

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 Pembahasan Hasil Analisis Univariat

5.1.1 Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil dari distribusi frekuensi responden berdasarkan karakteristik responden yang melibatkan 64 responden yang bertempat tinggal di RT. 11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang. Sebagian besar merupakan lansia, sesuai dengan fokus penelitian mengenai gangguan saluran pencernaan pada usia lanjut. Keberagaman usia dalam rumah tangga mencerminkan kondisi keluarga yang turut memengaruhi pola pengolahan makanan dan sanitasi, sehingga berkontribusi terhadap risiko gangguan pencernaan pada lansia.

Temuan ini mendukung relevansi antara subjek penelitian dan variabel yang dikaji. Kelompok lansia merupakan populasi yang secara fisiologis lebih rentan terhadap penurunan fungsi pencernaan, yang dapat diperparah oleh pola makan serta pengolahan makanan yang tidak higienis. Hal ini sejalan dengan data Badan Pusat Statistik (2020), yang menyatakan bahwa lansia merupakan kelompok usia yang kerap menghadapi berbagai tantangan kesehatan, termasuk gangguan sistem pencernaan.

Jika dibandingkan dengan penelitian Dion Pardameian Hutasoit (2020) yang mengkaji pengaruh sanitasi makanan dan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* terhadap kejadian diare, keduanya memiliki titik temu dalam hal fokus terhadap pentingnya sanitasi makanan dalam konteks kesehatan pencernaan. Namun, terdapat perbedaan signifikan

pada populasi sasaran. Penelitian Hutasoit lebih menekankan pada masyarakat umum dengan fokus penyakit diare, sementara penelitian ini lebih terarah kepada lansia sebagai kelompok yang lebih spesifik dan rentan terhadap gangguan pencernaan.

Berdasarkan hasil dari distribusi frekuensi responden berdasarkan karakteristik responden, penelitian ini melibatkan 64 responden yang tinggal di RT. 11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang. Sebagian besar merupakan lansia, sesuai dengan fokus penelitian mengenai gangguan saluran pencernaan pada usia lanjut. Keberagaman usia dalam rumah tangga mencerminkan kondisi keluarga yang turut memengaruhi pola pengolahan makanan dan sanitasi, sehingga berkontribusi terhadap risiko gangguan pencernaan pada lansia.

Penelitian ini memiliki keterkaitan dengan temuan Kinanti Dwi Widiarti, Aplina Kartika Sari, dan Yusmidiarti (2023) Penelitian sebelumnya menemukan hubungan antara sanitasi lingkungan dan gangguan pencernaan pada pedagang jajanan di Kota Bengkulu. Meskipun objek kajiannya berbeda, esensi pentingnya praktik sanitasi menjadi benang merah antara kedua studi. Penelitian ini lebih menitikberatkan pada pengolahan makanan di tingkat rumah tangga dengan lansia sebagai konsumen utamanya. Selanjutnya, berdasarkan Berdasarkan hasil dari distribusi frekuensi responden berdasarkan karakteristik responden mengenai jenis kelamin responden, diketahui bahwa sebagian besar responden dalam penelitian ini adalah perempuan. Hal ini menunjukkan sebagian besar dari partisipasi perempuan yang sejalan dengan peran mereka dalam urusan domestik, seperti penyiapan makanan,

kebersihan, dan pengasuhan lansia, sebagaimana lazim dalam budaya masyarakat Indonesia. Hal ini didukung oleh penelitian Chasanah dkk (2021) yang menjelaskan bahwa perempuan memiliki peran penting dalam menjaga kebersihan dan kesehatan keluarga, terutama dalam aspek penanganan makanan dan perawatan lansia.

Hasil dari penelitian Elvira dkk (2022), menekankan pentingnya edukasi bagi ibu rumah tangga terkait hygiene dan sanitasi makanan. Meski tidak mengukur hubungan kausal seperti penelitian ini, keduanya menyoroti pentingnya pemberdayaan perempuan dalam pengolahan makanan sehat guna mencegah gangguan kesehatan. Perbedaannya terletak pada pendekatan: penelitian ini bersifat empiris, sedangkan Elvira fokus pada penyuluhan dan peningkatan pemahaman masyarakat

Dengan demikian, karakteristik responden berdasarkan usia, pendidikan, dan jenis kelamin menunjukkan relevansi yang kuat terhadap fokus penelitian, serta memperkuat validitas temuan mengenai keterkaitan sanitasi pengolahan makanan dengan kesehatan pencernaan lansia.

5.1.2 Karakteristik Lansia

Berdasarkan hasil penelitian yang disajikan mengenai karakteristik lansia, dapat diketahui bahwa sebagian besar lansia dalam penelitian ini berada pada rentang usia yang tergolong young-old, yaitu antara 60 hingga 69 tahun. Kelompok usia ini umumnya masih berada dalam kondisi fisik yang relatif aktif dan mandiri. Temuan ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden lansia masih memiliki kemampuan untuk menjalankan aktivitas sehari-hari, termasuk dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungan, yang menjadi faktor penting dalam

mencegah gangguan saluran pencernaan. Hal ini sejalan dengan struktur demografi lansia di Indonesia, sebagaimana dilaporkan oleh Badan Pusat Statistik (2020), bahwa kelompok usia muda-lanjut lebih mendominasi dibandingkan lansia tua.

Penelitian ini sejalan dengan temuan Elvira dkk (2022) yang menunjukkan tingginya keterlibatan ibu rumah tangga, termasuk lansia usia produktif, dalam pengolahan makanan sehat. Kelompok lansia ini masih aktif secara domestik, namun rentan terhadap gangguan pencernaan jika praktik sanitasi kurang memadai. Sebaliknya, temuan Kinanti Dwi Widiarti dkk (2023) menunjukkan tidak adanya hubungan signifikan antara personal hygiene dan gangguan pencernaan pada pedagang jajanan, yang dapat dijelaskan oleh perbedaan subjek penelitian: penelitian ini berfokus pada lansia sebagai konsumen rentan, sementara Kinanti dkk meneliti pelaku usaha makanan. Dari sisi jenis kelamin, lansia perempuan lebih mendominasi dibandingkan laki-laki. Hal ini mencerminkan kecenderungan umum bahwa perempuan memiliki harapan hidup lebih tinggi (WHO, 2023) dan tetap menjalankan peran domestik, termasuk dalam pengolahan makanan. Secara sosiokultural, perempuan di Indonesia juga lebih terlibat dalam pengelolaan makanan rumah tangga, sebagaimana dijelaskan oleh Lestari dan Indrawati (2021).

Temuan ini juga selaras dengan penelitian Hutasoit (2020) yang menemukan adanya hubungan antara sanitasi makanan dan gangguan pencernaan akibat *E. coli*. Perbedaannya terletak pada populasi: Hutasoit meneliti masyarakat umum, sementara penelitian ini fokus pada lansia di Posyandu. Dengan demikian, karakteristik usia dan jenis kelamin lansia

memberikan gambaran penting terkait keterlibatan mereka dalam pengolahan makanan. Lansia perempuan dan lansia muda lebih aktif dalam praktik domestik, namun tetap rentan terhadap risiko kesehatan, sehingga edukasi sanitasi pangan menjadi aspek penting dalam pencegahan gangguan pencernaan pada kelompok ini.

Berdasarkan hasil penelitian yang disajikan mengenai jenis gangguan saluran pencernaan yang dialami oleh lansia di RT. 11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang Kota Bengkulu. Gangguan tersebut meliputi sembelit, diare, tukak lambung, dispepsia, dan dehidrasi. Kondisi ini menunjukkan bahwa lansia merupakan kelompok yang rentan terhadap berbagai masalah pencernaan, yang kemungkinan besar dipengaruhi oleh sanitasi dalam pengolahan makanan.

Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dion Pardameian Hutasoit (2020), yang menyatakan bahwa sanitasi makanan yang tidak memadai dapat meningkatkan risiko terjadinya diare, terutama akibat kontaminasi bakteri *Escherichia coli*. Meskipun penelitian tersebut lebih menyoroti masyarakat umum, kesamaan terletak pada pentingnya peran sanitasi makanan terhadap kesehatan saluran pencernaan.

Berikut ringkasan dari paragraf tersebut: Hasil penelitian ini sejalan dengan studi Widiarti dkk. (2023) yang menunjukkan bahwa sanitasi lingkungan berpengaruh terhadap keluhan pencernaan pada pedagang makanan, meskipun fokus penelitian berbeda. Elvira dkk. (2022) juga menekankan pentingnya edukasi hygiene makanan dalam mencegah gangguan kesehatan pada ibu rumah tangga. Penelitian Setyorini & Rahayu (2021) serta Nursalim (2020) turut memperkuat temuan ini,

bahwa praktik pengolahan makanan yang buruk meningkatkan risiko gangguan pencernaan, sementara tindakan sederhana seperti mencuci tangan dan penggunaan air bersih dapat menurunkan risiko tersebut, terutama pada anak-anak dan lansia.

Berbagai penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa kualitas sanitasi dalam pengolahan makanan merupakan faktor penting yang berkontribusi terhadap kejadian gangguan saluran pencernaan pada lansia. Oleh karena itu, perlu adanya perhatian lebih terhadap praktik sanitasi rumah tangga, khususnya yang menyangkut pengolahan makanan untuk lansia. Peningkatan edukasi dan pengawasan di tingkat keluarga dan masyarakat dapat menjadi strategi pencegahan yang efektif dalam menekan angka kejadian gangguan saluran pencernaan pada kelompok usia lanjut.

5.1.3 Sanitasi Pengolahan Bahan Makanan

5.1.3.1 Kebersihan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penyajian distribusi frekuensi responden berdasarkan kebersihan bahan makanan, dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menilai bahwa kebersihan bahan makanan yang mereka konsumsi setiap hari berada dalam kategori baik. Kondisi ini mencerminkan bahwa para responden memiliki pemahaman yang cukup memadai mengenai pentingnya menjaga kebersihan bahan makanan sebagai langkah awal dalam menjaga kesehatan, khususnya dalam mencegah gangguan saluran pencernaan yang umum terjadi pada lansia. Kesadaran tersebut juga menunjukkan adanya kepedulian dalam

memilih, menyiapkan, dan menyimpan bahan makanan yang bersih dan aman sebelum dimasak atau dikonsumsi oleh lansia.

Kebersihan bahan makanan berperan penting dalam menentukan kualitas dan keamanan makanan. Bahan yang tidak bersih dapat meningkatkan risiko infeksi saluran cerna. Temuan ini sejalan dengan penelitian Hutasoit (2020) yang menunjukkan bahwa sanitasi makanan dan perilaku higiene berpengaruh terhadap risiko kontaminasi bakteri *E. coli* penyebab diare. Meskipun objek penelitiannya berbedamasyarakat umum dan lansia keduanya menekankan pentingnya kebersihan makanan dalam mencegah gangguan pencernaan.

Berikut ringkasan dari paragraf tersebut: Sanitasi pengolahan makanan berperan penting dalam mencegah gangguan pencernaan, terutama pada lansia yang rentan terhadap infeksi. Penelitian ini menilai aspek kebersihan bahan makanan melalui empat indikator utama: mencuci tangan, membersihkan bahan makanan, penyimpanan pada suhu sesuai, dan kebersihan peralatan masak. Analisis dilakukan berdasarkan jawaban dari 64 lansia di RT. 11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu.

Indikator pertama yaitu kebiasaan mencuci tangan sebelum menangani bahan makanan menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab “Sering” dan “Selalu”. Hal ini mencerminkan bahwa kebiasaan mencuci tangan telah menjadi

perilaku yang cukup terinternalisasi di kalangan responden. Perilaku ini sangat penting karena tangan merupakan media utama penularan mikroorganisme patogen ke dalam makanan. Penelitian Ahyanti dan Rosita (2022) membuktikan bahwa mencuci tangan dengan sabun dapat menurunkan risiko diare pada lansia. Namun, masih ada yang belum melakukannya secara konsisten, kemungkinan karena keterbatasan fisik, fasilitas, atau kurangnya pemahaman.

Pada indikator kedua mengenai pembersihan bahan makanan sebelum dimasak atau dikonsumsi, sebagian besar responden menjawab “Sering” dan “Selalu”. Hal ini mengindikasikan bahwa responden telah memahami pentingnya mencuci bahan makanan seperti sayuran, buah, dan daging sebelum dikonsumsi. Praktik ini sangat penting karena bahan makanan mentah rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme serta residu bahan kimia seperti pestisida. Penelitian Handoyo dkk. (2024) menunjukkan bahwa mencuci bahan makanan sebelum dikonsumsi secara signifikan mengurangi risiko gangguan pencernaan. Namun, sebagian kecil lansia masih jarang melakukannya karena menganggap bahan yang terlihat bersih sudah aman. Pandangan ini sejalan dengan temuan Handayani dan Moedjiherwati (2024), yang menyatakan bahwa persepsi subjektif sering memengaruhi kebiasaan kebersihan makanan.

Indikator ketiga yaitu penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuai memperlihatkan hasil yang cukup bervariasi. Meskipun ada sebagian responden yang menjawab “Selalu” dan “Sering”, masih banyak yang memilih “Kadang-kadang” atau “Jarang”. Ini menunjukkan bahwa pemahaman tentang pentingnya suhu penyimpanan masih belum merata di kalangan responden. Beberapa lansia mungkin tidak memiliki lemari pendingin atau fasilitas penyimpanan lain yang mendukung, sehingga tidak dapat menjaga makanan pada suhu yang aman. Suryani dan Nadia (2022) menemukan bahwa keterbatasan fasilitas penyimpanan menjadi penyebab rendahnya praktik penyimpanan makanan pada suhu yang tepat. Penyimpanan yang tidak sesuai dapat mempercepat pertumbuhan bakteri dan meningkatkan risiko gangguan pencernaan, seperti diare atau keracunan makanan.

Indikator keempat yang berkaitan dengan kebersihan peralatan masak sebelum digunakan menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan jawaban “Selalu” dan “Sering”. Hal ini mengindikasikan bahwa kebersihan peralatan masak telah menjadi kebiasaan yang cukup kuat di kalangan responden. Praktik ini penting untuk mencegah kontaminasi silang dari peralatan yang kotor ke makanan. Penelitian Londok dkk. (2022) menunjukkan bahwa menjaga kebersihan peralatan dapur efektif mencegah infeksi saluran pencernaan. Namun, sebagian lansia belum menerapkan kebiasaan ini secara

konsisten. Menurut Fauziah (2024), hal ini disebabkan karena lansia cenderung menilai kebersihan secara visual, padahal kuman tidak terlihat dengan mata telanjang.

Secara umum, sanitasi pengolahan makanan di kalangan lansia di RT. 11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang tergolong cukup baik, khususnya dalam mencuci bahan makanan dan menjaga kebersihan peralatan masak. Namun, masih terdapat inkonsistensi pada kebiasaan mencuci tangan dan penyimpanan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa perilaku kesehatan lansia dipengaruhi tidak hanya oleh faktor individu, tetapi juga oleh lingkungan, akses informasi, dan ketersediaan fasilitas pendukung.

5.1.3.2 Proses Pengolahan Makanan Pada Lansia

Berdasarkan hasil penyajian distribusi frekuensi berdasarkan proses pengolahan makanan pada lansia, diketahui bahwa sebagian besar responden telah melakukan proses pengolahan makanan dengan baik. Hal ini mencerminkan bahwa responden memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup dalam hal memasak atau menyiapkan makanan sesuai prinsip sanitasi. Namun demikian, masih terdapat sebagian kecil responden yang belum sepenuhnya menerapkan pengolahan makanan secara tepat. Proses pengolahan makanan yang tidak higienis dapat menjadi pintu masuk bagi mikroorganisme patogen yang bisa mengkontaminasi makanan, sehingga meningkatkan risiko gangguan saluran

pencernaan, terutama pada lansia yang memiliki sistem kekebalan tubuh lebih rentan.

Penelitian ini sejalan dengan studi Widiarti dkk. (2023) yang menunjukkan hubungan antara sanitasi lingkungan dan keluhan pencernaan pada pedagang makanan, menegaskan pentingnya pengolahan makanan yang higienis. Relevansi juga ditemukan dengan penelitian Elvira dkk. (2022), yang berfokus pada penyuluhan hygiene dan pengolahan makanan sehat kepada ibu rumah tangga. Meski pendekatannya berbeda promotif-edukatif pada Elvira dan evaluatif-kuantitatif pada penelitian ini keduanya saling melengkapi dalam mendorong pentingnya sanitasi makanan, khususnya bagi lansia yang lebih rentan terhadap gangguan pencernaan. Pengolahan makanan yang baik penting untuk mencegah gangguan pencernaan pada lansia yang lebih rentan terhadap kontaminasi. Penelitian ini menganalisis lima indikator utama: kebersihan tempat makan sebelum digunakan, pembersihan tempat makan yang kotor, mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, serta penggunaan sabun saat mencuci tangan. Evaluasi dilakukan berdasarkan jawaban 64 lansia di RT. 11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu.

Indikator pertama, memeriksa kebersihan tempat makan seperti mangkuk dan piring sebelum digunakan merupakan langkah awal yang penting untuk mencegah kontaminasi dari sisa makanan atau debu yang menempel. Sebagian besar

responden dalam penelitian ini menjawab “Sering” dan “Selalu”, yang menunjukkan bahwa kebiasaan ini sudah cukup tertanam di kalangan lansia. Hal ini mencerminkan kepedulian terhadap kebersihan peralatan makan sebagai bagian dari sanitasi makanan yang baik. Meskipun begitu, masih ditemukan jawaban “Kadang-kadang”, “Jarang”, bahkan “Tidak Pernah”, yang mengindikasikan masih adanya lansia yang kurang konsisten dalam menerapkan perilaku tersebut. Penelitian oleh Permatasari dkk(2021) menyatakan bahwa tingkat pengetahuan dan kesadaran lansia akan kebersihan peralatan sangat mempengaruhi perilaku pemeriksaan sebelum digunakan.

Indikator kedua, dalam hal membersihkan tempat makan yang terkena debu atau kotoran sebelum digunakan, responden juga sebagian besar menjawab “Sering” dan “Selalu”. Hal ini menunjukkan bahwa lansia menyadari bahwa peralatan makan yang tampak kotor harus dibersihkan terlebih dahulu sebelum digunakan untuk menghindari kontaminasi silang. Namun, sebagian kecil responden masih menjawab “Kadang-kadang” atau “Jarang”, yang bisa jadi disebabkan oleh keterbatasan fisik, persepsi bahwa debu tidak berbahaya, atau ketidaktahuan bahwa kontaminasi mikroba tetap dapat terjadi meskipun kotoran tidak terlihat secara nyata. Temuan ini diperkuat oleh penelitian Mudumi dan Subroto (2023) yang menyatakan bahwa persepsi visual menjadi hambatan utama dalam praktik

sanitasi di kalangan lansia, karena banyak yang menilai kebersihan hanya berdasarkan penampilan.

Indikator ketiga, mengenai kebiasaan mencuci tangan sebelum bekerja, jawaban responden bervariasi. Walaupun mayoritas menjawab “Sering” dan “Selalu”, namun masih ditemukan responden yang menjawab “Kadang-kadang” dan “Jarang”. Hal ini mengindikasikan bahwa tidak semua lansia memiliki pemahaman menyeluruh tentang pentingnya mencuci tangan sebelum menyentuh makanan sebagai langkah pencegahan kontaminasi bakteri. Penelitian Saleh dkk (2025) menyatakan bahwa mencuci tangan sebelum menangani makanan secara signifikan berkontribusi dalam mencegah infeksi pencernaan. Rendahnya konsistensi dalam perilaku ini bisa dipengaruhi oleh faktor lingkungan, seperti tidak tersedianya tempat cuci tangan, atau kebiasaan lama yang belum berubah seiring usia.

Indikator keempat, mencuci tangan setelah bekerja menunjukkan hasil yang lebih stabil, dengan sebagian besar responden memilih “Sering” dan “Selalu”. Hal ini menunjukkan bahwa kebiasaan mencuci tangan setelah aktivitas mengolah makanan sudah cukup terinternalisasi dalam kehidupan lansia. Tindakan ini sangat penting untuk menghindari penyebaran bakteri ke area lain atau ke orang lain yang berada di sekitarnya. Meski begitu, sebagian kecil responden masih menjawab “Kadang-kadang”, yang

mengindikasikan bahwa perilaku ini belum sepenuhnya merata. Mencuci tangan setelah menangani makanan merupakan langkah krusial dalam memutus rantai transmisi mikroorganisme yang berbahaya bagi saluran cerna.

Indikator kelima, kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun juga menjadi salah satu indikator penting. Sebagian besar responden dalam penelitian ini menjawab “Selalu” dan “Sering”, yang menunjukkan bahwa sebagian besar lansia memahami bahwa mencuci tangan dengan sabun lebih efektif dibanding hanya menggunakan air. Namun, masih terdapat responden yang menjawab “Kadang-kadang” atau “Jarang”, yang kemungkinan dipengaruhi oleh anggapan bahwa air saja sudah cukup, atau karena tidak tersedianya sabun secara rutin. Penelitian oleh Fauziah (2024) menegaskan bahwa penggunaan sabun dalam mencuci tangan mampu menghilangkan patogen secara lebih menyeluruh dibandingkan hanya menggunakan air.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa proses pengolahan makanan oleh lansia di RT 11 RW 01 Kelurahan Tengah Padang sebagian besar telah berjalan dengan baik. Hal ini ditandai dengan tingginya persentase responden yang menjawab “Sering” dan “Selalu” dalam berbagai aspek sanitasi pengolahan. Namun demikian, masih terdapat responden yang belum konsisten dalam menerapkan perilaku sanitasi secara menyeluruh. Ini menegaskan bahwa perilaku

kesehatan dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk pengetahuan, kondisi fisik, kebiasaan, dan akses terhadap fasilitas pendukung. Oleh karena itu, intervensi edukasi dan perbaikan lingkungan fisik tetap diperlukan guna meningkatkan kualitas sanitasi pengolahan makanan pada lansia secara berkelanjutan.

5.1.3.3 Kebersihan Peralatan dan Tempat

Berdasarkan hasil penelitian yang ditampilkan mengenai distribusi frekuensi kebersihan dan peralatan dan tempat makan pada lansia, diketahui bahwa sebagian besar responden (68,75%) berada pada kategori baik dalam menjaga kebersihan peralatan dan tempat pengolahan makanan. Hal ini menunjukkan adanya kesadaran yang cukup tinggi dari sebagian besar responden dalam menjaga kebersihan lingkungan pengolahan makanan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Prasetyo et al. (2023) yang menyatakan bahwa kebersihan peralatan dan tempat pengolahan memiliki korelasi signifikan terhadap tingkat kontaminasi mikrobiologis pada makanan yang dikonsumsi lansia di panti wreda. Lingkungan pengolahan yang tidak higienis meningkatkan risiko infeksi saluran pencernaan hingga 2,3 kali lipat pada lansia.

Selain itu, penelitian ini juga memiliki kesesuaian dengan hasil penelitian Dion Pardameian Hutasoit (2020) yang berjudul *Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli terhadap Penyakit Diare*. Sanitasi makanan

berkaitan erat dengan higiene, dan sanitasi yang buruk dapat menyebabkan diare akibat bakteri E. Coli. Baik penelitian ini maupun studi Hutasoit sama-sama menekankan pentingnya sanitasi dalam mencegah gangguan pencernaan. Perbedaannya terletak pada sasaran: Hutasoit meneliti masyarakat umum dengan fokus pada diare, sementara penelitian ini menargetkan lansia sebagai kelompok rentan.

Penelitian ini juga menunjukkan keterkaitan dengan temuan Kinanti Dwi Widiarti, Aplina Kartika Sari, dan Yusmidiarti (2023) dalam penelitiannya tentang *Hubungan Sanitasi Lingkungan dan Personal Hygiene Makanan Jajanan dengan Keluhan Penyakit Gangguan Pencernaan pada Pedagang di Simpang Kandis Kota Bengkulu*. Mereka menyimpulkan bahwa sanitasi lingkungan berhubungan signifikan dengan keluhan gastrointestinal. Meskipun fokusnya pada pedagang makanan jajanan, substansi utamanya tetap menekankan pentingnya sanitasi lingkungan dalam mencegah gangguan pencernaan, sebagaimana halnya pada pengolahan makanan bagi lansia dalam penelitian ini.

Berbeda dengan penelitian oleh Elvira dkk (2022) yang berjudul *Penyuluhan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Pengolahan Makanan yang Sehat dan Tepat di Desa Handil Bakti Kecamatan Palaran Kota Samarinda*, penelitian ini berfokus pada pengukuran hubungan antara sanitasi dan kejadian gangguan saluran pencernaan secara empiris.

Sementara Elvira dkk lebih menekankan pada penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan ibu rumah tangga, penelitian ini mengevaluasi implementasi kebersihan dan dampaknya terhadap kesehatan lansia.

Kebersihan peralatan dan tempat makan sangat penting untuk menjaga keamanan pangan, terutama bagi lansia yang rentan terhadap gangguan pencernaan. Perilaku ini mencakup mencuci alat makan, penggunaan sabun, penyimpanan yang higienis, dan menjaga kebersihan meja makan. Dalam penelitian ini, kebersihan peralatan dan tempat dianalisis melalui lima indikator berdasarkan jawaban dari 64 responden lansia di RT 11 RW 01 Kelurahan Tengah Padang Kota Bengkulu.

Indikator pertama, kebersihan peralatan dan tempat makan merupakan aspek penting dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan, terutama bagi lansia yang lebih rentan terhadap infeksi. Dalam indikator pertama yang menanyakan apakah responden mencuci piring, gelas, dan alat makan setelah digunakan, mayoritas responden menjawab “Selalu” dan “Sering”. Ini menunjukkan bahwa sebagian besar lansia telah terbiasa mencuci peralatan makan setelah digunakan, yang merupakan langkah dasar dalam mencegah pertumbuhan bakteri dan kontaminasi silang. Namun, masih ditemukan sebagian kecil responden yang menjawab “Kadang-kadang” dan “Jarang”, yang kemungkinan disebabkan oleh kelelahan, keterbatasan fisik, atau asumsi bahwa alat makan masih dapat digunakan

kembali. Hal ini selaras dengan penelitian Wulandari dkk (2022) yang menyebutkan bahwa lansia membutuhkan dukungan lingkungan dan keluarga agar kebiasaan sanitasi tetap terjaga.

Pada indikator kedua, yakni kebiasaan mencuci alat makan menggunakan sabun dan air bersih, hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan jawaban “Selalu” dan “Sering”. Penggunaan sabun dalam mencuci alat makan merupakan kebiasaan yang penting karena sabun mampu mengangkat sisa lemak dan membunuh mikroorganisme. Namun, terdapat pula responden yang menjawab “Kadang-kadang” dan “Jarang”, yang menunjukkan bahwa penggunaan sabun belum sepenuhnya konsisten. Hal ini dapat terjadi karena ketersediaan sabun yang terbatas atau anggapan bahwa air bersih saja sudah cukup. Penelitian oleh Fauziah (2024) menunjukkan bahwa penggunaan sabun dalam membersihkan alat makan secara signifikan menurunkan risiko kontaminasi bakteri, terutama *Staphylococcus aureus*.

Indikator ketiga menanyakan tentang kebiasaan menyimpan peralatan makan di tempat tertutup setelah dicuci. Meskipun mayoritas responden menjawab “Selalu” dan “Sering”, masih terdapat jumlah signifikan yang menjawab “Kadang-kadang” dan “Jarang”. Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran menyimpan peralatan makan dalam kondisi higienis setelah dicuci belum sepenuhnya merata. Tempat penyimpanan yang terbuka dapat meningkatkan risiko paparan debu dan

serangga pembawa bakteri. Menurut Handoyo dkk. (2024), menyimpan peralatan makan di tempat tertutup sangat penting untuk mencegah kontaminasi ulang setelah proses pencucian.

Kebiasaan membersihkan meja makan sebelum digunakan juga menunjukkan variasi jawaban. Meskipun banyak responden yang menjawab “Selalu” dan “Sering”, terdapat pula yang menjawab “Kadang-kadang” dan “Jarang”. Hal ini menunjukkan bahwa kebiasaan membersihkan permukaan tempat makan belum sepenuhnya menjadi perhatian utama. Padahal, meja makan yang kotor bisa menjadi media perpindahan kuman dari permukaan ke alat makan atau tangan. Permukaan meja makan yang tidak dibersihkan secara rutin menjadi salah satu sumber kontaminasi bakteri rumah tangga yang paling sering diabaikan.

Pada indikator terakhir mengenai kepastian bahwa alat makan tidak digunakan kembali sebelum dicuci, mayoritas responden menjawab “Selalu” dan “Sering”, yang menunjukkan pemahaman yang cukup baik bahwa alat makan yang sudah digunakan harus dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan kembali. Namun, beberapa responden masih menjawab “Kadang-kadang” dan “Jarang”, yang menandakan masih adanya kelalaian atau minimnya perhatian terhadap proses sanitasi ini. Hal ini dapat dipengaruhi oleh keterbatasan jumlah alat makan di rumah atau kebiasaan lama yang belum berubah. Menurut Mevia dkk (2024), penggunaan ulang alat makan tanpa

mencuci terlebih dahulu meningkatkan risiko transmisi kuman dalam rumah tangga, terutama di kelompok usia lanjut.

Secara umum, perilaku kebersihan peralatan dan tempat makan pada lansia tergolong cukup baik. Namun, masih ada ketidakkonsistenan pada beberapa aspek, sehingga diperlukan edukasi kesehatan yang lebih menyeluruh dan berkelanjutan, terutama bagi lansia dengan keterbatasan fisik atau fasilitas sanitasi.

5.1.3.4 Penyimpanan Makanan Untuk Lansia

Berdasarkan penyajian hasil dari distribusi frekuensi berdasarkan Penyimpanan Makanan Untuk Lansia menunjukkan bahwa sebanyak 82,8% responden mengategorikan praktik penyimpanan makanan sebagai baik. Ini mencerminkan pemahaman responden terhadap penyimpanan makanan yang tepat, seperti pemisahan bahan mentah dan matang, serta penggunaan wadah tertutup. Hasil ini diperkuat oleh Wulandari dan Fauzan (2023) yang menyatakan bahwa penyimpanan makanan yang tidak sesuai standar sanitasi, seperti suhu yang tidak stabil dan wadah terbuka, meningkatkan jumlah koloni bakteri dalam makanan hingga tiga kali lipat.

Penelitian Handayani et al. (2021) menunjukkan bahwa pengetahuan tentang penyimpanan makanan berpengaruh signifikan terhadap kejadian keracunan pada lansia. Hal ini menegaskan pentingnya edukasi dan pengawasan sanitasi, baik

di institusi maupun rumah. Penelitian ini juga menilai praktik penyimpanan makanan lansia melalui lima indikator pada 64 responden di RT 11 RW 01 Kelurahan Tengah Padang, meliputi pemisahan bahan, penggunaan wadah tertutup, dan kebersihan tempat penyimpanan.

Penyimpanan makanan yang baik merupakan bagian penting dalam upaya menjaga kualitas dan keamanan pangan, khususnya bagi lansia yang rentan terhadap gangguan saluran pencernaan. Pada indikator pertama, mengenai pemisahan bahan makanan mentah dan matang saat penyimpanan di lemari pendingin, hasil menunjukkan variasi jawaban yang cukup besar. Sebagian responden menjawab “Kadang-kadang” hingga “Sering”, namun masih banyak yang menjawab “Jarang” dan “Tidak pernah”. Hal ini menunjukkan masih kurangnya pemahaman lansia mengenai risiko kontaminasi silang dari bahan mentah ke makanan matang. Pemisahan bahan mentah dan matang dalam penyimpanan merupakan langkah preventif penting untuk mencegah masuknya bakteri patogen ke dalam makanan siap konsumsi.

Pada indikator kedua, yakni memastikan makanan kering disimpan dalam wadah tertutup rapat, sebagian besar responden menjawab “Kadang-kadang” hingga “Sering”. Kebiasaan menyimpan makanan kering dengan benar belum sepenuhnya diterapkan oleh lansia. Kurangnya pemahaman tentang risiko kontaminasi dari udara terbuka menjadi salah satu penyebab.

Padahal, penggunaan wadah tertutup dapat mencegah kontaminasi dan memperpanjang daya simpan makanan.

Indikator ketiga terkait kebiasaan membuang makanan yang sudah basi atau tidak layak konsumsi menunjukkan bahwa mayoritas responden menjawab “Sering” dan “Selalu”. Hal ini menandakan bahwa sebagian besar lansia memiliki kesadaran untuk tidak mengonsumsi makanan yang sudah rusak. Sebagian lansia masih enggan membuang makanan meski sudah tidak layak konsumsi, biasanya karena alasan ekonomi atau kurangnya pengetahuan. Widiyawati (2023) menyatakan bahwa persepsi tentang pemborosan membuat lansia cenderung menyimpan makanan basi, yang dapat meningkatkan risiko gangguan pencernaan.

Pada indikator keempat mengenai penggunaan wadah khusus untuk menyimpan makanan di dalam kulkas, sebagian besar responden memberikan jawaban “Kadang-kadang” dan “Sering”. Ini menunjukkan bahwa sebagian lansia telah memahami pentingnya penggunaan wadah tertutup agar makanan tidak terkontaminasi bau atau bahan makanan lain di dalam lemari es. Namun demikian, masih ada responden yang belum rutin menggunakan wadah khusus. Hambatan seperti keterbatasan ekonomi atau kurangnya edukasi mengenai manajemen penyimpanan makanan bisa menjadi penyebab utama. Penelitian dari Susanti dan Erawati dkk (2024) menyebutkan bahwa penggunaan wadah khusus dapat

mengurangi risiko kontaminasi silang dan menjaga kebersihan makanan lebih optimal.

Indikator terakhir berkaitan dengan kebiasaan membersihkan lemari penyimpanan makanan secara rutin. Hasilnya cukup bervariasi, di mana sebagian menjawab “Sering” dan “Kadang-kadang”, sementara sebagian lainnya memilih “Jarang” dan “Tidak pernah”. Ini menunjukkan bahwa belum semua lansia memiliki rutinitas pembersihan lemari penyimpanan. Padahal, lemari yang jarang dibersihkan dapat menjadi tempat berkembangnya bakteri dan jamur. Pembersihan rutin tempat penyimpanan sangat diperlukan untuk mencegah kontaminasi makanan akibat sisa tumpahan, jamur, dan debu.

Berikut ringkasan yang singkat dan jelas: Praktik penyimpanan makanan pada lansia masih perlu ditingkatkan, terutama dalam pemisahan makanan mentah dan matang serta kebersihan lemari penyimpanan. Edukasi sanitasi rumah tangga yang sederhana dan konsisten penting untuk mencegah gangguan pencernaan.

5.1.4 Keluhan Gangguan Pencernaan Pada Lansia

Keluhan gangguan pencernaan yang paling dominan adalah sembelit dengan jumlah 32 responden atau 50% dari total 64 responden. Hal ini menunjukkan bahwa sembelit merupakan masalah utama pada kelompok lansia di wilayah penelitian, yang kemungkinan besar berkaitan dengan asupan makanan rendah serat, kurangnya aktivitas fisik, serta penurunan

fungsi pencernaan akibat proses penuaan. Keluhan diare berada pada urutan kedua dengan 22 responden (34%). Tingginya angka ini mengindikasikan adanya potensi sanitasi makanan atau lingkungan yang kurang optimal, di mana lansia menjadi kelompok yang sangat rentan terhadap infeksi pencernaan akibat daya tahan tubuh yang melemah. Selanjutnya, tukak lambung ditemukan pada 8 responden (13%). Kondisi ini bisa dipicu oleh pola makan tidak teratur, konsumsi makanan pedas atau asam, serta penggunaan obat-obatan tertentu yang berdampak pada lambung, seperti antiinflamasi nonsteroid (NSAID). Keluhan dispepsia (gangguan pencernaan umum) dan dehidrasi masing-masing dialami oleh 1 responden (2%). Meskipun frekuensinya rendah, kondisi ini tetap penting diperhatikan karena bisa berkembang menjadi masalah serius jika tidak ditangani, terutama karena lansia cenderung lambat menyadari perubahan kondisi tubuh mereka. Data ini menekankan pentingnya edukasi dan pengawasan terhadap pola makan, sanitasi makanan, serta kebiasaan sehari-hari lansia untuk mencegah keluhan gangguan pencernaan yang lebih parah. Pendekatan preventif melalui promosi kesehatan rumah tangga dan lingkungan juga perlu dikuatkan.

5.2 Pembahasan Hasil Analisis Bivariat

5.2.1 Hubungan Kebersihan Bahan Makanan dengan Kejadian Gangguan

Saluran Pencernaan pada Lansia

Berdasarkan distribusi frekuensi Hubungan Kebersihan Bahan Makanan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia, dapat diketahui bahwa lansia yang memiliki kebersihan bahan makanan kurang baik cenderung lebih sedikit yang mengalami gangguan saluran

pencernaan dibandingkan dengan mereka yang memiliki kebersihan bahan makanan yang tergolong baik. Meskipun tampak bertentangan dengan dugaan awal, hal ini menunjukkan bahwa gangguan pencernaan tidak hanya dipengaruhi oleh satu faktor. Namun, uji statistik menunjukkan adanya hubungan signifikan antara kebersihan bahan makanan dan gangguan saluran pencernaan pada lansia. Ini menegaskan bahwa kebersihan bahan makanan tetap penting dalam menjaga kesehatan pencernaan, meskipun ada faktor lain yang juga berperan.

Penelitian ini sejalan dengan temuan Hutasoit (2020) yang menyatakan bahwa sanitasi makanan berkaitan erat dengan higiene dan risiko kontaminasi bakteri **Escherichia coli**, penyebab utama diare. Keduanya menegaskan pentingnya sanitasi makanan terhadap gangguan pencernaan, namun berbeda dalam fokus populasi: Hutasoit meneliti masyarakat umum, sedangkan penelitian ini menekankan pada lansia sebagai kelompok rentan dengan daya tahan tubuh yang menurun.

Penelitian ini sejalan dengan studi Widiarti dkk. (2023) yang menemukan hubungan antara sanitasi lingkungan dan gangguan pencernaan pada pedagang makanan jajanan di Simpang Kandis, meskipun fokusnya pada sanitasi tempat jualan dan personal hygiene pedagang. Sementara itu, penelitian ini menyoroti sanitasi bahan makanan yang dikonsumsi lansia. Penelitian Elvira dkk. (2022) juga relevan, meski bersifat edukatif, menunjukkan bahwa penyuluhan dapat meningkatkan pemahaman ibu rumah tangga tentang pengolahan makanan. Berbeda dengan pendekatan edukatif Elvira, penelitian ini

menggunakan pendekatan kuantitatif untuk mengukur hubungan langsung antara kebersihan bahan makanan dan gangguan pencernaan.

5.2.2 Hubungan Kebersihan Peralatan dan Tempat Pengolahan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia

Berdasarkan Distribusi frekuensi Hubungan Kebersihan Peralatan dan Tempat Pengolahan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia, hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan yang sangat signifikan antara kebersihan peralatan dan tempat pengolahan makanan dengan kejadian gangguan saluran pencernaan pada lansia. Temuan ini mengindikasikan bahwa sanitasi lingkungan dalam proses pengolahan makanan memainkan peran penting dalam menjaga kesehatan pencernaan. Ketika peralatan memasak dan area pengolahan tidak dibersihkan secara optimal, risiko terjadinya kontaminasi silang oleh mikroorganisme patogen meningkat. Kontaminasi ini dapat menyebabkan makanan yang dikonsumsi menjadi tidak aman, sehingga memicu gangguan pada saluran pencernaan, terutama pada kelompok lansia yang memiliki daya tahan tubuh lebih lemah. Oleh karena itu, penerapan prinsip kebersihan yang ketat dalam pengolahan makanan sangat penting untuk mencegah masalah kesehatan yang berkaitan dengan sistem pencernaan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan Dion Pardameian Hutasoit (2020) yang menyatakan bahwa sanitasi makanan berhubungan erat dengan higiene dan berperan dalam mencegah penyakit diare akibat kontaminasi bakteri **Escherichia coli**. Kedua penelitian menyoroti pentingnya praktik sanitasi makanan dalam mencegah gangguan

pencernaan serta peran mikroorganisme sebagai faktor risiko. Perbedaannya terletak pada fokus sasaran: Hutasoit meneliti masyarakat umum dan menekankan pada diare, sementara penelitian ini memfokuskan pada lansia sebagai kelompok rentan yang lebih sensitif terhadap kontaminasi makanan, bahkan dalam kadar kecil.

Penelitian ini memiliki kesamaan dengan studi Kinanti Dwi Widiarti dkk. (2023) yang menunjukkan adanya hubungan antara sanitasi lingkungan dan keluhan gangguan pencernaan pada pedagang makanan jajanan. Keduanya menyoroti pentingnya kebersihan tempat pengolahan makanan sebagai faktor signifikan terhadap kesehatan saluran pencernaan. Perbedaannya terletak pada subjek: penelitian Kinanti dkk. berfokus pada pedagang jajanan di tempat umum, sementara penelitian ini meneliti dapur rumah tangga dengan lansia sebagai konsumen utama.

Sementara itu, penelitian Elvira dkk. (2022) juga relevan karena menunjukkan bahwa penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan ibu rumah tangga tentang pengolahan makanan yang aman. Meski pendekatan Elvira bersifat edukatif dan promotif, kedua studi menekankan pentingnya kebersihan makanan bagi kelompok rentan. Perbedaan utamanya adalah pada pendekatan metodologis: Elvira menggunakan metode penyuluhan, sedangkan penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif untuk mengukur hubungan antar variabel.

Sanitasi makanan yang buruk terbukti menjadi faktor utama penyebab gangguan saluran pencernaan pada lansia. Temuan ini didukung oleh Fitri et al. (2022) yang menekankan bahwa kebersihan

lingkungan pengolahan makanan yang rendah berisiko tinggi menimbulkan penyakit bawaan makanan, khususnya pada kelompok rentan. Oleh karena itu, penerapan prinsip sanitasi secara menyeluruh seperti disinfeksi rutin, pemisahan area kotor dan bersih, serta pelatihan kebersihan dapur menjadi sangat penting. Penelitian ini memperkuat bahwa kebersihan alat dan tempat pengolahan berperan besar dalam menjaga kesehatan pencernaan lansia. Untuk itu, edukasi dan pengawasan rutin terhadap praktik sanitasi di rumah tangga perlu ditingkatkan, dan hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan dalam promosi kesehatan serta panduan bagi keluarga dan pengelola posyandu.

5.2.3 Hubungan Proses Pengolahan Makanan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia

Berdasarkan hasil penyajian dari distribusi frekuensi Hubungan Proses Pengolahan Makanan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia, dapat diketahui bahwa sebagian besar lansia berada dalam kategori proses pengolahan makanan yang baik, sedangkan sisanya berada dalam kategori yang kurang baik. Pada kelompok lansia dengan proses pengolahan makanan yang tidak baik, jumlah yang mengalami gangguan saluran pencernaan sama besar dengan yang tidak mengalaminya. Sebaliknya, pada kelompok yang menjalankan proses pengolahan makanan dengan baik, mayoritas justru mengalami gangguan saluran pencernaan, sementara sisanya tidak mengalami gangguan. Meskipun secara sekilas terlihat bahwa gangguan saluran pencernaan juga dialami oleh lansia yang melakukan pengolahan makanan dengan baik, hasil uji statistik menunjukkan adanya hubungan

yang signifikan antara kualitas pengolahan makanan dengan kejadian gangguan saluran pencernaan. Temuan ini menunjukkan bahwa aspek lain, seperti higienitas personal atau kondisi lingkungan, juga dapat berperan, namun proses pengolahan makanan tetap menjadi faktor penting yang tidak dapat diabaikan dalam menjaga kesehatan pencernaan lansia.

Penelitian ini sejalan dengan hasil studi Dion Pardameian Hutasoit (2020) yang menunjukkan bahwa sanitasi makanan yang buruk dapat memicu gangguan pencernaan, khususnya diare, akibat kontaminasi bakteri **Escherichia coli**. Kedua penelitian sama-sama menekankan pentingnya pengolahan makanan yang higienis dalam mencegah gangguan sistem pencernaan. Perbedaannya terletak pada sasaran penelitian, di mana Dion meneliti masyarakat umum, sedangkan penelitian ini lebih fokus pada kelompok lansia yang secara fisiologis lebih rentan terhadap gangguan pencernaan meskipun dalam tingkat paparan yang rendah.

Penelitian ini juga selaras dengan temuan Kinanti Dwi Widiarti, Aplina Kartika Sari, dan Yusmidiarti (2023) yang menemukan adanya hubungan antara sanitasi lingkungan dan keluhan gastrointestinal pada pedagang jajanan. Meskipun berbeda pada subjek penelitian yakni pedagang makanan di ruang publik dan keluarga pengolah makanan untuk lansia kedua penelitian menunjukkan bahwa lingkungan pengolahan yang bersih sangat penting dalam menjaga kesehatan pencernaan.

Selanjutnya, penelitian ini diperkuat oleh hasil studi Elvira dkk. (2022) yang melalui kegiatan penyuluhan berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Meskipun pendekatannya bersifat edukatif, penelitian Elvira menegaskan pentingnya edukasi sebagai langkah preventif dalam menjaga kesehatan, khususnya sistem pencernaan. Dengan demikian, seluruh penelitian yang dibandingkan tersebut secara kolektif memperkuat temuan bahwa praktik sanitasi yang baik dalam pengolahan makanan, baik di rumah tangga maupun tempat usaha, merupakan langkah krusial dalam mencegah gangguan saluran pencernaan, terutama bagi kelompok rentan seperti lansia.

Menurut Wulandari et al. (2020), proses pengolahan makanan yang tidak higienis dapat meningkatkan risiko infeksi gastrointestinal, terutama pada lansia yang mengalami penurunan sistem imun. Seiring dengan meningkatnya kerentanan kelompok ini, maka peningkatan pengetahuan dan keterampilan teknis bagi pengelola makanan menjadi hal yang sangat penting. Penguatan implementasi standar operasional prosedur (SOP) dalam pengolahan makanan, seperti pemisahan bahan mentah dan matang, pengendalian suhu selama proses memasak, hingga teknik penyajian yang bersih dan aman, merupakan strategi efektif untuk meminimalkan risiko gangguan saluran pencernaan. Oleh karena itu, hasil penelitian ini menegaskan bahwa kualitas pengolahan makanan bukan sekadar aspek pendukung, tetapi menjadi faktor penentu langsung terhadap kesehatan lansia. Dalam konteks ini, pelatihan teknis secara berkala, monitoring kondisi dapur, serta penegakan disiplin dalam

pelaksanaan SOP sanitasi harus menjadi prioritas utama dalam program intervensi gizi dan kesehatan lansia, baik di tingkat rumah tangga maupun layanan masyarakat.

5.2.4 Hubungan Penyimpanan Makanan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi hubungan antara penyimpanan makanan dan kejadian gangguan saluran pencernaan pada lansia, ditemukan bahwa sebagian besar responden telah menerapkan praktik penyimpanan makanan yang baik. Meskipun terdapat kesadaran dalam menjaga higienitas makanan melalui penyimpanan yang baik, gangguan saluran pencernaan tetap terjadi, baik pada kelompok dengan penyimpanan baik maupun kurang. Hasil uji statistik menunjukkan tidak ada hubungan signifikan antara penyimpanan makanan dan gangguan pencernaan lansia. Ini menegaskan bahwa kesehatan pencernaan lansia dipengaruhi oleh banyak faktor lain seperti pengolahan makanan, sanitasi, kebiasaan mencuci tangan, dan kondisi fisik lansia, sehingga diperlukan pendekatan yang menyeluruh dalam pencegahannya.

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Dion Pardameian Hutasoit (2020) yang menunjukkan bahwa sanitasi makanan, termasuk penyimpanan, berkaitan erat dengan kejadian diare akibat kontaminasi *E. coli*. Perbedaan terletak pada fokus dan subjek: Dion meneliti masyarakat umum dengan fokus diare, sedangkan penelitian ini menyoroti lansia dengan berbagai gangguan pencernaan, yang mungkin dipengaruhi faktor lain selain penyimpanan makanan. Hasil ini juga tidak sejalan dengan penelitian Kinanti Dwi Widiarti dkk. (2023) yang

menemukan hubungan signifikan antara sanitasi lingkungan dan keluhan gastrointestinal pada pedagang jajanan. Perbedaannya, penelitian Kinanti meneliti pedagang, sedangkan penelitian ini menyoroti konsumsi makanan lansia yang disiapkan keluarga atau petugas panti. Sementara itu, penelitian Elvira dkk. (2022) menunjukkan bahwa penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang sanitasi makanan. Persamaan keduanya adalah sama-sama menekankan pentingnya sanitasi dan penyimpanan, namun penelitian Elvira bersifat edukatif dan kualitatif, sedangkan penelitian ini kuantitatif. Artinya, meskipun penyimpanan makanan perlu diajarkan, pada lansia, praktik ini belum tentu berpengaruh signifikan terhadap gangguan pencernaan.

Meskipun penyimpanan makanan tidak menunjukkan hubungan signifikan secara statistik terhadap gangguan pencernaan lansia, praktik ini tetap penting. Menurut Utami dan Nugroho (2020), penyimpanan yang tidak tepat dapat menjadi sumber pertumbuhan mikroorganisme patogen. Oleh karena itu, pengawasan dan edukasi tentang penyimpanan makanan yang higienis tetap diperlukan sebagai bagian dari upaya pencegahan penyakit pada lansia secara menyeluruh.

5.3 Faktor-Faktor Lain yang Mempengaruhi Gangguan Pencernaan Pada Lansia

Selain kebersihan makanan, peralatan, dan proses pengolahan, terdapat faktor lain yang memengaruhi gangguan saluran pencernaan pada lansia, seperti usia, pola makan, tingkat kebugaran, dan kondisi medis sebelumnya. Seiring bertambahnya usia, fungsi pencernaan menurun, meningkatkan risiko gangguan seperti diare dan sembelit (Santosa dkk., 2021). Pola makan tidak teratur dan

kurang serat juga memperburuk kondisi pencernaan (Wijaya & Rizki, 2022). Lansia dengan kebugaran rendah lebih rentan terhadap gangguan pencernaan akibat sirkulasi yang kurang optimal (Yulianti & Sari, 2023). Penyakit seperti diabetes dan hipertensi turut memperparah gangguan pencernaan, seperti gastroparesis (Amalia dkk., 2024). Namun, sanitasi makanan tetap berperan penting. Proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian yang tidak higienis dapat memicu infeksi saluran cerna. Penelitian Pratiwi dan Wijayanti (2021) menunjukkan bahwa sanitasi buruk meningkatkan risiko kontaminasi bakteri seperti *Salmonella* dan *E. coli*, yang berbahaya bagi lansia. Oleh karena itu, menjaga sanitasi makanan sangat penting dalam mencegah gangguan pencernaan pada lansia.