

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **4.1 Hasil Penelitian**

#### **4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Salah satu kabupaten di Kabupaten Labuhanbatu Selatan Provinsi Sumatera Utara adalah Sungai Kanan. Kabupaten Sungai Kanan yang luas wilayahnya 696,18 km<sup>2</sup> dan berpenduduk 24.667 jiwa laki-laki dan 23.780 jiwa perempuan, berpenduduk 48.447 jiwa. Kecamatan Sungai Kanan yang berada di sebelah barat Kabupaten Labuhanbatu Selatan berbatasan dengan Kabupaten Padang Lawas Utara. Wilayah Sungai Kanan terletak pada kisaran 1026'0" dan 2012'55" Lintang Utara dan 99040'0" hingga 100026'00" Bujur Timur, dengan ketinggian 0 hingga 700 meter di atas permukaan laut. Batas-batas wilayah Kabupaten Sungai Kanan adalah sebagai berikut:

1. Sebelah Utara : Kecamatan Kotapinang dan kecamatan Silangkitang
2. Sebelah Timur : Kabupaten Padang Lawas Utara
3. Sebelah Selatan : Kabupaten Padang Lawas Utara
4. Sebelah Barat : Kabupaten Padang Lawas Utara

Kecamatan Sungai Kanan terdiri dari 9 Desa/Kelurahan dan 102 Dusun, yaitu sebagai berikut:

1. Langga Payung terdiri dari 19 Dusun
2. Batang Nadenggan terdiri dari 4 Dusun
3. Sabungan terdiri dari 13 Dusun
4. Hajoran terdiri dari 10 Dusun
5. Ujung Gading terdiri dari 6 Dusun
6. Hutagodang terdiri dari 14 Dusun

7. Parimburan terdiri dari 14 Dusun
8. Sampean terdiri dari 11 Dusun
9. Marsonja terdiri dari 11 Dusun

#### 4.1.2 Analisis Univariat

##### 4.1.2.1 Karakteristik Responden

Sebanyak 100 pedagang makanan ringan di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, turut berpartisipasi dalam penelitian ini sebagai responden. Beberapa karakteristik responden penelitian ini meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan, dan lama waktu berjualan. Karakteristik responden disajikan dalam tabel berikut.:

##### 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Karakteristik usia penjamah makanan ringan di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan ditunjukkan pada tabel di bawah ini yang disusun berdasarkan hasil penelitian.:

**Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia**

Usia	Frekuensi (n)	Persentase (%)
20-30 Tahun	32	32
31-40 Tahun	30	30
41-50 Tahun	38	38
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Tabel 4.1 menunjukkan bahwa dari 100 orang yang bekerja di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan yang menangani makanan ringan, terdapat 32 orang yang berada pada rentang usia 20 sampai dengan 30 tahun, 30 orang berada pada rentang usia 31 sampai dengan 40 tahun, dan 38 orang berada pada rentang usia 41 sampai dengan 50 tahun.

## 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan hasil penelitian, karakteristik gender penjamah makanan ringan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan dapat dilihat pada tabel berikut.:

**Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin**

Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Laki-Laki	39	39
Perempuan	61	61
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Seperti yang ditunjukkan pada Tabel 4.2, Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan mempekerjakan hingga 61 perempuan dan 39 laki-laki dalam usaha makanan kaki lima.

## 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan

Temuan penelitian tentang latar belakang pendidikan penjamah makanan ringan di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, dirangkum dalam tabel di bawah ini.:

**Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan**

Pendidikan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
SD	8	8
SMP	22	22
SMA	63	63
Perguruan Tinggi	7	7
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Tabel 4.3 menunjukkan bahwa dari 100 orang yang bekerja di sektor makanan kaki lima di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, delapan orang telah tamat SD, 22 orang telah tamat SMP, 63 orang telah tamat SMA, dan tujuh orang telah tamat kuliah.

#### 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Berjualan

Tabel berikut ini merupakan hasil penyusunan data penelitian, yang menunjukkan ciri-ciri lamanya pedagang makanan ringan menjalankan usahanya di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan:

**Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Lama Berjualan**

Lama Berjualan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
≤ 5 Tahun	77	77
≥ 5 Tahun	23	23
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Tabel 4.4 menunjukkan bahwa dari 100 responden yang mengelola usaha makanan ringan di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, sebanyak 23 (23%) dan 77 (77%) telah menjalankan usaha masing-masing selama lebih dari lima tahun.

#### 4.1.2.2 Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan

Adapun nilai pengetahuan penjamah makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Pengetahuan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Kurang baik	61	61
baik	39	39
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Tabel 4.5 menunjukkan bahwa 39 dari 100 pedagang makanan kaki lima di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan memiliki keahlian yang kuat, sementara 61 dari 100 tidak memilikinya.

#### 4.1.2.3 Sikap Penjamah Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan

Adapun nilai sikap penjamah makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. 6 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sikap Penjamah Makanan Jajanan Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Sikap	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Kurang setuju	46	46
Setuju	54	54
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Tabel 4.6 menunjukkan bahwa di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, sebanyak 46 responden atau 46% menyatakan menentang makanan jajanan kaki lima dan sebanyak 54 responden atau 54% menyatakan menyetujui.

#### 4.1.2.4 Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan

Adapun nilai sosialisasi/pelatihan penjamah makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. 7 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan Jajanan Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Pelatihan Penjamah Makanan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Tidak Pernah	74	74
Pernah	26	26
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Tabel 4.7 menunjukkan dari 100 orang penjamah makanan ringan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan, sebanyak 26 orang

pernah mengikuti sosialisasi dan pelatihan dan sebanyak 74 orang belum pernah mengikutinya.

#### 4.1.2.5 Pengawasan Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan

Adapun nilai pengawasan makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. 8 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengawasan Makanan Jajanan Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Pengawasan Tenaga Kesehatan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Tidak Ada	60	60
Ada	40	40
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan, dari 100 responden yang bekerja di perusahaan makanan kaki lima, 40 orang terdapat supervisi dan 60 orang tidak.

#### 4.1.2.6 Ketersediaan Sarana dan Prasarana Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan

Adapun nilai ketersediaan sarana dan prasarana makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. 9 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Ketersediaan Sarana dan Prasarana Makanan Jajanan Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Ketersediaan Sarana dan Prasarana	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Tidak memenuhi syarat	63	63
Memenuhi syarat	37	37
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Dari 100 responden pelaku usaha makanan kaki lima di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, sebanyak 63 (63%) memiliki akses sarana dan prasarana yang belum memenuhi standar dan sebanyak 37 (37%) memiliki akses sarana dan prasarana yang melebihi persyaratan.

#### 4.1.2.7 Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan

Adapun nilai penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. 10 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Tidak memenuhi syarat	64	64
Memenuhi syarat	36	36
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Higiene dan sanitasi pangan telah diterapkan pada pangan yang tidak memenuhi kriteria oleh 64 dari 100 penjamah makanan kaki lima di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, dan oleh 36 pada pangan yang memenuhi kriteria.

#### 4.1.3 Analisis Bivariat

##### 1. Hubungan Pengetahuan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan

Penelitian yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dengan penerapan sanitasi dan higiene makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan. Berikut ini adalah tabel datanya:

**Tabel 4. 11 Hubungan Pengetahuan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan**

Pengetahuan	Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Jajanan				Total	<i>p-value</i>	PR (95% CI)
	Tidak memenuhi syarat		Memenuhi syarat				
	n	%	n	%			
Kurang baik	47	77	14	23	61	100	1.768 (1.206-2.591)
Baik	17	43.6	22	56.4	39	100	
<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Berdasarkan data pada Tabel 4.11, Pengawas pangan yang memiliki informasi baik sebanyak 17 responden (atau 43,6%), sedangkan pengawas pangan yang memiliki informasi kurang baik sebanyak 47 responden (atau 77%). Nilai *p* sebesar 0,001 (= 0,05) menunjukkan bahwa praktik *hygiene* dan sanitasi jajanan dan pengetahuan berkorelasi secara signifikan di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan. Masyarakat yang memiliki pengetahuan rendah memiliki peluang 1,768 kali lebih besar untuk tidak memenuhi persyaratan dibandingkan dengan masyarakat yang memiliki pengetahuan tinggi, berdasarkan nilai PR (Prevalence Ratio) sebesar 1,768 (1,206-2,591).

## 2. Hubungan Sikap dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan

Hasil penelitian di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan digunakan untuk melihat hubungan antara sikap dan penerapan standar sanitasi dan *hygiene* pada jajanan kaki lima. Berikut ini adalah tabel datanya:

**Tabel 4. 12 Hubungan Sikap dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan**

Sikap	Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Jajanan				Total	<i>p-value</i>	PR (95% CI)
	Tidak memenuhi syarat		Memenuhi syarat				
	n	%	n	%			



Kurang setuju	26	56.5	20	43.5	46	100	0,219	0.803 (0.591- 1.092)
Setuju	38	70.4	16	29.6	54	100		
<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Melihat Tabel 4.12, sebanyak 26 responden (56,5%) menyatakan tidak setuju terhadap penerapan higiene sanitasi jajanan, dari 38 responden (70,4%) yang menyatakan setuju terhadap penerapan higiene sanitasi jajanan yang tidak memenuhi syarat. Dengan nilai p sebesar  $0,219 > (= 0,05)$  hal ini menunjukkan bahwa sikap tidak berisiko untuk diterapkan, dan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan penerapan higiene sanitasi jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan.

### 3. Hubungan Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan

Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan telah diteliti keterkaitan antara sosialisasi dan pelatihan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan jajanan. Informasi tersebut dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 4. 13 Hubungan Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan**

Sosialisasi/ Pelatihan Penjamah Makanan	Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Jajanan				Total		<i>p- value</i>	PR (95% CI)
	Tidak memenuhi syarat		Memenuhi syarat		N	%		
	n	%	n	%	N	%		
Tidak pernah	53	71.6	21	28.4	74	100	0,015	1.693 (1.057- 2.712)
Pernah	11	42.4	15	57.7	26	100		
<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Persentase responden yang penerapan higiene sanitasi pangannya tidak memenuhi syarat lebih tinggi yaitu 53 responden (71,6 persen) dan 11 responden (42,4 persen), seperti terlihat pada Tabel 4.13. Hasil uji Chi-Square menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sosialisasi dan pelatihan penjamah pangan dengan penerapan higiene sanitasi pangan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan dengan nilai  $p$ -value 0,015 ( $= 0,05$ ). Nilai PR (Prevalence Ratio) sebesar 1,693 (1,057-2,712) menunjukkan bahwa masyarakat yang tidak memenuhi syarat untuk mengikuti sosialisasi atau pelatihan memiliki peluang 1,693 kali lebih besar untuk mengikuti sosialisasi atau pelatihan dibandingkan dengan yang diwajibkan.

#### 4. Hubungan Pengawasan Tenaga Kesehatan dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*

Hubungan antara pengawasan dengan penerapan higiene dan sanitasi pangan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan ditetapkan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan. Tabel di bawah ini menampilkan datanya:

**Tabel 4. 14 Hubungan Pengawasan Tenaga Kesehatan dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan***

Pengawasan Tenaga Kesehatan	Penerapan <i>Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan</i>		Total		$p$ -value	PR (95% CI)
	Tidak memenuhi syarat	Memenuhi syarat	N	%		
	n	%	n	%		
Tidak ada	48	80	12	20.0	0,000	2.000 (1.342-2.984)
Ada	16	40	24	60.0		
<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

Responden yang penerapan higiene sanitasi makanan jajanan tidak memenuhi syarat lebih besar kemungkinannya menjadi penjamah makanan jajanan tanpa pengawasan sebanyak 48 orang (80 persen) daripada responden yang penerapan higiene sanitasi makanan jajanan memenuhi syarat sebanyak 16 orang (40 persen). Uji Chi-Square menunjukkan bahwa terdapat korelasi yang signifikan antara pengawasan dengan penerapan tindakan higiene sanitasi makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan, dengan nilai  $p$  sebesar 0,000 (= 0,05). Hasil PR (Prevalence Ratio) sebesar 2.000 (1,342-2,984) yang menunjukkan bahwa pengawasan 2.000 kali lebih banyak terjadi daripada tidak dilakukannya pengawasan karena tidak memenuhi syarat.

#### 5. Hubungan Ketersediaan Sarana dan Prasarana dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Sungai Kanan, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, untuk melihat hubungan antara ketersediaan prasarana dan sarana dengan penerapan praktik higiene dan sanitasi pada jajanan kaki lima. Berikut ini adalah tabel datanya:

**Tabel 4. 15 Hubungan Ketersediaan Sarana dan Prasarana dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan***

Ketersediaan Sarana dan Prasarana	Penerapan <i>Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan</i>				Total		<i>p-value</i>	PR (95% CI)
	Tidak memenuhi syarat		Memenuhi syarat		N	%		
	n	%	n	%	N	%		
Tidak Memenuhi syarat	46	73	17	27	63	100	0,025	1.501 (1.043-2.159)
Memenuhi syarat	18	48.6	19	51.4	37	100		
<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

(Sumber: Hasil Penelitian Data Primer, 2024)

pada Tabel 4.15 di atas, sebanyak 46 responden telah melaksanakan higiene sanitasi jajanan, namun akses mereka terhadap sarana dan prasarana belum memenuhi syarat. Sedangkan sebanyak 18 responden memiliki akses terhadap prasarana dan sarana yang memenuhi syarat. Dengan nilai  $p$  sebesar 0,025 ( $= 0,05$ ), uji Chi-Square menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pelaksanaan higiene sanitasi jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan dengan ketersediaan sarana dan prasarana. Hasil PR (Prevalence Ratio) sebesar 1,501 (1,043-2,159) menunjukkan bahwa prasarana dan sarana yang belum memenuhi syarat memiliki peluang 1.501 kali lebih besar untuk tersedia dibandingkan dengan yang memenuhi syarat.

## **4.2 Pembahasan**

### **4.2.1 Hubungan Pengetahuan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupten Labuhanbatu Selatan**

Pengetahuan merupakan dasar penting dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Peningkatan pengetahuan melalui pendidikan dapat meningkatkan kesadaran dan praktik *hygiene* sanitasi di kalangan penjual jajanan, yang pada akhirnya akan melindungi kesehatan konsumen dan mencegah penyakit yang ditularkan melalui makanan. Notoadmojo menekankan bahwa peningkatan pengetahuan penjual jajanan mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan akan berpengaruh positif terhadap praktik mereka. Pendidikan yang memadai dapat meningkatkan kualitas dan keamanan makanan jajanan yang mereka jual (Notoadmojo, 2017).

Penelitian (Pitri et al., 2020) menunjukkan bahwa responden memiliki pengetahuan kurang baik dan diketahui ada hubungan pengetahuan ( $p=0,017$ )

dengan praktik higiene penjamah makanan. Hasil penelitian (Fitriana, 2023) menunjukkan bahwa ada hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi pengolahan makanan.

Hasil PR (*Prevalence Ratio*) di dapatkan sebesar 1,768 (1,206-2,591), yang artinya prevalensi pengetahuan kurang baik untuk tidak memenuhi syarat 1, 768 kali lebih tinggi daripada yang berpengetahuan baik.

Sebagian besar responden berpendidikan terakhir SMA sederajat mempengaruhi tingkat pengetahuan yang di miliki. Pengetahuan yang kurang terhadap pengertian hygiene sanitasi makanan jajanan dan konsep kebersihan makanan. Berdasarkan hasil lembar kuesioner yang telah dilakukan, diketahui bahwa mayoritas responden hanya berfokus menyajikan makanan sesuai dengan keinginannya serta kurang memperhatikan faktor risiko yang dapat timbul akibat tidak menjaga kebersihan sehingga terjadinya kontaminasi makanan. Sebagian besar responden menangani makanan yang sudah matang dengan membiarkan makanan terbuka sehingga makanan dapat terkontaminasi oleh bakteri penyebab penyakit. Responden juga mengetahui bahwa Kesehatan diri akan mempengaruhi kebersihan makanan yang di olah.

Dalam islam, pengetahuan sangat dihargai dan dianggap sebagai kewajiban. Al-Quran dan sunnah menjadi sumber utama ilmu, yang mencakup aspek duniawi dan ukhrawi. Ilmu pengetahuan di peroleh melalui indra, akal dan intuisi, serta harus didasarkan pada iman dan takwa. Allah berfirman dalam surah Al-Mujadalah/58:11):

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِذَا قِيلَ لَكُمْ تَفَسَّحُوا فِي الْمَجَالِسِ فَافْسَحُوا يَفْسَحِ اللَّهُ لَكُمْ وَإِذَا قِيلَ  
 انشُرُوا فَانشُرُوا يَرْفَعِ اللَّهُ الَّذِينَ آمَنُوا مِنْكُمْ وَالَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ دَرَجَاتٍ وَاللَّهُ بِمَا  
 تَعْمَلُونَ خَبِيرٌ (المجادلة/58: 11)

Artinya: "Jika Anda beriman, Anda dapat yakin bahwa Allah akan mengabdikan doa Anda ketika Dia berfirman, "Berilah tempat di majelis-majelis." Anda berdiri ketika seseorang menyuruh Anda untuk berdiri. Jika Anda memiliki ilmu dan beriman kepada Allah, niscaya Anda akan mencapai tingkat tertentu. Allah mengawasi tindakan Anda. (Q.S Al-Mujadalah/58:11).

Dalam ayat sebelum ayat ini, Tafsir Kementerian Agama menyatakan bahwa Allah memerintahkan umat Islam untuk tidak berbisik-bisik atau terlibat dalam percakapan pribadi karena hal itu akan membuat umat Islam lainnya merasa tidak nyaman. Dalam ayat ini, Allah memerintahkan umat Islam untuk berperilaku sedemikian rupa sehingga mereka semua merasa seperti saudara. Wahai orang-orang yang beriman, jika Anda mendengar ungkapan "Berikan tempat di majelis-majelis, agar orang-orang dapat masuk ke dalam majelis" berulang-ulang di forum daring, bersihkan jalan menuju majelis; Allah niscaya akan memberi tempat bagi Anda. Selain itu, bersikaplah rendah hati ketika seseorang berkata kepada Anda, "Berdirilah untuk memberi penghormatan." Niscaya Allah akan mengangkat derajat orang-orang yang benar-benar beriman di antara Anda, dan Allah juga akan mengangkat derajat orang-orang yang memberi ilmu pengetahuan karena ilmunya menjadi bukti yang mencerahkan manusia lebih tinggi derajatnya daripada orang-orang yang tidak berilmu. Kedua hal ini merupakan hasil dari keimanan mereka yang sejati. Selain itu, Allah sangat memperhatikan rencana, strategi, dan tujuan yang Anda miliki untuk tindakan Anda, baik di dunia ini maupun di akhirat. **4.2.2**

## **Hubungan Sikap dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Sikap seseorang merupakan reaksinya terhadap perbaikan atau barang yang bersifat pribadi. Kecenderungan untuk berpikir, merasakan, dan bereaksi dengan cara tertentu terhadap ide, situasi, atau nilai tertentu merupakan ciri dari sikap ini. Meskipun ekspresi verbal dan nonverbal dapat digunakan untuk memprediksi sikap, perilaku aktual tidak selalu mencerminkan ekspresi tersebut. Belajar dari lingkungan sekitar merupakan proses pembentukan sikap. Sikap seseorang sangat dipengaruhi oleh media, pengalaman pribadi, pendidikan, dan pengaruh sosial.

Menurut Notoadmojo (2018), informasi lingkungan diproses dan disimpan dalam memori sebagai pengetahuan atau keyakinan untuk membentuk sikap. Dengan nilai  $p$  sebesar 0,697, Khotimah & Wulandari (2024) menemukan bahwa tidak ada korelasi antara sikap penjamah makanan dengan hygiene perorangan. Untuk menjaga hygiene perorangan yang baik, penjamah makanan tidak hanya memerlukan sikap yang positif, tetapi juga pengalaman dan masa kerja. Perbedaan signifikan dalam sikap terhadap praktik higienis penjamah makanan ditemukan dalam penelitian (Andianita, 2022) (nilai  $p$  lebih besar dari 0,05). PR (Prevalence Ratio) dalam penelitian ini adalah 0,803 (0,591-1,092), yang menunjukkan bahwa sikap tersebut tidak menghalangi penerapan hygiene sanitasi makanan ringan. Berdasarkan tanggapan survei, responden setuju dengan sejumlah pertanyaan yang sejalan dengan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan.

Mayoritas responden setuju bahwa penjamah makanan harus mengenakan pakaian bersih yang dapat menyerap keringat, mencuci tangan sebelum memasak, dan menahan diri dari batuk atau bersin saat menangani makanan. Namun, beberapa

responden setuju bahwa luka terbuka tidak boleh diobati atau ditutup selama memasak. Faktanya, tubuh penjamah makanan dengan luka terbuka dapat meningkatkan kemungkinan kontaminasi makanan dan penularan penyakit. Selain itu, mereka setuju dengan pengolah makanan dengan kuku panjang karena kukunya tetap bersih.

Namun, mereka tidak setuju bahwa penjamah makanan harus merokok saat memasak. Selain itu, responden tidak setuju tentang apakah petugas penanganan makanan menangani makanan dengan tangan atau dengan alat. Meskipun terlihat, mereka keberatan menggunakan celemek selama beberapa hari tanpa mencucinya. Ini karena, meskipun celemek tampak bersih, ini tidak berarti bahwa celemek tersebut bebas dari kuman dan bakteri yang dapat mencemari makanan olahan. Saat menyajikan atau mengolah makanan, banyak petugas penanganan makanan tidak mengenakan penutup kepala, masker, atau sarung tangan, dan tidak ada korelasi langsung antara sikap dan tindakan responden.

Selain itu, untuk menjaga pakaian mereka agar tidak mengenai makanan olahan, mereka tidak mengenakan celemek. Sebaliknya, celemek melindungi pakaian pekerja dari cipratan makanan. Al-Quran juga mengajarkan umat Islam, di antara kebajikan lainnya, untuk bersikap jujur, adil, sabar, dan setia. Dalam surah (Al-Ahzab/33:70), Allah berfirman:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَقُولُوا قَوْلًا سَدِيدًا (الاحزاب/33: 70)

Artinya: “Wahai orang-orang yang beriman, bertaqwa kepada Allah dan pandai berkata-kata,” (Al-Ahzab/33:70).



Kemudian, Allah memerintahkan orang-orang beriman untuk berkata jujur dalam Tafsir Kementerian Agama. Wahai orang-orang yang beriman! Berbicaralah dengan jujur dan akurat tanpa takut kepada Allah..

#### **4.2.3 Hubungan Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Menurut (Sumantri, 2017) pelatihan penjamah makanan yang efektif sangat penting untuk meningkatkan penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Pelatihan yang baik harus mencakup peningkatan pengetahuan, pengembangan keterampilan, dan pembentukan sikap positif terhadap pentingnya *hygiene* sanitasi. Faktor-faktor seperti motivasi, dukungan manajemen, pemantauan, dan kesadaran juga berperan dalam memastikan bahwa penjamah makanan menerapkan praktik *hygiene* sanitasi yang telah dipelajari. Dengan demikian, pelatihan yang efektif akan berkontribusi pada peningkatan kualitas dan keamanan makanan jajanan, serta perlindungan kesehatan konsumen.

Menurut Vanboi Viki (2020), perilaku penjamah makanan dipengaruhi oleh pelatihan *hygiene* dan sanitasi makanan berbasis demonstrasi dan berbasis buklet di sejumlah tempat usaha. Penelitian ini memperkuat temuan tersebut. Hal ini berkaitan dengan bagaimana penjamah makanan menangani *hygiene* dan sanitasi selama pengolahan. Sanitasi dan *hygiene* makanan sangat penting untuk pengelolaan makanan yang baik. Pelatihan penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh sejumlah faktor, menurut penelitian (Nuzil akbar, 2022).

Penelitian ini diperoleh nilai PR (*Prevalensi Ratio*) sebesar 1.693 (1.057-2.712) artinya responden yang artinya prevalensi tidak pernah mengikuti pelatihan untuk tidak memenuhi syarat 1, 693 kali lebih tinggi daripada yang pernah mengikuti pelatihan.

Pada saat peneliti mengumpulkan data melalui lembar kuisisioner dan observasi, diketahui bahwa para responden yang mendapatkan pelatihan langsung mempraktikkan ilmu yang didapatnya. Pelatihan yang diberikan bersifat sederhana dimana pelatih yang merupakan kader dari Dinkes dan Puskesmas datang langsung ke tempat berjualan makanan jajanan dan menyampaikan materi sosialisasi/pelatihan secara langsung di tempat tersebut.

Salah satu materi yang diberikan yaitu bagaimana cara memilih bahan baku yang baik serta sarana dan prasarana yang memenuhi standar kesehatan. Sosialisasi/pelatihan disampaikan langsung kepada pemilik atau pedagang makanan sehingga mereka bisa langsung menerapkan ilmu yang didapat. Sosialisasi/pelatihan yang bersifat sederhana ini tidak memfasilitasi pesertanya dengan sertifikat karena jumlah waktu yang singkat.

Al-Quran menekankan pentingnya pendidikan dan pengajaran yang dapat dihubungkan dengan pelatihan yang menunjukkan bahwa Pendidikan dan pengembangan diri sangat di hargai dalam islam. Allah berfirman dalam surah An-Nahl/16:25

لِيَحْمِلُوا أَوْزَارَهُمْ كَامِلَةً يَوْمَ الْقِيَامَةِ وَمِنْ أَوْزَارِ  
الَّذِينَ يَضِلُّونَهُمْ بِغَيْرِ عِلْمٍ أَلَا سَاءَ مَا يَزُرُونَ ( النح

Artinya: “((perkataan mereka) memungkinkan mereka menanggung dosa-dosa mereka sendiri dan sebagian dosa orang-orang yang mereka tipu pada Hari Kiamat

tanpa menyadarinya. Ingatlah kesalahan besar yang mereka lakukan.” (Q.S An-Nahl/16:25).

Kementerian Agama mengklaim bahwa penolakan mereka terhadap Al-Qur'an telah membuat mereka tersesat dan menjadi kafir. Akibatnya, pada Hari Kiamat, mereka tidak hanya akan menanggung semua dosa mereka sendiri tanpa diampuni, tetapi mereka juga akan menanggung sebagian dosa orang-orang yang mereka tipu tanpa menyadarinya. Ingatlah betapa buruknya dosa mereka karena mereka tidak akan dihukum atau diampuni.

#### **4.2.4 Hubungan Pengawasan Tenaga Kesehatan dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan* di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, pengawasan penjamah makanan sangat penting untuk memastikan penerapan *hygiene sanitasi makanan jajanan*. Melalui pengawasan yang efektif, dapat dijamin bahwa makanan yang dijual aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standar kesehatan. Pengawasan yang baik melibatkan inspeksi rutin, pendidikan berkelanjutan, kerjasama antar lembaga, dan penggunaan teknologi. Dengan demikian, pengawasan yang efektif akan meningkatkan kualitas dan keamanan makanan jajanan serta melindungi kesehatan masyarakat.

Dalam penerapan *hygiene dan sanitasi pangan*, diketahui ada beberapa faktor yang mempengaruhi pengawasan terhadap penjamah pangan, menurut penelitian (Nuzil akbar, 2022). Pengawasan terhadap penjamah pangan dan praktik *hygiene dan sanitasi pangan* saling terkait di tempat pengolahan pangan PT, menurut penelitian (Cahyaningsih et al., 2020). Bandneng Juwana Elrina, Kota Semarang,

dengan nilai  $p < 0,01$ . Praktik higiene dan sanitasi didorong oleh pengawasan dari atasan atau direktur.

Hasil PR (*Prevalence Ratio*) di dapatkan sebesar 2,000 (1,342-2,984), yang artinya prevalensi tidak ada pengawasan untuk tidak memenuhi syarat 2,000 kali lebih tinggi daripada yang ada pengawasan. Pada saat peneliti mengumpulkan data melalui lembar kuisioner dan observasi, diketahui banyak pedagang makanan yang tidak ada kunjungan dari pihak tenaga Kesehatan. Hal ini terjadi karena pengawasan hanya dilakukan tidak terlalu ketat. Tenaga kesehatan dari puskesmas tidak melakukan pengawasan secara efektif sehingga jika tidak dilakukan tindakan maka dapat membuat dampak bagi pedagang makanan jajanan dan konsumen, seperti keracunan makanan.

Allah berfirman dalam Surah (An-Nahl/16:114):

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ لِيَآئِهِ تَعْبُدُونَ

Artinya: "Jika kamu hanya menyembah Allah, kamu dapat memakan sebagian dari apa yang telah Dia berikan kepadamu sebagai makanan yang halal dan baik dan bersyukur atas nikmat-Nya." (Q.S An-Nahl/16:114).

"Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu berlaku seperti orang-orang musyrik. Makanlah makanan yang halal, baik, lezat, bergizi, pantas, dan bermanfaat bagi tubuh dan kesehatan dari makanan yang telah Allah berikan kepadamu. Dan syukurilah nikmat yang telah Allah berikan kepadamu dengan memanfaatkannya sesuai petunjuk Allah," demikian bunyi Tafsir Kementerian Agama. Hal ini agar Allah tidak menyiksamu karena tidak mensyukuri nikmat-Nya.

#### **4.2.5 Hubungan Ketersediaan Sarana dan Prasarana dengan Penerapan *Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan* di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan**

Fithri (2016) menekankan bahwa sarana dan prasarana yang memadai sangat penting dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan. Sarana dan prasarana yang bersih dan terawat dengan baik dapat mencegah kontaminasi silang antara bahan makanan mentah dan makanan siap saji. Fasilitas kebersihan yang memadai seperti tempat cuci tangan dan tempat sampah membantu penjamah makanan menjaga kebersihan diri dan lingkungan. Penyimpanan yang baik dan peralatan yang bersih memastikan bahwa makanan yang dijual aman untuk dikonsumsi dan bebas dari kontaminan berbahaya. Sarana dan prasarana yang baik meningkatkan efisiensi dalam proses pengolahan dan penyajian makanan, sehingga penjamah makanan dapat bekerja lebih cepat dan higienis.

Menurut penelitian (Silvia et al., 2023), seharusnya para penjamah makanan memiliki kesadaran yang lebih tinggi terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan. Hasil penelitiannya menampilkan jika sarana dan prasarana responden belum memadai. Pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi pangan pada pedagang angkringan berkaitan dengan sarana dan prasarana *hygiene* dan sanitasi pangan, menurut penelitian (Suryani & Jannah, 2021). Hasil PR (Prevalence Ratio) sebesar 1,501 (1,043-2,159) yang menunjukkan bahwa sarana dan prasarana yang tidak memenuhi persyaratan lebih banyak 1,501 kali lipat dibandingkan yang memenuhi persyaratan.

Responden yang memiliki sarana dan prasarana yang tidak memenuhi syarat lebih banyak yang memberikan tanggapan dibandingkan dengan yang memiliki sarana dan prasarana yang memenuhi syarat, hal ini terlihat dari lembar observasi

dan kuesioner yang digunakan dalam penelitian. Pelaku usaha sering kali mendirikan lapak dan kios di dekat sumber pencemar lintas angkutan. Tanpa sepengetahuan pemilik, debu kendaraan yang lewat dan polutan udara lainnya akan mengontaminasi makanan yang dimasak.

Banyak responden yang tidak menyediakan alat pelindung diri, seperti celemek, penutup kepala, masker, kantong plastik, atau tempat sampah yang tertutup rapat sehingga bau tidak sedap dapat tercium oleh pelanggan yang ingin membeli. Selain itu, pedagang makanan juga kurang memperhatikan letak saluran drainase sehingga aliran air dapat tersumbat dan membuat kios atau tempat usaha terlihat kotor dan menjadi tempat berkembang biaknya penyakit. Allah berfirman dalam Surat Al-Araf/7:56:

وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا وَادْعُوهُ خَوْفًا وَطَمَعًا إِنَّ رَحْمَتَ اللَّهِ قَرِيبٌ مِّنَ الْمُحْسِنِينَ

Artinya: “Janganlah kamu membuat masalah di muka bumi setelah segala sesuatunya beres. Berdoalah kepada-Nya dengan penuh harap dan takut. Sesungguhnya, rahmat Allah sangat dekat bagi orang-orang yang berbuat baik.” (Q.S Al-Araf/7: Ayat 56).

Oleh karena itu, menjaga lingkungan adalah hal yang masuk akal. Menjaga kebersihan merupakan salah satu aspek terpenting untuk menjalani hidup sehat, nyaman, dan bebas penyakit. Salah satu cara untuk melakukannya adalah dengan membersihkan tempat sampah dan menghindari mengotori lingkungan.