

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Konsep Jajanan Pasar

2.1.1 Pengertian Jajanan Pasar

Jajanan pasar merupakan salah satu bentuk pangan tradisional yang memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat, khususnya di negara berkembang seperti Indonesia. Keberadaan jajanan pasar tidak hanya berfungsi sebagai sumber makanan siap saji, tetapi juga mencerminkan identitas budaya dan kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Jajanan pasar umumnya mudah ditemukan di pasar tradisional, lingkungan sekolah, terminal, serta di pinggir jalan, dengan harga yang relatif terjangkau sehingga dapat diakses oleh berbagai lapisan masyarakat (Nurfitriah, 2025).

Secara definisi, jajanan pasar dapat diartikan sebagai makanan atau minuman yang diproduksi oleh pedagang dalam skala kecil dan disajikan langsung kepada konsumen untuk dikonsumsi tanpa melalui proses pengolahan lanjutan. Jajanan ini termasuk dalam kategori *street food* atau makanan jajanan yang biasanya diolah menggunakan peralatan sederhana dan dijual di tempat terbuka. Karakteristik tersebut menyebabkan jajanan pasar memiliki keterbatasan dalam penerapan standar keamanan pangan, terutama dalam aspek higiene dan sanitasi (Diana dkk., 2024).

Dalam konteks keamanan pangan, jajanan pasar sering dikategorikan sebagai makanan yang memiliki potensi risiko tinggi terhadap kontaminasi mikroorganisme patogen. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, seperti kondisi lingkungan tempat berjualan yang terbuka, paparan debu dan polusi, serta keterbatasan fasilitas sanitasi

yang dimiliki oleh pedagang. Selain itu, praktik *personal hygiene* penjamah makanan yang belum optimal juga menjadi faktor penting yang dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan (*World Health Organization*, 2022).

Berbagai hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan jajanan seringkali mengandung mikroorganisme yang melebihi batas aman akibat proses pengolahan yang tidak higienis. Penelitian yang dilakukan oleh Susilaningruma dkk., (2022) menyatakan bahwa rendahnya penerapan *higiene* sanitasi pada pedagang makanan jajanan berhubungan dengan tingginya tingkat kontaminasi mikroba pada makanan. Hal ini diperkuat oleh penelitian Istiqomah (2023) yang menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang jajanan belum menerapkan praktik kebersihan yang baik dalam pengolahan makanan, seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan tidak menggunakan alat pelindung diri.

Selain itu, jajanan pasar juga memiliki karakteristik sebagai makanan yang mudah rusak (*perishable food*), karena umumnya tidak menggunakan bahan pengawet dan diproduksi secara tradisional. Kondisi ini menyebabkan makanan menjadi lebih rentan terhadap pertumbuhan mikroorganisme apabila tidak ditangani dengan baik. Oleh karena itu, proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian jajanan pasar harus dilakukan dengan memperhatikan prinsip *higiene* sanitasi agar kualitas dan keamanan makanan tetap terjaga (Anggreyani, 2025)

Dari perspektif sosial ekonomi, jajanan pasar memiliki kontribusi yang signifikan terhadap sektor informal, khususnya bagi pedagang kecil dan usaha mikro. Jajanan pasar menjadi sumber penghasilan bagi banyak masyarakat, namun di sisi lain keterbatasan pengetahuan, fasilitas, serta kurangnya pengawasan dari pihak terkait sering menjadi kendala dalam penerapan standar keamanan pangan.

Hal ini menunjukkan pentingnya upaya edukasi dan pembinaan kepada pedagang jajanan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya higiene sanitasi makanan (Hanum dkk., 2024).

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa jajanan pasar adalah makanan tradisional siap konsumsi yang diproduksi dan dijual secara langsung oleh pedagang dalam skala kecil, memiliki harga terjangkau dan mudah diakses, namun memiliki potensi risiko terhadap kesehatan apabila tidak diolah dan disajikan sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi makanan yang baik. Oleh karena itu, pengawasan serta peningkatan pengetahuan pedagang mengenai keamanan pangan menjadi hal yang sangat penting dalam menjamin kualitas jajanan pasar yang dikonsumsi oleh masyarakat.

2.1.2 Macam-Macam Jenis Jajanan Pasar

Jajanan pasar memiliki ragam jenis yang sangat beragam, baik dari segi bahan baku, cara pengolahan, maupun cara penyajiannya. Keanekaragaman ini dipengaruhi oleh faktor budaya, ketersediaan bahan pangan lokal, serta kebiasaan konsumsi masyarakat di suatu daerah. Secara umum, jajanan pasar dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa kelompok berdasarkan karakteristik tertentu, seperti jenis bahan, teknik pengolahan, serta tingkat daya tahan makanan (Ghufar & Suhandano, 2022).

Berdasarkan bahan bakunya, jajanan pasar umumnya terbagi menjadi makanan berbasis karbohidrat, protein, dan campuran. Makanan berbasis karbohidrat biasanya berasal dari bahan seperti beras, tepung beras, ketan, atau singkong, yang diolah menjadi berbagai jenis kue tradisional seperti kue lapis, lemper, dan nagasari. Sementara itu, jajanan berbasis protein biasanya menggunakan bahan seperti telur,

daging, atau kacang-kacangan, misalnya telur gulung atau tahu isi. Selain itu, terdapat pula jajanan dengan kombinasi bahan yang menghasilkan nilai gizi yang lebih beragam (Eliska, 2025).

Dari segi teknik pengolahan, jajanan pasar dapat dibedakan menjadi makanan yang digoreng, direbus, dikukus, dibakar, dan dipanggang. Makanan yang digoreng seperti gorengan memiliki tingkat risiko kontaminasi yang lebih tinggi apabila minyak yang digunakan tidak higienis atau digunakan berulang kali. Sementara itu, makanan yang dikukus dan direbus cenderung lebih aman apabila proses pemanasan dilakukan dengan suhu yang cukup untuk membunuh mikroorganisme patogen. Namun demikian, proses penyimpanan dan penyajian tetap menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas makanan (Putri dkk., 2024).

Selain itu, berdasarkan tingkat daya tahannya, jajanan pasar dapat dibedakan menjadi makanan yang mudah rusak (*perishable food*) dan makanan yang relatif lebih tahan lama (*semi-perishable*). Makanan yang mudah rusak seperti kue basah memiliki kadar air yang tinggi sehingga lebih cepat mengalami pembusukan akibat pertumbuhan mikroorganisme. Sebaliknya, makanan yang lebih kering seperti keripik atau kue kering memiliki daya simpan yang lebih lama, meskipun tetap berisiko mengalami kontaminasi apabila tidak disimpan dengan baik (*World Health Organization*, 2022).

Dalam praktik di lapangan, jajanan pasar juga dapat diklasifikasikan berdasarkan cara penyajiannya, yaitu makanan yang disajikan secara terbuka dan makanan yang disajikan dalam kemasan. Makanan yang disajikan secara terbuka lebih rentan terhadap paparan debu, lalat, dan polusi udara yang dapat membawa mikroorganisme patogen. Sementara itu, makanan yang dikemas memiliki tingkat

perlindungan yang lebih baik, namun tetap memerlukan perhatian terhadap kebersihan bahan kemasan serta cara penanganannya (Muzareta, 2024).

Lebih lanjut, penelitian menunjukkan bahwa jenis jajanan pasar tertentu memiliki tingkat risiko kesehatan yang berbeda-beda tergantung pada proses pengolahan dan kondisi penyajiannya. Penelitian oleh Sari dan Putri (2021) menunjukkan bahwa jajanan yang dijual di tempat terbuka dan tidak menggunakan penutup memiliki tingkat kontaminasi yang lebih tinggi dibandingkan dengan makanan yang disajikan secara tertutup. Hal ini menunjukkan bahwa klasifikasi jenis jajanan pasar tidak hanya penting dari segi kuliner, tetapi juga dari aspek keamanan pangan.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa macam-macam jajanan pasar sangat beragam dan dapat diklasifikasikan berdasarkan bahan baku, teknik pengolahan, daya tahan makanan, serta cara penyajiannya. Setiap jenis jajanan memiliki karakteristik dan tingkat risiko yang berbeda, sehingga diperlukan perhatian khusus terhadap aspek higiene dan sanitasi dalam setiap tahap pengolahan dan penyajian makanan guna menjamin keamanan konsumsi bagi masyarakat.

2.1.3 Dampak Jajanan Pasar Terhadap Kesehatan

Jajanan pasar merupakan salah satu bentuk konsumsi pangan yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia, khususnya pada kelompok anak usia sekolah dan remaja. Keberadaan jajanan ini tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan energi tambahan, tetapi juga sebagai bagian dari budaya konsumsi masyarakat. Namun demikian, konsumsi jajanan pasar memiliki implikasi yang cukup kompleks terhadap kesehatan, baik dalam bentuk dampak positif maupun negatif, yang sangat dipengaruhi oleh faktor kualitas bahan, kandungan gizi, keamanan pangan, serta pola konsumsi individu.

a. Dampak Positif Jajanan Pasar terhadap Kesehatan

Secara teoritis, jajanan pasar dapat memberikan kontribusi positif terhadap kesehatan apabila memenuhi prinsip gizi seimbang dan keamanan pangan. Banyak jenis jajanan tradisional yang berbahan dasar alami seperti tepung beras, tepung ketan, santan, gula merah, serta bahan pelengkap seperti kacang-kacangan dan umbi-umbian. Bahan-bahan tersebut mengandung zat gizi makro seperti karbohidrat, protein, dan lemak, serta beberapa zat gizi mikro yang dibutuhkan oleh tubuh (Eliska, 2025).

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2022), makanan jajanan yang memenuhi standar gizi dan keamanan pangan dapat berperan sebagai sumber energi tambahan yang signifikan, terutama bagi anak-anak yang memiliki kebutuhan energi tinggi akibat aktivitas fisik dan proses pertumbuhan. Hal ini menunjukkan bahwa jajanan pasar tidak selalu identik dengan makanan yang tidak sehat, melainkan dapat menjadi bagian dari pola makan yang mendukung kesehatan apabila dipilih secara tepat.

Lebih lanjut, (Kirana, 2025) mengemukakan bahwa konsumsi jajanan dengan kandungan karbohidrat yang cukup dapat membantu menjaga kestabilan energi dalam tubuh, sehingga anak tidak mudah mengalami kelelahan selama kegiatan belajar. Karbohidrat yang terkandung dalam jajanan berfungsi sebagai sumber energi utama yang cepat tersedia, terutama bagi otak yang membutuhkan glukosa untuk menunjang fungsi kognitif.

Selain sebagai sumber energi, jajanan pasar juga dapat berkontribusi dalam meningkatkan variasi konsumsi pangan. Variasi makanan merupakan salah satu prinsip penting dalam pemenuhan gizi seimbang. Putrahadi (2025) menyatakan

bahwa keberagaman jenis jajanan tradisional dapat membantu memenuhi kebutuhan zat gizi mikro seperti vitamin dan mineral, terutama jika jajanan tersebut mengandung bahan alami seperti daun pandan, kelapa, atau kacang-kacangan.

Tidak hanya itu, dalam konteks sosial dan psikologis, jajanan pasar juga memiliki peran dalam meningkatkan nafsu makan dan memberikan kepuasan konsumsi. Hal ini penting terutama bagi anak-anak yang cenderung mengalami penurunan nafsu makan. Dengan adanya variasi bentuk, warna, dan rasa, jajanan pasar dapat menjadi stimulus yang mendorong anak untuk mengonsumsi makanan, sehingga secara tidak langsung dapat membantu pemenuhan kebutuhan gizi harian.

Dengan demikian, dampak positif jajanan pasar terhadap kesehatan sangat bergantung pada kualitas bahan baku, cara pengolahan yang higienis, serta pola konsumsi yang tidak berlebihan. Jajanan yang sehat dan aman dapat menjadi sumber energi, meningkatkan variasi konsumsi pangan, serta mendukung pertumbuhan dan aktivitas sehari-hari.

b. Dampak Negatif Jajanan Pasar terhadap Kesehatan

Di samping memberikan manfaat, jajanan pasar juga memiliki potensi dampak negatif yang cukup signifikan terhadap kesehatan, terutama apabila tidak memenuhi standar keamanan pangan dan dikonsumsi secara berlebihan. Salah satu permasalahan utama yang sering ditemukan adalah rendahnya tingkat higienitas dalam proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan (Judijanto dkk., 2025).

Menurut World Health Organization (WHO, 2021), makanan yang tidak diolah dan disajikan secara higienis berisiko tinggi terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen seperti bakteri, virus, dan parasit yang dapat menyebabkan berbagai

penyakit, terutama gangguan saluran pencernaan seperti diare. Kondisi ini sering terjadi pada jajanan pasar yang dijual di lingkungan terbuka tanpa perlindungan yang memadai terhadap debu, lalat, dan polusi lingkungan.

Selain aspek kebersihan, kandungan zat gizi dalam jajanan pasar juga sering kali tidak seimbang. Banyak jajanan yang mengandung kadar gula, garam, dan lemak yang tinggi, tetapi rendah kandungan serat, vitamin, dan mineral. Kementerian Kesehatan RI (2023) menyatakan bahwa konsumsi makanan tinggi gula, garam, dan lemak (GGL) secara berlebihan dapat meningkatkan risiko penyakit tidak menular seperti obesitas, hipertensi, diabetes melitus, dan penyakit jantung.

Penelitian yang dilakukan oleh Rahmawati et al. (2022) menunjukkan bahwa kebiasaan mengonsumsi jajanan yang tinggi kalori tetapi rendah nilai gizi dapat menyebabkan ketidakseimbangan asupan energi, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap peningkatan prevalensi gizi lebih pada anak. Kondisi ini tidak hanya berdampak pada kesehatan fisik, tetapi juga dapat memengaruhi kepercayaan diri dan kesehatan mental anak.

Lebih lanjut, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak sesuai standar juga menjadi faktor risiko yang perlu diperhatikan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI, 2021) menegaskan bahwa penggunaan bahan tambahan seperti pewarna tekstil, pengawet berbahaya, dan pemanis buatan yang melebihi batas aman dapat menimbulkan efek toksik bagi tubuh, terutama jika dikonsumsi dalam jangka panjang. Paparan zat-zat tersebut dapat berdampak pada fungsi organ tubuh, termasuk hati dan ginjal.

Selain itu, faktor perilaku konsumsi juga turut memperburuk dampak negatif jajanan pasar. Nugroho dan Lestari (2024) menyatakan bahwa rendahnya pengetahuan anak mengenai jajanan sehat menyebabkan mereka cenderung memilih makanan berdasarkan rasa, warna, dan harga, tanpa mempertimbangkan nilai gizi dan keamanannya. Pola konsumsi yang tidak terkontrol ini berpotensi meningkatkan risiko gangguan kesehatan sejak usia dini.

Dari perspektif kesehatan masyarakat, tingginya konsumsi jajanan tidak sehat juga dapat menjadi faktor risiko dalam meningkatnya beban penyakit tidak menular di masa depan. Hal ini menunjukkan bahwa permasalahan jajanan pasar tidak hanya berdampak pada individu, tetapi juga memiliki implikasi yang lebih luas terhadap kualitas kesehatan masyarakat secara keseluruhan.

Dengan demikian, dampak negatif jajanan pasar terhadap kesehatan berkaitan erat dengan aspek higienitas, kandungan gizi yang tidak seimbang, penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak aman, serta perilaku konsumsi yang kurang sehat.

Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa jajanan pasar memiliki dua sisi dampak terhadap kesehatan. Dampak positif dapat diperoleh apabila jajanan tersebut memenuhi prinsip gizi seimbang dan keamanan pangan, sedangkan dampak negatif muncul apabila kebersihan, kandungan gizi, serta pola konsumsi tidak diperhatikan. Oleh karena itu, diperlukan kesadaran dari masyarakat, khususnya anak-anak dan orang tua, dalam memilih dan mengonsumsi jajanan secara bijak guna menjaga kesehatan.

2.1.4 Penyajian Jajanan Pasar

Penyajian jajanan pasar merupakan salah satu tahap penting dalam rangkaian pengolahan makanan yang sangat berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan

pangan. Tahap ini menjadi titik akhir sebelum makanan dikonsumsi oleh masyarakat, sehingga sangat menentukan apakah makanan tersebut aman atau justru berisiko terhadap kesehatan. Penyajian yang tidak memperhatikan prinsip higiene dan sanitasi dapat menyebabkan makanan yang sebelumnya aman menjadi terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2020).

Secara umum, jajanan pasar disajikan dalam berbagai bentuk, baik secara terbuka maupun tertutup. Penyajian secara terbuka masih banyak ditemukan pada pedagang kaki lima atau di pasar tradisional, di mana makanan diletakkan di atas meja atau wadah tanpa penutup. Kondisi ini menyebabkan makanan mudah terpapar debu, lalat, serta polusi udara yang berpotensi membawa bakteri dan kotoran. Sebaliknya, penyajian dalam kondisi tertutup atau menggunakan kemasan dapat memberikan perlindungan yang lebih baik terhadap kontaminasi dari lingkungan (*Food and Agriculture Organization*, 2021).

Selain itu, penggunaan peralatan dalam penyajian juga sangat mempengaruhi tingkat kebersihan makanan. Peralatan seperti piring, sendok, penjepit makanan, dan wadah penyimpanan harus dalam kondisi bersih dan higienis. Penggunaan peralatan yang kotor atau tidak dicuci dengan benar dapat menjadi sumber kontaminasi silang (*cross contamination*) antara makanan yang satu dengan yang lainnya. Oleh karena itu, penting bagi penjamah makanan untuk memastikan bahwa seluruh peralatan yang digunakan dalam penyajian telah dibersihkan sesuai dengan standar sanitasi (Joko, 2020).

Faktor lain yang tidak kalah penting adalah *personal hygiene penjamah makanan* saat melakukan penyajian. Penjamah makanan harus menjaga kebersihan

tangan, menggunakan alat bantu seperti sarung tangan atau penjepit makanan, serta menghindari kontak langsung dengan makanan siap saji. Selain itu, penjamah makanan juga tidak diperbolehkan melakukan aktivitas yang dapat mencemari makanan, seperti merokok, batuk, atau bersin di dekat makanan. Kurangnya perhatian terhadap *personal hygiene penjamah makanan* pada tahap penyajian dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan yang berpotensi menimbulkan penyakit pada konsumen (Rahmawati, 2021).

Suhu penyimpanan dan penyajian juga menjadi aspek penting dalam menjaga kualitas jajanan pasar. Makanan yang disajikan dalam kondisi panas harus tetap dijaga suhunya agar tidak berada dalam zona bahaya suhu (*danger zone*), yaitu kisaran suhu yang memungkinkan pertumbuhan bakteri dengan cepat. Demikian pula, makanan yang disajikan dalam kondisi dingin harus disimpan pada suhu yang sesuai untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme. Ketidaksesuaian suhu dalam penyajian dapat mempercepat kerusakan makanan dan meningkatkan risiko kontaminasi (World Health Organization, 2022).

Penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang jajanan masih belum menerapkan praktik penyajian makanan yang higienis. Sari dan Putri (2021) menemukan bahwa banyak pedagang yang masih menyajikan makanan dalam kondisi terbuka tanpa penutup serta menggunakan peralatan yang kurang bersih. Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran pedagang terhadap pentingnya higiene sanitasi dalam penyajian makanan masih perlu ditingkatkan melalui edukasi dan pembinaan.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penyajian jajanan pasar merupakan tahap krusial yang sangat menentukan keamanan makanan sebelum

dikonsumsi. Penyajian yang baik harus memperhatikan kebersihan lingkungan, peralatan, serta *personal hygiene* penjamah makanan, serta menjaga suhu makanan agar tetap aman. Penerapan prinsip higiene sanitasi yang baik dalam penyajian makanan diharapkan dapat mengurangi risiko kontaminasi dan meningkatkan kualitas jajanan pasar yang dikonsumsi oleh masyarakat.

2.2 Konsep Pengetahuan

2.2.1 Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari proses penginderaan manusia terhadap suatu objek melalui pancaindra, yaitu penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan peraba. Pengetahuan menjadi dasar terbentuknya tindakan seseorang dalam kehidupan sehari-hari. Menurut (Notoatmodjo, 2021) pengetahuan adalah hasil dari tahu yang terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu melalui pancaindra manusia. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui indera penglihatan dan pendengaran.

Pengetahuan memiliki peran penting dalam membentuk perilaku seseorang. Individu yang memiliki pengetahuan yang baik mengenai suatu hal cenderung akan menunjukkan sikap dan perilaku yang lebih positif terhadap hal tersebut. Sebaliknya, kurangnya pengetahuan dapat menyebabkan seseorang tidak memahami pentingnya suatu tindakan sehingga berpotensi menimbulkan perilaku yang kurang tepat (Lactona & Cahyono, 2024).

Dalam konteks kesehatan masyarakat, pengetahuan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi perilaku kesehatan seseorang. Pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi makanan dapat meningkatkan kesadaran individu untuk menjaga kebersihan dalam proses pengolahan makanan sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan (Batubara dkk., 2020).

Pengetahuan adalah informasi yang telah diterima oleh pancaindra seseorang mengenai suatu objek tertentu. Pengetahuan (*knowledge*) merupakan suatu informasi yang diketahui orang mengenai suatu hal seperti : suatu penyakit, sanitasi, kesehatan, bencana dan sebagainya. Sehingga dapat disimpulkan bahwa pengetahuan merupakan informasi yang didapatkan oleh seseorang dengan pengindraannya mengenai suatu hal tertentu yang dapat menambah wawasan (Darsini et al., 2019). Berdasarkan beberapa pendapat mengenai pengetahuan diatas dapat diketahui bahwa pengetahuan merupakan informasi mengenai suatu hal tertentu seperti kesehatan, penyakit, bencana, dan lainnya yang didapatkan melalui pancaindera manusia.

2.2.2 Tingkatan Pengetahuan

Proses mendapatkan suatu pengetahuan dipengaruhi oleh persepsi seseorang terhadap suatu objek, (Ni'mah & Muniroh, 2020) menyatakan terdapat 6 tingkatan pengetahuan, diantaranya yaitu :

- 1) Tahu (*Know*) Pengetahuan yang dimiliki baru sebatas berupa mengingat kembali apa yang telah dipelajari sebelumnya, sehingga tingkatan pengetahuan pada tahap ini merupakan tingkatan yang paling rendah. Kemampuan pengetahuan pada tingkatan ini adalah seperti menguraikan, menyebutkan, mendefinisikan, menyatakan. Contoh tahapan ini antara lain: menyebutkan definisi pengetahuan, menyebutkan definisi rekam medis, atau menguraikan tanda dan gejala suatu penyakit.
- b. Memahami (*Comprehension*) Pengetahuan yang dimiliki pada tahap ini dapat diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan tentang objek atau sesuatu dengan benar. Seseorang yang telah faham tentang pelajaran atau

materi yang telah diberikan dapat menjelaskan, menyimpulkan, dan menginterpretasikan objek atau sesuatu yang telah dipelajarinya tersebut.

- c. Aplikasi (*Application*) Pengetahuan yang dimiliki pada tahap ini yaitu dapat mengaplikasikan atau menerapkan materi yang telah dipelajarinya pada situasi kondisi nyata atau sebenarnya. Misalnya melakukan merakit dokumen rekam medis atau melakukan kegiatan pelayanan pendaftaran.
- d. Analisis (*Analysis*) Kemampuan menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen komponen yang ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis yang dimiliki seperti dapat menggambarkan (membuat bagan), memisahkan dan mengelompokkan, membedakan atau membandingkan. Contoh tahap ini adalah menganalisis dan membandingkan kelengkapan dokumen rekam medis menurut metode Huffman dan metode Hatta.
- e. Sintesis (*Synthesis*) Pengetahuan yang dimiliki adalah kemampuan seseorang dalam mengaitkan berbagai elemen atau unsur pengetahuan yang ada menjadi suatu pola baru yang lebih menyeluruh. Kemampuan sintesis ini seperti menyusun, merencanakan, mengkategorikan, mendesain, dan menciptakan. Contohnya membuat desain formulir rekam medis dan menyusun alur rawat jalan atau rawat inap.
- f. Evaluasi (*Evaluation*) Pengetahuan yang dimiliki pada tahap ini berupa kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek Evaluasi dapat digambarkan sebagai proses merencanakan, memperoleh, dan menyediakan informasi yang, sangat diperlukan untuk membuat alteratif keputusan.

Kategorisasi tingkat pengetahuan dalam penelitian ini menggunakan nilai mean atau median sebagai cut-off point. Menurut Mardhiati (2023), pengelompokan skor total variabel pengetahuan dapat dilakukan menggunakan nilai mean atau median sebagai titik potong. Nilai mean digunakan apabila skor total pengetahuan berdistribusi normal, sedangkan median digunakan apabila skor total pengetahuan tidak berdistribusi normal.

Berdasarkan hasil pengolahan data penelitian, diperoleh nilai mean skor pengetahuan sebesar 8,3 dari skor maksimal 15, atau setara dengan 55,33%. Karena hasil analisis menunjukkan bahwa nilai mean digunakan sebagai *cut-off*, maka kategori pengetahuan ditentukan berdasarkan nilai tersebut. Responden yang memperoleh skor $\geq 8,3$ dikategorikan memiliki pengetahuan baik, sedangkan responden yang memperoleh skor $< 8,3$ dikategorikan memiliki pengetahuan kurang. Karena skor kuesioner berupa bilangan bulat, maka secara operasional skor 9–15 dikategorikan baik, sedangkan skor 0–8 dikategorikan kurang.

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Jumlah nilai benar}}{\text{Jumlah soal}}$$

- 1) Baik (skor jawaban terhadap kuesioner 9-15 atau 60-100%)
- 2) Kurang (skor jawaban terhadap kuesioner 0-8 atau 0-55,33%)

2.2.3 Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang menurut (Herman, 2020) diantaranya yaitu :

a. Usia

Usia mempengaruhi daya tangkap dan pola pikir seseorang, semakin bertambahnya usia maka semakin berkembang pula daya tangkap dan pola

fikir seseorang. Setelah melewati usia madya (40-60 tahun), daya tangkap dan pola pikir seseorang akan menurun.

b. Pendidikan

Tingkat pendidikan dapat menentukan tingkat kemampuan seseorang dalam memahami dan menyerap pengetahuan yang telah diperoleh.

Umumnya, pendidikan mempengaruhi 3 suatu proses pembelajaran, semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka semakin baik tingkat pengetahuannya.

c. Pengalaman

Pengalaman adalah suatu proses dalam memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang telah diperoleh dalam memecahkan masalah yang dihadapi saat masa lalu dan dapat di gunakan dalam upaya memperoleh pengetahuan.

d. Informasi

Jika seseorang memiliki tingkat pendidikan yang rendah, namun mendapatkan informasi yang baik dari berbagai media seperti televisi, radio, surat kabar, majalah dan lain-lain, maka hal tersebut dapat meningkatkan pengetahuan seseorang.

e. Sosial Budaya dan Ekonomi

Tradisi atau kebiasaan yang sering dilakukan oleh masyarakat dapat meningkatkan pengetahuannya selain itu, status ekonomi juga dapat mempengaruhi pengetahuan dengan tersediannya suatu fasilitas yang dibutuhkan oleh seseorang.

f. Lingkungan

Lingkungan sangat berpengaruh dalam proses penyerapan pengetahuan yang berada dalam suatu lingkungan. Hal ini terjadi karena adanya interaksi yang akan direspon sebagai pengetahuan oleh setiap individu.

Menurut (Notoadmojo, 2021) pengetahuan kesehatan (*health knowledge*) dapat diukur mengenai apa yang diketahui oleh seseorang terhadap cara-cara memelihara kesehatan, meliputi:

- a. Pengetahuan tentang penyakit menular dan tidak menular.
- b. Pengetahuan tentang faktor-faktor yang terkait dan/atau mempengaruhi kesehatan
- c. Pengetahuan tentang fasilitas pelayanan kesehatan yang profesional maupun tradisional
- d. Pengetahuan untuk menghindari kecelakaan baik kecelakaan rumah tangga, maupun kecelakaan lalu lintas dan tempat-tempat umum dan seterusnya.

2.2.4 Pengetahuan Pedagang Tentang *Hygiene* Jajanan Pasar

Pengetahuan pedagang mengenai *higiene* jajanan pasar merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang dijual kepada konsumen. Pengetahuan dalam konteks ini mencakup pemahaman pedagang tentang prinsip-prinsip dasar *higiene* sanitasi makanan, seperti kebersihan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, serta penyajian makanan yang aman. Tingkat pengetahuan yang baik akan mendorong pedagang untuk menerapkan praktik kebersihan yang sesuai dengan standar kesehatan, sehingga

dapat meminimalkan risiko kontaminasi makanan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2020).

Secara teoritis, pengetahuan merupakan hasil dari proses penginderaan manusia terhadap suatu objek melalui pancaindra, yang kemudian membentuk pemahaman dan mempengaruhi perilaku seseorang. Dalam konteks higiene makanan, pengetahuan pedagang menjadi dasar dalam pengambilan keputusan terkait praktik pengolahan makanan sehari-hari. Pedagang yang memiliki pengetahuan yang baik cenderung lebih sadar akan pentingnya menjaga kebersihan diri dan lingkungan dalam proses pengolahan makanan (Notoatmodjo, 2020).

Pengetahuan pedagang tentang higiene jajanan pasar meliputi berbagai aspek, antara lain pengetahuan tentang pentingnya mencuci tangan sebelum mengolah makanan, penggunaan air bersih, kebersihan peralatan, serta cara penyimpanan makanan yang benar. Selain itu, pedagang juga perlu memahami bahaya kontaminasi mikroorganisme serta dampaknya terhadap kesehatan konsumen. Kurangnya pemahaman terhadap aspek-aspek tersebut dapat menyebabkan pedagang mengabaikan praktik higiene, sehingga meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan (*Food and Agriculture Organization*, 2021).

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pedagang memiliki hubungan yang signifikan dengan praktik higiene sanitasi makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Sari dan Putri (2021) menunjukkan bahwa pedagang yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik cenderung menerapkan praktik kebersihan yang lebih baik dibandingkan dengan pedagang yang memiliki pengetahuan rendah. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan merupakan faktor

penting yang mempengaruhi perilaku pedagang dalam menjaga kualitas makanan yang dijual.

Selain itu, penelitian lain oleh Rahmawati (2021) menyatakan bahwa rendahnya tingkat pengetahuan pedagang mengenai higiene sanitasi makanan berkaitan dengan masih banyaknya praktik pengolahan makanan yang tidak higienis, seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tidak menggunakan alat pelindung diri, serta kurang menjaga kebersihan lingkungan tempat berjualan. Kondisi ini menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan melalui edukasi dan pelatihan sangat diperlukan untuk meningkatkan kualitas higiene jajanan pasar.

Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan pedagang antara lain tingkat pendidikan, pengalaman kerja, akses terhadap informasi, serta adanya pelatihan atau penyuluhan dari instansi terkait. Pedagang yang memiliki tingkat pendidikan yang lebih tinggi atau yang pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi makanan cenderung memiliki pengetahuan yang lebih baik dibandingkan dengan pedagang yang tidak mendapatkan edukasi tersebut (Joko, 2020).

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan pedagang tentang higiene jajanan pasar merupakan faktor kunci dalam menentukan kualitas dan keamanan makanan yang dijual. Pengetahuan yang baik akan mendorong terbentuknya perilaku yang higienis dalam pengolahan dan penyajian makanan, sehingga dapat mengurangi risiko kontaminasi dan meningkatkan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan pengetahuan pedagang melalui edukasi, pelatihan, dan pengawasan yang berkelanjutan guna menjamin keamanan jajanan pasar.

2.3 Konsep Sikap

2.3.1 Pengertian Sikap

Sikap merupakan suatu ekspresi seseorang yang merefleksikan kesukaannya atau ketidaksukaannya pada suatu obyek. Sikap memiliki arti pandangan atau suatu kecenderungan dalam mengekspresikan suatu hal baik benda ataupun orang dengan bentuk suka atau tidak suka (Purbasari dkk., 2023). Bisa diartikan bahwa sikap memiliki makna sebuah kecenderungan manusia dalam mereaksikan suatu hal yang dilihatnya. Bentuk dari reaksi manusia dapat berupa perasaan acuh atau tidak acuh, suka ataupun tidak suka, menerima atau tidak menerima. Sikap adalah bagaimana pendapat atau penilaian orang atau responden terhadap hal yang terkait dengan kesehatan, sehat sakit dan faktor resiko kesehatan. Sikap merupakan suatu sindrom atau kumpulan gejala dalam merespons stimulus atau objek sehingga sikap itu melibatkan pikiran, perasaan, perhatian dan gejala kejiwaan yang lain (Supriani & Rosyidah, 2024).

Sikap sebagai suatu bentuk perasaan, yaitu perasaan mendukung atau memihak (*favourable*) maupun perasaan tidak mendukung (*Unfavourable*) pada suatu objek. Sikap adalah suatu pola perilaku, tendensi atau kesiapan antisipatif, predisposisi untuk menyesuaikan diri dalam situasi social, atau secara sederhana yang merupakan respon terhadap stimulasi social yang telah terkoordinasi. Sikap dapat juga diartikan sebagai aspek atau penilaian positif atau negatif terhadap suatu objek (Rizkia, 2023).

Sikap adalah respon tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan (senang-tidak senang, setuju-tidak setuju, baik-tidak baik, dan sebagainya). Sikap seseorang

terhadap suatu objek adalah perasaan mendukung atau memihak maupun perasaan mendukung atau tidak memihak pada objek tersebut (Fadli, 2021).

2.3.2 Komponen Sikap

Dari pengertian diatas yang dimaksud dengan sikap adalah Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa sikap merupakan tanggapan reaksi seseorang terhadap objek tertentu yang bersifat positif atau negatif yang biasanya diwujudkan dalam bentuk rasa suka atau tidak suka, setuju atau tidak setuju terhadap suatu objek tertentu.

Menurut (Sukesih dkk., 2020) Struktur sikap terdiri dari 3 komponen:

- a. Komponen kognitif merupakan kepercayaan atau keyakinan manusia terhadap pemahaman yang diterima dari suatu objek. Secara umum, keyakinan seseorang dalam memahami suatu objek menjadi dasar dalam pengetahuan seseorang terhadap objek tersebut.
- b. Komponen Afektif merupakan sebuah masalah emosional atau perasaan individu terhadap suatu objek. Komponen afektif menjelaskan bahwa seorang individu dapat memiliki rasa dalam menyikapi suatu objek, perasaan yang timbul dapat merupakan rasa senang atau tidak suka.
- c. Komponen Konatif merupakan sebuah kecenderungan individu untuk bertindak dengan cara – cara tertentu sesuai dengan apa yang diketahui dan apa yang dirasakan oleh individu pada suatu objek tersebut.

2.3.3 Tahapan Sikap

Sikap memiliki beberapa tahapan atau tingkatan yang menunjukkan sejauh mana individu menerima dan menginternalisasi suatu nilai atau objek tertentu. Dalam bidang kesehatan masyarakat, tahapan sikap sering digunakan untuk melihat perkembangan respons individu terhadap suatu perilaku kesehatan.

Menurut Notoatmodjo (2018), tahapan sikap terdiri dari beberapa tingkat sebagai berikut:

1. Menerima (*Receiving*)

Pada tahap ini, individu mulai menyadari dan memperhatikan suatu stimulus atau informasi yang diberikan. Dalam konteks penelitian ini, pedagang mulai mengetahui adanya pentingnya *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan.

2. Merespons (*Responding*)

Individu mulai memberikan tanggapan terhadap stimulus yang diterima, seperti menjawab pertanyaan, berdiskusi, atau menunjukkan minat terhadap informasi tersebut. Pedagang pada tahap ini mulai menunjukkan respon terhadap pentingnya menjaga kebersihan diri.

3. Menghargai (*Valuing*)

Pada tahap ini, individu mulai menganggap bahwa suatu hal memiliki nilai atau manfaat, sehingga muncul rasa menghargai dan menerima pentingnya perilaku tersebut. Pedagang mulai meyakini bahwa *personal hygiene penjamah makanan* penting untuk kesehatan konsumen.

4. Bertanggung Jawab (*Responsible*)

Tahap ini merupakan tingkat tertinggi, di mana individu tidak hanya menerima dan menghargai, tetapi juga memiliki komitmen untuk menerapkan perilaku tersebut secara konsisten dalam kehidupan sehari-hari. Pedagang pada tahap ini secara sadar dan rutin menerapkan *personal hygiene* penjamah makanan dalam kegiatan pengolahan makanan.

Tahapan sikap ini menunjukkan bahwa perubahan sikap merupakan suatu proses bertahap yang dapat berkembang seiring dengan peningkatan pengetahuan dan pengalaman individu.

2.3.4 Alat Ukur Sikap

Pengukuran sikap dapat dilakukan secara langsung maupun tidak langsung. Pengukuran sikap secara langsung dapat dilakukan dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang stimulus atau objek yang bersangkutan. Pertanyaan secara langsung juga dapat dilakukan dengan cara memberikan pendapat dengan menggunakan kata “setuju” atau “tidak setuju” terhadap pertanyaan-pertanyaan terhadap objek tertentu, dengan menggunakan skala Lickert dengan memberikan penilain sebagai berikut:

- 1) Sering = 4
- 2) Selalu = 3
- 3) Kadang-kadang = 2
- 4) Tidak pernah = 1

Pengukuran sikap menggunakan skala Likert dikenal dengan teknik “*Summated ratings*”. Hasil pengukuran dapat diketahui dengan mengetahui interval (jarak) dan interpretasi persen agar mengetahui penilaian dengan metode mencari interval (I) Maka kriteria interpretasi skornya berdasarkan interval:

- 1) Sering = 4
- 2) Selalu = 3
- 3) Kadang-kadang = 2
- 4) Tidak pernah = 1

Untuk hasil pengukuran skor dikoversikan dalam persentase maka dapat dijabarkan untuk skor $\leq 55\%$ mean hasil pengukuran negatif dan apabila skor $< 56\%$ mean maka hasil pengukuran positif (Afriade, 2019).

2.3.5 Faktor Yang Mempengaruhi Sikap

Sikap merupakan hasil dari proses yang kompleks dan tidak terbentuk secara spontan. Pembentukan sikap dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berinteraksi, baik yang berasal dari dalam diri individu (*internal*) maupun dari luar (*eksternal*). Dalam konteks kesehatan masyarakat, pemahaman terhadap faktor-faktor ini penting untuk menjelaskan mengapa seseorang memiliki sikap tertentu terhadap suatu perilaku kesehatan, termasuk dalam penerapan *personal hygiene* penjamah makanan.

Menurut Azwar (2016) faktor-faktor yang memengaruhi sikap antara lain sebagai berikut:

1. Pengetahuan (*Kognitif*)

Pengetahuan merupakan faktor dasar dalam pembentukan sikap. Individu yang memiliki pemahaman yang baik mengenai suatu objek cenderung membentuk sikap yang positif terhadap objek tersebut. Dalam konteks *personal hygiene* penjamah makanan, pedagang yang mengetahui pentingnya kebersihan diri dalam mencegah kontaminasi makanan akan lebih cenderung memiliki sikap yang mendukung praktik kebersihan.

2. Pengalaman Pribadi

Pengalaman langsung yang pernah dialami individu dapat membentuk dan memperkuat sikap. Misalnya, pengalaman melihat atau mengalami kasus keracunan makanan dapat meningkatkan kesadaran dan membentuk sikap

yang lebih peduli terhadap kebersihan makanan. Pengalaman ini berfungsi sebagai pembelajaran yang memengaruhi cara individu memandang suatu risiko kesehatan.

3. Pengaruh Orang Lain yang Dianggap Penting (*Significant Others*)

Sikap seseorang juga dipengaruhi oleh individu atau kelompok yang dianggap penting, seperti keluarga, teman, atau tokoh masyarakat. Dalam lingkungan pedagang, pengaruh sesama pedagang atau kebiasaan yang berlaku di sekitar dapat membentuk sikap terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan, baik secara positif maupun negatif.

4. Lingkungan Sosial dan Budaya

Nilai, norma, dan kebiasaan yang berkembang dalam masyarakat memiliki peran besar dalam membentuk sikap individu. Jika lingkungan sosial tidak menekankan pentingnya kebersihan dalam pengolahan makanan, maka individu cenderung memiliki sikap yang kurang peduli terhadap *personal hygiene* penjamah makanan. Sebaliknya, lingkungan yang mendukung perilaku hidup bersih akan mendorong terbentuknya sikap positif.

5. Media Informasi dan Edukasi Kesehatan

Informasi yang diperoleh melalui media massa, penyuluhan, atau pelatihan kesehatan dapat memengaruhi pembentukan sikap. Paparan informasi yang berulang mengenai pentingnya higiene sanitasi makanan dapat meningkatkan kesadaran dan mengubah sikap individu menjadi lebih positif terhadap praktik kebersihan.

6. Faktor Emosional

Emosi dan perasaan individu juga berperan dalam pembentukan sikap. Rasa takut terhadap penyakit, rasa peduli terhadap kesehatan konsumen, atau rasa tanggung jawab dapat mendorong terbentuknya sikap yang lebih positif terhadap *personal hygiene* penjamah makanan. Sebaliknya, sikap acuh atau tidak peduli dapat muncul apabila individu tidak memiliki keterlibatan emosional terhadap dampak dari perilaku yang dilakukan.

7. Ketersediaan Sarana dan Lingkungan Kerja

Faktor lingkungan fisik, seperti ketersediaan air bersih, fasilitas cuci tangan, serta alat pelindung diri, juga memengaruhi sikap individu. Pedagang yang memiliki akses terhadap fasilitas yang memadai cenderung memiliki sikap yang lebih mendukung terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dibandingkan dengan mereka yang memiliki keterbatasan fasilitas.

Dengan demikian, sikap pedagang jajanan terhadap *personal hygiene* penjamah makanan tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan semata, tetapi juga oleh pengalaman, lingkungan sosial, budaya, serta dukungan sarana dan informasi. Pemahaman terhadap faktor-faktor ini menjadi penting dalam merancang upaya intervensi yang efektif, seperti edukasi dan penyuluhan, guna meningkatkan sikap positif pedagang terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan.

2.4 Praktik *Personal hygiene* Penjamah Makanan

2.4.1 Pengertian *Personal hygiene* Penjamah Makanan

Personal hygiene penjamah makanan merupakan salah satu aspek penting dalam menjaga kesehatan individu maupun kesehatan masyarakat. *Personal*

hygiene penjamah makanan berkaitan dengan upaya seseorang dalam memelihara kebersihan dan kesehatan diri guna mencegah timbulnya penyakit serta meningkatkan kesejahteraan fisik dan mental. Dalam kehidupan sehari-hari, kebersihan diri menjadi faktor yang sangat penting karena tubuh manusia dapat menjadi tempat berkembangnya berbagai mikroorganisme yang berpotensi menimbulkan penyakit apabila tidak dijaga kebersihannya dengan baik. Oleh karena itu, penerapan *personal hygiene* penjamah makanan menjadi bagian penting dalam perilaku hidup bersih dan sehat yang bertujuan untuk melindungi individu dari berbagai risiko gangguan kesehatan (Smith, 2008).

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, *personal hygiene* penjamah makanan adalah serangkaian tindakan yang dilakukan oleh individu untuk menjaga kebersihan tubuh dan kesehatan diri guna mencegah timbulnya penyakit. *Personal hygiene* penjamah makanan mencakup berbagai kegiatan seperti menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut, kulit, pakaian, serta kebiasaan hidup bersih lainnya. Kebiasaan menjaga kebersihan diri tidak hanya berdampak pada kesehatan individu, tetapi juga dapat mencegah penyebaran penyakit kepada orang lain, terutama pada aktivitas yang melibatkan kontak langsung dengan makanan atau lingkungan yang berpotensi menjadi media penularan penyakit.

Dalam bidang kesehatan masyarakat, *personal hygiene* penjamah makanan memiliki peran yang sangat penting, khususnya dalam kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan makanan. Penjamah makanan merupakan individu yang secara langsung terlibat dalam proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan kepada konsumen. Dalam proses tersebut, penjamah makanan memiliki potensi besar untuk menjadi sumber kontaminasi apabila tidak menjaga kebersihan diri

dengan baik. Kontaminasi makanan dapat terjadi melalui berbagai media seperti tangan yang kotor, kuku yang tidak terawat, rambut yang tidak tertutup, maupun pakaian yang tidak bersih (Permatasari dkk., 2021).

Personal hygiene penjamah makanan merupakan upaya yang dilakukan oleh individu yang terlibat dalam pengolahan makanan untuk menjaga kebersihan diri agar tidak mencemari makanan yang diolah. Penerapan *personal hygiene* penjamah makanan yang baik bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh mikroorganisme patogen yang dapat menimbulkan penyakit pada konsumen. Mikroorganisme tersebut dapat berpindah dari tubuh manusia ke makanan melalui berbagai cara, seperti melalui tangan yang tidak dicuci dengan benar, melalui percikan batuk atau bersin, maupun melalui peralatan yang tidak bersih (Arifah, 2023).

Tangan merupakan salah satu bagian tubuh yang paling sering menjadi media penyebaran mikroorganisme. Tangan yang tidak dicuci dengan benar sebelum mengolah makanan dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, dan *Staphylococcus aureus*. Bakteri-bakteri tersebut dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti diare, keracunan makanan, dan infeksi saluran pencernaan. Oleh karena itu, mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah mengolah makanan merupakan salah satu tindakan penting dalam penerapan *personal hygiene* penjamah makanan (Apriyanthi & Widayanti, 2022).

2.4.2 Komponen *Personal hygiene* Penjamah Makanan

Personal hygiene penjamah makanan merupakan aspek penting dalam menjaga keamanan pangan, karena penjamah makanan berperan langsung dalam setiap tahapan pengolahan makanan. Berdasarkan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011,

komponen *personal hygiene* penjamah makanan mencakup berbagai aspek kebersihan diri dan perilaku higienis yang harus dipenuhi oleh penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi.

Adapun komponen *personal hygiene* penjamah makanan berdasarkan Pasal 17 ayat (3) Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 mengenai pemeriksaan kesehatan penjamah makanan dan penggunaan APD, serta instrumen higiene sanitasi pangan yang digunakan dalam praktik kesehatan lingkungan sebagai berikut:

1. Upaya Penyehatan Pangan meliputi pengawasan, pelindungan, dan peningkatan kualitas higiene dan sanitasi yang dikhususkan pada Pangan Olahan Siap Saji.
2. Pengawasan kualitas higiene dan sanitasi Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui:
 - a. Surveilans;
 - b. Uji laboratorium;
 - c. Analisis risiko;
 - d. Rekomendasi tindak lanjut.
3. Pelindungan kualitas higiene dan sanitasi Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui:
 - a. komunikasi, informasi, dan edukasi;
 - b. pemeriksaan kesehatan penjamah makanan;
 - c. penggunaan alat pelindung diri; dan/atau pengembangan teknologi tepat guna.
4. Peningkatan kualitas higiene dan sanitasi Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui:

- a. Komunikasi, informasi, dan edukasi; dan/atau
- b. Rekayasa teknologi pengolahan Pangan.

Dengan memperhatikan seluruh komponen tersebut, penjamah makanan diharapkan mampu menerapkan *personal hygiene* penjamah makanan secara optimal. Penerapan komponen *personal hygiene* penjamah makanan yang baik akan membantu mencegah kontaminasi makanan, menjaga kualitas pangan, serta melindungi kesehatan konsumen.

2.4.3 Faktor yang Mempengaruhi *Personal hygiene* Penjamah Makanan

Praktik *personal hygiene* penjamah makanan pada individu tidak terjadi secara spontan, melainkan dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berkaitan, baik yang berasal dari dalam diri (*internal*) maupun dari luar individu (*eksternal*). Pemahaman terhadap faktor-faktor ini sangat penting untuk menjelaskan mengapa seseorang mampu atau tidak mampu menerapkan perilaku kebersihan diri secara optimal, khususnya pada penjamah makanan yang memiliki peran penting dalam menjaga keamanan pangan (Hastuty & Nasution, 2023).

Salah satu faktor utama yang memengaruhi *personal hygiene* penjamah makanan adalah tingkat pengetahuan. Pengetahuan merupakan dasar terbentuknya perilaku kesehatan karena seseorang yang memahami pentingnya kebersihan diri akan lebih cenderung menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari. Menurut Notoatmodjo (2021), pengetahuan merupakan domain kognitif yang sangat berperan dalam membentuk tindakan seseorang. Individu dengan tingkat pengetahuan yang baik mengenai *personal hygiene* penjamah makanan cenderung memiliki kesadaran yang lebih tinggi untuk menjaga kebersihan diri, termasuk dalam aktivitas pengolahan makanan.

Selain pengetahuan, sikap juga menjadi faktor penting dalam menentukan praktik *personal hygiene* penjamah makanan. Sikap mencerminkan kecenderungan individu untuk bertindak terhadap suatu objek atau kondisi tertentu. Rahmawati dan Sari (2023) menyatakan bahwa sikap positif terhadap kebersihan diri akan mendorong seseorang untuk menerapkan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan secara konsisten. Sebaliknya, sikap yang kurang peduli terhadap kebersihan dapat menjadi hambatan dalam penerapan perilaku tersebut.

Selanjutnya, lingkungan juga memiliki pengaruh yang signifikan terhadap praktik *personal hygiene* penjamah makanan. Lingkungan yang bersih dan mendukung akan memudahkan individu dalam menjaga kebersihan diri. Sebaliknya, lingkungan yang kotor dan tidak higienis dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan menurunkan kesadaran individu terhadap pentingnya kebersihan. *World Health Organization* (WHO, 2022) menegaskan bahwa lingkungan yang sehat merupakan salah satu faktor utama dalam mendukung perilaku higienis masyarakat.

Selain itu, ketersediaan sarana dan prasarana juga menjadi faktor penentu dalam penerapan *personal hygiene* penjamah makanan. Akses terhadap air bersih, sabun, tempat cuci tangan, serta fasilitas sanitasi sangat memengaruhi kemampuan individu dalam menjaga kebersihan diri. Tanpa adanya fasilitas yang memadai, penerapan *personal hygiene* penjamah makanan akan sulit dilakukan secara optimal. UNICEF (2021) menyatakan bahwa ketersediaan fasilitas sanitasi yang layak merupakan prasyarat utama dalam meningkatkan praktik kebersihan di masyarakat.

Faktor lain yang tidak kalah penting adalah tingkat pendidikan. Pendidikan berperan dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran individu terhadap pentingnya kesehatan. Individu dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi cenderung memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai risiko kesehatan serta cara pencegahannya. Putri et al. (2023) menyebutkan bahwa tingkat pendidikan memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku hidup bersih dan sehat, termasuk *personal hygiene* penjamah makanan.

Selain itu, faktor sosial ekonomi juga memengaruhi praktik *personal hygiene* penjamah makanan. Kondisi ekonomi yang baik memungkinkan individu untuk memenuhi kebutuhan dasar seperti air bersih, sabun, dan pakaian yang layak. Sebaliknya, keterbatasan ekonomi dapat menjadi kendala dalam penerapan kebersihan diri. WHO (2021) menyatakan bahwa faktor ekonomi berperan dalam menentukan akses individu terhadap fasilitas kesehatan dan sanitasi.

Terakhir, pengawasan dan dukungan dari lingkungan sosial seperti keluarga dan masyarakat juga berperan dalam membentuk perilaku *personal hygiene* penjamah makanan. Dukungan sosial dapat meningkatkan motivasi individu untuk menjaga kebersihan diri, terutama dalam lingkungan kerja seperti pedagang jajanan. Nugroho dan Lestari (2024) menyatakan bahwa adanya dukungan sosial dan pengawasan dapat meningkatkan kepatuhan individu terhadap praktik kebersihan diri.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa praktik *personal hygiene* penjamah makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor yang meliputi pengetahuan, sikap, kebiasaan, lingkungan, ketersediaan sarana, tingkat pendidikan, kondisi sosial ekonomi, serta dukungan sosial. Seluruh faktor tersebut

saling berinteraksi dalam menentukan perilaku individu dalam menjaga kebersihan diri, sehingga perlu diperhatikan secara menyeluruh dalam upaya peningkatan kesehatan masyarakat.

2.4.4 Cara Pengukuran *Personal hygiene* Penjamah Makanan

Pengukuran *personal hygiene* penjamah makanan merupakan langkah penting dalam penelitian kesehatan masyarakat untuk mengetahui tingkat penerapan kebersihan diri individu, khususnya pada penjamah makanan. Pengukuran ini bertujuan untuk memperoleh data yang objektif dan terukur mengenai perilaku kebersihan yang dilakukan dalam aktivitas sehari-hari, terutama dalam proses pengolahan dan penyajian makanan (Siregar dkk., 2024b)

Secara umum, *personal hygiene* penjamah makanan diukur menggunakan instrumen penelitian berupa kuesioner dan lembar observasi. Kuesioner digunakan untuk menggali informasi terkait pengetahuan dan sikap individu, sedangkan lembar observasi digunakan untuk menilai secara langsung perilaku nyata yang dilakukan oleh responden. Menurut Notoatmodjo (2021), pengukuran perilaku kesehatan dapat dilakukan melalui dua pendekatan, yaitu *self report* (laporan diri) dan observasi langsung, di mana observasi dinilai lebih objektif karena menggambarkan kondisi sebenarnya di lapangan.

Dalam penelitian mengenai penjamah makanan, penggunaan lembar observasi lebih dianjurkan karena dapat mengurangi bias subjektivitas responden. Instrumen pengukuran *personal hygiene* penjamah makanan disusun berdasarkan indikator-indikator tertentu yang mencerminkan aspek kebersihan diri, seperti kebersihan tangan, kuku, tubuh, rambut, pakaian, penggunaan alat pelindung diri, serta perilaku saat mengolah makanan. Setiap indikator kemudian dijabarkan ke dalam

beberapa item pertanyaan atau pernyataan yang dapat diamati secara langsung (Ilma dkk., 2025).

Dalam proses penilaian, setiap item diberikan skor sesuai dengan kondisi yang diamati. Umumnya digunakan sistem skoring dikotomi, yaitu jawaban “Ya” diberi skor 1 dan “Tidak” diberi skor 0. Sistem ini dipilih karena sederhana dan mudah digunakan dalam penelitian lapangan. Sugiyono (2022) menyatakan bahwa skala nominal dengan kategori dikotomi efektif digunakan untuk mengukur variabel perilaku yang bersifat ada atau tidak ada.

Setelah seluruh item dinilai, langkah selanjutnya adalah menghitung total skor yang diperoleh oleh masing-masing responden. Skor tersebut kemudian dibandingkan dengan skor maksimal untuk mengetahui tingkat *personal hygiene penjamah makanan* dalam bentuk persentase.

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100 \%$$

Berdasarkan hasil perhitungan data penelitian, diperoleh nilai mean sebesar 65 dari skor maksimal 80. Nilai tersebut kemudian dikonversikan ke dalam bentuk persentase. Dengan demikian, 81,25% digunakan sebagai nilai batas (cut-off point) dalam penelitian ini. Responden yang memperoleh persentase skor $\geq 81,25\%$ dikategorikan Memenuhi Standar, sedangkan responden yang memperoleh persentase skor $< 81,25\%$ dikategorikan Tidak Memenuhi Standar.

Penetapan kategori tersebut digunakan sebagai kriteria operasional penelitian untuk membedakan responden berdasarkan tingkat pemenuhan indikator personal hygiene penjamah makanan. Kriteria tersebut tidak dimaksudkan sebagai batas persentase yang ditetapkan secara langsung oleh peraturan kesehatan. Peraturan kesehatan digunakan sebagai dasar dalam menentukan indikator atau persyaratan

higiene penjamah makanan, sedangkan nilai 81,25% merupakan cut-off yang ditetapkan berdasarkan hasil pengolahan data penelitian. Persentase skor Personal hygiene penjamah makanan:

- 1) $\geq 81,25\%$ Memenuhi Standar
- 2) $< 81,25\%$ Tidak Memenuhi Standar

Karena skor maksimal Anda 80, secara skor mentah:

$$81,25\% \times 80 = 65$$

Jadi, skor ≥ 65 = Memenuhi Standar

Skor < 65 = Tidak Memenuhi Standar

Penggunaan kategori ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai tingkat penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada responden. Dengan adanya pengelompokan tersebut, peneliti dapat dengan mudah mengidentifikasi kondisi di lapangan serta menentukan langkah intervensi yang diperlukan.

Dengan demikian, cara pengukuran *personal hygiene* penjamah makanan dilakukan melalui penyusunan instrumen berbasis indikator, pemberian skor pada setiap item, perhitungan persentase, serta pengelompokan hasil ke dalam kategori tertentu. Proses ini memungkinkan peneliti memperoleh data yang objektif, terukur, dan dapat dianalisis secara ilmiah untuk mendukung hasil penelitian.

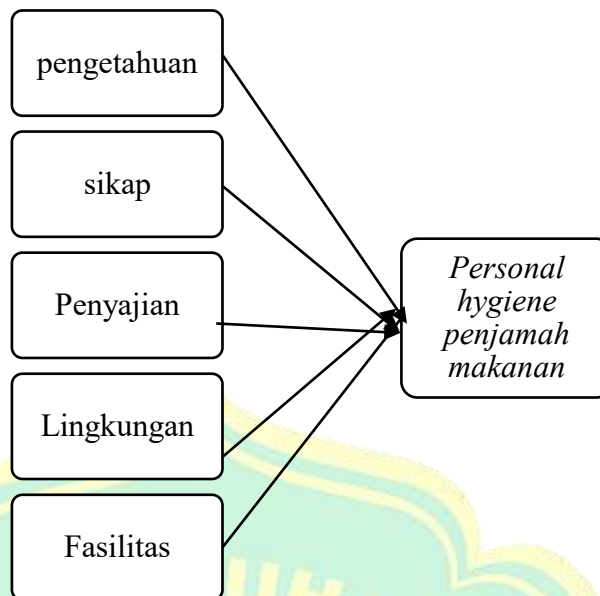
2.5 Kerangka Teori

Kerangka teori merupakan gambaran alur berpikir peneliti yang menjelaskan hubungan antara konsep-konsep yang digunakan dalam penelitian. Kerangka pemikiran disusun berdasarkan teori-teori yang relevan serta hasil penelitian

terdahulu yang berkaitan dengan variabel yang diteliti. Kerangka pemikiran ini bertujuan untuk memberikan penjelasan mengenai bagaimana hubungan antara pengetahuan pedagang jajanan dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan.

Dalam kegiatan pengolahan makanan, penjamah makanan memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga keamanan dan kualitas makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan diri dengan baik dapat menjadi sumber kontaminasi bagi makanan yang diolah. Kontaminasi makanan dapat terjadi melalui berbagai media seperti tangan yang kotor, kuku yang tidak bersih, rambut yang tidak tertutup, maupun melalui pakaian yang tidak higienis. Oleh karena itu, penerapan *personal hygiene* penjamah makanan yang baik oleh penjamah makanan menjadi salah satu faktor penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi makanan.

Faktor yang dapat mempengaruhi penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada penjamah makanan adalah tingkat pengetahuan dan sikap. Pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi makanan dapat meningkatkan kesadaran seseorang dalam menjaga kebersihan diri saat mengolah makanan. Sebaliknya, kurangnya pengetahuan mengenai pentingnya kebersihan dalam pengolahan makanan dapat menyebabkan seseorang mengabaikan praktik *personal hygiene* penjamah makanan sehingga meningkatkan risiko kontaminasi makanan.



Bagan 2.1 Kerangka Teori

Kerangka teori penelitian ini menggambarkan bahwa penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh faktor individu maupun faktor lingkungan. Faktor individu meliputi pengetahuan dan sikap. Pengetahuan berkaitan dengan pemahaman penjamah makanan mengenai pentingnya menjaga kebersihan diri, seperti mencuci tangan, menjaga kebersihan kuku, menggunakan alat pelindung diri, dan menjaga kebersihan selama menangani makanan. Semakin baik pengetahuan yang dimiliki, diharapkan semakin baik pula pemahaman mengenai pentingnya penerapan *personal hygiene* penjamah makanan. Sementara itu, sikap menggambarkan kecenderungan penjamah makanan dalam menerima dan menerapkan perilaku kebersihan dalam kegiatan pengolahan dan penyajian makanan.

Selain faktor individu, penerapan *personal hygiene* penjamah makanan juga dapat berkaitan dengan faktor pendukung, yaitu penyajian, lingkungan, dan fasilitas. Kondisi penyajian makanan yang bersih dapat mendukung penjamah

makanan untuk menjaga kebersihan selama menangani makanan. Lingkungan tempat berjualan yang bersih dan sehat dapat menciptakan kondisi yang mendukung penerapan perilaku higiene. Sementara itu, fasilitas, seperti ketersediaan air bersih, sarana cuci tangan, sabun, dan perlengkapan pelindung diri, dapat mempermudah penjamah makanan dalam menerapkan *personal hygiene* penjamah makanan.

Dengan demikian, kerangka teori tersebut menunjukkan bahwa penerapan *personal hygiene* penjamah makanan tidak hanya berkaitan dengan pengetahuan dan sikap penjamah makanan, tetapi juga dapat dipengaruhi oleh kondisi penyajian, lingkungan, dan ketersediaan fasilitas yang mendukung perilaku higiene. Kerangka ini memberikan dasar bahwa penerapan *personal hygiene* penjamah makanan merupakan hasil interaksi antara faktor individu dan faktor pendukung di lingkungan tempat penjamah makanan melakukan aktivitas pengolahan dan penyajian makanan

2.6 Kerangka Konsep

Kerangka konsep dalam penelitian ini menggambarkan hubungan antara variabel independen (variabel bebas) dan variabel dependen (variabel terikat) yang diteliti. Berdasarkan gambar di atas, terdapat dua variabel utama, yaitu pengetahuan pedagang sebagai variabel (X1) dan sikap pedagang sebagai variabel (X2) dan *personal hygiene* penjamah makanan sebagai variabel dependen (Y).

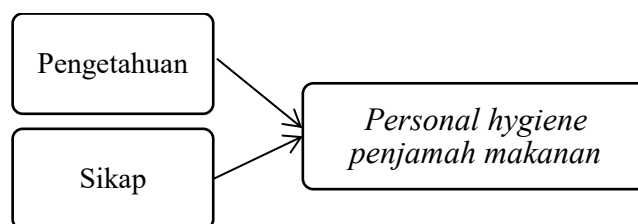
Pengetahuan pedagang merupakan tingkat pemahaman pedagang jajanan mengenai higiene sanitasi makanan, yang meliputi pengetahuan tentang kebersihan diri, kebersihan alat, bahan makanan, serta cara pengolahan dan penyajian makanan

yang aman. Pengetahuan ini menjadi dasar dalam membentuk perilaku pedagang dalam menjaga kebersihan saat berjualan.

Sementara itu, *personal hygiene* penjamah makanan merupakan perilaku atau tindakan nyata pedagang dalam menjaga kebersihan diri selama proses pengolahan dan penyajian makanan. *Personal hygiene* penjamah makanan meliputi kebiasaan mencuci tangan, menjaga kebersihan kuku, menggunakan pakaian bersih, menutup rambut, serta menghindari perilaku yang dapat mencemari makanan.

Hubungan antara kedua variabel tersebut menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pedagang diduga memiliki pengaruh terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan. Semakin baik tingkat pengetahuan pedagang mengenai higiene sanitasi makanan, maka semakin baik pula perilaku *personal hygiene* penjamah makanan yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan dan penyajian makanan. Sebaliknya, apabila pengetahuan pedagang rendah, maka terdapat kemungkinan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan juga kurang baik.

Dengan demikian, kerangka konsep ini menjelaskan bahwa pengetahuan pedagang (X) berpengaruh terhadap *personal hygiene* penjamah makanan (Y). Hubungan ini akan diuji dalam penelitian untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh atau hubungan yang signifikan antara kedua variabel tersebut. Berikut bagan 2.2 dari kerangka konsep penelitian ini:



Tabel 2.2 kerangka konsep

2.7 Hipotesis Penelitian

H_{01} = Tidak adanya hubungan antara pengetahuan pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.

H_{02} = Tidak adanya hubungan antara sikap pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.

H_{a1} = Adanya hubungan antara pengetahuan pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.

H_{a2} = Adanya hubungan antara sikap pedagang jajanan terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Desa Raksa Budi Kabupaten Musi Rawas.

