Dan jajanan disekolah merupakan penyebab keracunan paling tinggi nomor 2 keracunan pangan yaitu sebesar 22,95%. Dimana Sekolah Dasar merupakan penyebab paling tinggi KLB keracunan makanan. Menurut laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2015, terjadi kejadian luar biasa (KLB) Keracunan Makanan dan minuman dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 42,5 %. Sampel pada penelitian ini adalah semua pedagang makanan yang ditemukan berjualan di lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang. Metode pengambilan sampel dengan menggunakan *cluster random sampling*. Analisis bivariat menggunakan uji chi square. Prevalensi pedagang sekolah dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang yang menerapkan higiene sanitasi makanan yang baik adalah sebesar 47,6%. Hasil analisis bivariat menunjukkan ada hubungan antara masa kerja (p -value <0.0001 , PR: 3,143 95% CI : 1,796-5,499) dengan higiene sanitasi makanan. Hal tersebut berarti bahwa pedagang yang telah lama bekerja sebagai pedagang makanan jajanan memiliki resiko tidak menerapkan higiene sanitasi makanan dengan baik 3,143 kali lebih tinggi dibandingkan dengan pedagang yang baru bekerja sebagai pedagang makanan jajanan. Dalam penelitian ini masa kerja pedagang makanan jajanan dapat mempengaruhi penerapan higiene sanitasi makanan.

Kata Kunci : Pedagang makanan, Higiene sanitasi makanan, Makanan jajanan
Kepustakaan : 40 (2003 – 2018)

**OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY / ENVIRONMENTAL HEALTH
PUBLIC HEALTH FACULTY
SRIWIJAYA UNIVERSITY**
Thesis, 28 December 2018

NYAYU ULVIE SAFITRI

***Analysis of Characteristic Factors of Snack Food Sellers Affecting the
Implementation of Food Hygiene Sanitation in Elementary Schools in
Kecamatan Seberang Ulu 1 of Palembang***

xiv + 64 Pages, 2 Pictures, 15 Tables, 9 Appendices

ABSTRACT

Globally in developing countries, there are 1500 million foodborne illnesses with 3 million deaths. This foodborne disease affects many infants and children (toddlers). According to the annual report of the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) in 2015, there was an extraordinary occurrence (KLB) of Food and Beverage Poisoning with 42.5% of people exposed. And snacks at school are the second highest cause of poisoning in food poisoning, which was 22.95%. Where Elementary School was the highest cause of food poisoning outbreaks. According to the annual report of the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) in 2015, there was an extraordinary occurrence (KLB) of Food and Beverage Poisoning with 42.5% of people exposed. The sample in this study were all food traders who were found selling in the Elementary School environment in the Seberang Ulu 1 District of Palembang. The sampling method uses cluster random sampling. Bivariate analysis using the chi square test. The prevalence of traders of primary schools in the Seberang Ulu 1 sub-district of Palembang that apply good food hygiene sanitation was 47.6%. The results of bivariate analysis showed that there was a relationship between years of service (p -value < 0.0001 , PR: 11,000 95% CI: 3.938-30,730) with food sanitation hygiene. This means that traders who have long worked as street food vendors have a risk of not implementing food sanitation hygiene well 11 times higher than traders who have just worked as street food vendors. In this study the working period of street food vendors can influence the application of food sanitation hygiene.

Keywords : *Food sellers, Food Hygiene Sanitation, Snack Foods*

Literature : 40 (2003 – 2018)

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nyayu Ulwie Safitri

NIM : 1001281419123

Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Judul : Analisis Faktor Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan yang Mempengaruhi Penerapan Higienitas Makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu I

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila dikemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal/sanksi.

Indralaya, Desember 2018
Yang Membuat pernyataan,

Mengetahui,

a.n Dekan

Koordinator Program Studi IKM,



Elvi Sunarsih, S.K.M., M.Kes.
NIP.197806282009122004



Nyayu Ulwie Safitri
1001281419123

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini dengan judul “Analisis Faktor Karakteristik Pedagang yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang” telah diseminarkan di hadapan Panitia Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 28 Desember 2018 dan telah diperbaiki, diperiksa, serta disetujui dengan masukan Panitia Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Inderalaya, Januari 2019

Panitia Ujian Skripsi

Ketua :

1. Elvi Sunarsih, S.K.M, M.Kes
NIP. 197806282009122004

()

Anggota :

2. Dwi Septiawati, S.K.M., MKM
NIP. 198912102018032001
3. Anita Rahmiwati, S.P., M.Si
NIP. 198305242010122002
4. Yustini Ardillah, S.K.M., M.PH
NIP. 198807242015110201

()

()

()

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Iwan Stia Budi, S.K.M., M.Kes
NIP. 197712062003121003

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul “Analisis Faktor Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang Tahun 2018” telah disetujui untuk diseminarkan dihadapan panitia ujian skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat pada tanggal Desember 2018.

Inderalaya, Desember 2018

Pembimbing :

1. Yustini Ardillah, S.K.M., M.PH
NIP. 198807242015110201



RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Nyayu Ulvie Safitri
Tempat/ Tanggal Lahir : Palembang, 24 Januari 1996
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jl. KH. Azhari 7 Ulu Lorong Tangga Raja RT 55
RW
15 No. 2061 Kecamatan Seberang Ulu 1,
Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan,
30253
No Hp/Email : 089696840751 / nyayuulviesafitri@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. SD (2002 - 2008) : SD Negeri 115 Palembang
2. SMP (2008 - 2011) : SMP Negeri 7 Palembang
3. SMA (2011 - 2014) : SMA Pusri Palembang
4. S1 (2014 - 2018) : Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Peminatan K3KL di Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya

Riwayat Organisasi

1. 2015 - 2017 : Anggota Divisi Tari UKM Harmoni Universitas
Sriwijaya

KATA PENGANTAR DAN UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah hirrabbilalamin, puji syukur kepada Allah SWT berkat rahmat dan karunia yang telah diberikan akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Faktor Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang Tahun 2018”. Penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, bantuan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Iwan Stia Budi, S.KM., M.Kes, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes, selaku kepala Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya,
3. Ibu Yustini Ardhilla, S.K.M., M.PH, selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, bantuan, kritik, saran dan motivasi sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
4. Para dosen dan staff FKM Unsri
5. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan dan doanya.
6. Kakak saya Dodik yang telah membiayai sekolah saya hingga ke jenjang sarjana.
7. Muhammad Hafis yang telah membersamai mulai dari awal kuliah hingga membantu penelitian terima kasih waktu yang telah diberikan serta dukungan, motivasi hingga doanya.
8. Teman seangkatan 2014 serta sahabat-sahabat seperjuangan di FKM Unsri.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan penulisan proposal skripsi ini.

Inderalaya, Desember 2018

Penulis

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Nyayu Ulvie Safitri
NIM : 10011281419123
Program Studi : Ilmu Kesehatan
Masyarakat Fakultas : Kesehatan
Masyarakat Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

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

“Analisis Faktor Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang Tahun 2018”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengola 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 : Januari 2019
Yang Menyatakan,



Nyayu Ulvie Safitri

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	
HALAMAN SAMPUL DALAM	
HALAMAN JUDUL	
HALAMAN RINGKASAN (ABSTRAK INDONESIA)	i
HALAMAN RINGKASAN (ABSTRAK INGGRIS)	ii
HALAMAN 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	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1. Tujuan Umum	4
1.3.2. Tujuan Khusus	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1. Bagi Peneliti	5
1.4.2. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	5
1.4.3. Bagi Sekolah	5
1.4.4. Bagi Pedagang	5
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5.1. Lingkup Lokasi	6
1.5.2. Lingkup Waktu	6

1.5.3. Lingkup Materi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Definisi Higiene Sanitasi Makanan	7
2.1.1. Definisi Higiene.....	7
2.1.2. Definisi Sanitasi.....	8
2.2. Syarat Higiene Sanitasi Makanan.....	8
2.2.1. Penjamah Makanan	8
2.2.2. Peralatan	9
2.2.3. Sarana Air dan Bahan Makanan	9
2.2.4. Bahan Tambahan Makanan & Cara Penyajiannya	9
2.2.5. Sentra Pedagang (lokasi dagangan).....	10
2.3. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	11
2.4. Makanan Jajanan	20
2.5. Penjamah Makanan	20
2.6. Karakteristik Pedagang Makanan	21
2.7. Teori Higiene Sanitasi Makanan	25
2.8. Penelitian Terkait	26
2.9. Kerangka Teori	28
BAB III KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL DAN	
HIPOTESIS.....	29
3.1. Kerangka Konsep	29
3.2. Definisi Operasional.....	30
3.3. Hipotesis	31
BAB IV METODE PENELITIAN	33
4.1. Desain Penelitian	33
4.2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	33
4.3. Populasi dan Sampel Penelitian.....	33
4.3.1. Populasi	33
4.3.2. Sampel	33
4.3.3. Besar Sampel	33
4.3.4. Teknik Pengambilan Sampel.....	35
4.4. Jenis, Cara, dan Alat Pengumpulan Data	35

4.4.1. Jenis Data.....	35
4.4.2. Cara Pengumpulan Data	35
4.4.3. Alat Pengumpulan Data.....	36
4.5. Validitas Data	36
4.6. Reliabilitas Data	38
4.7. Pengolahan Data	39
4.8. Analisis Data dan Penyajian Data	40
4.8.1. Analisi Data	40
4.8.2. Penyajian Data.....	41
BAB V HASIL PENELITIAN	43
5.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	43
5.2. Hasil Penelitian.....	43
5.2.1. Analisis Univariat	43
5.2.2. Analisis Bivariat.....	45
BAB VI PEMBAHASAN.....	50
6.1. Pembahasan	50
6.2.1. Penerapan Higiene Sanitasi Makanan.....	50
6.2.2. Karakteristik Pedagang	51
6.2.3. Hubungan Massa Kerja dengan Higiene Sanitasi Makanan	52
6.2.4. Hubungan Jenis Kelamin dengan Higiene Sanitasi Makanan	53
6.2.5. Hubungan Umur dengan Higiene Sanitasi Makanan.....	54
6.2.6. Hubungan Pendidikan dengan Higiene Sanitasi Makanan	55
6.2.7. Hubungan Pengetahuan dengan Higiene Sanitasi Makanan.....	56
6.2.8. Hubungan Sikap dengan Higiene Sanitasi Makanan	58
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
7.1. Kesimpulan.....	60
7.2. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Teori.....	28
Gambar 3.1. Kerangka Konsep	29

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	12
Tabel 2.2. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	16
Tabel 4.1. Perkiraan Besar Sampel	34
Tabel 4.2. Hasil Uji Validitas Pengetahuan Responden	37
Tabel 4.3. Hasil Uji Validitas Sikap Responden	38
Tabel 4.4. Hasil Uji Reabilitas	39
Tabel 5.1. Distribusi Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang	43
Tabel 5.2. Distribusi Responden Berdasarkan Higiene Sanitasi.....	44
Tabel 5.3. Distribusi Responden Berdasarkan Karakteristik Pedagang.....	44
Tabel 5.4. Hubungan Jenis Kelamin dengan Higiene Sanitasi Makanan	45
Tabel 5.5. Hubungan Umur dengan Higien Sanitasi Makanan.....	46
Tabel 5.6. Hubungan Masa Kerja dengan Higiene Sanitasi Makanan	47
Tabel 5.7. Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Higiene Sanitasi Makanan....	48
Tabel 5.8. Hubungan Pengetahuan dengan Higiene Sanitasi Makanan.....	48
Tabel 5.9. Hubungan Sikap dengan Higiene Sanitasi Makanan	49

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Sertifikat Persetujuan Etik
- Lampiran 2. Surat Izin Validitas
- Lampiran 3. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 4. Surat Izin Penelitian (KESBANGPOL)
- Lampiran 5. Surat Izin Validitas (KESBANGPOL)
- Lampiran 6. Kuesioner Penelitian
- Lampiran 7. Lembar Observasi
- Lampiran 8. Daftar Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang
- Lampiran 9. Output Data Penelitian Analisis Univariat
- Lampiran 10. Output Data Penelitian Analisis Bivariat

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara global di negara-negara berkembang, terdapat 1500 juta kejadian penyakit bawaan makanan dengan jumlah penderita meninggal sebanyak 3 juta. Penyakit bawaan makanan ini banyak menyerang kalangan bayi dan anak-anak (balita). Survei yang dilakukan terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin rumah sakit, sekolah, perusahaan atau di pangkalan militer atau pada saat jamuan makan (WHO, 2005).

Menurut laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2015, terjadi kejadian luar biasa (KLB) Keracunan Makanan dan minuman dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 42,5 %. Ada beberapa jenis pangan yang menyebabkan KLB keracunan pangan salah satu diantaranya yaitu pangan jajanan disekolah yang merupakan penyebab keracunan paling tinggi nomor 2 keracunan pangan yaitu sebesar 22,95%. Dimana Sekolah Dasar merupakan penyebab paling tinggi KLB keracunan makanan dibandingkan jenjang pendidikan lainnya seperti SMP dan SMA. Sehingga pihak BPOM pada tahun 2014 menargetkan untuk menurunkan angka keracunan di jajanan sekolah lebih diutamakan.

Salah satu dampak yang ditimbulkan akibat keracunan makanan yaitu Diare. Menurut Profil Kesehatan Indonesia tahun 2014, angka kematian (CFR) akibat diare di Indonesia adalah 1,14%. Menurut hasil Riskesdas 2007, diare merupakan penyebab kematian nomor satu pada bayi (31,4%) dan pada balita (25,2%). Berdasarkan Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2015 kasus diare di Sumatera Selatan berjumlah 38.721 kasus dari total penduduk 1.580.517 jiwa. Angka ini menurun dari perkiraan kasus pada tahun 2014 sebanyak 44.213 kasus, tahun 2013 51.226 kasus dan tahun 2012 sebanyak

57.576kasus. Angka tersebut menunjukkan jumlah kasus diare di Provinsi Sumatera Selatan dari tahun 2012-2015 terus mengalami penurunan setiap tahunnya. Namun, meskipun ada penurunan kasus setiap tahunnya angka tersebut masih terbilang cukup tinggi. Pada Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan juga menunjukkan, wilayah yang memiliki kasus diare paling tinggi yaitu wilayah Kecamatan Seberang Ulu 1. Mulai dari tahun 2012-2015, wilayah Kecamatan Seberang Ulu 1 selalu menjadi wilayah yang kasus diare nya paling tinggi antara 4100 hingga 7154 kasus.

Penyebab timbulnya diare salah satunya yaitu akibat dari makanan yang tidak aman atau telah terkontaminasi. Dari beberapa sumber kontaminasi, pekerja adalah sumber yang paling besar pengaruh kontaminasinya terhadap makanan (Setyorini, 2013). Oleh karena itu prinsip dasar sanitasi makanan sangatlah diperlukan agar konsumen sendiri dapat dilindungi kesehatannya dari bahaya kontaminasi makanan dan organisme penyakit menular. Untuk dapat memperoleh makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi pengolahan utamanya yaitu usaha yang diperuntukkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman adalah media yang potensial dalam penyebaran penyakit. Makanan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan diantaranya dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan (Depkes, 2004). Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Faktor – faktor yang mempengaruhi penerapan Higiene Sanitasi makanan salah satunya yaitu faktor orang dimana dalam penelitian ini faktor orang yang dimaksud adalah karakteristik pedagang seperti umur, jenis kelamin, masa kerja, pendidikan, pengetahuan dan sikap. Pada penelitian yang dilakukan Ramadani dan Mersatika (2016), menunjukkan bahwa laki-laki lebih beresiko terhadap kurangnya penerapan higiene sanitasi makanan yaitu karena perempuan lebih

sering mencuci tangannya daripada laki-laki sebelum mengerjakan sesuatu terkhusus menyentuh makanan. Hasil penelitian yang dilakukan Augustin (2014), pedagang yang paling banyak ditemukan saat itu yaitu berumur 31-40 tahun, dimana usia tersebut merupakan kelompok usia yang paling banyak bekerja karena rentang usia tersebut merupakan kelompok usia produktif. Kelompok usia produktif tergolong kelompok orang dewasa dan dapat mengerti segala sesuatu. Penelitian yang dilakukan Marsaulina (2004) menyatakan hasilnya bahwa pengalaman kerja 1 (satu) tahun ke atas, proporsi pengetahuan ke arah baik makin meningkat, terlebih lagi pada pengalaman kerja di atas 2 (dua) tahun. Dengan demikian dapat disimpulkan, hubungan pengetahuan dan pengalaman kerja bermakna setelah mencapai 1 (satu) tahun atau lebih. Dalam penelitian Bugissa (2011) pun mengatakan bahwasanya terdapat hubungan antara pengetahuan dan penerapan higiene sanitasi makanan, hampir keseluruhan pedagangnya berpendidikan tinggi yaitu SMA sehingga pengetahuannya sangat baik. Tingkat pengetahuan seorang pedagang makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar dalam mencegah terjadinya pencemaran (kontaminasi) terhadap makanan selama dalam proses pengolahan sampai menjadi makanan yang siap saji. Begitu juga penelitian yang dilakukan Fhitri, N.K (2016), sikap dan penerapan higiene sanitasi juga berhubungan. Sikap pedagang yang baik dianggap memahami betul pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan, selain itu sikap juga dapat didasari oleh pengalaman yang didapat serta budaya yang biasa dilakukan. Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka peneliti ingin melakukan penelitian tentang Analisis hubungan faktor karakteristik pedagang yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi makanan jajanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.

1.2 Rumusan Masalah

Anak Sekolah Dasar merupakan kelompok umur yang rentan terhadap penyakit. Tahun 2015 BPOM menyatakan bahwa terjadi KLB keracunan makanan dengan orang yang terpapar sebesar 42,5% dan dampak yang ditimbulkan dari keracunan makanan tersebut salah satunya adalah Diare. Menurut Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan, wilayah kota Palembang dengan kasus diare tertinggi tahun 2012 hingga 2015 ditemukan di wilayah

Kecamatan Seberang Ulu 1. Penyebab diare umumnya terjadi karena faktor makanan yang dikonsumsi. Apalagi di usia sekolah, seringkali anak jajan sembarangan di sekolah. Kebersihan dan keamanan makanan jajanan sudah jelas tidak terjamin, karena jajanan yang dijual oleh pedagang disajikan secara terbuka, sehingga mudah terkontaminasi oleh polusi dan debu dari jalanan. Selain itu kontaminasi juga sangat mempengaruhi kualitas makanan dan sumber kontaminasi yang paling besar pengaruhnya yaitu dari penjamah makanan biasanya akibat dari perilaku buruk produsen atau pedagang. Selain proses pengolahan makanan yang tidak higienis, juga bisa terjadi akibat penyajian yang tidak bersih. Hal tersebut bisa terjadi karena ada faktor yang mempengaruhi, salah satunya yaitu faktor orang. Oleh karena itu peneliti ingin melihat bagaimanakah faktor karakteristik pedagang makanan jajanan yang mempengaruhi penerapan Higiene Sanitasi makanan di Sekolah dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Dianalisis Faktor Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Dianalisis penerapan Higiene Sanitasi pedagang makanan jajanan Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang
2. Dianalisis faktor karakteristik pedagang makanan jajanan Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.
3. Dianalisis hubungan jenis kelamin pedagang dengan penerapan *higiene sanitasi* makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.
4. Dianalisis hubungan umur pedagang dengan penerapan *higiene sanitasi* makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.

5. Dianalisis hubungan pendidikan pedagang dengan penerapan *higiene sanitasi* makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.
6. Dianalisis hubungan masa kerja pedagang dengan penerapan *higiene sanitasi* makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.
7. Dianalisis hubungan pengetahuan pedagang dengan penerapan *higiene sanitasi* makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.
8. Dianalisis hubungan sikap pedagang dengan penerapan *higiene sanitasi* makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Peneliti

Penelitian ini digunakan sebagai media pembelajaran untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama pendidikan serta dapat digunakan untuk mempeluas wawasan tentang *hygiene* sanitasi makanan jajanan di kota Palembang Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.

1.4.2. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Penelitian ini digunakan sebagai sumber informasi dalam pembelajaran untuk Peminatan Kesehatan Keselamatan Kerja dan Kesehatan Lingkungan FKM Unsri tentang Kesehatan Lingkungan.

1.4.3. Bagi Sekolah

Penelitian ini digunakan sebagai bahan masukan dalam peninjauan kesehatan terhadap siswa siswinya dalam pemilihan jajanan sehat sehingga siswa siswi nya pun dapat hidup sehat dengan memilih jajanan yang sehat.

1.4.4. Bagi Pedagang

Dapat menjadi masukan dalam memperhatikan penerapan *higiene sanitasi* dalam mengambil tindakan untuk meningkatkan kesehatan konsumen. Sehingga tidak merugikan kesehatan para konsumen.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Lokasi

Kegiatan penelitian ini dilakukan di Sekolah Dasar Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.

1.5.2 Lingkup Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September 2018.

1.5.3 Lingkup Materi

Penelitian yang dilakukan ini merupakan bagian dari Ilmu Kesehatan Masyarakat khususnya bidang Kesehatan Lingkungan mengenai faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi pada pedagang makanan di Sekolah Dasar di Kecamatan Seberang Ulu 1 Palembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., Pambayun, R. & Febry, F. 2009. 'Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang tahun 2009'. *Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya*.
- Akase, G. 2012. 'Hygiene Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012'. *Public Health Journal*, 1.
- Augustin, E. 2014. *Gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan higiene sanitasi pedagang makanan jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah : Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2015. Laporan Tahunan BPOM tahun 2016. Jakarta: BPOM
- Bugissa, A. D. 2011. *Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau dari Karakteristik Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar Tahun 2011*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Dahlan, M. S., 2011. *Statistik Untuk Kedokteran Dan Kesehatan*. Jakarta: Salemba.
- Depkes RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan R.I. tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta
- Depkes RI. 2004. Tentang Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta.
- Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan. 2015. Profil kesehatan Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2015. Pusat Data dan Kesehatan : Palembang
- Fithri, N. K. 2016. 'Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul'. *Jurnal INOHIM*. Vol. 4(2).
- Hastono, S. P., 2006. *Analisis Data Kesehatan*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Hidayat, A. 2007. *Riset Keperawatan Dan Teknik Penulisan Ilmiah*. Jakarta: Salemba Medik.
- Isgiyanto, A. 2009. *Teknik pengambilan sampel pada penelitian non-eksperimental*. Yogyakarta: Mitra Cendika Press.
- Ismail, F. H., Chik, C. T., Muhammad, R. & Yusoff, N. M. 2016. 'Food safety knowledge and personal hygiene practices amongst mobile food handlers in Shah Alam, Selangor'. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*. 222

- Julizar, M. 2014. *Hubungan Karakteristik Pedagang Makanan Kaki Lima Dengan Hygiene Sanitasi Makanan di Kota Meulaboh Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat Tahun 2014*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar : Aceh.
- Karo, A. 2016. *Gambaran Sikap Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Jakarta.
- Kemenkes RI. Profil Kesehatan Indonesia tahun 2014. Jakarta : Kemenkes RI; 2015.
- Marsaulina, I. 2004. *Studi Tentang Pengetahuan Perilaku dan Kebersihan Penjamah Makanan Pada Tempat Umum Pariwisata*.
- Mayang, C. 2016. 'Hubungan Pengetahuan Sanitasi Dan Hygiene Dengan Sikap Siswa Kelas X Smk Negeri 6 Yogyakarta Di Laboratorium Boga'. *E-Journal Student PEND. TEKNIK BOGA-S1*. Vol. 5(1).
- Mulyani, R. 2017. *Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Hygiene Pengolah Makanan*. Jurnal Keperawatan. Vol. 10(1). hal: 6-12.
- Nasikhin, U., Wariyah, C. & Dewi, S. H. C. 2013. 'Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang dengan Hygiene Sanitasi Makanan Jajan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Kulon Progo-DIY'. *Jurnal Agrisains*. Vol. 4(7). hal: 23
- Nasional Departemen Pendidikan Mutu Direktorat Jenderal Peningkatan Kependidikan, Direktorat Tenaga. 2008. *Pengolahan dan Analisis Data Penelitian*. Jakarta: Direktorat Tenaga Kependidikan, Direktorat Jenderal Peningkatan Mutu Pendidik dan Tenaga Kependidikan Departemen Pendidikan Nasional.
- Najmah 2011. *Managemen Dan Analisis Data Kesehatan: Kombinasi Teori Dan Aplikasi SPSS*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Normadewi, B. 2012. *Analisis Pengaruh Jenis Kelamin Dan Tingkat Pendidikan Terhadap Persepsi Etis Mahasiswa Akuntansi Dengan Love Of Money Sebagai Variabel Intervening*. Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro : Semarang.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nurtika, E. & Palupi, I. R. 2014. *Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gadjah Mada*. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Pasanda, A. 2016. *Perbedaan Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygiene Di Hotel*

Patra Jasa Semarang. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MenKes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Jakarta.

Ramadani, E. R. & Mersatika, A. 2016. 'Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016'. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. Vol. 2(6).

Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2007. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia. Jakarta.

Sembiring, G. G., Dharma, S. & Marsaulina, I. 2015. *Penilaian Higiene dan Sanitasi Penjualan Makanan Pecel dan Pemeriksaan Bakteri Salmonella di Kecamatan Medan Helvetia 2015*.

Setyorini, E. 2013. *Hubungan praktek higiene pedagang dengan keberadaan escherichia coli pada rujak yang dijual di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang*. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang :Semarang.

Shafie, A. & Azman, A. 2015. *Assessment of knowledge, attitude and practice of food allergies among food handlers in the state of Penang, Malaysia*. Public health. 129(9).

Sibanyoni, J. J., Tshabalala, P. A. & Tabit, F. T. 2017. 'Food safety knowledge and awareness of food handlers in school feeding programmes in Mpumalanga, South Africa'. *Journal Elsevier Food Control*, Vol. 73. hal: 1397-1406.

Sistem Pendidikan Nasional. 2003. Undang - undang RI Nomor 20 Tahun 2003. Jakarta: Sistem Pendidikan Nasional.

Sitepu, E. L. *Analisis Personal Hygiene Pada Penjual Makanan Tradisional Gado-Gado Di Kelurahan Pisangan, Cirendeu dan Cempaka Putih Ciputat Timur Tahun 2015*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

Sofiana, E. 2012. *Hubungan Higiene Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok Tahun 2012*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia : Depok.

Sugiyono 2012. *Metode Penelitian Administrasi Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta. Undang - undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003. Tentang Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta.

Tan, S. L., et al. 2013. 'Hand hygiene knowledge, attitudes and practices among food handlers at primary schools in Hulu Langat district, Selangor (Malaysia)'. *Journal Elsevier Food control*, Vol. 34(2). hal: 428-435.

WHO. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan*. Fokus Pendidikan Kesehatan, ECG.Jakarta

Yuspasari, A. 2012. 'Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Kecamatan Pedurungan Semarang'. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Universitas Diponegoro. 1(2).