

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
SKRIPSI, AGUSTUS 2026**

INDRI NOVITA

Dr. IDA SAMIDAH, S.Kp., M.Kes.

**ANALISIS PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG JAJANAN
TERHADAP PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH
MAKANAN DI DESA RAKSA BUDI KABUPATEN MUSI RAWAS**

xix + 109 Halaman, 11 tabel, 3 gambar, 7 lampiran

ABSTRAK

Kebersihan dan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan merupakan aspek yang penting untuk mencegah keracunan dan kontaminasi pangan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengetahuan dan sikap pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi, Kabupaten Musi Rawas.

Jenis penelitian yang digunakan dalam melakukan penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *cross-sectional*. Pengumpulan data primer menggunakan kuesioner dan lembar observasi pada 30 pedagang jajanan yang diambil menggunakan teknik total sampling.

Hasil uji univariat menunjukkan 46,7% pedagang berpengetahuan baik dan 53,3% kurang. Sebagian besar responden bersikap positif (90,0%), sedangkan 10,0% negatif. Sejalan dengan hal tersebut, mayoritas pedagang (90,0%) telah memenuhi standar *personal hygiene* Permenkes 2023, sementara 10,0% sisanya belum memenuhi standar.

Hasil uji bivariat menunjukkan tidak terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan ($p \text{ value} = 0,586$) maupun sikap ($p \text{ value} = 1,000$) dengan penerapan *personal hygiene* pedagang jajanan di Desa Raksa Budi, Kabupaten Musi Rawas.

Kesimpulannya adalah tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan maupun sikap dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang jajanan di Desa Raksa Budi, Kabupaten Musi Rawas.

Disarankan kepada pedagang jajanan dapat mempertahankan dan meningkatkan penerapan *personal hygiene*. Dinas Kesehatan diharapkan meningkatkan penyuluhan dan pengawasan terkait higiene sanitasi makanan.

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, *Personal Hygiene*

Daftar Bacaan : 77 (2008-2026)

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FACULTY OF HEALTH SCIENCES PUBLIC HEALTH
STUDY PROGRAM UNDERGRADUATE
THESIS , AUGUST 2026**

**INDRI NOVITA
Dr. IDA SAMIDAH, S.Kp., M.Kes.**

**ANALYSIS OF KNOWLEDGE AND ATTITUDE OF SNACK VENDORS
TOWARDS THE IMPLEMENTATION OF FOOD HANDLER PERSONAL
HYGIENE IN RAKSA BUDI VILLAGE MUSI RAWAS REGENCY**

xix + 109 pages, 11 tabels, 3 figures, 7 appendices

ABSTRACT

Cleanliness and the application of food handler personal hygiene are essential aspects to prevent food poisoning and contamination.

This study aims to analyze the knowledge and attitudes of food vendors toward the application of food handler personal hygiene in Raksa Budi Village, Musi Rawas Regency.

This study used a quantitative descriptive design with a cross-sectional approach. Primary data were collected using questionnaires and observation sheets from 30 food vendors selected through total sampling technique.

The univariate results showed that 46,7% of vendors had good knowledge and 53,3% had poor knowledge. Most respondents had a positive attitude (90,0%), while 10,0% had a negative attitude. In line with this, the majority of vendors (90,0%) met the personal hygiene standards according to the 2023 Ministry of Health Regulation, while the remaining 10,0% did not meet the standards.

The bivariate results showed no significant relationship between knowledge ($p\text{-value} = 0,586$) or attitude ($p\text{-value} = 1,000$) and the application of personal hygiene among food vendors in Raksa Budi Village, Musi Rawas Regency.

The conclusion is that there is no significant relationship between knowledge or attitude and the application of food handler personal hygiene among food vendors in Raksa Budi Village, Musi Rawas Regency.

It is recommended that food vendors maintain and improve their personal hygiene practices. The Health Office is expected to enhance health education and supervision regarding food hygiene and sanitation.

Keywords: Knowledge, Attitude, Personal Hygiene

References: 77 (2008–2026)

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang memiliki peranan sangat penting dalam menjaga kelangsungan hidup dan kesehatan. Selain berfungsi sebagai sumber energi dan zat gizi yang dibutuhkan tubuh, makanan juga berperan dalam menunjang aktivitas sehari-hari serta mendukung proses pertumbuhan dan perkembangan manusia. Oleh karena itu, makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat harus memenuhi persyaratan keamanan pangan, baik dari segi kualitas bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, maupun penyajiannya (Khotimah dkk., 2021). Makanan yang tidak memenuhi standar kebersihan dan sanitasi berpotensi menjadi media penularan berbagai penyakit yang dapat membahayakan kesehatan manusia (Zaenab dkk., 2024).

Keamanan pangan merupakan salah satu isu kesehatan masyarakat yang menjadi perhatian global. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyatakan bahwa setiap tahun sekitar 600 juta orang di dunia mengalami penyakit akibat makanan yang terkontaminasi, dan sekitar 420.000 orang meninggal dunia akibat penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Angka tersebut menunjukkan bahwa masalah keamanan pangan masih menjadi persoalan serius yang membutuhkan perhatian dari berbagai pihak, baik pemerintah maupun masyarakat.

Penyakit yang ditularkan melalui makanan umumnya disebabkan oleh kontaminasi mikroorganisme patogen seperti bakteri, virus, dan parasit yang masuk ke dalam makanan selama proses pengolahan atau penyajian. Beberapa jenis bakteri yang sering menyebabkan keracunan makanan antara lain *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Shigella*. Kontaminasi tersebut dapat terjadi

melalui berbagai sumber seperti bahan makanan yang tidak higienis, peralatan yang tidak bersih, lingkungan yang kotor, maupun dari penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan diri (WHO, 2023).

Di Indonesia, masalah keamanan pangan juga masih menjadi perhatian penting dalam bidang kesehatan masyarakat. Berdasarkan laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), kasus keracunan makanan masih sering terjadi di berbagai daerah dan sebagian besar berkaitan dengan makanan yang diolah secara tidak higienis. Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan sering dilaporkan terjadi di lingkungan masyarakat, sekolah, maupun pada kegiatan tertentu yang melibatkan konsumsi makanan dalam jumlah besar. Kondisi ini menunjukkan bahwa praktik higiene dan sanitasi makanan masih belum diterapkan secara optimal (Bafadhal dkk., 2024).

Salah satu jenis makanan yang memiliki potensi tinggi terhadap kontaminasi adalah makanan jajanan. Makanan jajanan merupakan makanan yang dijual secara langsung kepada konsumen di tempat-tempat umum seperti pasar, lingkungan sekolah, pinggir jalan, maupun di sekitar pemukiman masyarakat. Makanan jajanan banyak diminati karena harganya yang relatif murah, mudah diperoleh, serta memiliki variasi yang beragam. Namun di sisi lain, makanan jajanan juga memiliki risiko yang cukup tinggi terhadap kontaminasi apabila proses pengolahan dan penyajiannya tidak memperhatikan aspek kebersihan dan sanitasi (Rahmayani & Simatupang, 2019).

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa makanan jajanan seringkali diproduksi dalam kondisi yang kurang higienis, terutama pada pedagang kecil atau pedagang kaki lima yang memiliki keterbatasan sarana dan prasarana. Kondisi

tempat berjualan yang terbuka, paparan debu dan polusi, serta kurangnya fasilitas sanitasi dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan oleh mikroorganisme patogen. Selain itu, perilaku penjamah makanan yang kurang memperhatikan kebersihan diri juga dapat menjadi faktor penyebab terjadinya kontaminasi makanan (WHO, 2020).

Penjamah makanan merupakan individu yang secara langsung terlibat dalam proses pengolahan, penyimpanan, maupun penyajian makanan kepada konsumen. Dalam proses tersebut, penjamah makanan memiliki peranan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan. Namun apabila penjamah makanan tidak menjaga kebersihan diri dengan baik, maka mereka dapat menjadi sumber kontaminasi yang menyebabkan makanan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi (Miranti & Adi, 2018).

Salah satu aspek penting yang harus diperhatikan oleh penjamah makanan adalah *personal hygiene* penjamah makanan. *Personal hygiene* penjamah makanan merupakan upaya individu dalam menjaga kebersihan dan kesehatan diri guna mencegah timbulnya penyakit serta meminimalkan risiko kontaminasi terhadap makanan yang diolah. Dalam praktik pengolahan makanan, penerapan *personal hygiene* penjamah makanan mencakup kebiasaan mencuci tangan dengan benar, menjaga kebersihan kuku dan tubuh, menggunakan pakaian kerja yang bersih, menutup rambut, serta menghindari perilaku yang dapat mencemari makanan seperti merokok, batuk, atau bersin di dekat makanan (WHO, 2023)

Penerapan *personal hygiene* penjamah makanan yang baik sangat penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi makanan. Tangan merupakan salah satu media utama yang dapat menjadi sumber penyebaran mikroorganisme ke dalam

makanan. Apabila penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan benar sebelum mengolah makanan, maka bakteri yang terdapat pada tangan dapat berpindah ke makanan yang diolah. Hal ini dapat menyebabkan makanan menjadi terkontaminasi dan berpotensi menimbulkan penyakit pada konsumen (Utami, 2021).

Selain itu, kebersihan kuku dan rambut juga menjadi faktor penting dalam menjaga kebersihan makanan. Kuku yang panjang dan kotor dapat menjadi tempat berkembangnya berbagai jenis bakteri yang berbahaya bagi kesehatan. Rambut yang tidak tertutup dengan baik juga dapat jatuh ke dalam makanan sehingga dapat mencemari makanan yang disajikan kepada konsumen. Oleh karena itu, penjamah makanan harus memperhatikan kebersihan diri secara menyeluruh selama proses pengolahan makanan (Younis dkk., 2024).

Salah satu faktor yang mempengaruhi penerapan *personal hygiene* penjamah makanan adalah tingkat pengetahuan. Pengetahuan merupakan hasil dari proses penginderaan manusia terhadap suatu objek melalui pancaindra yang kemudian dipahami dan disimpan dalam ingatan. Pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi makanan dapat mendorong seseorang untuk menerapkan perilaku yang lebih higienis dalam kegiatan pengolahan makanan (Fauziah & Suparmi, 2022).

Sebaliknya, kurangnya pengetahuan mengenai pentingnya kebersihan dalam pengolahan makanan dapat menyebabkan penjamah makanan mengabaikan praktik *personal hygiene* penjamah makanan. Hal ini sering terjadi pada pedagang makanan jajanan yang umumnya belum mendapatkan pelatihan atau penyuluhan mengenai higiene sanitasi makanan. Akibatnya, banyak pedagang yang belum

memahami risiko kesehatan yang dapat timbul akibat pengolahan makanan yang tidak higienis (Permatasari dkk., 2021).

Hubungan antara tingkat pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan telah dibuktikan melalui berbagai penelitian sebelumnya. Penelitian yang dilakukan (Pratiwi dkk., 2025) menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan praktik higiene sanitasi dalam pengolahan makanan. Penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang baik cenderung lebih patuh dalam menerapkan kebersihan diri dibandingkan dengan mereka yang memiliki tingkat pengetahuan yang rendah.

Penelitian lain yang dilakukan oleh (Amanda, 2024) juga menemukan bahwa pengetahuan memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku higiene penjamah makanan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik cenderung memiliki praktik kebersihan yang lebih baik dalam proses pengolahan makanan.

Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh (Khoirullah & Astuti, 2023) mengenai pedagang makanan jajanan menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang dengan tingkat pengetahuan rendah memiliki perilaku *personal hygiene* penjamah makanan yang kurang baik, seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tidak menggunakan sarung tangan, serta tidak menjaga kebersihan lingkungan tempat berjualan.

Sikap penjamah makanan juga menjadi salah satu faktor penting yang berperan dalam menentukan keberhasilan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan. Sikap dapat diartikan sebagai kecenderungan

individu untuk merespons suatu objek atau situasi tertentu, yang tercermin dalam bentuk penerimaan, penolakan, atau tingkat kepedulian terhadap suatu hal. Dalam konteks higiene dan sanitasi makanan, sikap pedagang jajanan mencerminkan sejauh mana mereka memiliki kesadaran, kepedulian, dan tanggung jawab terhadap pentingnya menjaga kebersihan diri selama proses pengolahan dan penyajian makanan (Natsir, 2024).

Meskipun pengetahuan menjadi dasar dalam membentuk perilaku, namun pengetahuan saja tidak cukup untuk menjamin seseorang akan menerapkan *personal hygiene* penjamah makanan dengan baik. Banyak kasus menunjukkan bahwa penjamah makanan yang telah mengetahui pentingnya menjaga kebersihan diri tetap tidak menerapkannya dalam praktik sehari-hari. Hal ini disebabkan oleh sikap yang kurang mendukung, seperti kurangnya kesadaran akan risiko kontaminasi, rendahnya kepedulian terhadap kesehatan konsumen, serta anggapan bahwa praktik kebersihan tidak terlalu penting dalam aktivitas berjualan. Sikap yang demikian dapat menjadi penghambat dalam penerapan *personal hygiene* penjamah makanan meskipun pengetahuan yang dimiliki sudah cukup baik (Febriyani dkk., 2022).

Sikap yang negatif terhadap *personal hygiene* penjamah makanan dapat ditunjukkan melalui berbagai perilaku, seperti tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, tidak menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan atau penutup kepala, serta mengabaikan kebersihan kuku, rambut, dan pakaian kerja. Selain itu, beberapa pedagang juga cenderung bersikap acuh terhadap kondisi lingkungan tempat berjualan yang kurang bersih, sehingga meningkatkan potensi kontaminasi makanan. Sikap yang kurang peduli ini pada

akhirnya dapat berdampak pada rendahnya kualitas kebersihan makanan yang dihasilkan (Siregar dkk., 2024).

Sebaliknya, sikap yang positif terhadap *personal hygiene* penjamah makanan akan mendorong penjamah makanan untuk lebih disiplin dan konsisten dalam menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat. Penjamah makanan yang memiliki sikap positif biasanya memiliki kesadaran yang tinggi akan pentingnya menjaga kebersihan diri, memahami risiko kesehatan yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi, serta memiliki rasa tanggung jawab terhadap keamanan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Sikap tersebut akan tercermin dalam kebiasaan menjaga kebersihan tangan, menggunakan alat pelindung diri, serta menjaga kebersihan diri dan lingkungan selama proses pengolahan makanan (Nursifa dkk., 2024).

Selain itu, sikap juga dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti pengalaman pribadi, kebiasaan, lingkungan sosial, serta kurangnya pembinaan atau penyuluhan terkait higiene dan sanitasi makanan. Pedagang jajanan yang belum pernah mendapatkan edukasi atau pelatihan mengenai pentingnya *personal hygiene* penjamah makanan cenderung memiliki sikap yang kurang mendukung terhadap praktik kebersihan. Oleh karena itu, peningkatan sikap positif tidak hanya bergantung pada pengetahuan, tetapi juga memerlukan upaya edukasi, pembinaan, serta pengawasan yang berkelanjutan dari pihak terkait (Nurfadila dkk., 2024).

Dengan demikian, sikap pedagang jajanan menjadi aspek yang tidak kalah penting untuk dikaji selain pengetahuan, karena keduanya saling berkaitan dalam memengaruhi perilaku penerapan *personal hygiene* penjamah makanan. Pengetahuan yang baik perlu didukung oleh sikap yang positif agar dapat

diwujudkan dalam praktik nyata di lapangan. Oleh karena itu, analisis mengenai sikap pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan menjadi penting untuk dilakukan, guna memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai faktor-faktor yang memengaruhi keamanan pangan, khususnya di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.

Pedagang jajanan merupakan salah satu kelompok penjamah makanan yang memiliki peran penting dalam penyediaan makanan bagi masyarakat. Makanan jajanan banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat karena harganya yang relatif terjangkau serta mudah diperoleh. Namun apabila makanan tersebut diolah tanpa memperhatikan prinsip higiene sanitasi makanan, maka makanan tersebut dapat menjadi sumber penularan penyakit bagi konsumen (Yustika dkk., 2025).

Makanan jajanan seringkali memiliki tingkat kebersihan yang rendah akibat kurangnya perhatian pedagang terhadap praktik *personal hygiene* penjamah makanan. Kondisi tersebut dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi makanan oleh mikroorganisme patogen yang dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti diare, muntaber, dan keracunan makanan (WHO, 2021).

Desa Raksa Budi sebagai salah satu wilayah yang memiliki aktivitas perdagangan makanan jajanan juga tidak terlepas dari permasalahan terkait higiene dan sanitasi makanan. Keberadaan pedagang jajanan di desa tersebut memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan yang praktis dan mudah diperoleh. Namun berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan oleh peneliti, masih terdapat beberapa pedagang jajanan yang belum sepenuhnya menerapkan prinsip *personal hygiene* penjamah makanan dalam proses pengolahan

dan penyajian makanan. Beberapa pedagang terlihat tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tidak menggunakan sarung tangan, serta tidak menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan.

Selain itu, kondisi lingkungan tempat berjualan juga masih ditemukan kurang bersih sehingga berpotensi menjadi sumber kontaminasi makanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang jajanan masih perlu mendapatkan perhatian yang lebih serius.

Berdasarkan uraian tersebut dapat diketahui bahwa *personal hygiene* penjamah makanan memiliki peranan penting dalam menjaga keamanan pangan serta melindungi masyarakat dari risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan. Tingkat pengetahuan pedagang jajanan menjadi salah satu faktor yang dapat mempengaruhi penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dalam kegiatan pengolahan makanan.

Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai analisis pengetahuan dan sikap pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi guna mengetahui tingkat pengetahuan pedagang serta bagaimana praktik *personal hygiene* penjamah makanan yang mereka terapkan dalam kegiatan pengolahan makanan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, dapat diidentifikasi sejumlah permasalahan yang berkaitan dengan pengetahuan dan sikap pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas sebagai berikut:

1. Tingkat pengetahuan pedagang jajanan mengenai konsep *personal hygiene* penjamah makanan masih bervariasi dan belum sepenuhnya memadai.
2. Pemahaman pedagang terhadap pentingnya menjaga kebersihan diri dalam menjamin keamanan pangan masih terbatas.
3. Sikap pedagang terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan belum sepenuhnya mencerminkan kesadaran, kepedulian, dan tanggung jawab terhadap kesehatan konsumen.
4. Masih terdapat pedagang yang menunjukkan sikap kurang mendukung terhadap praktik kebersihan, seperti menganggap *personal hygiene* penjamah makanan bukan sebagai prioritas utama dalam berjualan.
5. Praktik *personal hygiene* penjamah makanan dalam kegiatan menyiapkan, mengolah, dan menyajikan makanan belum dilakukan secara konsisten sesuai dengan standar kebersihan yang dianjurkan.
6. Terdapat kesenjangan antara tingkat pengetahuan yang dimiliki pedagang dengan sikap serta penerapannya dalam praktik sehari-hari.
7. Kurangnya perhatian terhadap *personal hygiene* penjamah makanan berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan yang dapat berdampak pada kesehatan konsumen.
8. Belum diketahui secara jelas hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dalam aktivitas berjualan.

Identifikasi masalah ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk melakukan analisis yang lebih mendalam mengenai pengetahuan dan sikap pedagang jajanan

serta kaitannya dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan, sehingga dapat diperoleh gambaran yang jelas dan akurat sesuai dengan kondisi di lapangan.

1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada analisis tingkat pengetahuan dan sikap pedagang jajanan terkait *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi, Kabupaten Musi Rawas. Fokus penelitian mencakup pemahaman pedagang terhadap prinsip-prinsip kebersihan diri, seperti kebiasaan mencuci tangan, menjaga kebersihan kuku dan rambut, serta penggunaan alat pelindung diri dalam proses pengolahan makanan.

Selain itu, batasan penelitian pada aspek sikap meliputi kecenderungan pedagang dalam merespons pentingnya *personal hygiene* penjamah makanan, seperti kesadaran, kepedulian, dan kemauan untuk menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat dalam aktivitas pengolahan makanan sehari-hari. Sikap tersebut diamati berdasarkan respon, pandangan, serta kecenderungan perilaku pedagang terhadap praktik kebersihan diri.

Penelitian ini juga membatasi kajian pada keterkaitan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan dalam kegiatan menyiapkan, mengolah, dan menyajikan makanan. Adapun penelitian tidak mencakup aspek lain di luar *personal hygiene* penjamah makanan, seperti kualitas bahan pangan, sanitasi lingkungan secara menyeluruh, maupun faktor ekonomi dan sosial yang dapat memengaruhi perilaku pedagang. Batasan ini ditetapkan agar penelitian lebih terarah, spesifik, dan mendalam sesuai dengan tujuan penelitian.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan masa rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: Bagaimana pengetahuan dan sikap pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pertanyaan penelitian, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Tujuan Umum

Diketahui pengetahuan dan sikap pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.

2. Tujuan Khusus

- a) Diketahui tingkat distribusi pengetahuan pedagang jajanan mengenai *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.
- b) Diketahui tingkat distribusi sikap pedagang jajanan mengenai *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.
- c) Diketahui distribusi penerapan *personal hygiene* penjamah makanan oleh pedagang jajanan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.
- d) Diketahui hubungan antara pengetahuan pedagang jajanan dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.

- e) Diketahui hubungan antara sikap pedagang jajanan dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis, sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang kesehatan masyarakat, khususnya mengenai *personal hygiene* penjamah makanan serta faktor pengetahuan yang mempengaruhi penerapannya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pedagang Jajanan

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran pedagang jajanan mengenai pentingnya penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan sehingga makanan yang dijual lebih aman dan higienis.

b. Bagi Pemerintah atau Instansi Kesehatan

Penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dan pertimbangan bagi instansi terkait dalam merancang program penyuluhan atau pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan bagi pedagang jajanan.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau bahan kajian bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian terkait *personal hygiene* penjamah makanan.

1.7 Keaslian Penelitian

Penelitian terdahulu merupakan salah satu bagian penting dalam penyusunan karya ilmiah karena dapat memberikan gambaran mengenai penelitian yang telah dilakukan sebelumnya serta menunjukkan posisi penelitian yang sedang dilakukan. Melalui kajian terhadap penelitian terdahulu, peneliti dapat mengetahui hasil-hasil penelitian yang relevan serta memperkuat dasar teori yang digunakan dalam penelitian.

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Peneliti & Tahun	Topik Penelitian	Metode	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Sari & Putri (2021)	Higiene penjamah makanan di kantin SD	Kuantitatif	Ada hubungan signifikan antara pengetahuan dan praktik higiene	Sama-sama meneliti pengetahuan dan <i>personal hygiene penjamah makanan</i>	Lokasi di kantin sekolah dasar, subjek bukan pedagang jajanan umum
2	Hutasoit (2018)	Higiene penjamah makanan pada usaha makanan	Kuantitatif	Pengetahuan berhubungan dengan praktik <i>personal hygiene</i> penjamah makanan	Sama-sama mengkaji pengaruh pengetahuan terhadap <i>personal hygiene</i> penjamah makanan	Fokus pada usaha makanan secara umum, bukan spesifik pedagang jajanan
3	Khoirullah & Astuti (2020)	Perilaku pedagang makanan jajanan	Kuantitatif	Pengetahuan rendah → praktik <i>hygiene</i> buruk	Sama-sama objek pedagang jajanan	Lebih menekankan perilaku, bukan analisis tingkat pengetahuan secara mendalam

4	Hura dkk. (2022)	Pengetahuan, sikap, dan praktik higiene sanitasi	Kuantitatif	Pengetahuan berhubungan dengan praktik higiene	Sama-sama meneliti hubungan pengetahuan dan praktik	Menambahkan variabel sikap, tidak hanya pengetahuan
5	Rahmawati (2019)	Higiene penjamah makanan di lingkungan sekolah	Deskriptif	Banyak pedagang belum menerapkan hygiene dengan baik	Sama-sama membahas <i>personal hygiene penjamah makanan</i>	Metode deskriptif, tidak menguji hubungan variabel

