

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Kota Parepare, dahulunya adalah merupakan semak-semak belukar, mulai dari utara hingga ke jurusan selatan kota. Parepare memiliki potensi wilayah yang baik untuk dijadikan kawasan pelabuhan. Posisi Kota Parepare yang strategis sebagai pelabuhan inilah yang menjadikan kota ini ramai dikunjungi. Total luas wilayah Kota Parepare adalah 99,33 Km persegi atau hanya sebesar 0,21% total luas daratan Provinsi Sulawesi Selatan. Populasinya 136.903 jiwa dan memiliki daratan sepanjang pesisir dan pegunungan, dengan 87% dari luas wilayahnya terletak pada ketinggian antara 25 meter dpl, hingga ketinggian 500 meter dpl.

Pelabuhan Nusantara terletak di Kota Parepare Provinsi Sulawesi Selatan, berjarak sekitar 170 KM sebelah utara Kota Makassar. Pelabuhan Nusantara merupakan pelabuhan alam dengan luas 11.987 meter persegi. Panjang dermaga Pelabuhan Nusantara adalah 325 meter. Adapun fungsi Pelabuhan Nusantara adalah sebagai pelabuhan penumpang.

Pelabuhan Nusantara menjadi alternatif masyarakat Sulawesi Selatan yang hendak menyeberang ke berbagai daerah yang ada di Indonesia, terutama bagi mereka yang ingin ke Pulau Kalimantan. Pelabuhan Nusantara banyak menghubungkan Kota Parepare dengan kota-kota lainnya yang ada di pesisir Kalimantan, Surabaya, dan kota-kota

pelabuhan yang ada di Indonesia bagian timur. Selain Pelabuhan Nusantara masih banyak lagi pelabuhan yang terdapat di kota Parepare seperti Pelabuhan Cappa Ujung, Pelabuhan Lontange, dan Pelabuhan Cempae.

Melihat besarnya fungsi pelabuhan sebagai tempat umum yang selalu padat dengan pengunjung maka, sangat penting untuk menyediakan fasilitas sebagai sarana umum yang dapat dijangkau dengan mudah. Masih kurangnya fasilitas umum yang disediakan oleh pengelola pelabuhan seperti tidak terdapat tempat khusus untuk mencuci tangan dan walaupun sudah disediakan WC umum namun tidak dijaga kebersihannya sehingga sangat tidak layak untuk digunakan. Keadaan tersebut tentu akan sangat berpotensi sebagai sumber vektor penyakit.

## **B. Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian dengan memberikan kuesioner dan melakukan observasi secara langsung terhadap responden maka diperoleh hasil sebagai berikut:

### **1. Analisis Univariat**

#### **a. Karakteristik Responden**

Responden dalam penelitian ini sebanyak 30 orang pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare. Karakteristik responden terdiri dari umur dan jenis kelamin. Distribusi karakteristik responden disajikan pada table berikut:

**Tabel 5.1**  
**Distribusi Karakteristik Responden di Pelabuhan Nusantara Kota**  
**Parepare Tahun 2023**

No.	Karakteristik Responden	n	%	
1.	Umur	< 40 Tahun	18	60
		≥ 40 Tahun	12	40
	<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki	8	26.7
		Perempuan	22	73.3
	<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.1 dapat diketahui hasil distribusi frekuensi karakteristik dari 30 responden yaitu:

- 1) Umur responden didominasi oleh kelompok umur < 40 tahun yaitu 18 orang (60%), namun tidak beda jauh dengan kelompok umur ≥ 40 tahun yaitu sebanyak 12 orang (40%).
- 2) Jenis kelamin perempuan lebih banyak yaitu 22 orang (73.3%), dibandingkan jenis kelamin laki-laki yang hanya sebanyak 8 orang (26.7%).

**b. Personal Hygiene Pedagang Makanan**

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, didapatkan hasil distribusi penilaian dari variabel personal hygiene pedagang makanan yaitu:

**Tabel 5.2**  
**Distribusi Penilaian Personal Hygiene Berdasarkan Hasil**  
**Observasi Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara**  
**Kota Parepare Tahun 2023**

No.	Kriteria	Penilaian			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Penjamah / pengolah makanan memakai pakaian bersih / pakaian kerja pada saat menangani / menyajikan makanan	30	100	0	0
2.	Penjamah / pengolah memakai celemek pada saat menangani / menyajikan makanan	0	0	30	100
3.	Penjamah / pengolah makanan memakai penutup kepala / rambut pada saat menangani / menyajikan makanan	10	33.3	20	66.7
4.	Penjamah / pengolah makanan menggunakan alas kaki / sepatu kerja pada saat menangani / menyajikan makanan	30	100	0	0
5.	Penjamah / pengolah makanan menggunakan penutup mulut / masker pada saat menangani makanan	0	0	30	100
6.	Penjamah / pengolah makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan, sesudah merokok, membuang sampah, meracik bahan mentah dan lainnya	13	43.3	17	56.7
7.	Penjamah / pengolah makanan selalu tidak merokok pada saat menangani makanan	21	70	9	30
8.	Penjamah / pengolah makanan tidak berbicara menghadap ke makanan	17	56.7	13	43.3
9.	Penjamah / pengolah makanan tidak menggaruk anggota badan pada saat menangani / menyajikan makanan	27	90	3	10

No.	Kriteria	Penilaian			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
10.	Penjamah / pengolah makanan tidak memakai perhiasan tangan (misalnya cincin, gelang)	12	40	18	60
11.	Penjamah / pengolah makanan tidak kontak langsung dengan makanan jadi	17	56.7	13	43.3
12.	Penjamah / pengolah makanan tidak meludah di area kerja	28	93.3	2	6.7
13.	Penjamah / pengolah makanan berkuku pendek dan bebas dari cat kuku	22	73.3	8	26.7
14.	Penjamah / pengolah makanan menutup mulut saat bersin atau batuk	28	93.3	2	6.7
15.	Penjamah / pengolah makanan mencuci piring di tempat khusus untuk mencuci piring	8	26.7	22	73.3

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.2 dapat diketahui distribusi penilaian personal hygiene dari 30 pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare yaitu didapatkan pedagang makanan yang masih tidak menerapkan personal hygiene pada saat bekerja namun juga didapatkan pedagang makanan yang sudah menerapkan personal hygiene pada saat bekerja.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan distribusi dari personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara yaitu:

**Tabel 5.3**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Personal Hygiene Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

<b>Personal Hygiene Pedagang Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Kurang	6	20
Cukup	24	80
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.3 dapat diketahui hasil distribusi personal hygiene dari 30 pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare yaitu masih didapatkan pedagang (20%) yang memiliki personal hygiene kurang sedangkan sebagian besar pedagang (80%) sudah memiliki personal hygiene cukup yang dapat meningkatkan kebersihan dan kesehatan dari makanan yang diolahnya.

**a. Faktor Predisposisi**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan distribusi jawaban responden dari faktor predisposisi (tingkat pengetahuan dan sikap) terhadap pedagang makanan yaitu:

**Tabel 5.4**  
**Distribusi Jawaban Responden Dari Faktor Predisposisi (Tingkat Pengetahuan) Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

<b>No.</b>	<b>Pertanyaan</b>	<b>Jawaban</b>			
		<b>Benar</b>		<b>Salah</b>	
		<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
1.	Pengetahuan tentang personal hygiene	10	33.3	20	66.7

No.	Pertanyaan	Jawaban			
		Benar		Salah	
		n	%	n	%
2.	Pakaian kerja dan penampilan untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai dan diterapkan pada saat bekerja	23	76.7	7	23.3
3.	Perilaku penjamah makanan pada saat mengolah makanan	27	90	3	10
4.	Tindakan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin	18	60	12	40
5.	Waktu yang sebaiknya untuk mencuci tangan	28	93.3	2	6.7
6.	Tindakan yang dilakukan jika pada saat mengolah makanan tangan terluka / teriris	18	60	12	40
7.	Pada saat sakit tenaga pengolah makanan diperbolehkan menjamah makanan	26	86.7	4	13.3
8.	Air yang dipandang baik secara fisik	16	53.3	14	46.7
9.	Tempat pencucian tangan tenaga pengolah makanan	15	50	15	50
10.	Cara menjamah makanan yang telah matang	24	80	6	20

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.4 dapat diketahui distribusi jawaban responden terkait faktor predisposisi (tingkat pengetahuan) dari 30 pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare dimana didapatkan pedagang makanan yang masih kurang tingkat pengetahuannya terkait perilaku hygiene namun juga didapatkan pedagang makanan yang sudah memiliki tingkat pengetahuan yang cukup baik terkait perilaku hygiene yang seharusnya dilakukan pada saat bekerja.

**Tabel 5.5**  
**Distribusi Jawaban Responden Dari Faktor Predisposisi (Sikap)**  
**Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare**  
**Tahun 2023**

No.	Pertanyaan	Jawaban							
		Tidak Setuju		Kurang Setuju		Setuju		Sangat Setuju	
		n	%	n	%	n	%	n	%
1.	Kuku dan tangan perlu dibersihkan setiap akan mengolah / menjamah makanan	0	0	0	0	19	63.3	11	36.7
2.	Tidak perlu mencuci tangan dengan menggunakan sabun sebelum dan sesudah mengolah atau menjamah makanan	12	40	6	20	11	36.7	1	3.3
3.	Pada saat mengolah atau menjamah makanan, tidak diperbolehkan memakai perhiasan tangan (cincin, gelang)	6	20	11	36.7	9	30	4	13.3
4.	Cara menjamah atau mengolah makanan, sebaiknya adalah tidak perlu memakai alat / sarung tangan plastik sekali pakai	11	36.7	5	16.7	11	26.7	3	10
5.	Pakaian dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan. Oleh karena itu, pada saat mengolah atau menjamah makanan harus memakai pakaian kerja yang bersih	0	0	0	0	22	73.3	8	26.7
6.	Memakai celemek pada saat mengolah, menyiapkan, dan membagikan makanan adalah syarat yang harus dipenuhi oleh seorang penjamah atau pengolah makanan	3	10	4	13.3	21	70	2	6.7

No.	Pertanyaan	Jawaban							
		Tidak Setuju		Kurang Setuju		Setuju		Sangat Setuju	
		n	%	n	%	n	%	n	%
7.	Saat melakukan pengolahan makanan, penjamah atau pengolah makanan (pria) harus berambut pendek, tidak berkumis dan berjanggut panjang, serta (wanita) berambut pendek atau tidak digera bila Panjang	4	13.3	4	13.3	18	60	4	13.3
8.	Penutup rambut tidak diperlukan dalam mengolah maupun menyajikan makanan karena tidak akan mengotori makanan	2	6.7	13	43.3	15	50	0	0
9.	Tenaga penjamah atau pengolah makanan yang menderita penyakit kulit atau penyakit menular tidak diperkenankan melakukan pengolahan makanan	6	20	4	13.3	13	43.3	7	23.3
10.	Tidak perlu memperhatikan kebersihan saat membawa / menyajikan dan menyimpan makanan	18	60	7	23.3	5	16.7	0	0

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.5 dapat diketahui distribusi jawaban responden terkait faktor predisposisi (sikap) dari 30 pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare dimana didapatkan pedagang makanan yang masih memberikan sikap negatif terhadap perilaku hygiene yang sangat perlu untuk dilakukan saat mengolah atau menyajikan makanan. Dan sebaliknya, di mana pedagang makanan memberikan sikap positif terhadap perilaku yang seharusnya

tidak boleh dilakukan pada saat mengolah atau menyajikan makanan. Namun, walaupun demikian masih ditemukan pedagang makanan memberikan sikap yang sejalan dan sesuai dengan pertanyaan yang diberikan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan distribusi dari faktor predisposisi (tingkat pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan, dan lama kerja) terhadap pedagang makanan yaitu:

**Tabel 5.6**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Faktor Predisposisi (Tingkat Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan, dan Lama Kerja) Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

No.	Faktor Predisposisi	n	%	
1.	Tingkat Pengetahuan	Kurang	6	20
		Cukup	24	80
		<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
2.	Sikap	Negatif	4	13.3
		Positif	26	86.7
		<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
3.	Tingkat Pendidikan	Rendah	10	33.3
		Tinggi	20	66.7
		<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
4.	Lama Kerja	Baru	4	13.3
		Lama	26	86.7
		<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.6 dapat diketahui hasil distribusi frekuensi faktor predisposisi dari 30 responden yaitu:

- 1) Tingkat pengetahuan pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare masih ditemukan (20%) pedagang makanan yang

memiliki pengetahuan yang kurang namun sebagian besar pedagang (80%) sudah memiliki pengetahuan cukup terkait perilaku hygiene.

- 2) Sikap yang ditunjukkan pedagang makanan sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dari tindakannya. Masih ditemukana pedagang makanan (13.3%) yang memiliki sikap negatif namu Sebagian besar (86.7%) pedagang makanan sudah memiliki sikap positif.
- 3) Tingkat pendidikan responden dikategorikan menjadi 2 yaitu tingkat pendidikan tinggi mencakup tingkat SMA sederajat dan Perguruan Tinggi serta tingkat pendidikan rendah mencakup tingkat SD dan SMP sederajat. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa distribusi frekuensi tingkat pendidikan pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare yaitu sebanyak (33.3%) pedagang makanan berpendidikan rendah atau hanya tamat SD dan SMP sederajat sedangkan sebagian besar (66.7%) pedagang makanan berpendidikan tinggi yakni tamat SMA sederajat. Dan tidak didapatkan pedagang makanan yang memiliki tingkat pendidikan pada perguruan tinggi (D3, S1, S2).
- 4) Didapatkan pedagang makanan (13,3%) yang baru bekerja yakni kurang dari dua tahun terakhir sedangkan pedagang makanan di

Pelabuhan Nusantara didominasi oleh pedagang yang sudah lama bekerja (86,7%) yakni lebih dari dua tahun.

#### b. Faktor Pendukung

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan distribusi penilaian dan jawaban responden dari faktor pendukung (fasilitas dan lingkungan) terhadap pedagang makanan yaitu:

**Tabel 5.7**  
**Distribusi Penilaian Faktor Pendukung (Fasilitas) Berdasarkan Hasil Observasi Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

No.	Kriteria	Penilaian			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Pakaian bersih dan celemek	27	90	3	10
2.	Tempat sampah	26	86.7	4	13.3
3.	Penutup rambut / topi	13	43.4	17	56.7
4.	Alas kaki / sepatu kerja	29	96.7	1	3.3
5.	Penutup mulut / masker	1	3.3	29	96.7
6.	Air bersih	10	33.3	20	66.7
7.	Sabun khusus pencuci tangan	0	0	30	100
8.	Lemari penyimpanan makanan jadi	29	96.7	1	3.3
9.	Tempat cuci piring / cuci tangan khusus	8	26.7	22	73.3
10.	Kain lap / tissue	30	100	0	0

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.7 dapat diketahui distribusi penilaian fasilitas dari 30 pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare yaitu didapatkan banyak pedagang makanan yang masih kurang memiliki kelengkapan sarana fasilitas yang lengkap dan memadai maka dari itu, masih perlu peningkatan dan yang paling

penting ialah kepedulian untuk tetap menjaga fasilitas yang dimiliki agar tetap bersih dan tahan lama.

**Tabel 5.8**  
**Distribusi Jawaban Responden Dan Penilaian Faktor Pendukung (Lingkungan) Berdasarkan Hasil Observasi Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

No.	Pertanyaan/Kriteria	Jawaban/Penilaian			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Kondisi cuaca memberikan dampak yang kurang baik terhadap kebersihan lingkungan	8	26.7	22	73.3
2.	Ada kerugian yang ditimbulkan dari kondisi cuaca yang kurang baik	7	23.3	23	76.7
3.	Kerugian yang ditimbulkan: a. Tidak ada kerugian b. Kurang pengunjung c. Kurang pemasukan d. Barang tidak laku	<b>n</b>		<b>%</b>	
		23		76.7	
		4		13.3	
		2		6.7	
		1		3.3	
4.	Ada kerusakan yang ditimbulkan dari kondisi cuaca yang kurang baik	1	3.3	29	96.7
5.	Kerusakan yang ditimbulkan: a. Tidak ada kerusakan b. Barang berserakan	<b>n</b>		<b>%</b>	
		29		96.7	
		1		3.3	
6.	Memiliki pembagian ruang	13	43.3	17	56.7
7.	Alas lantai	18	60	12	40
8.	Dinding yang kokoh	19	63.3	11	36.7
9.	Ventilasi yang memadai	28	93.3	2	6.7
10.	Pencahayaan / penerangan yang cukup	30	100	0	0
11.	Atap yang kuat	22	73.3	8	26.7
12.	Langit-langit bebas dari serangga	21	70	9	30
13.	Sampah (bertumpuk / berserakan)	2	6.7	28	93.3
14.	Genangan air (becek)	0	0	30	100
15.	Saluran Pembuangan Air Limbah	6	20	24	80

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.8 dapat diketahui distribusi jawaban responden dan penilaian terhadap lingkungan pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare yaitu didapatkan pedagang makanan yang masih kurang layak lingkungan tempat kerjanya. Namun masih ditemukan pedagang makanan yang tetap berupaya menjaga kebersihan tempat kerjanya demi untuk menjaga kebersihan dan kenyamanan konsumen. Faktor cuaca juga menjadi salah satu penyebab kurang hygienenya lingkungan tempat kerja para pedagang makanan. Tetapi, meski demikian masih didapatkan pedagang makanan yang senantiasa selalu menjaga kebersihan lingkungan kerjanya walaupun terganggu dengan kondisi cuaca yang kurang baik.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan distribusi dari faktor pendukung (fasilitas dan lingkungan) terhadap pedagang makanan yaitu:

**Tabel 5.9**  
**Distribusi Responden Berdasarkan Faktor Pendukung (Fasilitas dan Lingkungan) Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

No.	Faktor Pendukung	n	%	
1.	Fasilitas	Kurang	11	36.7
		Cukup	19	63.3
		<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
2.	Lingkungan	Kurang	3	10
		Cukup	27	90
		<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.9 dapat diketahui hasil distribusi terhadap faktor pendukung dari 30 responden yaitu:

- 1) Ketersediaan fasilitas sarana personal hygiene pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare didapatkan hasil masih ditemukan pedagang makanan yang kurang memiliki fasilitas sarana personal hygiene (36.7%) namun sudah banyak (63.3%) pedagang makanan yang memiliki fasilitas sarana hygiene yang cukup.
- 2) Lingkungan tempat kerja pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare sudah cukup baik namun masih ditemukan pedagang makanan (10%) yang memiliki lingkungan tempat kerja yang kurang baik sedangkan pedagang lainnya (90%) sudah memiliki lingkungan tempat kerja yang cukup.

### **c. Faktor Pendorong**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan distribusi jawaban responden dari faktor pendorong (pengawasan instansi terkait) terhadap pedagang makanan yaitu:

**Tabel 5.10**  
**Distribusi Jawaban Responden Dari Faktor Pendorong**  
**(Pengawasan Instansi Terkait) Pada Pedagang Makanan di**  
**Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

No.	Pertanyaan	Jawaban			
		Pernah		Tidak Pernah	
		n	%	n	%
1.	Pernah mendapat bantuan fasilitas atau sarana dari instansi terkait	7	23.3	23	76.7
2.	Instansi terkait pernah melakukan pemeriksaan terkait personal hygiene dan sanitasi rumah makan	0	0	30	100
3.	Pernah menerima pelatihan atau penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan	14	46.7	16	53.3
4.	Pernah berhenti atau istirahat menjadi pedagang pedagan makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare	2	2.7	28	93.3
5.	Pernah berhenti atau istirahat:	<b>n</b>		<b>%</b>	
	a. Tidak pernah berhenti	28		93.4	
	b. 1 Bulan	1		3.3	
	c. 1 Tahun	1		3.3	

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.10 dapat diketahui distribusi jawaban responden terhadap faktor pendorong (pengawasan instansi terkait) dari 30 pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare dimana didapatkan pedagang makanan yang mengaku pernah mendapatkan pengawasan dari instansi terkait. Namun, bukan berarti bahwa pedagang makanan memang benar sudah mendapatkan pengawasan dari instansi terkait karena juga masih ditemukan pedagang makanan yang mengatakan belum pernah mendapatkan

pengawasan dari instansi terkait. Dan kebanyakan dari mereka tidak pernah berhenti bekerja sebagai pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara jadi, sangat kecil kemungkinan bahwa pedagang yang belum mendapat pengawasan dikarenakan mereka tidak ada pada saat dilakukan pengawasan oleh instansi terkait.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan distribusi dari faktor pendorong (pengawasan instansi terkait) terhadap pedagang makanan yaitu:

**Tabel 5.11**  
**Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Pendorong**  
**(Pengawasan Instansi Terkait) Terhadap Pedagang Makanan di**  
**Pelabuhan Nusantara Kota Parepare**  
**Tahun 2023**

No.	Faktor Pendorong	n	%
1.	Kurang	24	80
	Cukup	6	20
	<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

*Sumber: Data Primer 2023*

Berdasarkan tabel 5.11 dapat diketahui hasil distribusi frekuensi faktor pendorong dari 30 responden yaitu:

- 1) Pengawasan instansi terkait dalam hal ini Dinas Kesehatan ataupun Tenaga Kesehatan terhadap pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare yaitu sebagian besar pedagang makanan (80%) mengaku belum pernah mendapatkan pemeriksaan atau pengawasan selama lebih dari tiga bulan terakhir dari instansi terkait sedangkan sudah ada pedagang

makanan (20%) yang mengaku pernah mendapatkan pemeriksaan atau pengawasan dari instansi terkait selama kurang dari tiga bulan terakhir.

### **3. Analisis Bivariat**

Pada analisis bivariat, variabel independent (pengetahuan, sikap, pendidikan, lama kerja, fasilitas, lingkungan, dan pengawasan instansi terkait) dihubungkan terhadap variabel dependen (personal hygiene pada pedagang makanan) yang dilakukan dengan menggunakan uji *Chi-Square* dan dinyatakan terdapat hubungan apabila nilai p-value yang diperoleh dari uji *Chi-Square*  $< 0,05$ .

#### **a. Hubungan Antara Faktor Predisposisi dengan Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

Dibawah ini merupakan tabel yang menunjukkan hubungan antara faktor predisposisi (tingkat pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan, dan lama kerja) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare.

**Tabel 5.12**  
**Hubungan Antara Faktor Predisposisi (Tingkat Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan, dan Lama Kerja) Dengan Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

No.	Faktor Predisposisi		Personal Hygiene				Jumlah		P-Value
			Kurang		Cukup		N	%	
			n	%	n	%			
1.	Tingkat Pengetahuan	Kurang	4	13.3	2	6.7	6	20	0.007
		Cukup	2	6.7	22	73.3	24	80	
		<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	
2.	Sikap	Negatif	1	3.33	3	10	4	13.33	1.000
		Positif	5	16.67	21	70	26	86.67	
		<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	
3.	Tingkat Pendidikan	Rendah	2	6.7	8	26.7	10	33.3	1.000
		Tinggi	4	13.3	16	53.3	20	66.7	
		<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	
4.	Lama Kerja	Baru	2	6.7	2	6.7	4	13.3	0.169
		Lama	4	13.3	22	73.4	26	86.7	
		<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.12 dapat diketahui hubungan antara faktor predisposisi terhadap personal hygiene pada 30 responden yaitu:

- 1) Hubungan antara faktor predisposisi (tingkat pengetahuan) terhadap personal hygiene pada pedagang makanan menunjukkan hasil yakni dari 6 responden (20%) yang memiliki personal hygiene kurang, sebanyak 4 responden (13,3%) yang memiliki pengetahuan kurang dan 2 responden (6,7%) memiliki pengetahuan cukup. Sedangkan dari 24 responden (80%) yang memiliki personal hygiene cukup, sebanyak 2 responden (6,7%)

yang memiliki pengetahuan kurang dan 22 responden (73,3%) yang memiliki pengetahuan cukup. Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh  $p\text{-value} = 0,007$  ( $< \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  diterima dan  $H_0$  ditolak yang berarti bahwa ada hubungan antara faktor predisposisi (tingkat pengetahuan) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.

- 2) Hubungan antara faktor predisposisi (sikap) terhadap personal hygiene pada pedagang makanan menunjukkan hasil yakni dari 6 responden (20%) yang memiliki personal hygiene kurang, sebanyak 1 responden (3,33%) yang memiliki sikap negatif dan 5 responden (16,67%) yang memiliki sikap positif. Sedangkan dari 24 responden (80%) yang memiliki personal hygiene cukup, sebanyak 3 responden (10%) yang memiliki sikap negatif dan 21 responden (70%) yang memiliki sikap positif. Berdasarkan uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh nilai  $p\text{-value} = 1,000$  ( $> \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara faktor predisposisi (sikap) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.
- 3) Hubungan antara faktor predisposisi (tingkat pendidikan) terhadap personal hygiene pada pedagang makanan menunjukkan hasil

yakni dari 6 responden (20%) yang memiliki personal hygiene kurang, sebanyak 2 responden (6,7%) yang memiliki pendidikan rendah atau hanya tamat SD dan SMP sederajat dan 4 responden (13,3%) yang memiliki pendidikan tinggi atau tamat SMA sederajat. Sedangkan dari 24 responden (80%) yang memiliki personal hygiene cukup, sebanyak 8 responden (26,7%) yang memiliki pendidikan rendah atau hanya tamat SD dan SMP sederajat dan 16 responden (53,3%) yang memiliki pendidikan tinggi atau tamat SMA sederajat. Berdasarkan uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh nilai *p-value* = 1,000 ( $> \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara faktor predisposisi (tingkat pendidikan) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.

- 4) Hubungan antara faktor predisposisi (lama kerja) terhadap personal hygiene pada pedagang makanan menunjukkan hasil yakni dari 6 responden (20%) yang memiliki personal hygiene kurang, sebanyak 2 responden (6,7%) yang baru bekerja kurang dari dua tahun dan 4 responden (13,3%) yang telah bekerja selama lebih dari dua tahun. Sedangkan dari 24 responden (80%) yang memiliki personal hygiene cukup, sebanyak 2 responden (6,7%) yang baru bekerja kurang dari dua tahun dan 22 responden

(73,4%) yang telah bekerja selama lebih dari dua tahun. Berdasarkan uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh nilai *p-value* = 0,169 ( $> \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara faktor predisposisi (lama kerja) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.

**b. Hubungan Antara Faktor Pendukung dengan Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

Dibawah ini merupakan tabel yang menunjukkan hubungan antara faktor pendukung (fasilitas dan lingkungan) dengan personal hygiene pada pedagang makanan:

**Tabel 5.13**  
**Hubungan Antara Faktor Pendukung (Fasilitas dan Lingkungan) Dengan Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

No.	Faktor Pendukung	Personal Hygiene				Jumlah		P-Value	
		Kurang		Cukup		N	%		
		n	%	n	%				
1.	Fasilitas	Kurang	5	16.7	6	20	11	36.7	0.016
		Cukup	1	3.3	18	60	19	63.3	
		<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	
2.	Lingkungan	Negatif	1	3.3	2	6.7	3	10	1.501
		Positif	5	16.7	22	73.3	27	90	
		<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.13 dapat diketahui hubungan antara faktor pendukung terhadap personal hygiene pada 30 responden yaitu:

- 1) Hubungan antara faktor pendukung (fasilitas) terhadap personal hygiene pada pedagang makanan menunjukkan hasil yakni dari 6 responden (20%) yang memiliki personal hygiene kurang, sebanyak 5 responden (16,7%) yang memiliki fasilitas kurang dan 1 responden (3,3%) memiliki fasilitas cukup. Sedangkan dari 24 responden (80%) yang memiliki personal hygiene cukup, sebanyak 6 responden (20%) yang memiliki fasilitas kurang dan 18 responden (60%) yang memiliki fasilitas cukup. Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 0,016 ( $< \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  diterima dan  $H_0$  ditolak yang berarti bahwa ada hubungan antara faktor pendukung (fasilitas) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.
- 2) Hubungan antara faktor pendukung (lingkungan) terhadap personal hygiene pada pedagang makanan menunjukkan hasil yakni dari 6 responden (20%) yang memiliki personal hygiene kurang, sebanyak 1 responden (3,3%) yang memiliki lingkungan kurang dan 5 responden (16,7%) memiliki lingkungan cukup. Sedangkan dari 24 responden (80%) yang memiliki personal hygiene cukup, sebanyak 2 responden (6,7%) yang memiliki

lingkungan kurang dan 22 responden (73,3%) yang memiliki lingkungan cukup. Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 0,501 ( $> \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara faktor pendukung (lingkungan) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.

**c. Hubungan Antara Faktor Pendorong dengan Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

Dibawah ini merupakan tabel yang menunjukkan hubungan antara faktor pendorong (pengawasan instansi terkait) dengan personal hygiene pada pedagang makanan:

**Tabel 5.14**  
**Hubungan Antara Faktor Pendorong (Pengawasan Instansi Terkait) Dengan Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

No.	Faktor Pendorong		Personal Hygiene				Jumlah		P-Value
			Kurang		Cukup		N	%	
			n	%	n	%			
1.	Pengawasan Instansi Terkait	Kurang	5	16.7	19	63.3	24	80	1.000
		Cukup	1	3.3	5	16.7	6	20	
	Total	6	20	24	80	30	100		

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.14 dapat diketahui hubungan antara faktor pendorong terhadap personal hygiene pada 30 responden yaitu:

1) Hubungan antara faktor pendorong (pengawasan instansi terkait) dalam hal ini Dinas Kesehatan atau tenaga kesehatan terhadap personal hygiene pada pedagang makanan menunjukkan hasil yakni dari 6 responden (20%) yang memiliki personal hygiene kurang, sebanyak 5 responden (16,7%) yang masih kurang atau belum pernah mendapat pengawasan dari instansi terkait dalam rentan waktu tiga bulan terakhir dan 1 responden (3,3%) yang cukup atau mengaku pernah mendapat pengawasan dari instansi terkait dalam rentan waktu tiga bulan terakhir. Sedangkan dari 24 responden (80%) yang memiliki personal hygiene cukup, sebanyak 19 responden (63,3%) yang masih kurang atau belum pernah mendapat pengawasan dari instansi terkait dalam rentan waktu tiga bulan terakhir dan 5 responden (16,7%) yang cukup atau mengaku pernah mendapat pengawasan dari instansi terkait dalam kurun waktu tiga bulan terakhir. Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 1,000 ( $> \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara faktor pendorong (pengawasan instansi terkait) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.

#### 4. Analisis Multivariat

Pada analisis multivariat, analisis data hanya dilakukan pada variabel yang memiliki nilai sig. (*p-value*) < 0,25 pada tahapan analisis bivariat yang telah dilakukan sebelumnya. Analisis multivariat dilakukan untuk mengetahui variabel independen yaitu pengetahuan (*p-value* = 0,007), lama kerja (*p-value* = 0,169), dan fasilitas (*p-value* = 0,016) yang memiliki pengaruh paling dominan terhadap variabel dependen yaitu personal hygiene pada pedagang makanan. Adapun hasil analisis multivariat yang telah dilakukan dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 5.15**  
**Analisis Multivariat Variabel Independen (Tingkat Pengetahuan, Lama Kerja, dan Fasilitas) Terhadap Variabel Dependen (Personal Hygiene) Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

Variabel	B	Wald	Sig.	Exp(B)	95% C.I for Exp(B)	
					Lower	Upper
Tingkat Pengetahuan	-3.327	4.622	0.032	0.036	0.002	0.745
Lama Kerja	-20.640	0.000	0.998	0.000	0.000	.
Fasilitas	-20.812	0.000	0.998	0.000	0.000	.

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5.15 hasil uji multivariat dapat diketahui bahwa personal hygiene pada pedagang makanan dipengaruhi secara signifikan oleh tingkat pengetahuan dengan nilai *p-value* = 0,032 (< 0,05) dan nilai beta sebesar 0,036. Sedangkan lama kerja dengan nilai *p-value* = 0,998 (> 0,05) dan nilai beta sebesar 0,000 serta fasilitas dengan nilai *p-value*

= 0,998 ( $> 0,05$ ) dan nilai beta sebesar 0,000 tidak berpengaruh secara signifikan terhadap personal hygiene pada pedagang makanan. Artinya tingkat pengetahuan yang memiliki pengaruh paling signifikan terhadap personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.

### **C. Pembahasan**

Berdasarkan hasil uji univariat, bivariat dan multivariat, menunjukkan ada beberapa faktor yang berhubungan dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023. Dalam penelitian ini faktor-faktor yang berhubungan yaitu tingkat pengetahuan ( $p = 0,007$ ) dan fasilitas sarana personal hygiene ( $p = 0,016$ ). Sedangkan faktor-faktor yang tidak berhubungan yaitu sikap ( $p = 1,000$ ), tingkat pendidikan ( $p = 1,000$ ), lama kerja ( $p = 0,169$ ), lingkungan ( $p = 0,501$ ), dan pengawasan instansi terkait ( $p = 1,000$ ). Pada hasil uji multivariat hanya satu variabel yaitu tingkat pengetahuan ( $p\text{-value} = 0,032$ ) yang memiliki pengaruh paling dominan terhadap personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.

Adapun pembahasan berdasarkan hasil analisis data yang telah dilakukan untuk setiap variabel independen adalah sebagai berikut:

#### **1. Karakteristik Responden**

Karakteristik responden yang dianalisis pada penelitian ini adalah umur dan jenis kelamin. Karakteristik responden dinilai penting untuk

diketahui dalam melakukan penelitian. Berikut pembahasan mengenai karakteristik responden.

#### **a. Umur**

Umur merupakan waktu yang telah terlewatkan oleh manusia sejak kelahirannya. Pembentukan perilaku seseorang dapat dipengaruhi oleh umur, semakin bertambahnya umur seseorang diharapkan mereka mampu untuk memperbaiki perilaku dan kedewasaan dirinya dengan demikian akan semakin baik pengendalian sikap dan emosinya serta semakin tepat segala bentuk tindakan yang dilakukannya (M. Permatasari and Magdalena 2022). Umur pekerja dapat dikategorikan menjadi dewasa awal dan dewasa lanjut. Dewasa awal adalah usia dari 20-40 tahun dan dewasa lanjut adalah usia dari 41-65 tahun sedangkan usia tua adalah diatas 65 tahun.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare berada pada kelompok usia 23-59 tahun yakni sebanyak 12 pedagang (40%) yang berumur < 40 tahun dan sebanyak 18 (60%) pedagang yang berumur  $\geq$  40 tahun. Ini berarti bahwa umur pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare masih berada pada umur produktif dan ideal untuk bekerja. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Kasim et al. 2022) yang memperoleh

hasil dari 28 pedagang makanan berada pada kelompok usia 19-42 tahun yang berarti bahwa rata-rata pedagang makanan masih tergolong dalam kelompok umur yang produktif dan masih layak untuk bekerja.

Semakin tinggi umur penjamah makanan maka akan semakin baik pula hygiene sanitasinya (M. Permatasari and Magdalena 2022). Pedagang makanan dengan usia produktif diharapkan mampu berpikir dengan lebih baik lagi dan mampu menjaga dan membangun perilaku bersih dan sehat pada saat mengolah dan menjamah makanan. Dengan tetap memperhatikan dan menjaga perilaku hygiene dengan baik, maka dapat dilakukan pencegahan dan penanggulangan terhadap gangguan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

#### **b. Jenis Kelamin**

Perbedaan jenis kelamin tentu memiliki pengaruh terhadap perilaku personal hygiene pada pedagang makanan. Pada dasarnya dalam hal mengolah dan menjamah makanan perempuan lebih besar perannya dibandingkan dengan laki-laki. Melihat pada umumnya pekerjaan yang berkaitan dengan dapur identik dan banyak dilakoni oleh perempuan. Namun seiring berkembangnya zaman, baik perempuan maupun laki-laki sama-sama memiliki peluang dan kesempatan untuk melakukan pekerjaan yang sama. Maka dari itu, selama memiliki kemampuan untuk menjaga kebersihan dirinya saat

bekerja, perbedaan jenis kelamin bukan menjadi permasalahan dalam mengolah dan menyajikan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare menunjukkan hasil bahwa pedagang makanan didominasi oleh perempuan yaitu sebanyak 22 orang (73,3%) sedangkan laki-laki hanya sebanyak 8 orang (26,7%). Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Ismainar et al. 2022) yang mengatakan bahwa dari 35 pedagang makanan sebanyak 25 orang (71,4%) berjenis kelamin perempuan sedangkan sebanyak 10 orang (28,6%) berjenis kelamin laki-laki. Berbeda dengan hasil penelitian (Kasim et al. 2022) yang mengatakan bahwa dari 28 responden yang berjenis kelamin laki-laki lebih banyak yakni 18 orang (64,3%) dan perempuan sebanyak 10 orang (35,7%).

## **2. Hubungan Antara Faktor Predisposisi Terhadap Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare**

Faktor predisposisi mencakup pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, tradisi, dan kepercayaan masyarakat terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi, dan sebagainya (Permatasari et al., 2021). Faktor-faktor ini dapat mempermudah terwujudnya perilaku, dalam hal ini perilaku mengenai hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan, maka faktor predisposisi sering disebut sebagai faktor pemudah. Di luar

itu, faktor yang juga dapat mempengaruhi perilaku adalah umur, jenis kelamin, lama berjualan dan lain sebagainya (Permatasari et al., 2021). Faktor predisposisi yang dianalisis pada penelitian ini adalah tingkat pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan, dan lama kerja. Berikut pembahasan mengenai hubungan antara faktor predisposisi dengan personal hygiene pada pedagang makanan.

#### **a. Tingkat Pengetahuan**

Pengetahuan merupakan hasil tahu yang dimiliki oleh seseorang dengan melalui berbagai macam proses yang dinamakan dengan proses pembelajaran. Ada banyak faktor yang dapat mempengaruhi tingkatan pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang. Baik itu faktor dari dalam yaitu kesadaran dan keinginan dari diri individu maupun dari luar seperti keadaan lingkungan dan ketersediaan sarana yang dapat menunjang penyampaian dan penerimaan informasi dengan baik (M. Permatasari and Magdalena 2022).

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan pedagang makanan dengan tingkat pengetahuan kurang dan dengan personal hygiene kurang sebesar 13,3%. Masih ada beberapa pedagang yang kurang mengetahui bagaimana cara menjaga kebersihan diri dengan baik saat mengolah dan menjamah makanan. Hal ini terjadi karena sebagian pedagang makanan belum memahami dan mengetahui dengan baik

terkait perilaku hygiene dengan benar. Berdasarkan hasil penelitian dari kuesioner didapatkan pedagang makanan yang masih memiliki tingkat pengetahuan kurang terkait personal hygiene seperti belum memahami dan mengetahui bahwa sebelum menjamah atau memegang makanan dan peralatan makan, setelah keluar dari WC, dan setelah memegang uang merupakan waktu yang diharuskan untuk mencuci tangan. Pedagang makanan masih kurang kesadarannya untuk melakukan pencucian tangan dengan benar dan menggunakan sabun. Hal ini dikarenakan pedagang makanan sudah terbiasa sehingga mencuci tangan dengan sabun menjadi hal yang dianggap tidak begitu penting.

Hasil observasi yang telah dilakukan, didapatkan pedagang makanan yang mencuci tangan hanya dengan cara mencelupkan tangannya kedalam baskom yang telah diisi air atau hanya menggunakan kain lap yang digantung di ruang dapur yang terlihat kotor karena sudah lama digunakan namun tidak dicuci. Selain itu, masih ada beberapa pedagang makanan yang kurang pengetahuannya terkait tempat pencucian tangan dan bahan makanan yang harus dibuat terpisah. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Kahlasi, Febriani, and Chasanah 2019) yang mengatakan bahwa pengetahuan pedagang makanan tentang hygiene sanitasi sebagian besar masih kurang yang mengakibatkan

kurangnya pula penerapan perilaku hygiene dengan baik dan benar dari pedagang makanan. Masih banyak pedagang yang kurang pengetahuannya mengenai sanitasi dan tidak memiliki tempat pencucian tangan khusus melainkan hanya mencuci tangan dengan menggunakan air di dalam ember yang sudah digunakan berulang kali. Dari hasil penelitian dapat dilihat bahwa tingkatan pengetahuan pedagang makanan masih begitu rendah. Jika dikaitkan dengan Taksonomi Bloom pedagang makanan belum mampu mengingat dan mengetahui terkait apa-apa saja bentuk perilaku hygiene. Maka dari itu, sangat kecil kemungkinan bagi pedagang makanan yang masih memiliki pengetahuan kurang mampu untuk memahami apalagi bisa menerapkan perilaku hygiene dengan baik dan benar.

Pedagang makanan dengan tingkat pengetahuan kurang namun memiliki personal hygiene yang cukup sebesar 6,7%. Meskipun masih terdapat beberapa pedagang makanan yang memiliki pengetahuan kurang tetapi mereka tetap berusaha menjaga dan menerapkan perilaku hygiene sanitasinya saat mengolah dan menjamah makanan seperti menggunakan pakaian yang bersih saat bekerja, tidak menggaruk anggota badan saat menangani atau menyajikan makanan, dan tidak kontak langsung dengan makanan jadi.

Hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti ditemukan pedagang makanan yang sudah menerapkan perilaku hygiene dengan cukup seperti mencuci bahan makanan sebelum diolah dengan menggunakan air bersih yang mengalir dan sudah memiliki tempat khusus untuk mencuci piring yang terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan. Selain itu juga ditemukan pedagang makanan yang sudah tidak menggunakan kain lap untuk membersihkan dan mengeringkan tangannya melainkan menggunakan tissue yang juga disediakan di setiap meja untuk pengunjung. Ditemukan juga pedagang makanan yang belum mengetahui kelengkapan hygiene yang baik seperti menggunakan masker atau penutup mulut saat bekerja namun, pedagang makanan tetap berusaha untuk menjaga kebersihan diri dan kebersihan dari makanan yang diolahnya dengan cara tidak berbicara menghadap ke makanan pada saat sedang menjamah atau mengolah makanan. Hal ini karena masih ada rasa kepedulian para diri pedagang makanan sehingga walaupun pengetahuan tentang personal hygiene yang mereka miliki masih kurang namun tidak mengurangi kebersihan dan kesehatan dari makanan yang diolahnya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Mantiri, Molonda, and Rattu 2019) yang mengatakan bahwa walaupun pedagang makanan masih memiliki pengetahuan kurang, namun

ditemukan pedagang makanan yang berupaya menjaga kebersihannya dengan menggunakan pakaian kerja yang bersih pada saat mengolah dan menjamah makanan agar terhindar dari kontaminasi makanan dari tubuh penjamah. Dari hasil penelitian yang didapatkan, jika dikaitkan dengan Taksonomi Bloom dapat dilihat bahwa pengetahuan pedagang makanan sudah berada pada tingkatan menerapkan. Walaupun masih ditemukan pedagang makanan yang sulit untuk mengingat dan memahami dengan baik tentang hygiene sanitasi tetapi, dengan adanya kesadaran yang besar pada diri pedagang makanan sehingga mereka mampu untuk menerapkan perilaku hygiene dengan baik saat bekerja.

Pedagang makanan dengan tingkat pengetahuan cukup namun memiliki personal hygiene kurang sebesar 6,7%. Hasil penelitian ditemukan pedagang makanan yang sudah mengetahui tentang perilaku hygiene yang baik namun masih kurangnya kesadaran dan kemauan dari diri pedagang makanan untuk menerapkannya pada saat mengolah dan menjamah makanan. Hasil penelitian ditemukan pedagang makanan yang sudah mengetahui tentang kelengkapan kerja dan penampilan yang sebaiknya diterapkan dan dipakai pada saat bekerja, namun masih kurang aplikasinya. Pedagang makanan selama ini memang tidak menggunakan kelengkapan kerja seperti layaknya standar hygiene yang diharuskan

untuk penjamah makanan. Kurangnya kepedulian dan perhatian dari pedagang makanan juga dapat dilihat dari tidak adanya persiapan atau belum memiliki kelengkapan seperti tidak menggunakan celemek, penutup rambut atau kepala, dan penutup mulut atau masker. Walaupun pedagang makanan sudah tahu bahwa menggunakan kelengkapan kerja itu penting, namun masih kurang tindakan penerapannya. Hal ini karena kurangnya pula kesadaran untuk mau berperilaku lebih baik lagi sehingga mereka menganggap bahwa baik tidaknya kelengkapan kerja bukanlah hal yang paling penting dan perlu untuk dipermasalahkan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Ruhana 2023) yang mengatakan bahwa perilaku atau praktik hygiene kurang baik dari pedagang makanan yang dilakukan sehari-hari dan berulang-ulang hingga menjadi kebiasaan dapat memberikan pengaruh yang kurang terhadap pengetahuan yang mereka miliki. Penelitian ini juga sejalan dengan hasil penelitian (Rukmansyah 2022) yang memperoleh hasil bahwa penjamah makanan mengetahui bagaimana mengolah makanan dengan baik tetapi karena adanya faktor budaya atau kebiasaan yang mereka selalu lakukan saat mengolah makanan serta adanya keyakinan bahwa makanan yang mereka buat tidak membuat para pembeli mengalami masalah kesehatan sehingga

penjamah makanan tidak menyadari bahwa yang mereka lakukan dapat membuat makanan terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia Coli*.

Pedagang makanan dengan tingkat pengetahuan cukup dan memiliki personal hygiene cukup sebesar 73,3%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara sudah memiliki pengetahuan yang baik tentang personal hygiene dan sudah berupaya menerapkan perilaku hygienenya pada saat mengolah dan menjamah makanan. Hasil penelitian dari kuesioner dapat dilihat bahwa pedagang makanan mengetahui bahwa mencuci tangan sebaiknya dilakukan sebelum menjamah atau memegang makanan dan peralatan makan. Sama halnya dengan perilaku personal hygiene pada pedagang makanan yang diperoleh dari hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian pedagang makanan mencuci tangan sebelum menangani makanan, setelah membuang sampah, dan sebelum meracik bahan makanan. Hal ini terjadi karena adanya pengetahuan yang cukup terkait personal hygiene yang didukung dengan perilaku hygiene dari pedagang makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Noor 2022) yang mengatakan bahwa pengetahuan baik yang dimiliki oleh pedagang makanan akan memberikan pengaruh terhadap penerapan personal hygiene yang sesuai dan baik pula. Dari hasil penelitian jika dikaitkan

dengan Taksonomi Bloom dapat dilihat tingkatan pengetahuan pedagang makanan sudah mampu mengingat, memahami, dan menerapkan perilaku hygiene. Pedagang makanan juga sudah mampu menganalisis pengetahuan yang dimiliki sehingga mereka mampu untuk menilai seperti memberikan tanggapan atau masukan terkait hygiene sanitasi, sehingga menjadikan pedagang makanan mampu untuk menciptakan dan mengaplikasikan pengetahuan yang dimilikinya ke dalam bentuk tindakan perilaku hygiene sanitasi yang lebih baik.

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 0,007 ( $< \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  diterima dan  $H_0$  ditolak yang berarti bahwa ada hubungan antara faktor predisposisi (tingkat pengetahuan) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Endriana Amiruddin et al. 2021) yang memperoleh hasil penelitian bahwa pengetahuan responden sudah cukup tentang praktik personal hygiene. Pengetahuan pedagang sangat mempengaruhi penerapan personal hygiene dalam mengolah makanan. Penelitian ini juga sejalan dengan hasil penelitian (Rukmansyah 2022) yang mengatakan bahwa pengetahuan terkait makanan dan kesehatan sangat penting untuk dipelajari karena pengetahuan tentang makanan dan kesehatan

adalah faktor internal yang mempengaruhi konsumsi terhadap makanan.

Tidak setiap pengetahuan yang tinggi akan sejalan dengan perilaku yang baik (Sari and Satriawati 2020). Akan tetapi kemungkinan terdapat faktor lain yang dapat mempengaruhi hygiene dan sanitasi. Dari hasil penelitian jika dikaitkan dengan Taksonomi Bloom dapat dilihat bahwa tingkatan pengetahuan pedagang makanan sudah mampu untuk mengingat dan memahami terkait hygiene sanitasi, sehingga kemampuan untuk menganalisis pemahamannya juga menjadi lebih baik. Namun, meski begitu masih ditemukan penerapan perilaku hygiene yang kurang dari pedagang makanan.

Berdasarkan kebijakan CHSE (Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability) jika dikaitkan dengan tingkat pengetahuan pedagang makanan terhadap personal hygiene masih sangat kurang dimana pedagang makanan belum mampu memenuhi standar pada lingkup kebersihan seperti tidak mencuci tangan pakai sabun atau menggunakan hand sanitizer dan tidak tersedianya sarana cuci tangan pakai sabun. Pada lingkup kesehatan sebagian pedagang makanan sudah mampu menghindari kontak fisik dan pengaturan jarak aman seperti tidak berbicara menghadap makanan, namun masih kurang dalam hal memakai APD yang diperlukan saat bekerja seperti tidak menggunakan masker, celemek, dan penutup kepala atau

rambut. Sebagian pedagang makanan juga sudah mengetahui bahwa pada saat mengolah makanan sebaiknya tidak menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut.

Berdasarkan Analisa peneliti, pengetahuan dapat memberikan pengaruh yang cukup besar terhadap penerapan perilaku hygiene pada pedagang makanan. Namun, pengetahuan yang baik saja tidak cukup untuk menunjang diterapkannya perilaku hygiene yang baik. Dibutuhkan kesadaran dan kemauan dari dalam diri individu agar pengetahuan baik yang sudah dimilikinya dapat diaplikasikan ke dalam bentuk perilaku yang lebih baik pula.

#### **b. Sikap**

Sikap merupakan bentuk respon dari suatu stimulus, dimana sikap manusia yang akan menggerakkan dirinya untuk bertindak atau melakukan kegiatan. Sikap yang positif saja belum tentu sejalan dengan perilaku yang baik pula. Dibutuhkan niat dan tekad yang kuat serta kemauan agar sikap positif yang dimiliki dapat terwujud dalam bentuk tindakan atau perbuatan baik dan menghiraukan situasi atau kondisi lingkungan yang dapat mempengaruhi sikap dan keinginan. Sikap berhubungan dengan perilaku hygiene sanitasi karena sikap dapat dideskripsikan seperti bentuk dari kesiapan seseorang untuk menanggapi rangsangan baik berupa informasi atau tindakan yang

berbentuk positif atau negatif dari orang lain dan lingkungan (Ruhana 2023).

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan pedagang makanan dengan sikap negatif dan dengan personal hygiene kurang sebesar 3,33%. Masih ada ditemukan pedagang makanan yang merasa acuh dan kurang memberikan sikap dan perhatian yang baik terhadap kebersihannya saat mengolah dan menjamah makanan seperti setuju jika tidak perlu mencuci tangan dengan sabun, tidak perlu menggunakan sarung tangan plastik saat bekerja, dan kurang setuju jika tidak diperbolehkan memakai perhiasan tangan seperti cincin dan gelang. Hal ini terjadi karena masih adanya anggapan pada diri pedagang makanan bahwa menggunakan perhiasan pada saat bekerja tidak akan mengganggu dan menghalangi pekerjaan dan kurangnya pengetahuan yang menyebabkan mereka tidak mengetahui bahwa perhiasan tangan yang mereka gunakan saat mengolah makanan dapat menjadi tempat bersarangnya bakteri dan tentu saja itu akan memberikan dampak yang kurang baik terhadap kebersihan dan kesehatan dari makanan yang diproduksinya. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Noor 2022) yang memperoleh hasil berdasarkan pengamatan langsung di lapangan bahwa sikap responden mengenai penerapan personal hygiene masih begitu tertutup. Sikap responden terhadap penggunaan celemek, penutup

kepala, dan masker masih sangat kurang. Mereka beranggapan bahwa itu hanya akan mengganggu dalam bekerja dan merepotkan saja.

Pedagang makanan dengan sikap negatif namun memiliki personal hygiene yang cukup sebesar 10%. Meskipun masih ada sikap negatif atau acuh dari pedagang makanan, namun di lain sisi mereka tetap berupaya agar kebersihan dirinya tetap terjaga pada saat mengolah dan menjamah makanan. Adanya sikap negatif yang ditunjukkan oleh pedagang, selain disebabkan kurangnya pemahaman juga karena masih adanya anggapan yang salah seperti, menganggap bahwa menggunakan celemek dan handscoon hanya akan merepotkan, kurang nyaman dan tidak terbiasa, dan tidak bisa melayani pembeli dengan cepat.

Kurangnya pengetahuan dan informasi yang didapati terkait pentingnya penerapan perilaku hygiene sanitasi saat bekerja yang menjadikan perilaku kurang baik pedagang makanan sebagai kebiasaan yang sulit untuk diubah dan diperbaiki lagi. Sikap pedagang makanan yang memandang remeh tindakan-tindakan yang menurut mereka tidak penting namun pada kenyataannya sangat penting untuk dilakukan yang menyebabkan perilaku hygiene menjadi sulit dijalankan. Hasil observasi yang dilakukan masih didapati pedagang makanan yang tetap berupaya menjaga dan menerapkan perilaku

hygienenya yang lain seperti tetap menggunakan penutup rambut pada saat bekerja. Dalam hal ini menggunakan jilbab bagi perempuan dan topi untuk laki-laki. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Endriana Amiruddin et al. 2021) yang memperoleh hasil penelitian sebanyak 16 (48,5%) responden yang memiliki sikap kurang dengan personal hygiene baik. Sejalan juga dengan hasil penelitian (Sari and Satriawati 2020) yang memperoleh hasil pedagang yang mempunyai sikap yang negatif dari 15 pedagang, ternyata memiliki hygiene dan sanitasi yang memenuhi syarat sebanyak 2 pedagang (13,3%).

Pedagang dengan sikap positif belum tentu dapat menjamin perilaku yang baik, begitu pula dengan pedagang yang memiliki sikap negatif tidak selamanya menghasilkan perilaku yang negatif pula (Sari and Satriawati 2020). Pedagang makanan yang memiliki sikap negatif tetapi perilakunya baik dapat terjadi karena pengaruh dari orang lain baik itu teman, sahabat, maupun keluarga. Bisa juga disebabkan karena kebiasaan dari pedagang makanan itu sendiri (Kahlasi, Febriani, and Chasanah 2019).

Pedagang makanan dengan sikap positif namun memiliki personal hygiene yang kurang sebesar 16,67%. Masih ditemukan pedagang makanan yang memiliki sikap positif terhadap kebersihan namun masih kurang dalam hal pelaksanaan dan penerapannya. Dalam kuesioner hasil penelitian didapatkan pedagang makanan yang

mengaku tidak setuju jika tidak perlu mencuci tangan dengan menggunakan sabun sebelum dan sesudah mengolah atau menjamah makanan. Namun, berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti didapatkan masih banyak pedagang makanan yang tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan, setelah merokok, membuang sampah, dan meracik bahan mentah. Mereka hanya menggunakan air untuk mencuci tangan atau langsung mencelupkan tangannya ke dalam baskom tempat penampungan air yang telah mereka sediakan. Hal ini terjadi karena sikap pedagang makanan merupakan respon yang masih tertutup sehingga belum tentu sikap yang mereka berikan sejalan dengan tindakan yang mereka lakukan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Rukmansyah 2022) yang memperoleh hasil bahwa sebanyak 18 responden (69,2%) memiliki sikap baik namun tindakan personal hygiene responden kurang. Sejalan juga dengan penelitian (Endriana Amiruddin et al. 2021) yang menunjukkan bahwa responden memiliki sikap yang cukup namun masih ada yang memiliki praktik personal hygiene yang kurang sebanyak 15 responden (14,7%). Responden hanya mengetahui tentang personal hygiene pada pedagang makanan tanpa diterapkan melalui sikap atau kesadarannya, sehingga mempengaruhi dalam melakukan praktik personal hygiene sanitasi makanan.

Pedagang makanan dengan sikap positif dan memiliki personal hygiene cukup sebesar 70%. Dengan adanya sikap positif yang dimiliki oleh pedagang makanan maka mereka berupaya agar bisa menerapkannya pada perilaku hygienenya saat mengolah dan menjamah makanan. Berdasarkan hasil penelitian dalam kuesioner didapatkan responden yang setuju dan sangat setuju jika kuku dan tangan perlu dibersihkan setiap akan mengolah atau menjamah makanan. Pedagang makanan juga setuju dan sangat setuju jika pada saat mengolah atau menjamah makanan harus memakai pakaian bersih karena pakaian dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan.

Hasil observasi langsung yang dilakukan oleh peneliti terbukti bahwa semua pedagang makanan menggunakan pakaian bersih pada saat menangani atau menyajikan makanan dan sebagian besar pedagang makanan sudah berkuku pendek dan bebas dari cat kuku. Hal ini karena sudah ada kemauan pada diri pedagang makanan sehingga mereka akan mudah untuk mewujudkan sikap positifnya ke dalam bentuk tindakan atau perilaku baik. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Mantiri, Molonda, and Rattu 2019) diperoleh hasil jawaban kuesioner dari responden seperti seorang yang bekerja sebagai pengolah makanan menggunakan pakaian kerja yang bersih dan sopan sebanyak 55 responden. Sejalan juga dengan penelitian

(Ruhana 2023) yang mana pedagang makanan sudah menerapkan sikap dan perilaku hygiene dengan baik seperti menggunakan kain yang berbeda untuk membersihkan tangan dan peralatan, serta sikap pedagang sangat setuju apabila batuk dan bersin pada saat mengolah makanan diharuskan menutup mulut dan hidung.

Berdasarkan uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 1,000, sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara faktor predisposisi (sikap) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Suryani and Jannah 2021) yang mengatakan bahwa kemungkinan tidak adanya hubungan antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan ini dikarenakan sikap masih merupakan respon tertutup sehingga tidak dapat dipastikan bahwa sikap yang positif selalu diikuti dengan penerapan yang baik.

Berdasarkan kebijakan CHSE (Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability) jika dikaitkan dengan sikap pedagang makanan terhadap personal hygiene sudah cukup baik dimana pedagang makanan sudah bisa menjalankan standar pada lingkup kebersihan seperti setuju jika harus mencuci tangan sebelum mengolah atau menjamah makanan walaupun belum menggunakan

sabun atau hand sanitizer, serta setuju jika kebersihan kuku dan tangan harus dijaga. Pada lingkup kesehatan sebagian pedagang makanan sudah memberikan sikap yang positif dimana pedagang makanan setuju jika harus menggunakan kelengkapan APD seperti menggunakan penutup kepala atau rambut dan menggunakan pakaian bersih, namun masih ada sebagian pedagang makanan yang kurang setuju jika harus menggunakan sarung tangan plastik yang mana itu juga merupakan salah satu kelengkapan dari APD yang harus digunakan pada saat bekerja. Dan masih kurang sikap yang diberikan oleh sebagian pedagang makanan dalam melakukan penanganan bagi pedagang atau pengunjung dengan gangguan kesehatan ketika beraktivitas di lokasi tempat kerja.

Berdasarkan analisa peneliti, sikap yang baik belum tentu menjamin diterapkannya perilaku hygiene yang baik. Ada banyak faktor yang dapat mempengaruhi adanya perbedaan antara sikap seseorang dengan bentuk tindakan yang dilakukannya seperti lingkungan atau pergaulan yang dapat memberikan pengaruh baik atau buruk terhadap sikap dan tindakannya. Maka dari itu, kembali lagi pada diri individu dalam menanggapi faktor-faktor yang dapat mempengaruhi sikap baiknya untuk melakukan perilaku yang baik pula.

### **c. Tingkat Pendidikan**

Pendidikan merupakan salah satu faktor yang memiliki pengaruh cukup besar dalam melakukan proses penerimaan dan pemahaman informasi menjadi pengetahuan yang akan memberikan pengaruh pada diri seseorang dalam menentukan baik buruknya tindakan yang akan dilakukan. Tingkat pendidikan erat kaitannya dengan penerimaan informasi termasuk di dalamnya tentang kesehatan (Suryani and Jannah 2021). Semakin tinggi tingkat pendidikan yang dimiliki oleh seorang pedagang makanan maka akan semakin mudah bagi mereka dalam memahami dan menerima informasi sehingga dapat memberikan ilmu pengetahuan yang lebih banyak termasuk salah satunya terkait hygiene sanitasi makanan.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan pedagang makanan dengan tingkat pendidikan rendah yakni hanya tamat SD atau SMP sederajat dengan memiliki personal hygiene kurang sebesar 6,7%. Masih didapatkan pedagang makanan yang kurang menerapkan perilaku hygiene saat mengolah dan menyajikan makanan. Hal ini dikarenakan rendahnya tingkat pendidikan pedagang makanan sehingga mengakibatkan mereka kesulitan dalam memahami bagaimana sebaiknya perilaku hygiene saat mengolah dan menyajikan makanan.

Masih kurangnya kesadaran pada diri pedagang untuk mengubah kebiasaan-kebiasaan lama seperti tidak menggunakan penutup mulut atau masker dan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum dan setelah menangani makanan. Mereka tidak mengetahui bahwa tindakan kecil yang menurut mereka tidak perlu untuk dilakukan justru akan memberikan pengaruh yang sangat besar terhadap kebersihan makanan yang diolahnya. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Prasetyo and Khoiriani 2023) yang mengatakan bahwa umumnya para pedagang tidak memiliki pendidikan yang memadai mengenai hygiene sanitasi pangan. Masih terdapat pedagang yang berpengetahuan kurang mengenai hygiene sanitasi makanan dikarenakan rendahnya tingkat pendidikan yang dimiliki.

Pedagang makanan dengan tingkat pendidikan rendah namun memiliki personal hygiene cukup sebesar 26,7%. Meskipun dengan latar belakang pendidikan yang rendah namun pedagang makanan tetap tidak melupakan kewajiban dan tanggung jawabnya untuk memberikan pelayanan yang terbaik dan tetap menjaga kebersihan, keamanan, dan kenyamanan konsumennya. Berdasarkan hasil observasi langsung yang dilakukan oleh peneliti didapatkan pedagang makanan yang tetap memperhatikan dan menjaga perilaku hygiene saat mengolah dan menyajikan makanan seperti menggunakan pakaian kerja yang bersih, menggunakan alas kaki, tidak merokok

pada saat sedang mengolah atau menyajikan makanan, dan menutup mulut pada saat batuk atau bersin. Hal ini karena pedagang makanan mengerti bahwa konsumen akan merasa terganggu dan risih jika mereka melakukan pengolahan dan penyajian makanan dengan cara yang kurang baik. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Nurfikrizd and Rustiawan 2019) yang mendapatkan penjamah makanan dengan tingkat pendidikan rendah berperilaku keamanan baik karena tidak semua penjamah makanan yang tingkat pendidikannya rendah berperilaku keamanan tidak baik.

Ada banyak faktor yang dapat mempengaruhi baik tidaknya perilaku seseorang. Berdasarkan hasil penelitian (Nurfikrizd and Rustiawan 2019) mendapatkan hasil bahwa pedagang makanan mempunyai pengalaman pelatihan keamanan pangan, maka pedagang yang berpendidikan rendah namun mendapat pelatihan dapat meningkatkan pengetahuannya, sehingga adanya peningkatan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi. Jika dikaitkan dengan penelitian ini pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara belum pernah mendapatkan pelatihan terkait bagaimana cara mengolah dan menyajikan makanan dengan benar termasuk pelatihan keamanan pangan. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian (Suryani and Jannah 2021) yang mendapatkan pedagang angkringan dengan tingkat pendidikan rendah namun tetap memenuhi

syarat penerapan hygiene sanitasi makanan. Hal ini terjadi karena pendidikan formal yang rendah nyatanya tidak selalu membuat seseorang tidak bisa mengupayakan penerapan suatu tindakan yang baik. Pendidikan formal yang dimiliki dapat menjadi sarana pembantu bagi pedagang makanan. Sehingga pedagang makanan dengan tingkat pendidikan rendah namun masih bisa membaca dan menulis, masih bisa menerima informasi, maka mereka masih memiliki peluang untuk dapat mengupayakan penerapan perilaku hygiene dengan baik (Suryani and Jannah 2021).

Pedagang makanan dengan tingkat pendidikan tinggi namun memiliki personal hygiene kurang sebesar 13,3%. Kurangnya perhatian dan kesadaran dari diri pedagang yang menyebabkan sering terjadinya penerapan hygiene sanitasi yang kurang baik meski dilatar belakangi dengan tingkat pendidikan formal tinggi dan dengan pengetahuan yang cukup baik. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti ditemukan pedagang makanan yang masih kurang menerapkan personal hygiene meski dengan tingkat pendidikan yang tinggi seperti tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum mengani makanan, meracik bahan mentah, sesudah merokok, dan membuang sampah. Mereka tahu bahwa kebersihan tangan perlu dijaga saat bekerja, namun karena masih kurangnya kesadaran, belum adanya dampak buruk yang dilihat langsung, dan

tidak ada komentar dari pembeli sehingga pedagang makanan belum menjadikan penggunaan sabun sebagai tahap yang harus ada dalam mencuci tangan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Baringbing 2022) yang mendapat hasil bahwa perilaku hygiene penjamah makanan yang tidak sesuai banyak ditemukan pada pendidikan tinggi. Pendidikan yang tinggi belum tentu dapat merubah perilaku penjamah, dikarenakan kebiasaan penjamah yang tidak menerapkan perilaku hygiene baik sebelum dan juga setelah mengolah makanan (Baringbing 2022).

Pedagang makanan dengan tingkat pendidikan tinggi dan dengan personal hygiene cukup sebesar 53,3%. Memiliki tingkat pendidikan yang tinggi tentu akan memberikan pengaruh terhadap kemampuan seseorang dalam menerima dan memahami informasi. Pedagang makanan dengan tingkat pendidikan tinggi dan memiliki kesadaran yang besar diharapkan mampu menerapkan perilaku hygiene dengan lebih baik karena mereka sudah paham dan mengerti bahwa tindakan hygiene dari pedagang saat mengolah dan menyajikan makanan akan sangat menentukan kualitas dan kebersihan dari makanan yang diolahnya. Berdasarkan hasil penelitian dari observasi langsung yang dilakukan oleh peneliti didapatkan pedagang makanan yang megupakayakan diri untuk tidak menggaruk anggota badan pada saat menangani makanan, tidak kontak langsung

dengan makanan, dan tidak meludah di area kerja. Hal tersebut dilakukan karena pedagang makanan tahu dan sadar bahwa jika tindakan-tindakan tersebut dilakukan pada saat mengolah atau menyajikan makanan akan mempengaruhi kebersihan dari makanan itu sendiri yang akan berdampak pada diri konsumennya. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Suryani and Jannah 2021) bahwa pendidikan formal yang tinggi dapat membantu pedagang makanan dalam memperbaiki penerapan perilaku hygiene sanitasinya. Dengan adanya kemampuan membaca yang diperoleh dari pendidikan formalnya dapat memfasilitasi komunikasi dan mempengaruhi pemberian maupun penerimaan berbagai informasi dari orang lain dan lingkungan sekitarnya.

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 1,000, sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara faktor predisposisi (pendidikan) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare. Hasil penelitian ini sejalan dengan (Nurfikrizd and Rustiawan 2019) yang memperoleh hasil bahwa tidak ada hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan dikarenakan pendidikan yang didapatkan oleh penjamah tidak berfokus terkait keamanan pangan, sehingga penjamah makanan yang berpendidikan tinggi belum tentu berperilaku

keamanan pangan dengan baik. Sebaliknya, penjamah makanan yang berpendidikan rendah belum tentu berperilaku keamanan pangan kurang baik karena ada banyak faktor yang dapat mempengaruhi perilaku seseorang seperti kebiasaan, lingkungan, dan kehidupan sosialnya.

Berdasarkan kebijakan CHSE (Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability) jika dikaitkan dengan tingkat pendidikan pedagang makanan terhadap personal hygiene masih sama dengan variabel tingkat pengetahuan dan sikap dimana pedagang makanan belum mampu memenuhi standar pada lingkup kebersihan seperti mencuci tangan pakai sabun. Pada lingkup kesehatan, tingkat pendidikan pedagang makanan memiliki peran yang cukup besar di mana pedagang makanan yang memiliki tingkat pendidikan tinggi akan berpeluang lebih besar memiliki pemahaman yang baik terkait personal hygiene. Didapatkan sebagian pedagang makanan sudah mampu menerapkan etika batuk atau bersin sehingga pengelolaan makanan dan minuman lebih bersih dan higienis.

Berdasarkan analisa peneliti, pedagang makanan yang memiliki tingkat pendidikan tinggi dan rendah mempunyai kesempatan yang sama untuk berperilaku hygiene sanitasi dengan baik atau tidak baik. Sebab, tidak semua pedagang makanan yang berpendidikan tinggi memahami mengenai personal hygiene yang baik sehingga

perilakunya terbentuk sesuai dengan apa yang dipahaminya. Sebaliknya, tidak semua pedagang makanan yang berpendidikan rendah tidak bisa menerapkan perilaku hygiene dengan baik karena perilaku dapat dipengaruhi dari kebiasaan yang baik.

#### **d. Lama Kerja**

Waktu kerja bagi seseorang menentukan Kesehatan yang bersangkutan, efisien, efektivitas, dan produktivitas kerjanya (Nurfikrizd and Rustiawan 2019). Pedagang makanan yang telah lama bekerja yakni diatas dua tahun diharapkan telah memiliki pengalaman dan keterampilan kerja yang baik yang dibutuhkan untuk melakukan pekerjaan dengan lebih optimal. Oleh karena itu lama masa kerja yang dimiliki oleh pedagang makanan bukan hanya dijadikan sebagai pengalaman kerja tetapi juga harus dijadikan sebagai pembelajaran agar penerapan perilaku hygiene saat mengolah dan menyajikan makanan akan semakin baik lagi.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan pedagang makanan dengan lama kerja baru ( $\leq 2$  tahun) dan memiliki personal hygiene kurang sebesar 6,7%. Masih kurangnya pengalaman kerja yang dimiliki oleh pedagang makanan mungkin yang menjadi sebab kurangnya penerapan hygiene dengan baik. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti didapatkan pedagang makanan yang kurang memperhatikan hygiene sanitasinya seperti kurang

menjaga kebersihan kuku dan kebersihan air yang digunakan untuk mencuci piring. Pedagang makanan mengaku baru bekerja kurang dari dua tahun serta hanya ikut membantu dan bukan merupakan pekerja tetap. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Yahya et al. 2022) yang memperoleh hasil bahwa lama kerja sebagian besar penjamah makanan masih tergolong baru ( $\leq 5$  tahun) yang berarti pengalaman kerja yang dimiliki masih kurang dari penjamah makanan yang sudah lama bekerja.

Pedagang makanan dengan lama kerja baru ( $\leq 2$  tahun) namun memiliki personal hygiene cukup sebesar 6,7%. Seorang pedagang makanan yang baru bekerja bukan berarti tidak dapat menjalankan perilaku hygiene dengan baik. Berdasarkan hasil observasi didapatkan pedagang makanan yang tetap menjaga hygiene sanitasinya seperti tidak merokok pada saat menangani makanan dan tidak kontak langsung dengan makanan jadi melainkan menggunakan penjepit makanan. Hal ini terjadi karena lama tidaknya seseorang bekerja tidak harus dijadikan sebagai patokan untuk diterapkannya perilaku hygiene santasi, sebab tidak selamanya pedagang makanan yang baru bekerja dan memiliki pengalaman yang masih sedikit tidak dapat menerapkan perilaku hygiene dengan baik. Tergantung dari kesadaran dan kemauannya dan bagaimana sikap dan pandangan mereka terhadap personal hygiene pada saat bekerja.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Endriana Amiruddin et al. 2021) yang memperoleh hasil bahwa walaupun pedagang makanan belum lama bekerja, tetapi mereka tetap sangat memperhatikan kebersihan dalam pengolahan dan penyajian makanan yang dijual agar pelanggan yang mengkonsumsi makanan jajanannya tidak mengalami gangguan kesehatan. Pedagang makanan yang baru bekerja namun sudah memiliki perilaku hygiene yang cukup dikarenakan mereka memiliki tingkat pendidikan cukup tinggi yakni tamat SMA sederajat sehingga mereka lebih mampu untuk memahami, mengetahui, bahkan menerapkan perilaku personal hygiene dalam mengolah dan menyajikan makanan.

Pedagang makanan yang sudah lama bekerja (> 2 tahun) namun memiliki personal hygiene kurang sebesar 13,3%. Pedagang makanan yang sudah lama bekerja belum tentu dapat menjamin dirinya untuk bisa menjalankan perilaku hygiene yang baik saat bekerja. Masih rendahnya tingkat pengetahuan yang dimiliki dan kurangnya kesadaran pada diri pedagang makanan dapat menjadi faktor penghambat tidak diterapkannya perilaku hygiene dengan baik. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan didapatkan pedagang makanan yang tahu bahwa menggunakan perhiasan tangan seperti cincin atau gelang pada saat bekerja dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan yang diolahnya. Tetapi mereka tetap

menggunakannya saat bekerja. Hal ini karena pedagang makanan beralasan bahwa mereka sudah terbiasa menggunakannya dan takut hilang jika dilepas. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Endriana Amiruddin et al. 2021) bahwa pedagang makanan yang sudah lama bekerja tetapi masih kurang menerapkan personal hygiene disebabkan masih rendahnya pengetahuan. Tetapi ada juga pedagang makanan yang memiliki pengetahuan baik tentang personal hygiene, namun tidak menerapkan pengetahuan yang dimilikinya pada saat bekerja dikarenakan hal tersebut sudah menjadi kebiasaan yang sering dilakukan dalam mengolah dan menyajikan makanan.

Pedagang makanan yang sudah lama bekerja (> 2 tahun) dan memiliki personal hygiene cukup sebesar 73,4%. Pedagang makanan yang telah lama bekerja akan diikuti dengan penambahan pengalaman dan peningkatan pengetahuan terkait perilaku personal hygiene, sehingga tidak terpenuhinya penerapan personal hygiene dengan baik dapat dikurangi. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan didapatkan pedagang yang sudah mengetahui bahwa merokok pada saat sedang bekerja itu tidak baik karena mereka mengetahui dan sadar bahwa asap atau abu rokok bisa saja jatuh di atas makanan dan mencemarinya. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Farraz & Fathiah, 2021) yang mengatakan bahwa semakin lama masa kerja akan semakin menambah pengalaman yang dimiliki terhadap suatu

perilaku kerja. Pengalaman inilah yang akan memberikan pengaruh terhadap peningkatan pengetahuan pedagang makanan terkait perilaku hygiene dan menghindarkan diri untuk ceroboh dalam bekerja. Semakin lama masa kerja yang dimiliki oleh seseorang maka dapat mempengaruhi perilakunya dalam menjalankan hygiene sanitasi karena semakin banyak pengalaman kerja yang didapatkan dibandingkan dengan pedagang makanan yang baru bekerja (Notoatmodjo, 2018).

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 0,169 ( $> \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara faktor predisposisi (lama kerja) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Yahya et al. 2022) yang memperoleh hasil bahwa tidak ada hubungan antara lama bekerja dengan praktik keamanan pangan karena penjamah makanan yang sudah lama bekerja masih memiliki praktik keamanan pangan yang kurang.

Berdasarkan kebijakan CHSE (Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability) jika dikaitkan dengan lama kerja pedagang makanan terhadap personal hygiene masih perlu ditingkatkan. Dalam lingkup kebersihan, pedagang makanan mengupayakan diri untuk mampu menjadikan pengalamannya

sebagai bentuk pembelajaran sehingga sebagian pedagang makanan sudah mampu untuk meminimalisir vektor dan binatang pembawa penyakit pada makanan yang diolahnya. Hal itu dilakukan dengan cara tidak merokok pada saat sedang bekerja.

Berdasarkan analisa peneliti, pedagang makanan yang baru bekerja bukan berarti tidak mampu untuk menjalankan perilaku hygiene dengan baik. Sebaliknya, pedagang makanan yang telah lama bekerja tidak selamanya berarti telah menjalankan perilaku hygiene dengan baik. Ada banyak faktor yang dapat mempengaruhi seseorang dalam menjalankan perilaku baik diantaranya yaitu pengalaman dan pengetahuan, sebab pengalaman dan pengetahuan dapat mempengaruhi seseorang dalam memiliki wawasan yang akan menentukan baik tidaknya perilaku dari seseorang.

### **3. Hubungan Antara Faktor Pendukung Terhadap Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare**

Faktor pendukung mencakup keadaan lingkungan tempat kerja serta ketersediaan sarana dan prasarana atau fasilitas kesehatan bagi masyarakat. Fasilitas ini pada hakikatnya mendukung atau memungkinkan terwujudnya perilaku kesehatan, maka faktor-faktor ini disebut faktor pendukung atau faktor pemungkin (Permatasari et al., 2021). Faktor pendukung yang dianalisis pada penelitian ini adalah fasilitas dan lingkungan. Berikut pembahasan mengenai hubungan

antara faktor pendukung dengan personal hygiene pada pedagang makanan.

#### **a. Fasilitas**

Memiliki fasilitas sarana hygiene yang baik tentu akan sangat membantu dalam melakukan pekerjaan. Selain lengkap, tentu keamanan dan kebersihan dari peralatan yang digunakan juga harus selalu diperhatikan. Pada saat mengolah dan menyajikan makanan kebersihan peralatan yang digunakan harus dijaga. Peralatan yang bersih juga harus didukung dengan perilaku hygiene sanitasi yang baik.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan pedagang makanan dengan fasilitas kurang dan dengan personal hygiene kurang sebesar 16,7%. Kurangnya kelengkapan fasilitas sebagai sarana pembantu tentu akan menjadi faktor penghambat dalam melakukan perilaku hygiene. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti didapatkan masih banyak pedagang makanan yang tidak memiliki tempat sampah yang baik. Hal ini karena kebanyakan tempat pembuangan sampah para pedagang makanan di simpan di halaman depan dalam karung yang dibiarkan terbuka lebar. Keadaan ini tentu sangat mengganggu kenyamanan dan kebersihan tempat kerja karena disebabkan bau yang kurang sedap dari sampah tersebut. Dari hasil observasi juga ditemukan masih banyak pedagang makanan

yang belum memiliki sarana air bersih yang mengalir sehingga mereka hanya menggunakan baskom untuk menampung air yang selanjutnya digunakan untuk mencuci bahan makanan dan peralatan masak dan makan. Mirisnya lagi air pencucian digunakan secara berulang dan untuk semua peralatan masak dan makan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Suryani and Dwi Astuti 2019) yang memperoleh hasil pedagang makanan yang memiliki fasilitas sanitasi buruk lebih banyak yakni 72,5% dibandingkan dengan yang memiliki fasilitas baik yang hanya 27,5%. Fasilitas hygiene yang kurang tentu akan berpengaruh buruk terhadap tindakan pedagang dalam melakukan pengolahan dan penyajian makanan dan tentu hal tersebut akan memberikan dampak berupa pencemaran terhadap kebersihan dan kesehatan dari makanan yang diolah dan diwadahi dengan menggunakan fasilitas yang kurang hygiene.

Pedagang makanan dengan fasilitas kurang namun memiliki personal hygiene cukup sebesar 20%. Memiliki fasilitas yang kurang tidak berarti bahwa mengurangi rasa tanggung jawab dari pedagang makanan untuk tetap memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumennya. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti didapatkan pedagang makanan yang belum memiliki fasilitas hygiene yang memadai namun tetap berupaya untuk menjaga perilaku higienenya saat bekerja. Tidak ditemukan pedagang makanan yang

menggunakan masker atau penutup mulut saat sedang bekerja, tetapi pedagang makanan tetap berupaya menjaga kebersihan dari makanan yang diolahnya dengan cara tidak berbicara menghadap ke makanan, menutup mulut saat batuk atau bersin, dan tidak merokok pada saat sedang menangani makanan. Tindakan-tindakan kecil yang dilakukan oleh pedagang makanan akan sangat berpengaruh besar terhadap higienitas dari makanan yang diolahnya. Hal ini karena fasilitas sangat besar pengaruhnya dalam memberikan kualitas dan pelayanan yang hygiene kepada konsumen sebab jika pedagang makanan sudah menerapkan perilaku hygiene yang baik namun masih kurang kelengkapan fasilitasnya akan menyebabkan makanan yang dijual kurang hygiene.

Pedagang makanan dengan fasilitas cukup namun memiliki personal hygiene kurang sebesar 3,3%. Fasilitas yang memadai dan lengkap belum tentu menjamin pedagang makanan mampu menerapkan perilaku hygiene dengan baik. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti didapatkan pedagang makanan yang tidak menggunakan sarana fasilitas yang dimilikinya sesuai dengan fungsinya. Masih ditemukan pedagang makanan yang menggunakan baskom untuk mewadahi air sebagai tempat untuk mencuci piring walaupun telah tersedia tempat khusus untuk mencuci piring namun rusak. Hal ini karena pedagang makanan beralasan

bahwa mereka sudah nyaman dan terbiasa jika mencuci peralatan masak dan makan dengan menggunakan baskom. Selain itu dengan alasan lebih menghemat air dan pedagang lain juga melakukan hal sama yang menjadikan pedagang makanan enggan untuk melakukan perbaikan terhadap sarana fasilitasnya yang rusak.

Pedagang makanan dengan fasilitas cukup dan personal hygiene cukup sebesar 60%. Memiliki fasilitas yang cukup tentu akan berpeluang lebih besar bagi pedagang makanan untuk menerapkan perilaku hygiene saat bekerja. Tersedianya sarana fasilitas yang lengkap dan memadai akan menunjang hygiene sanitasi makanan dan pedagang makanan itu sendiri. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti didapatkan sebagian besar pedagang makanan telah memiliki lemari tempat penyimpanan makanan jadi, tidak menggunakan kain sebagai lap namun menggunakan tissue yang hanya sekali pakai dan disiapkan untuk setiap meja, serta pedagang makanan yang tidak kontak langsung dengan makanan jadi melainkan menggunakan penjepit makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Suryani and Jannah 2021) yang memperoleh hasil bahwa sarana prasarana hygiene sanitasi makanan pada pedagang ditemukan bahwa mayoritas telah memiliki sarana prasarana yang memadai dan kebanyakan pedagang makanan sudah memenuhi syarat dalam penerapan hygiene sanitasi makanan.

Berdasarkan uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 0,016 ( $< \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  diterima dan  $H_0$  ditolak yang berarti bahwa ada hubungan antara faktor pendukung (fasilitas) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Ismainar et al. 2022) yang memperoleh hasil bahwa kebersihan peralatan memiliki hubungan yang bermakna dengan hygiene dan sanitasi pedagang makanan.

Berdasarkan kebijakan CHSE (Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability) jika dikaitkan dengan fasilitas pedagang makanan terhadap personal hygiene masih sangat kurang dimana pedagang makanan belum mampu memenuhi standar pada lingkup kebersihan seperti tidak memiliki tempat sampah yang bersih. Pada lingkup kesehatan tidak ditemukan pedagang makanan yang memiliki peralatan dan perlengkapan kesehatan sederhana. Dalam lingkup keselamatan pedagang makanan belum memiliki ketersediaan kotak P3K di tempat kerja, ketersediaan alat pemadam kebakaran, serta masih kurangnya kepedulian pedagang makanan dalam memastikan alat elektronik dalam kondisi mati ketika mereka meninggalkan ruangan seperti TV yang dibiarkan terus menyala dan blender yang tidak langsung dilepas colokannya ketika selesai digunakan. Sementara dalam lingkup pelestarian lingkungan

pedagang makanan sudah melakukan pemanfaatan air secara efisien namun belum bisa dikatakan sehat karena penggunaan air pencucian piring yang sudah seharusnya diganti namun masih tetap digunakan.

Berdasarkan analisa peneliti, pada dasarnya pedagang makanan sudah mengetahui bahwa sangat penting untuk memiliki fasilitas yang lengkap dan memadai, tetapi karena kemampuan dan kesadaran pedagang makanan yang masih kurang, sehingga masih kurang pula usaha untuk melengkapi sarana fasilitas yang belum mereka miliki. Pedagang makanan perlu terus melakukan peningkatan terhadap kelengkapan fasilitas dan kebersihan hygiene dan sanitasi makanannya serta melakukan pembaruan atau mengganti fasilitas yang sudah tidak memungkinkan untuk digunakan lagi.

#### **b. Lingkungan**

Lingkungan tempat kerja memiliki pengaruh yang cukup besar dalam menentukan kualitas hygiene dari makanan yang diolah. Bukan hanya fasilitas dan tenaga penjamahnya, tetapi lingkungan tempat kerjanya juga sangat penting untuk diperhatikan. Banyak pedagang makanan yang menghasilkan makanan yang hygiene sanitasinya kurang disebabkan karena kurang bersihnya lingkungan tempat mereka melakukan pengolahan makanan. Lingkungan juga merupakan hal utama yang menjadi daya tarik bagi pembeli untuk datang dan berkunjung.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan pedagang makanan dengan lingkungan kurang dan personal hygiene kurang sebesar 3,3%. Masih didapati pedagang makanan yang kurang memperhatikan kebersihan lingkungan tempat kerjanya. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti ditemukan pedagang makanan yang membiarkan sampah bertumpuk dan berserakan di sekitar tempat kerjanya, piring yang dibiarkan menumpuk dan tidak dicuci, serta lantai yang masih beralaskan tanah. Hal ini karena masih kurangnya perhatian pedagang makanan terhadap kebersihan lingkungannya dikarenakan lokasi tempat berjualannya cukup strategis yang menurutnya walaupun lingkungan tempat kerjanya kurang bersih masih banyak pembeli yang akan membeli dagangannya dan pada umumnya target pasarnya adalah para buruh kapal yang pada dasarnya memang tidak terlalu mementingkan kebersihan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Ismainar et al. 2022) yang memperoleh hasil bahwa sampah-sampah berserakan di sekitar dagangan mengakibatkan kondisi lingkungan terlihat kotor dan tidak bersih. Hal ini menunjukkan bahwa masih kurangnya perhatian pedagang makanan terhadap kebersihan lingkungan.

Pedagang makanan dengan lingkungan kurang tetapi memiliki personal hygiene cukup 6,7%. Sangat kecil peluang untuk terciptanya perilaku hygiene dengan baik jika tidak didukung dengan lingkungan

yang baik pula. Maka dari itu, pedagang makanan yang sudah memiliki kesadaran terhadap perilaku hygiene namun masih kurang terhadap lingkungannya diharapkan mampu untuk mengimbangi antara kebersihan diri dan kebersihan lingkungan tempat kerja. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti didapatkan pedagang makanan yang sudah menerapkan perilaku hygiene seperti memakai pakaian kerja yang bersih dan menggunakan penutup kepala, tetapi lingkungan tempat kerjanya kurang diperhatikan.

Masih ditemukan pedagang makanan yang langit-langit atapnya dipenuhi serangga, tidak memiliki saluran pembuangan air limbah (SPAL) yang khusus dan hanya membuang air limbahnya sembarang tempat seperti di halaman depan yang menyebabkan bau tak sedap dan lalat berkerumun. Hal ini karena tindakan tersebut sudah menjadi kebiasaan para pedagang dengan alasan menyiram jalanan agar tidak berdebu saat dilalui motor atau mobil. Mereka tidak menyadari bahwa memang satu masalah dapat terselesaikan namun, hal tersebut dapat menyebabkan masalah yang mungkin lebih banyak lagi tetapi tidak bisa mereka lihat dampaknya secara langsung. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Politon and Novarianti 2022) yang memperoleh hasil bahwa kondisi sanitasi pengolah makanan sudah cukup memenuhi syarat seperti menggunakan penjepit makanan, sendok dan garpu, serta sarung tangan plastik untuk

melindungi makanan dari kontak secara langsung pada tubuh penjamah. Namun masih ditemukan kondisi lingkungan tempat kerja yang kurang hygiene seperti tidak tersedia tempat sampah yang dilengkapi dengan tutup dan masih terlihat banyak alat di sekitar lingkungan tempat kerja.

Pedagang makanan dengan lingkungan cukup tetapi memiliki personal hygiene kurang sebesar 16,7%. Lingkungan dan perilaku hygiene harus selalu sejalan. Jika pedagang makanan memiliki lingkungan tempat kerja yang baik, namun dengan personal hygiene yang kurang tentu akan berpengaruh terhadap kebersihan dan kesehatan konsumen karena pedagang makanan yang melakukan pengolahan secara langsung pada makanan. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti ditemukan pedagang makanan yang sudah menjaga lingkungannya seperti memiliki pembagian ruang, ventilasi yang memadai, dan pencahayaan atau penerangan yang cukup namun masih dengan perilaku hygiene yang kurang seperti tidak memperhatikan kebersihan kuku yang mana kita ketahui kuku merupakan bagian dari tangan dan tangan memegang peranan paling besar dalam melakukan pengolahan dan penyajian makanan. Jika lingkungan tempat kerja bersih, namun masih kurang penerapan perilaku hygiene dari pedagang makanan, itu tidak akan memberikan

dampak yang baik dan justru akan lebih mengurangi tingkat higienitas dari makanan yang diolahnya.

Pedagang makanan dengan lingkungan cukup dan memiliki personal hygiene cukup sebesar 73,3%. Memiliki lingkungan tempat kerja yang bersih dan didukung dengan perilaku yang hygiene dari pedagang makanan tentu akan menghasilkan makanan yang baik dan aman untuk konsumen. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti didapatkan pedagang makanan yang sudah memperhatikan kebersihan lingkungannya seperti tempat kerja yang sudah beralaskan lantai, memiliki dinding yang kokoh, atap yang kuat dan bebas dari serangga, serta tidak ada lagi sampah yang bertumpuk atau berserakan. Dengan lingkungan yang bersih, pedagang makanan mengupayakan diri agar tetap menjaga perilaku higienenya seperti menggunakan pakaian kerja yang bersih, mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, dan tidak menggunakan perhiasan tangan seperti cincin dan gelang. Hal ini karena pedagang makanan sudah tahu bahwa menjaga kebersihan lingkungan dan kebersihan diri itu sangat penting demi mendapatkan makanan yang bersih dan berkualitas untuk konsumen. Selain tahu mereka juga sudah mau untuk menjaga kebersihan lingkungan dan menerapkan perilaku hygiene saat bekerja seperti menjaga dan memperhatikan kondisi

tempat berjualan yang bersih dan nyaman, serta peralatan pengolahan dan penyajian yang digunakan dalam kondisi baik.

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 1,501 ( $> \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara faktor pendukung (lingkungan) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (I. Permatasari et al. 2021) yang memperoleh hasil bahwa keterbatasan fasilitas yang dimiliki oleh pedagang makanan mempengaruhi sikap hygiene sanitasi pada pedagang makanan itu sendiri.

Berdasarkan kebijakan CHSE (Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability) jika dikaitkan dengan lingkungan pedagang makanan terhadap personal hygiene masih perlu ditingkatkan dimana pedagang makanan belum mampu memenuhi standar pada lingkup kebersihan seperti pembersihan ruang dengan desinfektan atau cairan pembersih lain yang aman dan sesuai serta pembersihan dan kelengkapan toilet bersih. Pada lingkup kesehatan sebagian pedagang makanan sudah mampu menghindari dan mencegah kerumunan serta ruang publik dan ruang kerja dengan sirkulasi udara yang baik. Dalam lingkup pelestarian lingkungan pedagang makanan belum bisa menerapkan penggunaan

perlengkapan dan bahan yang ramah lingkungan seperti masih menggunakan plastik untuk membungkus makanan. Pengolahan sampah dan limbah cair yang belum dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan karena masih ditemukan pedagang makanan yang belum memiliki saluran pembuangan limbah khusus dan hanya membuangnya di sembarang tempat. Kondisi lingkungan sekitar yang masih belum asri dan nyaman karena masih ditemukan sampah yang bertumpuk dan langit-langit rumah makan yang dipenuhi dengan serangga.

Berdasarkan analisa peneliti, perilaku hygiene yang baik dari pedagang makanan harus diikuti dengan lingkungan yang bersih, aman, dan nyaman. Jika hanya memiliki lingkungan tempat kerja yang baik namun tidak dengan perilaku hygienenya itu tidak akan memberikan pengaruh yang baik terhadap kebersihan dan kualitas dari makanan yang dihasilkan. Sama halnya jika hanya memiliki perilaku hygiene yang baik namun tidak dengan lingkungan tempat kerjanya akan sulit untuk menghasilkan makanan yang berkualitas, bersih, dan terjamin keamanan dan kesehatannya. Melihat antara kebersihan lingkungan dan perilaku hygiene saling beriringan maka diharapkan pedagang makanan yang sudah memiliki lingkungan tempat kerja yang bersih agar tetap dijaga dan mengupayakan diri untuk bisa menerapkan perilaku hygiene dengan lebih baik lagi.

Sementara untuk pedagang makanan yang belum memiliki lingkungan tempat kerja yang baik agar menambah kesadaran dan kemauannya untuk menjaga kebersihan lingkungannya dan tetap mempertahankan perilaku hygiene yang sudah dimilikinya.

#### **4. Hubungan Antara Faktor Pendorong Terhadap Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare**

Faktor pendorong meliputi faktor sikap dan perilaku tokoh masyarakat (toma), tokoh agama (toga), sikap dan perilaku para petugas termasuk petugas kesehatan. Termasuk juga di sini undang-undang, peraturan-peraturan, baik dari pusat maupun pemerintah daerah, yang terkait dengan kesehatan (Permatasari et al., 2021). Faktor pendorong yang dianalisis pada penelitian ini adalah pengawasan instansi terkait dalam hal ini Dinas Kesehatan atau tenaga kesehatan. Berikut pembahasan mengenai hubungan antara faktor pendorong dengan personal hygiene pada pedagang makanan.

##### **a. Pengawasan Instansi Terkait**

Intansi terkait dalam hal ini Dinas Kesehatan atau Tenaga Kesehatan merupakan tokoh pendidik kesehatan dan contoh bagi masyarakat. Untuk berperilaku sehat, masyarakat kadang-kadang bukan hanya perlu pengetahuan dan sikap positif, tingkat Pendidikan yang tinggi, pengalaman kerja yang banyak, dan dukungan lingkungan serta fasilitas saja, melainkan diperlukan perilaku contoh atau acuan

dari para tokoh masyarakat, tokoh agama, dan para petugas, lebih-lebih para petugas kesehatan (Permatasari et al., 2021). Dengan adanya pengawasan dari instansi terkait dapat menjadi panutan bagi masyarakat untuk mau menerapkan perilaku sehat. Maka dari itu pengawasan instansi terkait terhadap pedagang makanan mampu menjadi faktor pendorong yang dapat membangkitkan dan menambah pengetahuan, kesadaran, dan kemauan pada diri pedagang makanan untuk menerapkan perilaku hygiene pada saat bekerja.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan pedagang makanan dengan pengawasan instansi terkait kurang dan memiliki personal hygiene kurang sebesar 16,7%. Kurangnya pengawasan yang dilakukan instansi terkait terhadap pedagang makanan menyebabkan kurangnya pula penerapan perilaku hygiene dari pedagang makanan. Berdasarkan hasil penelitian dari kuesioner didapatkan pedagang makanan belum pernah mendapatkan pengawasan dari instansi terkait dalam kurun waktu tiga bulan terakhir yang menyebabkan pedagang makanan kurang memperhatikan perilaku hygiene seperti merokok pada saat sedang bekerja. Pedagang makanan yang didapati merokok saat sedang melayani pembeli ketika ditanya mereka memberi jawaban bahwa “tidak mengapa jika merokok sekali-kali, lagi pula tidak ada larangan untuk merokok”. Jawaban ini menggambarkan bahwa pengetahuan pedagang makanan masih kurang dan mungkin

karena kurangnya pengawasan dari instansi terkait dalam memberikan pengawasan terhadap pedagang yang masih sering melakukan hal yang dapat mencemari makanan pada saat bekerja menyebabkan ketidaktahuan sehingga tindakan yang seharusnya tidak boleh dilakukan dinilai tidak masalah oleh pedagang makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Pitri, Sugiarto, and Husaini 2020) yang mengatakan bahwa jika petugas kesehatan tidak melakukan pemeriksaan terhadap kondisi hygiene dan memberikan informasi kepada pedagang makanan maka pengetahuan pedagang makanan terkait hygiene sanitasi tidak baik, hal tersebut dapat menyebabkan praktik hygiene pedagang makanan menjadi kurang baik pula.

Pedagang makanan dengan pengawasan instansi terkait kurang tetapi memiliki personal hygiene cukup sebesar 63,3%. Pedagang makanan yang memiliki tingkat kesadaran dan sudah tahu pentingnya perilaku hygiene mereka akan tetap menerapkan perilaku hygiene saat bekerja walaupun tidak adanya pengawasan dari instansi terkait. Berdasarkan hasil penelitian dari kuesioner diperoleh sebagian besar pedagang makanan belum pernah mendapat pengawasan dari instansi terkait dalam kurun waktu tiga bulan terakhir namun tetap berusaha menjaga perilaku hygienenya seperti menggunakan penjepit makanan saat hendak mengambil makanan dan tetap menjaga

kebersihan tangan seperti tidak menggaruk-garuk anggota badan pada saat sedang bekerja. Hal ini karena pedagang makanan tetap mengupayakan untuk menjaga kebersihan dirinya walaupun tidak ada pengawasan dari instansi terkait karena mereka tahu dan paham bahwa peranannya sangat besar dalam menentukan kualitas dari makanan yang dibuat untuk konsumennya.

Pedagang makanan dengan pengawasan instansi terkait cukup namun memiliki personal hygiene kurang sebesar 3,3%. Kurangnya kesadaran dan mungkin karena masih kurangnya pula pemahaman yang dimiliki oleh pedagang makanan sehingga walaupun telah mendapat pengawasan dari instansi terkait namun tetap saja perilaku hygiene pada saat bekerja masih belum diterapkan dengan baik. Berdasarkan hasil penelitian dari kuesioner didapatkan pedagang makanan yang mengaku bahwa sudah pernah mendapatkan pengawasan dari instansi terkait dalam kurun waktu tiga bulan terakhir. Namun dari perilaku hygiene yang ditunjukkannya masih kurang seperti tidak menggunakan celemek dan penutup rambut pada saat bekerja. Walaupun pedagang makanan mengaku sudah mendapatkan pengawasan tetapi karena masih kurangnya kesadaran pada diri pedagang yang menyebabkan tidak diterapkannya perilaku hygiene dengan baik saat bekerja. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Rachman 2019) yang

memperoleh hasil bahwa kurangnya antusiasme dari pelaku usaha dalam mengikuti sosialisasi yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan menjadi penyebab pengetahuan dan pemahaman terkait hygiene sanitasi kurang dimiliki. Hal ini kurangnya pengetahuan dan pemahaman sehingga menjadi salah satu faktor penyebab pedagang makanan tidak mengetahui kewajiban yang harus dipenuhi dalam melakukan pengolahan makanan untuk konsumennya.

Pedagang makanan dengan pengawasan instansi terkait cukup dan memiliki personal hygiene cukup sebesar 15,7%. Dengan adanya pengadaan pengawasan yang dilakukan oleh instansi terkait, besar atau kecil tentu akan memberi pengaruh terhadap perilaku dan pemahaman pedagang makanan terkait hygiene sanitasi. Berdasarkan hasil penelitian dari kuesioner didapatkan pedagang makanan yang mengaku pernah mendapatkan pengawasan dari instansi terkait dalam kurun waktu tiga bulan terakhir dan dengan perilaku hygiene yang cukup seperti menggunakan pakaian kerja yang bersih, menggunakan alas kaki, dan tidak sembarangan meludah di area kerja. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Akbar, Lanita, and Hidayati 2023) yang memperoleh hasil bahwa tugas dan tanggung jawab petugas sanitasi ialah membagikan dan mengajarkan pengetahuan terkait hygiene sanitasi makanan yang telah diperolehnya kepada pedagang makanan.

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan *chi-square* diperoleh *p-value* = 1,000 ( $> \alpha = 0,05$ ), sehingga  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang berarti bahwa tidak ada hubungan antara pengawasan instansi terkait dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Akbar, Lanita, and Hidayati 2023) yang memperoleh hasil bahwa tidak terdapat hubungan antara dukungan pengawasan petugas dengan penerapan hygiene sanitasi. Pengaruh pengawasan dari instansi terkait terhadap penerapan hygiene sanitasi pada pedagang makanan cukup penting tetapi yang paling besar pengaruhnya adalah kesadaran dan selanjutnya bagaimana upaya untuk menerapkan kesadaran tersebut ke dalam bentuk perilaku sehat.

Berdasarkan kebijakan CHSE (Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability) jika dikaitkan dengan pengawasan instansi terkait terhadap personal hygiene pada pedagang makanan masih sangat kurang. pada lingkup kesehatan, pedagang makanan tidak pernah mendapatkan pemeriksaan suhu tubuh dari instansi terkait. Dalam lingkup keselamatan, dari hasil observasi tidak ditemukan prosedur penyelamatan diri dari bencana yang disediakan oleh instansi terkait di tempat kerja, tidak disediakan titik kumpul dan jalur evakuasi, serta tidak adanya media dan mekanisme komunikasi

penanganan kondisi darurat. Sementara dalam lingkup pelestarian lingkungan masih kurang pemantauan dan evaluasi penerapan panduan dan SOP pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan yang dilakukan oleh instansi terkait.

Melihat masih kurangnya bentuk pengawasan yang dilakukan oleh instansi terkait maka, instansi terkait dapat memberikan atau menyediakan media promosi kesehatan berupa poster yang dipasang di lingkungan sekitar tempat kerja pedagang makanan sehingga baik pedagang maupun pengunjung yang datang dapat mengakses dengan mudah informasi yang disampaikan. Jadi, walaupun bentuk pengawasan dari instansi terkait tidak dapat dilakukan secara berkala namun, dengan adanya media promosi kesehatan yang diberikan maka pedagang makanan tetap bisa belajar dengan sendirinya.

Berdasarkan analisa peneliti, pengawasan dari instansi terkait memegang peranan yang cukup besar dalam menentukan diterapkannya perilaku hygiene oleh pedagang makanan. Apabila tugas dan tanggung jawab dari instansi terkait dilakukan dengan baik, maka tingkat keberhasilan yang diperoleh akan semakin besar pula yakni menambah kedisiplinan dan pemahaman pedagang makanan tentang penyehatan makanan sehingga mereka dapat menerapkan prinsip hygiene sanitasi. Sebaliknya, jika pengawasan dari instansi terkait kurang maka akan berpengaruh terhadap kurangnya pula

pemahaman dan kesadaran pada diri pedagang makanan untuk tetap mau menerapkan perilaku hygiene pada saat bekerja.

#### **5. Variabel Paling Berpengaruh Terhadap Personal Hygiene pada Pedagang Makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare Tahun 2023**

Hasil uji multivariat yang telah dilakukan pada tiga variabel yang memiliki nilai *p-value* < 0,25 yaitu variabel lama kerja, tingkat pengetahuan, dan fasilitas menunjukkan bahwa variabel tingkat pengetahuan memiliki pengaruh yang paling dominan terhadap penerapan personal hygiene pada pedagang makanan. Oleh karena itu, pengetahuan yang baik terkait personal hygiene dinilai sangat penting untuk dimiliki dan diaplikasikan oleh setiap pedagang makanan yang ada di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare. Namun walaupun demikian variabel lain seperti tingkat pendidikan, lama kerja, sikap, pengawasan instansi terkait, lingkungan tempat kerja, dan fasilitas juga harus tetap diperhatikan dan dimanfaatkan sebaik mungkin karena variabel tersebut juga sangat dibutuhkan dalam menunjang diterapkan dan ditingkatkannya perilaku hygiene yang baik saat mengolah dan menjamah makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Kahlasi, Febriani, and Chasanah 2019) yang memperoleh hasil bahwa variabel pengetahuan paling berhubungan dengan variabel perilaku hygiene

sanitasi dengan nilai *Odd Ratio* 33,878% dan nilai *p-value* = 0,018. Adanya pedagang makanan yang berpengetahuan baik yang dapat mendukung penerapan perilaku higienenya disebabkan karena pengalaman kerja yang lebih lama. Selain pengalaman kerja dan pengetahuan baik yang dimiliki oleh pedagang makanan, kelengkapan fasilitas berupa sarana hygiene sanitasi dalam bekerja juga dapat menunjang dan menambah kesempatan untuk dilakukannya perilaku hygiene dengan lebih baik lagi saat bekerja.

#### **D. Keterbatasan Penelitian**

Penelitian ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan, metode yang digunakan, maupun pembahasan dari hasil penelitian. Adapun keterbatasan dari peneliti dalam melakukan penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Waktu penelitian, peneliti membutuhkan waktu yang cukup lama untuk menyelesaikan penelitian ini. Hal itu dikarenakan pedagang makanan tidak setiap hari berjualan melainkan hanya pada saat ada kapal yang sandar ataupun berangkat.
2. Pada saat pengambilan data, ditemukan beberapa responden yang cukup sulit untuk mengisi kuesioner yang diberikan karena kesibukannya melayani pembeli, dan memang selama waktu berjualan tempatnya tidak pernah sepi oleh pengunjung.

3. Masih ada responden yang tidak mengerti tentang maksud pertanyaan yang diberikan, sehingga harus dilakukan pendampingan pada saat pengisian kuesioner dan mengartikan pertanyaan dengan menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh responden.