

**HUBUNGAN SANITASI LINGKUNGAN DAN PERSONAL HYGIENE MAKANAN  
JAJANAN DENGAN KELUHAN PENYAKIT GANGGUAN PENCERNAAN  
(*Gastrointestinal*) PADA PEDAGANG DI SIMPANG KANDIS KOTA BENGKULU**

Kinanti Dwi Widiarti\*, Aplina Kartika Sari, Yusmidiarti

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Bengkulu

\*E-mail korespondensi: [kinantibklu@gmail.com](mailto:kinantibklu@gmail.com)

---

**ABSTRACT**

Food is a basic need for humans. Snack food is very likely to be contaminated due to lack of attention to environmental sanitation and personal hygiene when processing snack food with disease complaints at Kandis Simpang, Bengkulu City. The purpose of this study was to analyze the relationship between environmental sanitation and personal hygiene on traders' complaints of digestive disorders.

This type of research is observational analytic with a cross sectional approach. The sample is 42 traders. The variables studied were environmental sanitation, personal hygiene and traders' complaints of digestive disorders. Data analysis used the chi square test.

The results showed that 16.7% of traders had poor environmental sanitation, 26.2% of traders had poor personal hygiene and complaints of gastrointestinal diseases. The results of the chi-square test found that there was a relationship between environmental sanitation and gastrointestinal complaints with a significance value of  $P=$ Value 0.009 and there was no relationship between personal hygiene and gastrointestinal complaints with a significance value of  $P=$ Value 0.021.

There is a relationship between environmental sanitation and complaints of digestive disorders, but not with personal hygiene of traders. The researcher's suggestion for traders is to understand the importance of environmental sanitation and personal hygiene for street food vendors at the Kandis intersection in Bengkulu City.

**Keywords:** Sanitation, Personal Hygiene, *Gastrointestinal* Complaints

---

**PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara yang kaya akan ragam jenis makanan, baik itu makanan utama yang melambangkan adat istiadat maupun jajanan tradisional yang dijual di pasar. Makanan jajanan ini merupakan kegemaran masyarakat Indonesia karena rasa yang enak, mudah dijumpai dan harga yang relatif murah dan makanan jajanan pasar juga merupakan warisan dari budaya Indonesia (Nuraya dan Triska, 2017).

Selain makanan yang dikonsumsi harus memenuhi zat-zat gizi, makanan tersebut harus aman dari *hazard* yang membahayakan tubuh. Faktor yang perlu diperhatikan bukan hanya bahan yang digunakan tetapi perlu juga diperhatikan hygiene penjamah makanan maupun proses pengolahan makanan tersebut. Penggunaan celemek dan penutup kepala saat mengolah juga perlu dilakukan guna mencegah pakaian yang tidak rapi mengenai makanan yang sedang

diolah (Santosa, 2020). Hal ini sering luput dari perhatian padahal hygiene penjamah makanan merupakan hal penting untuk keamanan makanan supaya terhindar dari kontaminasi (Ningsih, 2014; Maridayana dkk, 2017). Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian. Proses pencucian peralatan masak mempengaruhi dari jumlah bakteri yang terkandung dalam permukaan peralatan. Pada saat pencucian tidak dilakukan dengan baik dan benar maka akan terjadi resiko kontaminasi dari sisa makanan yang ada di alat masak. Pencucian harus menggunakan sabun atau desinfektan

agar bakteri dapat hilang dengan bahan kimia yang terdapat di sabun. Teknik pencucian harus dilakukan dengan air yang mengalir, menggunakan sabun/detergen, menghilangkan sisa makanan yang menempel pada permukaan peralatan masak (Santosa, 2020).

Simpang Kandis Kota Bengkulu merupakan salah satu wilayah yang memiliki infrastruktur taman yang dibangun oleh pemerintah. Simpang Kandis termasuk jalan yang sering dilintasi oleh kendaraan besar seperti truk semen, batu bara, dan kendaraan lainnya. Pada wilayah tersebut banyak pedagang makanan jajanan yang berjualan di tempat tersebut. Berdasarkan pengamatan langsung yang dilakukan di Simpang Kandis Kota Bengkulu, ternyata pedagang khususnya pedagang makanan jajanan umumnya belum memperhatikan syarat-syarat hygiene sanitasi makanan. Begitupun kondisi lingkungan yang berisiko terjadinya pencemaran dari kendaraan yang lewat lokasi berjualan. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis hubungan Sanitasi Lingkungan dan Personal Hygiene Makanan Jajanan dengan Keluhan Penyakit Gangguan Pencernaan (*gastrointestinal*) pada Pedagang di Simpang Kandis Kota Bengkulu.

#### **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian ini adalah analitik observasional dengan *cross sectional* untuk menganalisis hubungan antara hygiene sanitasi makanan jajanan serta personal hygiene dengan keluhan penyakit gangguan pencernaan (*gastrointestinal*). Besar sampel pada penelitian ini sebanyak 42 pedagang yang berjualan di sekitar Simpang Kandis Kota Bengkulu. Teknik sampling menggunakan random sampling. Analisis data menggunakan uji chi square.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian kecil 7 (16,7%) pedagang makanan jajanan di Simpang Kandis memiliki sanitasi lingkungan yang kurang baik. Dari observasi dapat diketahui sebagian besar pedagang

memiliki sanitasi yang kurang baik karena tidak tersedianya tempat sampah dan makanan tidak terlindungi dari debu dan pencemar. Kemudian hasil penelitian yang didapatkan dari 42 pedagang menunjukkan sebagian kecil 11 (26,2%) memiliki personal hygiene yang kurang baik, dapat diketahui sebagian besar pedagang memiliki personal hygiene kurang baik saat melakukan pengolahan makanan yaitu pedagang tidak menggunakan celemek dan penutup kepala, selain itu pedagang tidak mencuci tangan saat akan melakukan pengolahan atau akan menangani makanan. Sedangkan hasil penelitian yang didapatkan dari 42 pedagang menunjukkan sebagian kecil 11 (26,2%) pedagang memiliki keluhan penyakit gangguan pencernaan (*gastrointestinal*). Dari hasil wawancara kuesioner dapat diketahui sebagian besar pedagang memiliki keluhan penyakit gangguan pencernaan (*gastrointestinal*) yang disebabkan oleh perut kembung dan nyeri perut bila belum makan.

Berdasarkan hasil statistik *uji chi square* didapatkan nilai kemaknaan  $p = 0.009 (>0,05)$  berarti terdapat hubungan antara sanitasi lingkungan dengan keluhan penyakit gangguan pencernaan (*gastrointestinal*). Dan odd ratio yang diperoleh 12.083 berarti pedagang 12 kali lebih berisiko mengalami keluhan penyakit gangguan pencernaan (*gastrointestinal*). Tempat penyimpanan makanan jadi yang tanpa penutup dan bertekstur lunak dan sangat disukai bakteri. Bakteri akan tumbuh dan berkembang dalam makanan yang mengandung protein dan kadar air yang tinggi seperti olahan daging, ikan dan telur merupakan jenis makanan yang disukai bakteri. Lokasi berjualan yang berada di tepi jalan yang berisiko pencemaran dan kontaminasi yang sangat tinggi untuk di konsumsi (Fauziah, 2022).

Selanjutnya, Berdasarkan hasil uji statistik yang dilakukan dengan *uji chi square* didapatkan nilai kemaknaan  $P=V\text{alue } 0,021 > (0,05)$  berarti tidak ada hubungan antara Personal Hygiene dengan keluhan penyakit gangguan pencernaan (*gastrointestinal*). Dan odd

ratio yang diperoleh pada uji statistic ini sebesar 6.240 berarti pedagang 6 kali lebih beresiko mengalami keluhan penyakit gangguan pencernaan (*gastrointestinal*).

#### KESIMPULAN

Terdapat hubungan sanitasi lingkungan dengan keluhan gangguan pencernaan (*gastrointestinal*) pada pedagang makanan jajanan di Simpang Kandis Kota Bengkulu. Namun tidak ada hubungan personal hygiene dengan keluhan gangguan pencernaan (*gastrointestinal*).

#### SARAN

Disarankan kepada pedagang makanan jajanan untuk lebih memahami pentingnya sanitasi lingkungan dan personal hygiene dalam berjualan. Pentingnya menjaga kebersihan lingkungan dan cara pengolahan makanan agar meminimalisasi terjadinya pencemaran makanan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, A., & Wardani, I. Y. (2019). Stres Akademik Dan Gejala Gastrointestinal Pada Mahasiswa Keperawatan. *Jurnal Keperawatan Jiwa*, 6(2), 121. <https://doi.org/10.26714/jkj.6.2.2018.121-127>
- Arifin, M. H., & Wijayanti, Y. (2019). Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 3(3), 442–453.
- Assidiq, A. S., Darawati, M., Chandradewi, A., & Suranadi, N. L. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i2.135>
- Dewi, A. . A. K. (2017). Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Pasar Senggol Tabanan tahun 2017. *KesehatanLingkungan*, 1–57.
- Fauziah, Rina., Suparmi. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal* 4(1), pp: 11-18
- Goleman, daniel; boyatzis, Richard; Mckee,A. (2019). Hubungan Pola Konsumsi Jajan Dengan Kejadian Diare Pada Siswa Kelas Iii Dan Iv. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689– 1699.
- Hasibuan, T. O. (2020). Status Gizi Siswa Smp Berdasarkan Pengetahuan, Sikap Dan Kebiasaan Makan Jajanan. *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 5(1), 151–161. <https://doi.org/10.36729/jam.v5i1.321>
- Hikmah, N., & Fauzan, A. (2020). Hubungan Sanitasi Lingkungan, Personal Hygiene, Dan Kebiasaan Jajan Dengan Kejadian Hepatitis a Di Smpn 4 Banjarbaru. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5–12.
- Muna, F., & Khariri. (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases. *Journal Uin Alauddin, September*, 74–79. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>
- Muliadi, D. (2015). *Universitas SumateraUtara* 7. 7–37.
- Santosa, Sharen Liestyaa., Narwati, Ernita Sari. (2020). Analisis SWOT Pengolahan Makanan pada Katering di Kecamatan Simokerto Tahun 2019. *GEMA Lingkungan Kesehatan* 18(2); pp: 83-90
- Sary, A. N., Azmir, B., Studi, P., Masyarakat, K., Sainatika, S. S., Keperawatan, P. S., & Sainatika, S. S. (2020). *PANGAN DENGAN TINDAKAN HYGIENE PENJAJA MAKANAN*. 5(3), 550–556.
- S. Tarigan. (2019). Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Prilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pada PedagangKaki Lima Di Kelurahan Lau Cimba Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2019 Oleh: Sri Rehulina Tarigan Nim: P00933016050 Politeknik Kesehatan Kemenkes Ri Medan.

- Karya Tulis Ilmiah*, 55.
- Tanaiyo, S. N. K., Sari, D. D., Halim, F., & Damayanti, A. Y. (2018). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi GiziRSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang. *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1), 19–25. <https://doi.org/10.21111/join.v1i1.2178>.
- Triwinanda. (2015). Hygiene Sanitasi Makanan Dan Kualitas Bakteriologi Makanan Jajanan Di Kantin Sdn 008 Jalan Wahid Hasyim Kelurahan Sempaja. *Kesehatan Lingkungan Stikes Muhammadiyah Samarinda*, 1–37. <https://dspace.umkt.ac.id/bitstream/handle/463.2017/538/TRIWINANDAKTI.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Utara, U. S., Utara, U. S., & Utara, U. S. (2019). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Gangguan Pencernaan pada Pasien Hemodialisis Reguler*. Yogyakarta, D. I. A. K. (n.d.). 1, 2 1,2. 15, 1–11.