

LAMPIRAN

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.098/KEPK-TJK/IV/2025

Protokol penelitian versi
1 yang diusulkan oleh :
*The research protocol
proposed by*

Peneliti utama : Niken Andewi,A.Md.KL
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemkes Tanjungkarang
Jurusian
Kesehatan Lingkungan Name of the Institution

Dengan judul:
Title

**"HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP PENJAMAH MAKANAN JAJANAN ANAK
SEKOLAH SERTA
FASILITAS SANITASI DENGAN HIGIENE SANITASI KANTIN SEKOLAH PADA
SEKOLAH DASAR DI KOTA METRO TAHUN 2024"**

*"The Relationship Between Knowledge, Attitudes of Food Handlers, and Sanitation Facilities with
the Hygiene Sanitation of School Canteens in Elementary Schools in Metro City in 2024"*

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksplorasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

April 16,
2025

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 16 April 2025 sampai dengan tanggal 16 April 2026. *Chairperson, This declaration of ethics applies during the period*



April 16, 2025 until April 16, 2026.



Kementerian Kesehatan
Dr. Aprina,
S.Kp., M.Kes
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan

Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
 • Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung
 Lampung 35145
 • (0721) 783852
 • <https://www.poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.01.04/F.XXXV/2304/2025

23 April 2025

Lampiran : 1 eks

Hal : Izin Penelitian

Yth, Kepala Dinas Kesehatan Kota Metro Di- Tempat

Sehubungan dengan penyusunan skripsi bagi mahasiswa Tingkat IV Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian bagi mahasiswa di institusi yang Bapak/Ibu Pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

| No | NAMA | JUDUL | TEMPAT PENELITIAN |
|----|------------------------------------|--|----------------------|
| 1. | Niken Andewi NIM:24133511 24 | Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Serta Fasilitas Sanitasi Dengan Higiene Sanitasi Kantin Sekolah Pada Sekolah Dasar Di Kota Metro Tahun 2024 | Kantin Sekolah Dasar |
| 2. | Nurvita NIM:24133511 28 | Analisis Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Yosomulyo Kota Metro Tahun 2025 | PKM. Yosomulyo |

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang,



Dewi Purwaningsih, S.SiT., M.Kes

Tembusan:

- 1.Ka.Jurusan Kesehatan Lingkungan
- 2.Ka.Bid.Diklat
- 3.Ka.UPT-PKM Yosomulyo

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.





PEMERINTAH KOTA METRO
DINAS KESEHATAN

Dr. Idris dan Adyati Yarsi Nomer 2 Nusa Mecca Kode Pos 34111 Telp/Fax (022) 440074
Laman elektronik: www.idrisyarsi.com E-mail: idrisyarsi@idrisyarsi.com

Metra, 07 Mai 2025

Nomor : 000.9.2/E019-25495/D-02/05/2025

Sheet : Glass

Lamphun :

Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth,

Direktur Politeknik Kesehatan

Kementrian Kesehatan Tanjungkarang

1

BANDAR LAMPUNG

Menindaklanjuti surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Nomor PP.01.04/F.XXXV/2304/2025 tanggal 23 April 2025, perihal Permohonan Izin penelitian mahasiswa tingkat IV Program Studi Bantasi Lingkungan Program Berjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025 di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kota Metro, pada prinsipnya kami tidak keberatan memberikan izin tersebut kepada :

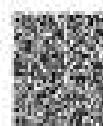
Name : Niben Andrei

MM : 2413351124

Judul : Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Serta Fasilitas Sanitasi Dengan Hygiene Sanitasi Kantin Sekolah Pada Sekolah Dasar di Kota Metro Tahun 2024

Bantuan untuk diketahui dan dipergunakan sebaiknya mestinya

**Kepala Dinas Kesehatan
Kota Metro**



Dr. Eko Hendro Saputra, S.T., M.Kes
Pembina Utama Muda (IV/c)
NIP. 197203101997031005

1000000000

1. Kursus Tint Karya Kesenian Langkung dan Diskusi Kesenian Kota Medan
 2. Anisp



Lampiran 4

Kuisioner Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Higiene Sanitasi Kantin Pada Sekolah Dasar di Kota Metro Tahun 2024

A. Keterangan Wawancara

1. Nama Pewawancara :
2. Tanggal Wawancara :
3. Hasil Wawancara : 1) Lengkap
2) Tidak Lengkap

B. Sifat Umum Responden

1. No. Urut Responden :
2. Kantin Sekolah :
3. Nama :
4. Umur : Tahun
5. Jenis Kelamin : 1) Laki-laki
2) Perempuan
6. Pendidikan Formal :

 - a. Dasar/Menengah (Tidak Sekolah/SD/SMP/SMA)
 - b. Tinggi (Akademi, Perguruan Tinggi)

7. Lama Bekerja : Tahun

C. Pengetahuan

Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Hygiene Sanitasi Kantin Sekolah

Pilihlah satu jawaban dibawah ini yang dianggap paling benar.

1. Pelatihan atau kursus apakah yang harus diikuti oleh seorang penjamah makanan jajanan anak sekolah?
 - a. Hygiene Sanitasi Makanan dan Hygiene Sanitasi Kantin (2)
 - b. Personal Hygiene (1)
 - c. Kursus memasak (0)

2. Bagaimanakah seharusnya keadaan atau kondisi badan seorang penjamah jajanan anak sekolah?
 - a. Sehat, tidak menderita penyakit menular (2)
 - b. Bersih dan rapi (1)
 - c. Bersih (0)
3. Bagaimanakah seharusnya kondisi bangunan kantin yang baik?
 - a. Kuat, kokoh dan bersih (2)
 - b. Bersih (1)
 - c. Tidak rusak (0)
4. Bagaimanakah seharusnya tempat penyimpanan makanan di kantin sekolah?
 - a. Bersih, bebas dari serangga dan bahan beracun berbahaya (2)
 - b. Bersih dan tertutup (1)
 - c. Tertutup (0)
5. Bagaimanakah bahan makanan yang baik?
 - a. Kondisi makanan tidak rusak dan tidak mengandung bahan berbahaya (2)
 - b. Tidak kadaluarsa (1)
 - c. Segar dan tidak busuk (0)
6. Bagaimanakah seharusnya dapur kantin sekolah yang sehat?
 - a. Bersih, bebas serangga dan tikus, serta mempunyai lubang asap dapur (2)
 - b. Bersih, tidak ada sampah berserakan (1)
 - c. Mempunyai peralatan yang lengkap dan bagus (0)
7. Bagaimanakah seharusnya keadaan peralatan pengolahan makanan?

Dan bagaimana pula cara penyimpanan peralatan pengolah makanan yang benar di kantin sekolah?

 - a. Peralatan bersih, tidak terbuat dari bahan berbahaya dan disimpan dalam rak penyimpanan (2)
 - b. Peralatan bersih dan disimpan dalam tempat penyimpanan khusus (1)
 - c. Peralatan bagus dan mahal, serta disimpan dalam tempat penyimpanan alat pengolahan (0)

8. Berapa lamakah waktu penyimpanan/penyajian makanan yang berprotein tinggi dan bersantan?
- 4 jam (2)
 - 7 jam (1)
 - 8 jam (0)
9. Bagaimanakah tempat penyajian makanan jajanan yang baik?
- Wadah/etalase yang bersih, tertutup dan tidak terbuat dari bahan berbahaya (2)
 - Wadah yang bersih dan tertutup (1)
 - Wadah/tempat yang bagus dan menarik (0)
10. Sarana apa saja yang harus ada pada kantin sekolah?
- Sarana air bersih, pembuangan air limbah, tempat pembuangan sampah dan tempat cuci tangan (2)
 - Tempat sampah dan tempat cuci tangan (1)
 - Tempat cuci tangan (0)

D. Data Khusus

Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Higiene Sanitasi Kantin Sekolah.

Pilihlah satu jawaban di bawah ini yang anda anggap benar dengan (✓) pada kolom jawaban yang tersedia

| NO | PERNYATAAN | BENAR | SALAH | SKOR |
|----|--|-------|-------|------|
| 1 | Penjamah makanan mengikuti kursus hygiene sanitasi makanan yang diselenggarakan oleh instansi yang berwenang | | | |
| 2 | Sehat, tidak menderita penyakit menular dan penyakit kulit saat mengolah makanan | | | |
| 3 | Bangunan kantin harus kuat, bersih dan jauh dari sumber pencemar | | | |
| 4 | Bahan makanan dalam kondisi baik dan tidak mengandung bahan berbahaya | | | |
| 5 | Tempat penyimpanan bahan makanan harus bersih, bebas | | | |

| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| | dari serangga dan bahan beracun berbahaya | | | |
| 6 | Ruang dapur harus bersih, bebas serangga, tikus dan mempunyai lubang asap dapur | | | |
| 7 | Peralatan pengolahan makanan harus bersih, tidak terbuat dari bahan beracun berbahaya dan disimpan dalam rak penyimpanan | | | |
| 8 | Penyajian makanan harus diletakkan dalam wadah/etalse yang bersih dan tidak terbuat dari bahan berbahaya | | | |
| 9 | Makanan yang akan disajikan tidak boleh lebih dari 4 jam setelah pemasakan untuk makanan yang berprotein tinggi dan bersantan | | | |
| 10 | Kantin sekolah mempunyai saran air bersih, pembuangan air limbah, tempat pencucian peralatan, tempat pembuangan sampah,tempat cuci tangan | | | |

E. Data Khusus

Sikap Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Hygiene Sanitasi Kantin Sekolah

Pilihlah satu jawaban di bawah ini yang anda anggap benar dengan (✓) pada kolom jawaban yang tersedia

| NO | PERNYATAAN | SS | S | RR | KS | TS | SKOR |
|----|---|----|---|----|----|----|------|
| 1 | Melakukan test/pemeriksaan Kesehatan secara rutin minimal 6 bulan sekali | | | | | | |
| 2 | Menggunakan pakaian kerja/celemek dan tutup kepala yang bersih | | | | | | |
| 3 | Selalu cuci tangan pakai sabun sebelum menyentuh makanan dan setelah buang air besar maupun air kecil | | | | | | |
| 4 | Tidak merokok saat menyajikan makanan dan minuman | | | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|--|
| 5 | Menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah makanan | | | | | |
| 6 | Kuku tangan pendek, tidak kotor, tidak menggunakan pewarna kuku (kutek), dan tidak menggunakan perhiasan | | | | | |
| 7 | Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk dan bersin | | | | | |
| 8 | Saat mengolah makanan tidak menggaruk kulit, rambut, hidung dan kuku | | | | | |
| 9 | Tidak mencicipi makanan dengan jari atau menjilati dengan sendok yang langsung dipakai untuk mengaduk | | | | | |
| 10 | Tidak meludah sembarang tempat saat mengolah makanan | | | | | |

Petunjuk pengisian:

Berilah tanda Checklist (✓) pada pernyataan yang dianggap sesuai dengan pendapan Anda.

SS : Sangat Setuju (Skor 6)

S : Setuju (Skor 5)

RR : Ragu ragu (Skor 4)

KS : Kurang Setuju (Skor 3)

TS : Tidak Setuju (Skor 2)

STS : Sangat Tidak Setuju (Skor 1)

F. Formulir Checklist (✓) Perilaku Penjamah

No Responden :

Nama Responden :

| No | Perilaku | Ya | Tidak |
|----|--|----|-------|
| 1. | Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan segar, tidak busuk | | |
| 2. | Semua bahan olahan yang diolah menjadi makanan jajanan tidak rusak | | |

| | | | |
|-----|---|--|--|
| 3. | Penjamah makanan mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum menangani makanan | | |
| 4. | Tidak berbicara saat bekerja | | |
| 5. | Tidak merokok saat bekerja | | |
| 6. | Memakai celemek saat bekerja | | |
| 7. | Memakai penutup kepala saat mengolah makanan | | |
| 8. | Kuku terpelihara pendek dan bersih | | |
| 9. | Tidak memakan makanan saat bekerja | | |
| 10. | Menyimpan makanan pada wadah yang tertutup | | |
| 11. | Menjamah makanan memakai alat atau dengan alas tangan | | |
| 12. | Menyediakan tempat sampah yang tertutup | | |
| 13. | Tempat berjuakan jauh dari sumber pencemaran (minimal 500 meter) | | |
| 14. | Tidak memakai perhiasan missal cincin atau gelang saat bekerja | | |
| 15. | Menjajakan makanan dalam keadaan terlindung dari debu (menggunakan etalase) | | |

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
DAPUR GERAI PANGAN JAJANAN / KANTIN**

Nama Sekolah:

Nama Penanggung Jawab Kantin:

Jumlah Penjamah Pangan:

Nama Pemeriksa:

Tanggal Penilaian:

| No | Kriteria Penilaian | Lingkari Pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi |
|---|--|--|
| Area Luar TPP | | |
| 1. | Lokasi bebas banjir | 3 |
| 2. | Lokasi bebas dari pencemaran bau/ asap/ debu/ kotoran | 1 |
| 3. | Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit | 1 |
| Inspeksi Area Dapur/Penyiapan Pangan | | |
| A. | Umum | |
| 1. | Tersedia akses ke sumber air yang aman | 2 |
| 2. | Tersedia akses jamban/toilet | 2 |
| 3. | Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan: | |
| a. | Menggunakan air mengalir | 2 |
| b. | Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi) | 3 |
| 4. | Tersedia tempat cuci tangan,dengan: | |
| a. | Air mengalir | 3 |
| b. | Sabun cuci tangan | 3 |
| 5. | Tersedia tempat sampah yang tertutup | 2 |
| 6. | Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit | 2 |
| 7. | Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih dan terhindar dari bebas vektor dan binatang pembawa penyakit | 2 |
| 8. | Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban | 2 |
| 9. | Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini | 3 |
| 10. | Bahan kimian (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan | 3 |
| Lantai: | | |
| 11. | a. Rata | 1 |
| b. | Mudah dibersihkan | 1 |
| 12. | Dinding dapur khususnya dekat tempat memasak: | |
| a. | Tidak mengelupas | 2 |
| b. | Tidak retak | 2 |
| 13. | Memiliki ventilasi udara, dengan: | |
| a. | Bahan kuat dan tahan lama | 1 |
| b. | Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan | 1 |
| c. | Jika menggunakan exhaust atau o/v conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih | 1 |
| Total Ketidaksesuaian | | |

Rumus Skor Total Inspeksi : $100 - (\{ \text{Total Ketidaksesuaian} / 43 \} * 100)$

Skore Inspeksi:.....

Kesimpulan:

Bila skore inspeksi ≥ 80 maka memenuhi syarat kesehatan / baikBila skore inspeksi < 80 maka tidak memenuhi syarat kesehatan / tidak baik

LAMPIRAN 6: MASTER TABEL

**REKAPITULASI PENJAMAH JAJANAN ANAK SEKOLAH DAN SANITASI KANTIN
PADA SEKOLAH DASAR DI KOTA METRO TAHUN 2024**

| No | Responden | Kantin Sekolah | Umur | Jenis Kelamin | Tingkat Pendidikan | Lama Bekerja | Fasilitas Sanitasi | | |
|----|-----------|----------------|----------|---------------|--------------------|--------------|--------------------|------------|------|
| | | | | | | | Nilai | Kategori | Kode |
| 1 | R1 | K1 | 43 Tahun | Perempuan | SD | 10 Tahun | 82 | Baik | 1 |
| 2 | R2 | K2 | 35 Tahun | Perempuan | SMP | 7 Tahun | 81 | Baik | 1 |
| 3 | R3 | K3 | 44 Tahun | Perempuan | SMP | 7 Tahun | 79 | Tidak Baik | 0 |
| 4 | R4 | K4 | 30 Tahun | Perempuan | SMP | 5 Tahun | 79 | Tidak Baik | 0 |
| 5 | R5 | K5 | 55 Tahun | Perempuan | SMP | 13 Tahun | 81 | Baik | 1 |
| 6 | R6 | K6 | 32 Tahun | Perempuan | SMP | 4 Tahun | 81 | Baik | 1 |
| 7 | R7 | K7 | 34 Tahun | Perempuan | SMA | 5 Tahun | 77 | Tidak Baik | 0 |
| 8 | R8 | K8 | 34 Tahun | Laki-laki | SMA | 3 Tahun | 80 | Baik | 1 |
| 9 | R9 | K9 | 29 Tahun | Perempuan | SMA | 3 Tahun | 79 | Tidak Baik | 0 |
| 10 | R10 | K10 | 36 Tahun | Perempuan | SMA | 6 Tahun | 83 | Baik | 1 |
| 11 | R11 | K11 | 34 Tahun | Laki-laki | SMA | 6 Tahun | 82 | Baik | 1 |
| 12 | R12 | K12 | 31 Tahun | Perempuan | SMA | 2 Tahun | 83 | Baik | 1 |
| 13 | R13 | K13 | 28 Tahun | Perempuan | SMA | 2 Tahun | 76 | Tidak Baik | 0 |
| 14 | R14 | K14 | 33 Tahun | Laki-laki | SMA | 4 Tahun | 79 | Tidak Baik | 0 |
| 15 | R15 | K15 | 38 Tahun | Perempuan | SMA | 6 Tahun | 87 | Baik | 1 |
| 16 | R16 | K16 | 26 Tahun | Perempuan | SMA | 2 Tahun | 80 | Baik | 1 |
| 17 | R17 | K17 | 25 Tahun | Perempuan | SMA | 1 Tahun | 85 | Baik | 1 |

| No | Responden | Kantin Sekolah | Umur | Jenis Kelamin | Tingkat Pendidikan | Lama Bekerja | Fasilitas Sanitasi | | |
|----|-----------|----------------|----------|---------------|--------------------|--------------|--------------------|------------|------|
| | | | | | | | Nilai | Kategori | Kode |
| 18 | R18 | K18 | 27 Tahun | Laki-laki | SD | 11 Tahun | 79 | Tidak Baik | 0 |
| 19 | R19 | K19 | 56 Tahun | Laki-laki | SD | 12 Tahun | 80 | Baik | 1 |
| 20 | R20 | K20 | 55 Tahun | Laki-laki | SD | 8 Tahun | 81 | Baik | 1 |
| 21 | R21 | K21 | 48 Tahun | Perempuan | SD | 9 Tahun | 79 | Tidak Baik | 0 |
| 22 | R22 | K22 | 45 Tahun | Perempuan | SD | 5 Tahun | 85 | Baik | 1 |
| 23 | R23 | K23 | 47 Tahun | Perempuan | SMP | 6 Tahun | 82 | Baik | 1 |
| 24 | R24 | K24 | 37 Tahun | Laki-laki | SMP | 6 Tahun | 83 | Baik | 1 |
| 25 | R25 | K25 | 33 Tahun | Laki-laki | DIII | 3 Tahun | 86 | Baik | 1 |
| 26 | R26 | K26 | 36 Tahun | Perempuan | SMP | 4 Tahun | 83 | Baik | 1 |
| 27 | R27 | K27 | 39 Tahun | Perempuan | SMP | 6 Tahun | 86 | Baik | 1 |
| 28 | R28 | K28 | 44 Tahun | Perempuan | SMP | 8 Tahun | 81 | Baik | 1 |
| 29 | R29 | K29 | 40 Tahun | Perempuan | DIII | 5 Tahun | 88 | Baik | 1 |
| 30 | R30 | K30 | 45 Tahun | Perempuan | SD | 8 Tahun | 76 | Tidak Baik | 0 |
| 31 | R31 | K31 | 38 Tahun | Perempuan | SD | 6 Tahun | 80 | Baik | 1 |
| 32 | R32 | K32 | 37 Tahun | Perempuan | SMP | 5 Tahun | 83 | Baik | 1 |
| 33 | R33 | K33 | 43 Tahun | Perempuan | SMP | 6 Tahun | 80 | Baik | 1 |
| 34 | R34 | K34 | 38 Tahun | Laki-laki | SMP | 8 Tahun | 77 | Tidak Baik | 0 |
| 35 | R35 | K35 | 36 Tahun | Laki-laki | SMA | 6 Tahun | 79 | Tidak Baik | 0 |
| 36 | R36 | K36 | 29 Tahun | Perempuan | SMA | 5 Tahun | 89 | Baik | 1 |
| 37 | R37 | K37 | 38 Tahun | Laki-laki | DIII | 5 Tahun | 87 | Baik | 1 |
| 38 | R38 | K38 | 41 Tahun | Perempuan | DIII | 3 Tahun | 79 | Tidak Baik | 0 |
| 39 | R39 | K39 | 29 Tahun | Perempuan | SMP | 8 Tahun | 76 | Tidak Baik | 0 |

| No | Responden | Kantin Sekolah | Umur | Jenis Kelamin | Tingkat Pendidikan | Lama Bekerja | Fasilitas Sanitasi | | |
|----|-----------|-------------------|----------|---------------|-----------------------|--------------|--------------------|------------|------|
| | | | | | | | Nilai | Kategori | Kode |
| 40 | R40 | K40 | 57 Tahun | Perempuan | SMA | 11 Tahun | 80 | Baik | 1 |
| 41 | R41 | K41 | 54 Tahun | Perempuan | SMA | 10 Tahun | 85 | Baik | 1 |
| 42 | R42 | K42 | 49 Tahun | Perempuan | SMA | 9 Tahun | 84 | Baik | 1 |
| 43 | R43 | K43 | 46 Tahun | Perempuan | SMP | 7 Tahun | 79 | Tidak Baik | 0 |

**REKAPTIULASI PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH TERHADAP
HYGIENE SANITASI KANTIN SEKOLAH DI KOTA METRO TAHUN 2024**

| No | Pengetahuan (Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Hygiene Sanitasi Kantin Sekolah) | | | | | | | | | | Data Khusus (Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Higiene Sanitasi Kantin Sekolah) | | | | | | | | | | Jumlah | Kategori | Kode |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------|------------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 3 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 4 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 6 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 7 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 15 | Tidak Baik | 0 |
| 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 9 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 10 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | Baik | 1 |
| 11 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 13 | Tidak Baik | 0 |
| 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 13 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 14 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 15 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 16 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 13 | Tidak Baik | 0 |
| 17 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |

| No | Pengetahuan (Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Hygiene Sanitasi Kantin Sekolah) | | | | | | | | | | Data Khusus (Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Higiene Sanitasi Kantin Sekolah) | | | | | | | | | | Jumlah | Kategori | Kode |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------|------------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 18 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 19 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 13 | Tidak Baik | 0 |
| 20 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 21 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 13 | Tidak Baik | 0 |
| 22 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | Baik | 1 |
| 23 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 24 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 25 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 26 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 27 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 28 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 29 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 30 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 31 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 32 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 33 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 | Baik | 1 |
| 34 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 13 | Tidak Baik | 0 |
| 35 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 36 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | Baik | 1 |
| 37 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | Baik | 1 |

| No | Pengetahuan (Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Hygiene Sanitasi Kantin Sekolah) | | | | | | | | | | Data Khusus (Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Higiene Sanitasi Kantin Sekolah) | | | | | | | | | | Jumlah | Kategori | Kode |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------|------------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 38 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 13 | Tidak Baik | 0 |
| 39 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 14 | Tidak Baik | 0 |
| 40 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | Baik | 1 |
| 41 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | Baik | 1 |
| 42 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | Baik | 1 |
| 43 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 14 | Tidak Baik | 0 |

**REKAPITULASI SIKAP PENJAMAH MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH TERHADAP
HYGIENE SANITASI KANTIN SEKOLAH DI KOTA METRO TAHUN 2024**

| No | Pertanyaan | | | | | | | | | | Jumlah | Kategori | Ko |
|----|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------|------------|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 1 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 45 | Baik | 1 |
| 2 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 48 | Baik | 1 |
| 3 | 4 | 5 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 5 | 41 | Tidak Baik | 0 |
| 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 | Baik | 1 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 42 | Tidak Baik | 0 |
| 6 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 3 | 44 | Tidak Baik | 0 |
| 7 | 5 | 4 | 4 | 5 | 3 | 3 | 4 | 5 | 3 | 4 | 40 | Tidak Baik | 0 |
| 8 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 45 | Baik | 1 |
| 9 | 4 | 4 | 4 | 5 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 40 | Tidak Baik | 0 |
| 10 | 4 | 4 | 5 | 4 | 3 | 3 | 5 | 5 | 3 | 5 | 41 | Tidak Baik | 0 |
| 11 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 38 | Tidak Baik | 0 |
| 12 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 49 | Baik | 1 |
| 13 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 41 | Tidak Baik | 0 |
| 14 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 5 | 2 | 4 | 36 | Tidak Baik | 0 |
| 15 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 48 | Baik | 1 |
| 16 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 3 | 5 | 3 | 43 | Tidak Baik | 0 |
| 17 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 49 | Baik | 1 |
| 18 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 5 | 3 | 5 | 3 | 5 | 39 | Tidak Baik | 0 |
| 19 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 3 | 3 | 43 | Tidak Baik | 0 |

| No | Pertanyaan | | | | | | | | | | Jumlah | Kategori | Ko |
|----|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------|------------|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 20 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 49 | Baik | 1 |
| 21 | 5 | 4 | 5 | 4 | 3 | 5 | 3 | 5 | 3 | 5 | 42 | Tidak Baik | 0 |
| 22 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 | Baik | 1 |
| 23 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 44 | Tidak Baik | 0 |
| 24 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 42 | Tidak Baik | 0 |
| 25 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 | Baik | 1 |
| 26 | 5 | 4 | 4 | 4 | 2 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 41 | Tidak Baik | 0 |
| 27 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 49 | Baik | 1 |
| 28 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 46 | Baik | 1 |
| 29 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 | Baik | 1 |
| 30 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 5 | 2 | 4 | 40 | Tidak Baik | 0 |
| 31 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 3 | 4 | 4 | 3 | 41 | Tidak Baik | 0 |
| 32 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 49 | Baik | 1 |
| 33 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 49 | Baik | 1 |
| 34 | 5 | 5 | 2 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 40 | Tidak Baik | 0 |
| 35 | 5 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 3 | 5 | 3 | 4 | 41 | Tidak Baik | 0 |
| 36 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 49 | Baik | 1 |
| 37 | 5 | 4 | 3 | 5 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 4 | 42 | Tidak Baik | 0 |
| 38 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 43 | Tidak Baik | 0 |
| 39 | 5 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 3 | 3 | 39 | Tidak Baik | 0 |
| 40 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 45 | Baik | 1 |
| 41 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 | Baik | 1 |

| No | Pertanyaan | | | | | | | | | | Jumlah | Kategori | Ko |
|------------------------|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|-------------|--------|------------|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 42 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 | Baik | 1 |
| 43 | 5 | 3 | 3 | 5 | 3 | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 42 | Tidak Baik | 0 |
| Nilai Rata-Rata | | | | | | | | | | 44,3 | | | |

**REKAPITULASI PERILAKU PENJAMAH MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH TERHADAP
HYGIENE SANITASI KANTIN SEKOLAH DI KOTA METRO TAHUN 2024**

| No | Perilaku | | | | | | | | | | | | | | | Jumlah | % | Kategori | Kode |
|----|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|--------|-----|------------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | | |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 13 | 87 | Baik | 1 |
| 2 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 12 | 80 | Baik | 1 |
| 3 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 13 | 87 | Baik | 1 |
| 5 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 6 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 13 | 87 | Baik | 1 |
| 7 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 9 | 60 | Tidak Baik | 0 |
| 8 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 13 | 87 | Baik | 1 |
| 9 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 10 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 93 | Baik | 1 |
| 11 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 11 | 73 | Tidak Baik | 0 |
| 12 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 12 | 80 | Baik | 1 |
| 13 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 14 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 15 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 15 | 100 | Baik | 1 |
| 16 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 9 | 60 | Tidak Baik | 0 |
| 17 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 13 | 87 | Baik | 1 |
| 18 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 11 | 73 | Tidak Baik | 0 |
| 19 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 93 | Baik | 1 |

| No | Perilaku | | | | | | | | | | | | | | | Jumlah | % | Kategori | Kode |
|----|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|--------|-----|------------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | | |
| 20 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 13 | 87 | Baik | 1 |
| 21 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 22 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 9 | 60 | Tidak Baik | 0 |
| 23 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 93 | Baik | 1 |
| 24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 25 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 8 | 53 | Tidak Baik | 0 |
| 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 12 | 80 | Baik | 1 |
| 27 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 28 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 11 | 73 | Tidak Baik | 0 |
| 29 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 12 | 80 | Baik | 1 |
| 30 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 31 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 9 | 60 | Tidak Baik | 0 |
| 32 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 15 | 100 | Baik | 1 |
| 33 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 13 | 87 | Baik | 1 |
| 34 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 35 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |
| 36 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 9 | 60 | Tidak Baik | 0 |
| 37 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 13 | 87 | Baik | 1 |
| 38 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 93 | Baik | 1 |
| 39 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 11 | 73 | Tidak Baik | 0 |
| 40 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 12 | 80 | Baik | 1 |
| 41 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 93 | Baik | 1 |

| No | Perilaku | | | | | | | | | | | | | | | Jumlah | % | Kategori | Kode |
|----|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|--------|----|------------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | | |
| 42 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 9 | 60 | Tidak Baik | 0 |
| 43 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 10 | 67 | Tidak Baik | 0 |

LAMPIRAN 5 : OUTPUT HASIL PENELITIAN

A. Karakteristik Responden

Frequency Table

| | | Umur | | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------|-------------|-------------|-------|---------------|--------------------|
| | Frequency | Percent | | | |
| Valid | 20-29 Tahun | 7 | 16,3 | 16,3 | 16,3 |
| | 30-39 Tahun | 19 | 44,2 | 44,2 | 60,5 |
| | 40-49 Tahun | 12 | 27,9 | 27,9 | 88,4 |
| | 50-59 Tahun | 5 | 11,6 | 11,6 | 100,0 |
| | Total | 43 | 100,0 | 100,0 | |

| | | Jenis Kelamin | | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------|-----------|----------------------|-------|---------------|--------------------|
| | Frequency | Percent | | | |
| Valid | Laki-laki | 11 | 25,6 | 25,6 | 25,6 |
| | Perempuan | 32 | 74,4 | 74,4 | 100,0 |
| | Total | 43 | 100,0 | 100,0 | |

| | | Tingkat Pendidikan | | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------|-------------------------------------|---------------------------|-------|---------------|--------------------|
| | Frequency | Percent | | | |
| Valid | Dasar (Tidak Sekolah/SD/SM P/SMA) | 39 | 90,7 | 90,7 | 90,7 |
| | Tinggi (Akademik/Per guruan Tinggi) | 4 | 9,3 | 9,3 | 100,0 |
| | Total | 43 | 100,0 | 100,0 | |

| | | Lama Bekerja | | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------|-----------|---------------------|-------|---------------|--------------------|
| | Frequency | Percent | | | |
| Valid | <5 Tahun | 11 | 25,6 | 25,6 | 25,6 |
| | ≥5 Tahun | 32 | 74,4 | 74,4 | 100,0 |
| | Total | 43 | 100,0 | 100,0 | |

| Pengetahuan | | | | | |
|--------------------|------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid | Tidak Baik | 19 | 44,2 | 44,2 | 44,2 |
| | Baik | 24 | 55,8 | 55,8 | 100,0 |
| | Total | 43 | 100,0 | 100,0 | |

| Sikap | | | | | |
|--------------|------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid | Tidak Baik | 24 | 55,8 | 55,8 | 55,8 |
| | Baik | 19 | 44,2 | 44,2 | 100,0 |
| | Total | 43 | 100,0 | 100,0 | |

| Fasilitas Kantin Sekolah | | | | | |
|---------------------------------|------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid | Tidak Baik | 14 | 32,6 | 32,6 | 32,6 |
| | Baik | 29 | 67,4 | 67,4 | 100,0 |
| | Total | 43 | 100,0 | 100,0 | |

| Perilaku | | | | | |
|-----------------|------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid | Tidak Baik | 23 | 53,5 | 53,5 | 53,5 |
| | Baik | 20 | 46,5 | 46,5 | 100,0 |
| | Total | 43 | 100,0 | 100,0 | |

B. Uji Normalitas

| | | Statistics | | | Fasilitas |
|--------------------|---------|-------------|--------|----------|-----------|
| | | Pengetahuan | Sikap | Perilaku | Sanitasi |
| N | Valid | 43 | 43 | 43 | 43 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 22.326 | 44.302 | 11.395 | 81.419 |
| Std. Error of Mean | | 1.2271 | .6301 | .2904 | .5027 |
| Median | | 30.000 | 43.000 | 11.000 | 81.000 |
| Mode | | 30.0 | 49.0 | 10.0 | 79.0 |
| Std. Deviation | | 8.0467 | 4.1320 | 1.9041 | 3.2967 |
| Variance | | 64.749 | 17.073 | 3.626 | 10.868 |
| Range | | 17.0 | 14.0 | 7.0 | 13.0 |
| Minimum | | 13.0 | 36.0 | 8.0 | 76.0 |
| Maximum | | 30.0 | 50.0 | 15.0 | 89.0 |
| Sum | | 960.0 | 1905.0 | 490.0 | 3501.0 |

| | | Pengetahuan | | | Cumulative |
|-------|-------|-------------|---------|---------------|------------|
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Percent |
| Valid | 13.0 | 6 | 14.0 | 14.0 | 14.0 |
| | 14.0 | 12 | 27.9 | 27.9 | 41.9 |
| | 15.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 44.2 |
| | 19.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 46.5 |
| | 20.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 48.8 |
| | 30.0 | 22 | 51.2 | 51.2 | 100.0 |
| | Total | 43 | 100.0 | 100.0 | |

| Sikap | | | | | |
|--------------|-----------|---------|---------------|--------------------|-------|
| | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent | |
| Valid | 36.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 2.3 |
| | 38.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 4.7 |
| | 39.0 | 2 | 4.7 | 4.7 | 9.3 |
| | 40.0 | 4 | 9.3 | 9.3 | 18.6 |
| | 41.0 | 6 | 14.0 | 14.0 | 32.6 |
| | 42.0 | 5 | 11.6 | 11.6 | 44.2 |
| | 43.0 | 3 | 7.0 | 7.0 | 51.2 |
| | 44.0 | 2 | 4.7 | 4.7 | 55.8 |
| | 45.0 | 3 | 7.0 | 7.0 | 62.8 |
| | 46.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 65.1 |
| | 48.0 | 2 | 4.7 | 4.7 | 69.8 |
| | 49.0 | 7 | 16.3 | 16.3 | 86.0 |
| | 50.0 | 6 | 14.0 | 14.0 | 100.0 |
| Total | | 43 | 100.0 | 100.0 | |

| Perilaku | | | | | |
|-----------------|-----------|---------|---------------|--------------------|-------|
| | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent | |
| Valid | 8.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 2.3 |
| | 9.0 | 6 | 14.0 | 14.0 | 16.3 |
| | 10.0 | 12 | 27.9 | 27.9 | 44.2 |
| | 11.0 | 4 | 9.3 | 9.3 | 53.5 |
| | 12.0 | 5 | 11.6 | 11.6 | 65.1 |
| | 13.0 | 8 | 18.6 | 18.6 | 83.7 |
| | 14.0 | 5 | 11.6 | 11.6 | 95.3 |
| | 15.0 | 2 | 4.7 | 4.7 | 100.0 |
| | Total | 43 | 100.0 | 100.0 | |

Fasilitas Sanitasi

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------|------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid | 76.0 | 3 | 7.0 | 7.0 | 7.0 |
| | 77.0 | 2 | 4.7 | 4.7 | 11.6 |
| | 79.0 | 9 | 20.9 | 20.9 | 32.6 |
| | 80.0 | 6 | 14.0 | 14.0 | 46.5 |
| | 81.0 | 5 | 11.6 | 11.6 | 58.1 |
| | 82.0 | 3 | 7.0 | 7.0 | 65.1 |
| | 83.0 | 5 | 11.6 | 11.6 | 76.7 |
| | 84.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 79.1 |
| | 85.0 | 3 | 7.0 | 7.0 | 86.0 |
| | 86.0 | 2 | 4.7 | 4.7 | 90.7 |
| | 87.0 | 2 | 4.7 | 4.7 | 95.3 |
| | 88.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 97.7 |
| | 89.0 | 1 | 2.3 | 2.3 | 100.0 |
| Total | | 43 | 100.0 | 100.0 | |

Pengetahuan * Perilaku

Crosstab

| Pengetahuan | Perilaku | | | |
|-------------|------------|----------------------|--------|--------|
| | | Tidak Baik | Baik | Total |
| Pengetahuan | Tidak Baik | Count | 14 | 5 |
| | | Expected Count | 10,2 | 8,8 |
| | | % within Pengetahuan | 73,7% | 26,3% |
| | | % within Perilaku | 60,9% | 25,0% |
| | | % of Total | 32,6% | 11,6% |
| | Baik | Count | 9 | 15 |
| | | Expected Count | 12,8 | 11,2 |
| | | % within Pengetahuan | 37,5% | 62,5% |
| | | % within Perilaku | 39,1% | 75,0% |
| | | % of Total | 20,9% | 34,9% |
| Total | | Count | 23 | 20 |
| | | Expected Count | 23,0 | 20,0 |
| | | % within Pengetahuan | 53,5% | 46,5% |
| | | % within Perilaku | 100,0% | 100,0% |
| | | % of Total | 53,5% | 46,5% |

Chi-Square Tests

| | Value | df | Asymptotic Significance (2-sided) | Exact Sig. (2-sided) | Exact Sig. (1-sided) |
|------------------------------------|--------------------|----|-----------------------------------|----------------------|----------------------|
| Pearson Chi-Square | 5,581 ^a | 1 | ,018 | | |
| Continuity Correction ^b | 4,221 | 1 | ,040 | | |
| Likelihood Ratio | 5,745 | 1 | ,017 | | |
| Fisher's Exact Test | | | | ,031 | ,019 |
| Linear-by-Linear Association | 5,451 | 1 | ,020 | | |
| N of Valid Cases | 43 | | | | |

a. 0 cells (0,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 8,84.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

| | | Value | Asymptotic Standard Error ^a | Approximate T ^b | Approximate Significance |
|----------------------|-------------------------|-------|--|----------------------------|--------------------------|
| Nominal by Nominal | Contingency Coefficient | ,339 | | | ,018 |
| Interval by Interval | Pearson's R | ,360 | ,141 | 2,473 | ,018 ^c |
| Ordinal by Ordinal | Spearman Correlation | ,360 | ,141 | 2,473 | ,018 ^c |
| N of Valid Cases | | 43 | | | |

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

Risk Estimate

| | Value | 95% Confidence Interval | |
|--|-------|-------------------------|--------|
| | | Lower | Upper |
| Odds Ratio for Pengetahuan (Tidak Baik / Baik) | 4,667 | 1,255 | 17,358 |
| For cohort Perilaku = Tidak Baik | 1,965 | 1,098 | 3,517 |
| For cohort Perilaku = Baik | ,421 | ,187 | ,950 |
| N of Valid Cases | 43 | | |

Sikap*Perilaku**Crosstab**

| Sikap | Tidak Baik | Perilaku | | |
|-------|------------|-------------------|--------|--------|
| | | Tidak Baik | Baik | Total |
| Sikap | Tidak Baik | Count | 17 | 7 |
| | | Expected Count | 12,8 | 11,2 |
| | | % within Sikap | 70,8% | 29,2% |
| | | % within Perilaku | 73,9% | 35,0% |
| | | % of Total | 39,5% | 16,3% |
| Sikap | Baik | Count | 6 | 13 |
| | | Expected Count | 10,2 | 8,8 |
| | | % within Sikap | 31,6% | 68,4% |
| | | % within Perilaku | 26,1% | 65,0% |
| | | % of Total | 14,0% | 30,2% |
| Total | | Count | 23 | 20 |
| | | Expected Count | 23,0 | 20,0 |
| | | % within Sikap | 53,5% | 46,5% |
| | | % within Perilaku | 100,0% | 100,0% |
| | | % of Total | 53,5% | 46,5% |

| | | Chi-Square Tests | | |
|------------------------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------|----------------------|
| | Value | df | Asymptotic Significance (2-sided) | Exact Sig. (2-sided) |
| Pearson Chi-Square | 6,568 ^a | 1 | ,010 | |
| Continuity Correction ^b | 5,085 | 1 | ,024 | |
| Likelihood Ratio | 6,728 | 1 | ,009 | |
| Fisher's Exact Test | | | | ,015 ,012 |
| Linear-by-Linear Association | 6,416 | 1 | ,011 | |
| N of Valid Cases | 43 | | | |

a. 0 cells (0,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 8,84.

b. Computed only for a 2x2 table

| Symmetric Measures | | | | |
|----------------------|-------------------------|-------|--|----------------------------|
| | | Value | Asymptotic Standard Error ^a | Approximate T ^b |
| Nominal by Nominal | Contingency Coefficient | ,364 | | ,010 |
| Interval by Interval | Pearson's R | ,391 | ,141 | 2,719 ,010 ^c |
| Ordinal by Ordinal | Spearman Correlation | ,391 | ,141 | 2,719 ,010 ^c |
| N of Valid Cases | 43 | | | |

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

| | Value | 95% Confidence Interval | |
|--|-------|-------------------------|--------|
| | | Lower | Upper |
| Odds Ratio for Sikap (Tidak Baik / Baik) | 5,262 | 1,423 | 19,460 |
| For cohort Perilaku = Tidak Baik | 2,243 | 1,103 | 4,562 |
| For cohort Perilaku = Baik | ,426 | ,213 | ,854 |
| N of Valid Cases | 43 | | |

Sanitasi Kantin Sekolah * Perilaku

Crosstab

| | | Perilaku | | Total |
|-------------------------------|---------------|-------------------|--------|--------|
| | | | | |
| Sanitasi Kantin Sekolah | Tidak Baik | Count | 12 | 2 |
| | Tidak Baik | Expected Count | 7,5 | 6,5 |
| | Tidak Baik | % within IKL | 85,7% | 14,3% |
| | Tidak Baik | % within Perilaku | 52,2% | 10,0% |
| | Tidak Baik | % of Total | 27,9% | 4,7% |
| | Baik | Count | 11 | 18 |
| Total | Baik | Expected Count | 15,5 | 13,5 |
| | Baik | % within IKL | 37,9% | 62,1% |
| | Baik | % within Perilaku | 47,8% | 90,0% |
| | Baik | % of Total | 25,6% | 41,9% |
| | | Count | 23 | 20 |
| | | Expected Count | 23,0 | 20,0 |
| | | % within IKL | 53,5% | 46,5% |
| | | % within Perilaku | 100,0% | 100,0% |
| | | % of Total | 53,5% | 46,5% |
| | | | | 100,0% |

Chi-Square Tests

| | Value | df | Asymptotic Significance (2- sided) | Exact Sig. (2-sided) | Exact Sig. (1-sided) |
|------------------------------------|--------------------|----|--|-------------------------|-------------------------|
| Pearson Chi-Square | 8,665 ^a | 1 | ,003 | | |
| Continuity Correction ^b | 6,851 | 1 | ,009 | | |
| Likelihood Ratio | 9,422 | 1 | ,002 | | |
| Fisher's Exact Test | | | | ,004 | ,004 |
| Linear-by-Linear Association | 8,464 | 1 | ,004 | | |
| N of Valid Cases | 43 | | | | |

a. 0 cells (0,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 6,51.

b. Computed only for a 2x2 table

| | | Symmetric Measures | | |
|----------------------|-------------------------|--------------------|--|----------------------------|
| | | Value | Asymptotic Standard Error ^a | Approximate T ^b |
| Nominal by Nominal | Contingency Coefficient | ,410 | | |
| Interval by Interval | Pearson's R | ,449 | ,124 | 3,217 |
| Ordinal by Ordinal | Spearman Correlation | ,449 | ,124 | 3,217 |
| N of Valid Cases | | 43 | | |

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

| | | Risk Estimate | | |
|--|--|---------------|-------------------------|--------|
| | | Value | 95% Confidence Interval | |
| | | Value | Lower | Upper |
| Odds Ratio for IKL (Tidak Baik / Baik) | | 9,818 | 1,840 | 52,384 |
| For cohort Perilaku = Tidak Baik | | 2,260 | 1,354 | 3,772 |
| For cohort Perilaku = Baik | | ,230 | ,062 | ,857 |
| N of Valid Cases | | 43 | | |

Lampiran 7: Dokumentasi Penelitian



Observasi dan Wawancara pada penjamah
Makanan di Kantin SD N 2 Metro Pusat



Observasi dan Wawancara pada penjamah
Makanan di Kantin SD N 10 Metro Timur



Observasi dan Wawancara pada penjamah
Makanan di Kantin SD N 2 Metro Pusat



Observasi dan Wawancara pada penjamah
Makanan di Kantin SD Aisyah Metro Selatan



Observasi dan Wawancara pada penjamah
Makanan di Kantin SD IT Al Muhsin Metro
Selatan



Observasi dan Wawancara pada penjamah Makanan di
Kantin SD N 2 Metro Pusat

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPONORO
 JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
 PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN PROGRAM SARJANA TERAPAN
 TAHUN AJARAN 2024/2025

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI MAHASISWA

NAMA MAHASISWA : AUREN ANDREW
 NIM : 2913351124
 JUDUL SKRIPSI : KUBURAN PENGETAHUAN, SIKAP PENGAMAH MAKAMAN DALAM ANAK SEKOLAH
 SERTA FASILITAS SANITASI DENGAN HYGIENE SANITAS KANTIN SEKOLAH PADA
 SEKOLAH DASAR DI KOTA METRO TAHUN 2024
 PEMBIMBING UTAMA : MEI AHYANTI, SKM, M.Kes

| NO | TANGGAL | TOPIK KONSULTASI | ARAHAN PEMBIMBING | PARAF MAHASISWA | PARAF PEMBIMBING |
|----|------------|--|--|-----------------|------------------|
| 1 | 2/01/25 | Penentuan topic tentang hub pengelahan, sleep dan penelitian sanitasi kantin | Susun Bab I | / | ✓ |
| 2 | 6/01/25 | Pembahasan Judul Penelitian - Latar Belakang | BAB I | / | ✓ |
| 3 | 8/01/25 | Pembahasan Rancangan Metode | BAB I | / | ✓ |
| 4 | 10/01/25 | Pembahasan Tinjauan Pustaka, Karyanya Tuan & K. Konsul | BAB II. | / | ✓ |
| 5 | 11/01/25 | Pembahasan Metodologi Penelitian & Instrument | BAB III | / | ✓ |
| 6 | 13/01/25 | Pembahasan Instrument | Acc. | / | ✓ |
| 7 | 29/01/25. | | Acc perbaikan hasil seminar proposal | / | ✓ |
| 8 | 6/2/2025. | | Penulisan hasil & pembahasan. | / | ✓ |
| 9 | 14/2/2025. | | Acc seminar hasil | / | ✓ |
| 10 | 26/2/2025 | | OR Bahan DO siap diperbaiki. | | ✓ |
| 11 | 5/3/2025. | | Penulisan manuskrip dituliskan dalam word biasa | | ✓ |
| 12 | | | | | |

| | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|
| 13 | | | | | |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |
| 16 | | | | | |
| 17 | | | | | |
| 18 | | | | | |
| 19 | | | | | |
| 20 | | | | | |

Mengetahui
ketua Program Studi



Mel Ahyanti, SKM., M.Kes

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGGARANG
 JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
 PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN PROGRAM SARJANA TERAPAN
 TAHUN AJARAN 2024/2025

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI MAHASISWA

NAMA MAHASISWA : AUREN ANDEWI
 NIM : 2913351134
 JUDUL SKRIPSI : HUBUNGAN PEMERISTAHAN DAN SIKAP PENYAMAH MAKANAN JAJANAN ANAK
 SEKOLAH SEBAGAI FASILITAS SANITASI DASAR PADA HIGIENE SANITASI KANTIN
 SEKOLAH PADA SISTEM PEGANGAN DI KOTA METRO TAHUN 2024
 PEMBIMBING PENDAMPING : HARIS KADARUSMAN, SKM, M.Kes

| NO | TANGGAL | TOPIK KONSULTASI | ARAHAN PEMBIMBING | PARAF MAHASISWA | PARAF PEMBIMBING |
|----|---------------|---|-------------------|-----------------|------------------|
| 1 | 03 - 1 - 2025 | Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian | BAB I + II | / | MS- |
| 2 | 07 - 1 - 2025 | Metode Penelitian | BAB III | / | MS- |
| 3 | 9 - 1 - 2025 | Instrument Penelitian | acc | / | MS- |
| 4 | 10 - 1 - 2025 | Analisis Data | BAB IV | / | MS- |
| 5 | 11 - 1 - 2025 | DD Sikap diperbaiki | | / | MS |
| 6 | 13 - 1 - 2025 | Hasil penelitian pada datum untuk dicetak kembali | acc | / | MS- |
| 7 | 15 - 1 - 2025 | Kesimpulan + Saran | BAB V | / | MS- |
| 8 | 14 - 5 - 2025 | DD Foto digabarkan | acc | / | MS |
| 9 | | | | | |
| 10 | | | | | |
| 11 | | | | | |
| 12 | | | | | |

| | | | | |
|----|--|--|--|--|
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

Mengetahui
ketua Program Studi



Mei Ahyanti, SKM., M.Kes

DETERMINAN HIGIENE DAN SANITASI KANTIN SEKOLAH DASAR: PERAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN FASILITAS

Niken Andewi ^{1, a *}, Mei Ahyanti^{2, b}

¹ Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang , Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung 35145, Indonesia

² Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang , Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung 35145, Indonesia

^a nikenandewi2@gmail.com; ^b mei.ahyanti@gmail.com;

* Corresponding Author mei.ahyanti@gmail.com

Receipt: Artikel dikirim; Revision: Artikel diputuskan revisi; Accepted: Artikel diputuskan diterima

Abstract: School canteens play a vital role in providing food for students. The hygiene and sanitation conditions of food in canteens are influenced by the knowledge, attitudes, and behaviors of food handlers, as well as the available sanitation facilities. According to data from the Health Office of Metro City in 2023, of 77 elementary schools, 43 have canteens, with 41% classified as healthy and 59% as unhealthy. This study aims to describe the sanitation facilities of canteens and the relationship between these facilities and the knowledge and behavior of food handlers. The methods used include the collection of primary and secondary data with a cross-sectional quantitative research design. Results indicate that 67.4% of canteens in Metro City are healthy, while 32.6% are not. The study concludes that there is a significant relationship between the knowledge of food handlers and their behavior (*p* value 0.018), as well as between the attitudes of food handlers and their behavior (*p* value 0.010). Additionally, a relationship exists between the availability of sanitation facilities and the behavior of food handlers (*p* value 0.003). Recommendations include improving hygiene practices of food handlers and enhancing sanitation facilities in canteens.

Keywords:

Knowledge, Attitudes, Sanitation Facilities, Hygiene and Sanitation of Canteens

Kantin Sekolah berperan penting dalam penyelenggaraan makanan bagi warga sekolah. Kondisi higiene sanitasi makanan di kantin dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan, serta fasilitas sanitasi yang tersedia. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kota Metro tahun 2023, dari 77 sekolah dasar, terdapat 43 kantin, dengan 41% di antaranya sehat dan 59% tidak sehat. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan fasilitas sanitasi kantin dan hubungan antara fasilitas sanitasi dengan pengetahuan serta perilaku penjamah makanan. Metode yang digunakan adalah pengumpulan data primer dan sekunder dengan desain penelitian kuantitatif potong lintang (cross sectional). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 67,4% kantin di Kota Metro sehat, sedangkan 32,6% tidak sehat. Kesimpulan penelitian mengindikasikan adanya hubungan signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku mereka (*p* value 0,018), serta sikap penjamah makanan dengan perilaku (*p* value 0,010). Juga, terdapat hubungan antara

fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan (p value 0,003). Saran yang diberikan adalah peningkatan perilaku hygiene penjamah makanan dan perbaikan fasilitas sanitasi di kantin sekolah dasar.

Keywords: fasilitas sanitasi; higiene sanitasi kantin; pengetahuan; sikap

PENDAHULUAN

Kantin sekolah merupakan salah satu upaya penyelenggaraan makanan di luar lingkungan keluarga. Konsumen dari kantin terdiri dari murid-murid sekolah yang sedang belajar di sekolah tersebut. Faktor yang mempengaruhi kondisi higiene dan sanitasi makanan di kantin-kantin sekolah salah satunya adalah perilaku (pengetahuan, sikap dan praktek) penjamah makanan di kantin tersebut. Gambaran kondisi kantin di sekolah dasar yang ada di kota Metro pada umumnya terlihat pada bangunan yang sudah permanen, tersedia air bersih, tersedia tempat sampah. Akan tetapi untuk saluran air limbah masih ada beberapa kantin yang belum memiliki saluran air limbah. Penjamah makanan di kantin sekolah dasar sudah beberapa orang yang mengikuti pelatihan tentang keamanan pangan.

Penyajian makanan berkualitas baik dan aman untuk dikonsumsi. Namun, dibutuhkan penanganan yang benar dan memenuhi persyaratan yang dikeluarkan Permenkes RI No 2 Tahun 2023 Tentang Pedoman Persyaratan dan Higienis Sanitasi Makanan Jajanan. Makanan tersebut harus ditangani dengan baik sehingga tidak menimbulkan kerugian bagi yang mengkonsumsinya. Oleh karena itu jajanan makanan harus terjaga dari sisi hygiene dan sanitasi makanan. Untuk mengetahui kualitas hygiene dan sanitasi dan diperlukan pengetahuan dan perilaku yang baik bagi para penjamah makanan kantin sekolah. Hal ini dimaksudkan agar kemungkinan adanya kasus keracunan makanan di sekolah dan lainnya dapat dihindari.

Profil Dinas Pendidikan Kota Metro tahun 2023 menerangkan bahwa di kota Metro Provinsi Lampung terdapat 77 sekolah dasar. Dari 77 sekolah dasar di Kota Metro yang memiliki kantin sebanyak 43 kantin sekolah dasar dimana terdapat 41% kantin yang sehat, dan 59 % kantin tidak sehat. Berdasarkan hal tersebut maka penulis ingin mengetahui bagaimana hubungan perilaku penjamah makanan di kantin sekolah dengan pengetahuan, sikap penjamah makanan jajanan anak sekolah serta fasilitas sanitasi kantin sekolah dasar di Kota Metro. Penelitian bertujuan mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan jajanan anak sekolah serta fasilitas sanitasi kantin sekolah dasar dengan perilaku penjamah makan sehingga terwujud higiene sanitasi kantin sekolah dasar di Kota Metro.

METODE

Penelitian adalah penelitian observasional analitik dengan menggunakan rancangan potong lintang (*cross sectional*). Penelitian dilaksanakan dari bulan

Januari sampai Mei 2025 pada kantin Sekolah Dasar yang ada di Kota Metro. Sampel merupakan populasi penelitian yang berjumlah 43 kantin sekolah. Pengumpulan data menggunakan kuisioner dan checklist yang disusun berdasarkan Permenkes RI No 2 Tahun 2023. Wawancara langsung dilakukan pada penjamah makanan jajanan anak sekolah dan pengamatan terhadap higiene sanitasi kantin sekolah, untuk mengetahui tentang penjamah makanan di kantin sekolah, data pengetahuan, sikap penjamah, kantin sekolah dasar serta fasilitas sanitasi kantin sekolah. Analisa data terdiri dari analisa univariat digunakan untuk memperoleh gambaran distribusi frekwensi dan proporsi dari variabel pengetahuan, sikap penjamah makan serta variabel fasilitas sanitasi kantin sekolah. Analisa bivariat digunakan untuk melihat perbandingan kedua variabel dengan Kai Kuadrat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Tabel 1. menunjukkan bahwa sebagian besar fasilitas sanitasi kantin sekolah dengan kategori baik yaitu 67,4%.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi Kantin Pada Sekolah Dasar di Kota Metro

| Fasilitas Kantin | n | % |
|------------------|----|------|
| Tidak Baik | 14 | 32,6 |
| Baik | 29 | 67,4 |

1. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Serta Fasilitas Sanitasi Dengan Perilaku Penjamah Makanan,

Tabel 2. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Serta Fasilitas Sanitasi Dengan Perilaku Penjamah Makanan

| Variabel | Perilaku Penjamah Makanan | | | | | | P value | OR (95% CI) |
|--------------|---------------------------|------|------|------|-------|-----|------------|-------------|
| | Tidak Baik | | Baik | | Total | | | |
| | n | % | n | % | n | % | | |
| Pengetahuan | | | | | | | | |
| - Tidak Baik | 14 | 73,7 | 5 | 26,3 | 19 | 100 | 0,018 | 4,667 |

| | | | | | | | | |
|---------------------------|----|------|----|------|----|-----|-------|------------------|
| - Baik | 9 | 37,5 | 15 | 62,5 | 24 | 100 | | (1,255 - 17,358) |
| Sikap | | | | | | | | |
| - Tidak Baik | 17 | 70,8 | 7 | 29,2 | 24 | 100 | 0,010 | 4,262 |
| - Baik | 6 | 31,6 | 13 | 68,4 | 19 | 100 | | (1,423 - 19,460) |
| Fasilitas Sanitasi | | | | | | | | |
| - Tidak Baik | 12 | 85,7 | 2 | 14,3 | 24 | 100 | 0,003 | 9,818 |
| - Baik | 11 | 37,9 | 18 | 62,1 | 19 | 100 | | (1,840 - 52,384) |

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa responden dengan pengetahuan tidak baik dan berperilaku tidak baik sebanyak 73,7% sedangkan responden dengan pengetahuan baik yang berperilaku baik sebesar 26,3%. Responden yang berpengetahuan baik 37,5% dengan perilaku tidak baik dan 62,5% berperilaku baik. Dari hasil analisis diperoleh nilai OR (Odds Ratio) 4,667 (1,225 – 17,358) artinya responden dengan pengetahuan tidak baik akan memiliki resiko 4,667 lebih tinggi untuk menunjukkan perilaku tidak baik dibandingkan responden dengan pengetahuan baik. Dari responden dengan berpengetahuan baik sebanyak 37,5% responden dengan perilaku tidak baik dan 62,5% responden dengan perilaku baik. Berdasarkan hasil analisa data menggunakan *chi square* didapatkan hasil *p value* $0,018 < \alpha (0,05)$ yang artinya H_a diterima dan H_0 ditolak berarti ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan pada kantin sekolah dasar di Kota Metro.

Dari Tabel 2 terlihat 70,8% responden berperilaku tidak baik, sedangkan 29,2% responden dengan sikap tidak baik dan berperilaku baik. Dari hasil Analisa didapat nilai Odds Ratio (OR) 4,262 (1,423-19,460) artinya responden dengan sikap tidak baik akan memiliki resiko 4,262 kali lebih tinggi untuk menunjukkan perilaku tidak baik dibandingkan yang memiliki sikap baik. Dari 19 responden dengan sikap baik sebanyak 31,6% responden dengan perilaku tidak baik dan 68,4% responden dengan perilaku baik. Berdasarkan hasil analisa data menggunakan *chi square* didapatkan hasil *p value* $0,010 < \alpha (0,05)$ yang artinya H_a diterima dan H_0 ditolak berarti ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan pada sekolah dasar di Kota Metro.

Tabel 2 menjelaskan bahwa 85,7 % fasilitas sanitasi yang tidak baik mendukung perilaku penjamah yang tidak baik dan 14,3% mendukung perilaku penjamah yang baik. Untuk fasilitas sanitasi yang baik 37,9% perilaku penjamahnya tidak baik dan 62,1% penjamah berperilaku baik. Nilai Odds Ratio (OR) 9,818 (1,840-52,384) menunjukkan bahwa responden dengan fasilitas sanitasi tidak baik memiliki resiko 9,818 kali lebih tinggi untuk menunjukkan perilaku tidak baik dibandingkan yang memiliki fasilitas baik. Dari 19 kantin sekolah fasilitasnya baik sebanyak 37,9% responden dengan perilaku tidak baik dan 62,1% responden dengan perilaku baik. Berdasarkan hasil analisa data menggunakan *chi square* didapatkan hasil *p value* $0,003 < \alpha (0,05)$ yang artinya H_a diterima dan H_0 ditolak berarti ada hubungan yang signifikan antara fasilitas

sanitasi kantin sekolah dengan perilaku penjamah makanan pada sekolah dasar di Kota Metro.

PEMBAHASAN

Dari hasil pengamatan fasilitas sanitasi kantin dengan menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan pada 43 kantin sekolah dasar di kota Metro di dapat 67,4% kantin yang sehat, dan 32,6 % kantin tidak sehat. Fasilitas sanitasi yang belum memadai yang terdapat pada beberapa kantin di sekolah dasar seperti tidak tersedianya tempat cuci tangan dan sabun, hal ini dapat membuat penjamah makanan tidak mencuci tangan atau hanya sekedar membilas saja tanpa menggunakan sabun kemudian menyentuh makanan kembali. Belum tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit. Banyak penjamah makan yang meletakkan makanan dalam keadaan terbuka tanpa penutup, sehingga makanan tetap terpapar udara luar yang bisa jadi mengandung mikroorganisme dan debu. Belum tersedianya tempat penyimpanan peralatan yang bersih serta terhindar dari vector dan binatang pembawa penyakit. Beberapa penjamah makan yang di kantin sekolah dasar membiarkan peralatan makan yang telah dicuci kering di udara terbuka atau melap dengan kain serbet yang bekas dipakai berkali-kali. Membiarkan peralatan dalam keadaan belum kering dapat menyebabkan menempelnya debu pada peralatan makan. Beberapa kantin meletakkan tempat sampah yang terbuka didekat kompor sehingga dekat dengan bahan makanan. Tempat sampah yang terbuka dapat memungkinkan munculnya lalat atau vektor lain yang bisa mencemari makanan. Beberapa kantin sistem pembuangan limbahnya dibiarkan terbuka sehingga menimbulkan bau yang tidak sedap, yang dapat menganggu kenyamanan saat anak-anak hendak menyantap makanan.

Dari hasil penelitian, peningkatan fasilitas sanitasi adalah langkah krusial dalam menciptakan lingkungan yang sehat bagi siswa. Sekolah sebaiknya menyediakan fasilitas sanitasi yang baik di kantin, seperti tempat sampah yang tertutup, tempat cuci tangan yang memadai, tersedia tempat penyimpanan pangan, saluran pembuangan air limbah yang efisien, dimana hal ini secara langsung mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan dan kesehatan siswa. Sekolah juga dapat melakukan perbaikan pada fasilitas sanitasi yang mengalami kerusakan. Dengan ketersediaan fasilitas sanitasi yang memadai, penjamah kantin dapat menjaga kebersihan alat dan bahan makanan, sehingga mengurangi resiko kontaminasi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 73,7% responden dengan perilaku tidak baik memiliki tingkat pengetahuan tidak baik dan 62,5% responden dengan perilaku baik memiliki tingkat pengetahuan yang baik. Berdasarkan hasil analisa data menggunakan *chi square* didapatkan hasil p value $0,018 < \alpha (0,05)$ yang artinya H_a diterima dan H_0 ditolak berarti ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan pada sekolah dasar di Kota Metro. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian (Putri, 2021) di GOR Haji Agus Salim Kota Padang yang menyatakan bahwa ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan didapatkan p value $0,018$. Hasil penelitian ini diperkuat dengan penelitian yang

dilakukan pada Pasar Senggol Batubulan Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar yang menunjukkan ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan (*p*-value 0,006) (Aprivia & Yulianti, 2021).

Hubungan pengetahuan penjamah makanan terhadap perilaku hygiene makanan memiliki kriteria meliputi pengetahuan kurang baik dan pengetahuan baik. Pengetahuan penjamah makanan yang baik dapat dipengaruhi dengan kebersihan diri penjamah makanan, rambut ditali dan bersih, kuku yang pendek dan bersih, selalu mencuci tangan dengan sabun, peralatan yang digunakan, penyimpanan dan pengolahan bahan makanan. Sedangkan kriteria pengetahuan yang kurang baik ditentukan oleh tidak dijalankan sesuai dengan prosedur. Sesuai dengan tingkat pengetahuan penjamah makanan bahwa pengetahuan memiliki hubungan terhadap perilaku higiene karena sebelum seseorang melakukan sesuatu hal yang harus memiliki dasar pengetahuan yang cukup (Azizah & Kesetyaningsih, 2022).

Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian (Kuswatim, 2018) tentang hubungan pengetahuan higiene dan sanitasi makanan dengan perilaku penjamah makanan di Kantin UIN Syarif Hidayatullah Jakarta yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan didapatkan *p* value 0,368. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting sebagai pembentukan tindakan seseorang (Notoatmodho, 2018).

Pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa seseorang yang memiliki pengetahuan yang baik akan memiliki tindakan atau perilaku yang baik pula. Hal ini sejalan dengan yang pernyataan yaitu seseorang yang tidak memiliki pengetahuan, maka seseorang tersebut tidak memiliki dasar yang digunakan untuk mengambil keputusan dan menentukan tindakan untuk masalah yang akan dihadapi (Pakpahan et al, 2021). Menurut teori Lawrence Green bahwa pengetahuan termasuk dalam faktor predisposisi adalah faktor penyerta terhadap perilaku yang menjadi dasar terbentuknya perilaku (Notoatmodho, 2018). Peran pengetahuan penting dalam syarat penerapan hygiene sanitasi makanan yaitu untuk mengurangi risiko keracunan pangan akibat kontaminasi (Maulana & Porusia, 2020). Dilihat dari data lama bekerja diketahui sebagian besar responden lama bekerja ≥ 5 tahun, lama bekerja seseorang dapat mempengaruhi pengalaman seseorang mengenai perilaku personal hygiene saat menjamah makanan, semakin lama bekerja makan akan semakin banyak pengalaman dan pengetahuan sehingga personal hygiene semakin baik. Semakin lama bekerja seseorang maka akan mempengaruhi pengetahuan, bersikap dan berperilaku baik yang positif atau negatif pada seseorang tersebut (Sri & Widyaningsih, 2019). Dari hasil penelitian ini maka untuk meningkatkan pengetahuan seorang penjamah makan kantin sekolah dapat dilakukan peyuluhan dan pembinaan terhadap tenaga penjamah makanan kantin sekolah dasar oleh tenaga sanitarian yang ada di Puskesmas. Sekolah dapat juga mengirimkan penjamah makanan pada kantin sekolah untuk mengikuti pelatihan keamanan pangan yang dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan. Dengan pengetahuan yang tepat akan meningkatkan kesadaran dan ketrampilan penjamah makan pada kantin dalam menjaga kebersihan.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 70,8% responden dengan perilaku tidak baik memiliki sikap tidak baik dan 68,4% responden dengan perilaku baik memiliki sikap baik. Berdasarkan hasil analisa data menggunakan *chi square* didapatkan hasil *p value* $0,010 < \alpha (0,05)$ yang artinya H_a diterima dan H_0 ditolak berarti ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan pada sekolah dasar di Kota Metro. Hasil penelitian ini sejalan dilakukan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan (*p-value* $-0,032$) (Maghfirah, Sukismanto, & Rahmuniyati, 2018). Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian (Putri, 2021) di GOR Haji Agus Salim Kota Padang yang menyatakan bahwa ada hubungan yang bermakna antara tingkat sikap dengan perilaku penjamah makanan didapatkan *p value* $0,038$.

Menurut (Desandri, Rahmawati, & Nurbaeti, 2024), mengungkapkan adanya hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dan penerapan hygiene serta sanitasi makanan. Temuan tersebut menegaskan bahwasanya sikap penjamah makanan berperan krusial dalam memastikan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi diterapkan dengan baik dalam industri makanan. Sikap positif terhadap hygiene dan sanitasi dapat secara signifikan memengaruhi cara penjamah makanan menerapkan praktik-praktik kebersihan yang lebih baik. Proses perubahan perilaku pada dasarnya sama dengan proses belajar yang terdiri dari adanya stimulus dan penerimaan dari individu sehingga terjadinya perubahan sikap yang pada akhirnya akan mengalami perubahan perilaku (Notoatmodho, 2018).

Sikap merupakan respon seseorang terhadap suatu objek yang belum ditunjukkan dalam perilaku. Sikap di sini berupa respon emosional seseorang terhadap stimulus atau objek luarnya. Respon emosional ini bersifat penilaian atau evaluasi priadi terhadap stimuli dan dapat dilanjutkan dengan melakukan atau tidak melakukan terhadap objek (Sari, 2017). Sikap dapat berpengaruh langsung terhadap praktik higiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Sehingga, semakin baik sikap yang dimiliki oleh penjamah makanan, maka semakin baik pula praktik higiene sanitasi yang diterapkan oleh penjamah makanan. Sikap penjamah makanan yang positif akan berhubungan dengan praktik higiene dalam mengolah makanan karena dianggap penjamah makanan memahami praktik yang baik dan benar tentang higiene dan sanitasi makanan, selain itu sikap juga dapat didasari oleh pengalaman dan fasilitas yang tersedia (Hartini, 2022).

Dilihat dari data lama bekerja diketahui sebagian besar responden lama bekerja ≥ 5 tahun, lama bekerja atau pengalaman pribadi seseorang dalam bekerja salah satu faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap seseorang. Orang yang memiliki pengalaman bekerja yang relatif lama, yang melakukan sesuatu secara terus menerus dan berulang-ulang akan membentuk sikap seseorang tersebut (Azwar, 2013). Hal tersebut sesuai dengan pernyataan bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi sikap seseorang yaitu faktor kebudayaan, faktor kebudayaan dimana tempat seseorang hidup dan tinggal memiliki pengaruh yang besar terhadap pembentukan sikap seseorang (Azwar, 2013). Begitu juga perilaku di pengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor internal meliputi karakteristik seseorang seperti jenis kelamin dan faktor eksternal meliputi

lingkungan, baik fisik, sosial, ekonomi dan budaya (Notoatmodho, 2018). Dari hasil penelitian tersebut hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan di kantin sekolah dasar, perubahan sikap yang tidak baik menjadi baik dapat melalui peran UKS (Usaha Kesehatan Sekolah) serta peran sektor kesehatan. Aktifnya UKS pada sekolah dapat berkontribusi pada perubahan sikap penjamah makan, dimana melalui UKS diadakan program edukasi yang mengajarkan penjamah tentang pentingnya higienisasi dan sanitasi. UKS dapat menerapkan standar kesehatan yang harus dipatuhi kantin, melakukan monitoring berkala terhadap kebersihan dan kualitas makanan di kantin, umpan balik yang konstruktif dapat akan membantu penjamah untuk memperbaiki sikap dan perilaku mereka. Peran sanitarian dalam perubahan sikap penjamah makanan dapat dilakukan dengan edukasi dan pelatihan pada penjamah makanan, pengawasan rutin dalam hal ini Inspeksi Kesehatan Lingkungan pada Kantin, membangun kesadaran penjamah tentang konsekuensi dari sikap dan tindakan mereka. Sikap yang baik terhadap sanitasi dapat mengurangi resiko penyakit, yang pada gilirannya meningkatkan kualitas layanan kantin sekolah.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 85,7% responden dengan perilaku tidak baik memiliki fasilitas sanitasi kantinnya tidak baik dan 62,1% responden dengan perilaku baik memiliki fasilitasi sanitasi kantin sekolah baik. Berdasarkan hasil analisa data menggunakan *chi square* didapatkan hasil p value $0,003 < \alpha (0,05)$ yang artinya H_0 diterima dan H_1 ditolak berarti ada hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi kantin sekolah dengan perilaku penjamah makanan pada sekolah dasar di Kota Metro. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Tambunan & Abidin, 2018) tentang Determinan Yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan di Tempat Pengolahan Makanan dan Minuman Instalasi Gizi RSIA Budi Kemuliaan yang menyatakan bahwa ada hubungan antara fasilitas sanitasi dengan perilaku penjamah makanan didapatkan p value $0,032$. Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian (Wati, 2013) di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen yang menyatakan bahwa ada hubungan antara ketersediaan fasilitas dengan praktik sanitasi pedagang makanan didapatkan p value $0,001$.

Hasil penelitian ini tidak sesuai dengan (Kuswatim, 2018) di Kantin UIN Syarif Hidayatullah Jakarta yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan didapatkan p value $0,368$. Ketersediaan fasilitas atau sarana prasarana merupakan salah satu faktor pemungkinkan yang mempengaruhi perilaku seseorang. Pengetahuan dan sikap saja belum menjamin terjadinya perilaku, masih diperlukan sarana atau fasilitas untuk memungkinkan atau mendukung perilaku tersebut (Notoatmodho, 2018). Menurut teori perilaku yang dikemukakan oleh Lawrence Green dalam (Notoatmodho, 2018) yang menyatakan peranan fasilitas dalam higiene sanitasi makanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip higiene sanitasi. Ketersediaan sarana prasarana yang memenuhi syarat ini sangat penting di kantin, menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Sentra Pangan Jajanan/Kantin bahwa persyaratan hygiene sanitasi kantin adalah tersedianya air bersih yang cukup memandai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan, sistem pembungkangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septick tank dan riol.

Berdasarkan hal ini maka menurut analisis peneliti terhadap penelitian ini adalah ditemukan bahwa kurang baiknya sarana dan prasarana yang tersedia di kantin sekolah.

Sarana dan prasarana ini sangat penting dilengkapi untuk dapat meningkatkan menerapkan hygiene sanitasi makanan tidak memenuhi syarat. Dalam hal ini perlu dilakukan pengawasan dari pihak puskesmas kerjasama terhadap pengelolaan kantin agar pengelolaan kantin sesuai standar pengelolaan makanan yang baik menurut Kesehatan, terutama terhadap ketersediaan air bersih di kantin. Fasilitas sanitasi yang memadai, seperti ketersediaan air bersih, tempat cuci tangan dengan sabun, toilet yang bersih, serta tempat pembuangan sampah yang baik, sangat berperan dalam membentuk perilaku higienis penjamah makanan. Fasilitas yang baik akan mendorong penjamah makanan untuk menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja, seperti mencuci tangan sebelum menyentuh makanan, serta menjaga kebersihan peralatan dan bahan makanan. Ketersediaan fasilitas sanitasi yang memadai berhubungan signifikan dengan perilaku higienis penjamah makanan. Tanpa dukungan fasilitas tersebut, perilaku higienis sulit diterapkan secara konsisten meskipun penjamah memiliki pengetahuan yang cukup. Dengan ketersediaan fasilitas sanitasi yang memadai, penjamah kantin dapat menjaga kebersihan alat dan bahan makanan, sehingga mengurangi resiko kontaminasi. Peningkatan fasilitas sanitasi kantin sekolah ini juga mendukung program UKS (Usaha Kesehatan Sekolah) dalam mempromosikan gaya hidup sehat dimana lingkungan sehat merupakan salah satu dari Trias UKS. Kemudian untuk pengawasan terhadap fasilitas sarana sanitasi yang ada, baik pada sekolah maupun pada kantin sekolah dilakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) oleh Sanitarian Puskesmas.

SIMPULAN

Fasilitas sanitasi kantin sekolah dasar di Kota Metro 67,4% merupakan kantin sehat. Terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan jajanan anak serta fasilitas kantin sekolah dasar dengan perilaku penjamah makanan. Perlu dilakukan upaya peningkatan perilaku hygiene penjamah makanan seperti penjamah makanan pada kantin sekolah mengikuti pelatihan keamanan pangan yang di selenggarakan oleh Dinas Kesehatan serta pihak sekolah memperbaiki/menyediakan fasilitas sanitasi pada kantin sekolah dasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2), 79-89.
- Azizah, Z. N., & Kesetyaningsih, T. W. (2022). Level of Knowledge, Attitude, and Practice of Personal Hygiene Were Not Correlated with Pediculosis Capitis. *Proceedings Universitas Muhammadiyah Yogyakarta Undergraduate Conference*, 2(2), 12-17.

- Azwar, S. (2013). *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, T. S. (2024). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, 6(1), 56-63.
- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi. *NUTRIZIONE (Nutrition Research and Development Journal)*, 2(2), 16-26.
- Kuswatim, F. S. (2018). *Hubungan Pengetahuan Hygiene dan Sanitasi Makanan Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Kanting UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. Jakarta: Penelitian Program Studi Kedokteran. Fakultas Kedokteran Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Maghafirah, M., Sukismanto, & Rahmuniyati, M. E. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah KesMas Respati)*, 3(1), 15-22.
- Maulana, Y., & Porusia, M. (2020). *Kajian Literatur Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Rumah Makan*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Notoatmodho, S. (2018). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pakpahan et al. (2021). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Yayasan Kita Menulis.
- Putri, W. A. (2021). *Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Penjamah Makanan Jajanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang*. Padang: Skripsi Prodi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkunga Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal of Health Education*, 2(2), 163-170.
- Tambunan, M. D., & Abidin, Z. (2018). Determinan Yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan di Tempat Pengolahan Makanan dan Minuman Instalasi Gizi RSIA Budi Kemuliaan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(1), 39-49.
- Wati, C. A. (2013). Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Unnes Journal of Public Health*, 2(4), 1-10.