

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
Jurusan
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/Eksploitasi, 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
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 laporkan 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

Jln. Jenderal Achmed Yani Nomor 2 Kota Metro Kode Pos 38111 Telp/Fax (0725) 466154
Email: info@diknasmetro.go.id www.diknasmetro@metro.go.id

Metro, 07 Mei 2025

Nomor : 000.9.2/E019-25496/D-02/05/2025
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth,
Direktur Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Tanjungkarang
di -

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 Sanitasi Lingkungan Program Sarjana 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 :

Nama : Niken Andewi
NIM : 2413351124
Judul : Hubungan Pengetahuan, Sikap Perjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Serta Fasilitas Sanitasi Dengan Higien Sanitasi Kantin Sekolah Pada Sekolah Dasar di Kota Metro Tahun 2024

Demikian untuk diketahui dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kepala Dinas Kesehatan
Kota Metro



Dr. Eko Hendro Saputra, S.T., M.Kes
Pembina Utama Muda (IV/c)
NIP. 197203101997031006

Terselamatkan :

1. Ketua Tim Kerja Kesehatan Lingkungan Dinas Kesehatan Kota Metro
2. Anisip



Lampiran 4

Kuisisioner 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 pengolahan makanan yang benar di kantin sekolah?
 - a. Peralatan bersih, tidak terbuat dari bahan berbahaya (2)
dan disimpan dalam rak penyimpanan
 - b. Peralatan bersih dan disimpan dalam tempat penyimpanan khusus (1)
 - c. Peralatan bagus dan mahal, serta disimpan dalam tempat (0)
penyimpanan alat pengolahan

8. Berapa lamakah waktu penyimpanan/penyajian makanan yang berprotein tinggi dan bersantan?
 - a. 4 jam (2)
 - b. 7 jam (1)
 - c. 8 jam (0)
9. Bagaimanakah tempat penyajian makanan jajanan yang baik?
 - a. Wadah/etalase yang bersih, tertutup dan tidak terbuat dari bahan berbahaya (2)
 - b. Wadah yang bersih dan tertutup (1)
 - c. Wadah/tempat yang bagus dan menarik (0)
10. Sarana apa saja yang harus ada pada kantin sekolah?
 - a. Sarana air bersih, pembuangan air limbah, tempat pembuangan sampah dan tempat cuci tangan (2)
 - b. Tempat sampah dan tempat cuci tangan (1)
 - c. 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/etase 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 pendapat 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 berjualan jauh dari sumber pencemaran (minimal 500 meter)		
14.	Tidak memakai perhiasan misal 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
Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan:		
3.	a. Menggunakan air mengalir	2
	b. Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi,	3
Tersedia tempat cuci tangan, dengan:		
4.	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 kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3
Lantai:		
11.	a. Rata	1
	b. Mudah dibersihkan	1
Dinding dapur khususnya dekat tempat memasak:		
12.	a. Tidak mengelupas	2
	b. Tidak retak	2
Memiliki ventilasi udara, dengan:		
13.	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 air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1
Total Ketidaksesuaian		

Rumus Skor Total Inspeksi : $100 - \left(\left(\frac{\text{Total Ketidak sesuaian}}{43} \right) * 100 \right)$

Skore Inspeksi:

Kesimpulan:

Bila skore inspeksi ≥ 80 maka memenuhi syarat kesehatan / baik

Bila 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	0	1	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	0	1	0	1	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

**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/Perguruan 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

		Frequenc y	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

		Frequenc y	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

		Frequen cy	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			
		Pengetahuan	Sikap	Perilaku	Fasilitas 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			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative 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

			Perilaku		
			Tidak Baik	Baik	Total
Pengetahuan	Tidak Baik	Count	14	5	19
		Expected Count	10,2	8,8	19,0
		% within Pengetahuan	73,7%	26,3%	100,0%
		% within Perilaku	60,9%	25,0%	44,2%
		% of Total	32,6%	11,6%	44,2%
	Baik	Count	9	15	24
		Expected Count	12,8	11,2	24,0
		% within Pengetahuan	37,5%	62,5%	100,0%
		% within Perilaku	39,1%	75,0%	55,8%
		% of Total	20,9%	34,9%	55,8%
Total	Count	23	20	43	
	Expected Count	23,0	20,0	43,0	
	% within Pengetahuan	53,5%	46,5%	100,0%	
	% within Perilaku	100,0%	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	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	Approxima te T ^b	Approxima te Significanc e
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**

		Perilaku			
		Tidak Baik	Baik	Total	
Sikap	Tidak Baik	Count	17	7	24
		Expected Count	12,8	11,2	24,0
		% within Sikap	70,8%	29,2%	100,0%
		% within Perilaku	73,9%	35,0%	55,8%
		% of Total	39,5%	16,3%	55,8%
	Baik	Count	6	13	19
		Expected Count	10,2	8,8	19,0
		% within Sikap	31,6%	68,4%	100,0%
		% within Perilaku	26,1%	65,0%	44,2%
		% of Total	14,0%	30,2%	44,2%
Total	Count	23	20	43	
	Expected Count	23,0	20,0	43,0	
	% within Sikap	53,5%	46,5%	100,0%	
	% within Perilaku	100,0%	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	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	Approximate Significance
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.

Risk Estimate

	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		
			Tidak Baik	Baik	Total
Sanitasi Kantin Sekolah	Tidak Baik	Count	12	2	14
		Expected Count	7,5	6,5	14,0
		% within IKL	85,7%	14,3%	100,0%
		% within Perilaku	52,2%	10,0%	32,6%
		% of Total	27,9%	4,7%	32,6%
	Baik	Count	11	18	29
		Expected Count	15,5	13,5	29,0
		% within IKL	37,9%	62,1%	100,0%
		% within Perilaku	47,8%	90,0%	67,4%
		% of Total	25,6%	41,9%	67,4%
Total	Count	23	20	43	
	Expected Count	23,0	20,0	43,0	
	% within IKL	53,5%	46,5%	100,0%	
	% within Perilaku	100,0%	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	Approximate Significance
Nominal by Nominal	Contingency Coefficient	,410			,003
Interval by Interval	Pearson's R	,449	,124	3,217	,003 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,449	,124	3,217	,003 ^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 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






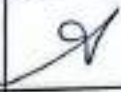
















Observasi dan Wawancara pada penjamah Makanan di
Kantin SD N 2 Metro Pusat

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

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI MAHASISWA

NAMA MAHASISWA : ANKEN ANDREW
NIM : 2413351134
JUDUL SKRIPSI : HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP PENJAJAH MAKANAN SAJANAN ANAK SEKOLAH SERTA FASILITAS SANITASI DENGAN HYGIENE SANITASI KANTIN SEKOLAH PARA SEKOLAH PASAR DI KOTA MERTO TAHUN 2024
PEBIMBING UTAMA : MEL AHYANTI, SKM, M.Kes

NO	TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	ARAHAN PEBIMBING	PARAF MAHASISWA	PARAF PEBIMBING
1	2/08/25	Pemilihan topik tentang hbb pengetahuan, sikap dan perilaku sanitasi thdp kerm	Susun Bab I		
2	6/08/25	Pembahasan about penelitian - Latar belakang	BAB I		
3	8/08/25	Pembahasan Rumusan Masalah	BAB I		
4	10/08/25	Pembahasan Tinjauan Pustaka, Kerangka Teori & K. Konsep	BAB II		
5	11/08/25	Pembahasan Metodologi Penelitian & Instrument	BAB III		
6	13/08/25	Pembahasan Instrument	Ace.		
7	29/08/25		Ace perbaikan hasil seminar proposal		
8	5/9/2025		Penulisan hasil & pembahasan.		
9	14/9/25		Ace seminar hasil		
10	26/9/25		Or. dibahas so sikap diperbaiki.		
11	5/10/25		Penulisan kesimpulan & saran & word bisa		
12					

13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					




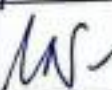


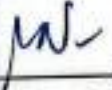

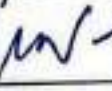

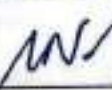


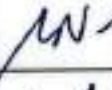

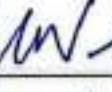


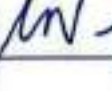
Mengetahui
ketua Program Studi


Mel Ahyanti, SKM., M.Kes

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

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI MAHASISWA

NAMA MAHASISWA : ALYEN ANDEWI
NIM : 2913351139
JUDUL SKRIPSI : HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PEJABAT MAKANAN SAJAHAN ANAK SEKOLAH SERTA FASILITAS SANITASI DASAR DENGAN HIGIENE SANITASI KANTIN SEKOLAH PADA SEKOLAH DASAR DI KOTA METRO TAHUN 2024
PEBIMBING PENDAMPING : HARI KADARUSMAN, SKM, M.Kes

NO	TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	ARAHAN PEBIMBING	PARAF MAHASISWA	PARAF PEBIMBING
1	03-1-2025	Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian	BAB I & II		
2	07-1-2025	Metode Penelitian	BAB III		
3	09-1-2025	Instrumen Penelitian			
4	10-1-2025	Analisis Data	BAB IV		
5	11-1-2025	DO Sikap diperbaiki			
6	13-1-2025	Hasil penelitian pada data untuk di cek kembali			
7	5-5-2025	Kesimpulan & Saran	BAB V		
8	14-5-2025	OD Foto digambarkan			
9					
10					
11					
12					

13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

Mengetahui
ketua Program Studi


Mei Ahianti, 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 hygiene 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 Hiegine 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 kuisisioner dan checklist yang disusun berdasarkan Permenkes RI No 2 Tahun 2023. Wawancara langsung dilakukan pada penjamah makanan jajanan anak sekolah dan pengamatan terhadap hygiene 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 kantinsekolah. 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						<i>P</i> <i>value</i>	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 membasil 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 makanan 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 mengganggu 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 hygiene 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 hygiene 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 & Widiyaningsih, 2019). Dari hasil penelitian ini maka untuk meningkatkan pengetahuan seorang penjamah makan kantin sekolah dapat dilakukan penyuluhan 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) (Maghafirah, 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 pribadi 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 hygiene 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 fasilitas sanitasi kantin sekolah 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. 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 sanitas 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 pemungkin 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 hygiene sanitasi makanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip hygiene 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 pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septic 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 ker- jasama 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 Lingkung 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.