

## Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene pada Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Negeri Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar

Diani Salsadila<sup>1\*</sup>, Adelina Fitri<sup>1</sup>, Fajrina Hidayati<sup>1</sup>, Oka Lesmana S.<sup>1</sup>, Hendra Dhermawan Sitanggang<sup>1</sup>, Nurmayasari<sup>2</sup>, Yenni Herlina Marbun<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

<sup>2</sup> Puskesmas Talang Banjar, Jambi, Indonesia

### INFORMASI ARTIKEL

Diterima Redaksi: 24 Oktober 2025

Revisi Akhir: 18 Maret 2026

Diterbitkan Online: 10 April 2026

### KATA KUNCI

Perilaku Higiene  
Penjamah Makanan  
Kantin Sekolah Dasar Negeri

### KORESPONDENSI (\*)

E-mail: [dianisasalsadila@gmail.com](mailto:dianisasalsadila@gmail.com)

### A B S T R A K

**Latar belakang:** Makanan yang terkontaminasi masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang berpotensi menimbulkan penyakit bawaan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar, mengingat masih banyak kantin Sekolah Dasar Negeri di Kota Jambi yang belum memenuhi standar kebersihan.

**Metode:** Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain *Cross-Sectional*. Sampel terdiri dari 37 penjamah makanan dengan menggunakan teknik *Total Sampling* dan data dianalisis menggunakan uji *Chi-Square* dan uji *Fisher's Exact Test*.

**Hasil:** Hasil analisis menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki perilaku higiene kurang baik (65%), dengan pengetahuan kurang baik (60%), sikap positif (51%), mendapatkan pengawasan internal dan eksternal (62%), dan sebagian besar belum pernah mengikuti pelatihan (89%). Uji bivariat menunjukkan ada hubungan pengetahuan ( $p=0.023$ ) dan sikap ( $p=0.008$ ) dengan perilaku higiene, sedangkan pengawasan ( $p=0.171$ ) dan pelatihan ( $p=0.602$ ) tidak ada hubungan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar.

**Kesimpulan:** Ada hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene pada penjamah makanan, sedangkan pengawasan dan pelatihan tidak ada hubungan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar. Disarankan Puskesmas menginisiasi program pelatihan mengingat tingginya persentase penjamah yang belum terlatih.

## PENDAHULUAN

Makanan berperan penting dalam menunjang kelangsungan hidup manusia, namun apabila terkontaminasi dapat menjadi media transmisi berbagai penyakit (Pinontoan & Sumampouw, 2019). Penyakit akibat makanan terkontaminasi masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat global yang serius. Berdasarkan laporan *Public Health Emergency Operation Center (PHEOC)* tahun 2017, keracunan pangan menempati urutan kedua masalah kesehatan yang harus diprioritaskan (Kementerian Kesehatan RI, 2018). Data *World Health Organization (WHO)* tahun 2023 menunjukkan sekitar 600 juta orang atau satu dari sepuluh orang di dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan terkontaminasi, dengan 420 ribu kematian setiap tahunnya. Dari jumlah tersebut, sekitar 40% di antaranya terjadi pada anak-anak di bawah usia lima tahun (World Health Organization, 2023).

Di Indonesia, kasus keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan yang perlu diperhatikan. Berdasarkan data BPOM pada tahun 2023, jumlah kasus mencapai 1.722, dengan 1.110 kasus (64,46%) disebabkan oleh keracunan pangan (Balai POM, 2023). Salah satu faktor penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan adalah penerapan higiene dan

sanitasi makanan yang baik (Akbar dkk., 2023). Upaya ini bertujuan untuk melindungi masyarakat dari risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan (Yuliawati & Wahyuni, 2023). Di lingkungan sekolah dasar, kantin merupakan salah satu sumber pangan bagi anak-anak. Namun demikian, masih banyak kantin sekolah di Indonesia yang belum memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan akibat keterbatasan fasilitas, kurangnya pelatihan bagi penjamah makanan, serta lemahnya pengawasan dari instansi terkait meskipun banyak regulasi terkait implementasi di kantin sekolah (Ermayani dkk., 2018).

Di Kota Jambi, penelitian yang dilakukan oleh Ibnu dkk. (2024) menunjukkan bahwa kesiapan Sekolah Dasar Negeri dalam aspek mutu pangan dan sarana prasarana kantin masih tergolong rendah. Hal ini diperkuat oleh data Dinas Kesehatan Kota Jambi tahun 2023 yang menunjukkan bahwa hanya 55% sentra pangan jajanan atau kantin yang belum memenuhi syarat. Puskesmas Talang Banjar merupakan salah satu wilayah dengan jumlah Sekolah Dasar Negeri terbanyak yang belum memenuhi standar.

Hasil survei awal terhadap Sekolah Dasar Negeri di wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar menunjukkan masih banyak pelanggaran terhadap prinsip higiene makanan, seperti tempat penyimpanan makanan yang terbuka, tempat sampah yang tidak tertutup dan berdekatan dengan area penyimpanan makanan, penggunaan perhiasan saat mengolah makanan, penggunaan minyak goreng secara berulang hingga berwarna hitam, serta minimnya penggunaan alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala. Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin sekolah dasar negeri wilayah kerja puskesmas talang banjar.

## TINJAUAN PUSTAKA

### *Kantin sekolah*

Kantin sekolah adalah area di lingkungan sekolah yang menyediakan makanan dan minuman bagi warga sekolah (Ermayani dkk., 2018). Tempat ini berperan penting dalam mendukung kesehatan dan pembelajaran siswa karena menjadi sumber asupan gizi harian. Selain menyediakan makanan sehat, kantin juga berfungsi sebagai sarana pendidikan, seperti pembelajaran kewirausahaan, transaksi keuangan, dan pembentukan karakter disiplin serta kebersihan. Berdasarkan pedoman Permenkes dan BPOM, kantin sehat harus memenuhi syarat kebersihan tempat, pengolahan makanan yang higienis, serta penyajian makanan yang aman, bergizi, dan bebas bahan berbahaya (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2020).

### *Penyakit Bawaan Makanan*

Penyakit bawaan makanan muncul akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi secara fisik, kimia, atau biologis. Kontaminasi dapat berasal dari benda asing, bahan kimia berbahaya, maupun mikroorganisme seperti bakteri, virus, dan parasit. Beberapa penyakit yang sering terjadi antara lain diare dan hepatitis A. Faktor utama penyebab timbulnya penyakit tersebut adalah penanganan makanan yang tidak higienis, sehingga diperlukan penerapan higiene yang baik menjadi langkah penting dalam pencegahannya (Basri & R., 2024).

### *Perilaku Higiene Penjamah Makanan*

Perilaku higiene penjamah makanan mencerminkan kesadaran dan kebiasaan individu dalam menjaga kebersihan diri serta makanan yang diolah. Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 penjamah makanan harus dalam kondisi sehat, mengenakan pakaian dan pelindung diri yang bersih, serta rutin mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan. Selain itu, penjamah harus menghindari kebiasaan yang dapat menyebabkan kontaminasi, seperti merokok berbicara, atau batuk di area pengolahan. Perilaku higiene yang baik berperan penting dalam mencegah penyebaran penyakit bawaan makanan dan menjaga kualitas pangan yang disajikan di sekolah.

### *Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Kesehatan*

Menurut Lawrence Green dalam buku Prof. Dr. Soekidjo Notoatmodjo (2020) dan Pakpahan dkk. (2021) perilaku kesehatan dipengaruhi oleh tiga faktor, yaitu:

1. Faktor Predisposisi, meliputi unsur yang mendorong atau memotivasi seseorang untuk berperilaku, seperti pengetahuan dan sikap.
2. Faktor Pendukung, mencakup segala kondisi yang memudahkan individu atau kelompok dalam bertindak, seperti tersedianya sumber daya, tempat pelatihan, dan pengawasan.

- Faktor Pendukung, yaitu aspek yang memperkuat dan mempertahankan perilaku kesehatan melalui dukungan sosial, umpan balik positif, serta pengaruh dari petugas kesehatan, keluarga, dan lingkungan sekitar.

## METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Pengumpulan data menggunakan lembar observasi dan kuesioner yang telah disusun peneliti. Penelitian dilaksanakan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang melakukan penyajian makanan di kantin sekolah yaitu sebanyak 37 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan *total sampling*. Analisis data meliputi analisis univariat untuk mendapatkan distribusi perilaku higiene penjamah makanan, pengetahuan, sikap, pengawasan, serta pelatihan, dan analisis bivariat untuk melihat hubungan pengetahuan, sikap, pengawasan, serta pelatihan dengan perilaku higiene penjamah makanan menggunakan uji *chi-square* dan uji *Fisher's Exact Test* pada variabel yang tidak terpenuhi dengan bantuan aplikasi SPSS.

Sebelum penelitian dilakukan, kuesioner terlebih dahulu diuji validitas dan reliabilitas kepada 16 responden yang memiliki karakteristik serupa dengan populasi penelitian namun tidak termasuk dalam sampel penelitian. Uji validitas menggunakan korelasi *Product Moment*, dengan nilai *r*-tabel sebesar 0,497 ( $df=n-2$ ), item pertanyaan dinyatakan valid apabila *r*-hitung > *r*-tabel. Sedangkan pada uji reliabilitas menggunakan koefisien *Cronbach Alpha* yaitu variabel dianggap reliabel apabila nilai *Cronbach Alpha* > 0,60. Berikut hasil Uji Validitas pada variabel pengetahuan dan sikap:

Tabel 1. Hasil Uji Validitas

No.	Variabel	Kode Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
1.	Pengetahuan	B1	0,579	0,497	Valid
		B2	0,240		Tidak Valid
		B3	0,529		Valid
		B4	0,523		Valid
		B5	0,240		Tidak Valid
		B6	0,006		Tidak Valid
		B7	0,665		Valid
		B8	0,545		Valid
		B9	0,174		Tidak Valid
		B10	0,605		Valid
		B11	0,545		Valid
		B12	0,312		Tidak Valid
		B13	0,579		Valid
		B14	0,579		Valid
		B15	0,594		Valid
2.	Sikap	C1	0,608	0,497	Valid
		C2	0,716		Valid
		C3	0,532		Valid
		C4	0,543		Valid
		C5	0,622		Valid
		C6	0,504		Valid
		C7	0,620		Valid
		C8	0,693		Valid
		C9	0,673		Valid
		C10	0,620		Valid

Sumber: Data Primer Terolah, 2025.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Karakteristik Responden*

Berdasarkan analisis diperoleh informasi karakteristik responden sebanyak 37 penjamah makanan sebagai berikut:

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Karakteristik

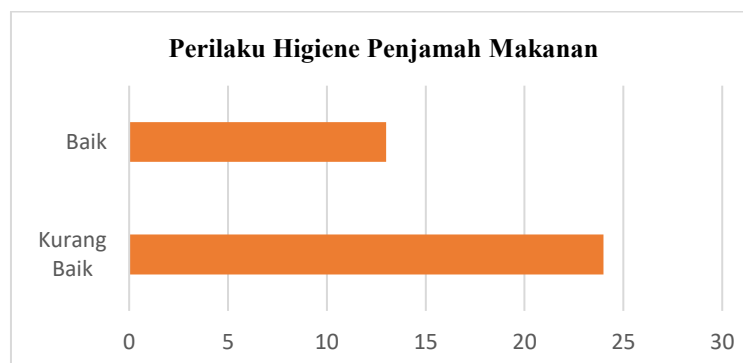
Karakteristik Responden	Frekuensi (f)	Persentase (%)
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-Laki	6	16
Perempuan	31	84
<b>Usia</b>		
< 45 tahun	18	49
≥ 45 tahun	19	51
<b>Tingkat Pendidikan</b>		
SD	10	27
SMP	5	13
SMA	22	60
<b>Lama Kerja (Tahun)</b>		
< 5 tahun	16	43
≥ 5 tahun	21	57

Sumber: Data Primer Terolah, 2025.

Berdasarkan Tabel 2, diketahui bahwa sebagian besar penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri dilakukan oleh perempuan yaitu sebanyak 84%, berusia >45 tahun sebanyak 51%, dan berpendidikan terakhir SMA sebanyak 60%. Selain itu, mayoritas memiliki pengalaman kerja >5 tahun sebanyak 57%, hal ini menunjukkan penjamah makanan umumnya telah berpengalaman dalam menjalankan tugasnya.

#### Analisis Univariat

Berikut *Bar Chart* proporsi perilaku higiene penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar dan tabel distribusi analisis univariat pada variabel perilaku higiene penjamah makanan, pengetahuan, sikap, pengawasan, dan pelatihan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar:



Sumber: Data Primer Terolah, 2025.

Gambar 1. Proporsi Peilaku Higiene Penjamah Makanan

Tabel 3. Distribusi Hasil Analisis Univariat

Variable	Kategori	n	%
Perilaku Higiene Penjamah Makanan	Kurang Baik	24	65
	Baik	13	35
Pengetahuan	Kurang Baik	22	60
	Baik	15	40
Sikap	Negatif	18	49
	Positif	19	51
Pengawasan	Ada Internal/Eksternal	14	38
	Ada Internal dan Eksternal	23	62
Pelatihan	Tidak Pernah	33	89
	Pernah	4	11

Sumber: Data Primer Terolah, 2025.

Berdasarkan Bagan 1 dan Tabel 3, diketahui lebih dari separuh responden memiliki perilaku higiene penjamah makanan yang kurang baik, yaitu sebanyak 24 orang (65%). Sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik sebanyak 22 orang (60%). Dalam aspek sikap, sebanyak 19 orang (51%) menunjukkan sikap positif. Pengawasan terhadap penjamah makanan menunjukkan variasi, namun mayoritas responden yaitu 23 orang (62%) telah menerima pengawasan secara internal dan eskternal. Selain itu, hampir seluruh penjamah makan belum pernah mengikuti pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan yaitu sebanyak 33 orang (89%).

### Analisis Bivariat

Berikut tabel distribusi hasil analisis bivariat pada variabel pengetahuan, sikap, pengawasan, dan pelatihan terhadap variabel perilaku higiene penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar:

Tabel 4. Distribusi Hasil Analisis Bivariat

Variable	Kategori	Perilaku Higiene Penjamah Makanan				P-Value	PR (95% CI)
		Kurang Baik		Baik			
		n	%	n	%		
Pengetahuan	Kurang baik	18	82	4	18	0.023	2.04 (1.06-3.92)
	Baik	6	40	9	60		
Sikap	Negatif	16	89	2	11	0.008	2.11 (1.21-3.66)
	Positif	8	42	11	58		
Pengawasan	Ada Internal/Eksternal	7	57	7	43	0.171	0.67 (0.38-1.20)
	Ada Internal dan Eksternal	17	74	6	26		
Pelatihan	Tidak Pernah	22	67	11	33	0.602	1.33 (0.48-3.65)
	Pernah	2	50	2	50		

Sumber: Data Primer Terolah, 2025.

Berdasarkan Tabel 4, hasil analisis bivariat menggunakan uji *chi-square* menunjukkan bahwa faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar dalam penelitian ini yaitu pengetahuan ( $p=0,023$ ) dan sikap ( $p=0,008$ ). Sedangkan faktor yang tidak berhubungan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar adalah pengawasan ( $p=0,171$ ) dan pelatihan ( $p=0,602$ ).

### Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Pada Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar

Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar dengan PR=2,04 (95% CI 1,06-3,92), artinya penjamah makanan dengan pengetahuan kurang baik mempunyai peluang 2,04 kali untuk berperilaku higiene makanan yang kurang baik. Hasil ini sesuai dengan penelitian Pitri dkk. (2020) di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang dan Yuniati dkk. (2024) di kantin Sekolah Dasar wilayah Puskesmas Muara Enim, yang menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan dan praktik higiene sanitasi makanan. Hasil tersebut mendukung teori Lawreen Green yang menempatkan pengetahuan sebagai salah satu faktor dalam pembentukan perilaku kesehatan (Pakpahan dkk., 2021). Pengetahuan yang baik memungkinkan individu memahami risiko penyakit dan pentingnya menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan. Namun, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian penjamah makanan masih memiliki pemahaman yang terbatas mengenai penyakit menular dan potensi kontaminasi pangan. Berdasarkan hasil kuesioner dan wawancara, diketahui bahwa sebagian penjamah makanan sering mengabaikan perilaku higiene akibat kurangnya kesadaran, tekanan kerja saat melayani banyak pembeli, serta tuntutan ekonomi. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan saja tidak cukup untuk mendorong perilaku higiene yang baik, karena faktor kebiasaan, beban kerja, dan kondisi sosial ekonomi juga berperan penting dalam memengaruhi perilaku tersebut.

### Hubungan Sikap Dengan Perilaku Higiene Pada Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar

Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan sikap dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar Banjar dengan PR=2,11 (95% CI 1,21-3,66), artinya penjamah makanan dengan sikap negatif mempunyai peluang 2,11 kali untuk berperilaku higiene makanan yang kurang baik. Hasil ini sejalan dengan penelitian Firdani (2022) di kantin Universitas Andalas dan Yuniati dkk. (2024) di kantin sekolah wilayah kerja Puskesmas Muara Enim, yang menunjukkan adanya hubungan antara sikap dan praktik higiene sanitasi

makanan. Hasil ini mendukung teori Lawreen Green yang menyatakan bahwa sikap merupakan salah satu faktor dalam pembentukan perilaku kesehatan (Pakpahan dkk., 2021). Individu dengan sikap positif cenderung menerapkan pengetahuan yang dimilikinya, sedangkan mereka yang memiliki sikap negatif sering kali mengabaikan perilaku higiene meskipun memahami konsep keamanan pangan (Firdani, 2022). Dalam penelitian ini, hasil kuesioner menunjukkan ketidaksesuaian antara sikap dan perilaku, dimana sebagian penjamah makanan menyatakan setuju terhadap pentingnya penggunaan celemek dan penutup kepala, namun tidak menarapkannya dalam praktik. Selain itu, masih ditemukan penjamah yang mengenakan perhiasan saat pengolah makanan, padahal hal tersebut bertentangan dengan Permenkes RI No. 2 Tahun 2023 karena dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang. Berdasarkan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa meskipun sebagian penjamah memiliki sikap positif terhadap higiene, hal ini belum cukup untuk membentuk perilaku yang konsisten tanpa dukungan eksternal, pembiasaan, dan pengawasan yang berkelanjutan.

### ***Hubungan Pengawasan Dengan Perilaku Higiene Pada Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar***

Hasil penelitian menunjukkan tidak ada hubungan pengawasan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar. Hasil ini sejalan dengan penelitian Sefiyanti (2024) di kantin Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang dan Natasya (2023) di rumah makan Kecamatan Alam Barajo, dimana hasil penelitiannya menunjukkan bahwa pengawasan tidak berhubungan secara signifikan dengan perilaku higiene. Berdasarkan hasil wawancara, sebagian penjamah makanan mengaku pernah diawasi oleh pihak sekolah (internal) maupun petugas sanitarian (eksternal), namun penerapan perilaku higiene masih belum sesuai standar. Pengawasan yang dilakukan umumnya bersifat insidental, seperti pemeriksaan lingkungan kantin atau komunikasi melalui grup digital, tanpa adanya pemantauan rutin atau tinfak lanjut. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengawasan, baik internal maupun eksternal, belum memberikan dampak signifikan terhadap pembentukan perilaku higiene yang berkelanjutan. Efektivitas pengawasan akan terbatas apabila tidak diiringi oleh peningkatan kesadaran, motivasi dan tanggung jawab individu dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan. Seperti yang dijelaskan oleh WHO, dimana pengawasan eksternal hanya efektif dalam jangka pendek apabila tidak didukung oleh kesadaran dalam diri individu.

### ***Hubungan Pelatihan Dengan Perilaku Higiene Pada Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar***

Hasil penelitian menunjukkan tidak ada hubungan pelatihan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar. Hasil ini sesuai dengan penelitian Suryani dkk. (2019) di kantin sekolah dasar Kota Yogyakarta dan Sefiyanti (2024) di Kota Jambi, yang menunjukkan tidak adanya hubungan antara keikutsertaan penjamah makanan dalam penelitian dengan praktik higiene atau keamanan pangan pada penjamah makanan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan belum pernah mengikuti pelatihan, dan bahkan di antara yang pernah mengikuti pelatihan masih ditemukan perilaku higiene yang kurang baik. Berdasarkan wawancara, pelatihan yang pernah diikuti penjamah makanan dilakukan sudah lama, yaitu sekitar tahun 2016. Dengan demikian, meskipun pelatihan tidak berhubungan dengan perilaku higiene, kegiatan ini tetap penting sebagai upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan. Namun, efektivitas pelatihan akan terbatas apabila hanya bersifat formalitas tanpa pendampingan, evaluasi, dan tindak lanjut berkelanjutan, serta tanpa adanya kesadaran dan motivasi dari individu yang bersangkutan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### ***Kesimpulan***

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu sebagian besar penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar memiliki perilaku higiene yang kurang baik. Faktor yang terbukti berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan adalah pengetahuan dan sikap, sedangkan pengawasan dan pelatihan tidak menunjukkan hubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar.

### ***Saran***

1. Bagi penjamah makanan, disarankan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya higiene makanan serta membiasakan perilaku bersih meskipun dalam kondisi kerja yang padat.

2. Bagi instansi kesehatan, melakukan edukasi berkelanjutan berbasis perilaku atau pelatihan higiene sanitasi kepada penjamah makanan dan memperkuat komunikasi rutin antara perugas sanitarian, pihak sekolah, dan penjamah makanan.
3. Bagi instansi pendidikan, disarankan melakukan pengawasan berkala terhadap kebersihan kantin serta membentuk tim yang bertanggung jawab atas penerapan higiene sanitasi makanan di kantin sekolah.
4. Bagi peneliti selanjutnya, perlu menelaah lebih lanjut pada faktor psikologis, sosial, dan ekonomi yang memengaruhi perilaku higiene penjamah makanan dengan pendekatan yang lebih mendalam.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, H. N., Lanita, U., & Hidayati, F. (2023). Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi pada Kantin Sekolah Dasar di Kota Sungai Penuh Tahun 2022 Factors Associated with the Implementation of Sanitary Hygiene in the SD Sungai Penuh City Canteen in 2022. *Jurnal Kesmas Jambi (JKMJ)*, 7(1), 55–64.
- Basri, & R., A. T. M. (2024). *Proteksi Lingkungan Dan Produk Bersih*. Rizmedia Pustaka Indonesia. [https://www.google.co.id/books/edition/PROTEKSI\\_LINGKUNGAN\\_DAN\\_PRODUK\\_BERSIH/NRv-EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=0](https://www.google.co.id/books/edition/PROTEKSI_LINGKUNGAN_DAN_PRODUK_BERSIH/NRv-EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=0)
- Ermayani, E., Meiyetrian, E., Astuti, R. D., P., I. L., Februhartanty, D. J., & Iswarawanti, D. D. N. (2018). *Petunjuk Peraktis : Pengembangan Kantin Sehat Sekolah*. Southeast Asian Ministers of Education Organization, Regional Center for Food and Nutrition (SEAMEO RECFON).
- Firdani, F. (2022). Knowledge , Attitudes and Practices of Hygiene and Sanitation Implementation on Food Handlers. 21(2), 131–136.
- Ibnu, I. N., Sitanggang, H. D., & Enis, R. N. (2024). Ghidza : Jurnal Gizi dan Kesehatan Survei Kesiapan Sekolah Dasar Negeri di Kota Jambi dalam Survey Of State Elementary School Readiness In Jambi City To Participate In The SEAMEO-RECFON Nutrition Goes To. 8(1), 14–22.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Lebih dari 200 Penyakit dapat Menular melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan. *Kemkes.Go.Id*. <https://kemkes.go.id/id/lebih-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan>
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2020). *Kantin Sehat SMA di Masa Kebiasaan Baru*.
- Natasya, S. P. (2023). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Alam Barajo Kota Jambi Tahun 2023.
- Pakpahan, M., Siregar, D., Susilawaty, A., Tasnim, Mustar, Ramdany, R., Manurung, E. I., Sianturi, E., Tompunu, M. R. G., Sitanggang, Y. F., & M, M. (2021). *Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan (Ronald Watrionthos (Ed.)). Yayasan Kita Menulis*.
- PERMENKES RI Nomor 2 Tahun 2023. (2023). 55.
- Pinontoan, O. R., & Sumampouw, O. J. (2019). *Dasar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Deepublish.
- Pitri, R. H., Sugiarto, & Husaini, A. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Factors Related to Food Handling Hygiene Practices in Primary Schools in the Work Area of the Tanjung Pinang Health Center. 6(2), 732–741.
- Prof. Dr. Soekidjo Notoatmodjo. (2020). *Ilmu Perilaku Kesehatan (2nd ed.)*. PT. Rineka Cipta.
- Sefiyanti, A. (2024). Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Kota Jambi Tahun 2024. *Univeritas Jambi*.
- Suryani, D., Sutomo, A. H., & Aman, A. T. (2019). Factors Associated with Food Safety Practices on Food Handlers in Primary School Canteens. *Unnes Journal of Public Health*, 8(1).
- World Health Organization. (2023). *World Health Statistics 2023*.
- Yuliawati, R., & Wahyuni, M. (2023). *Higien Sanitasi Makanan dan Minuman (A. M. K. Rabiatul Adawiyah (Ed.)). Penerbit CV. Eureka Media Aksara*.
- Yuniati, Novitry, F., & Haryanto, E. (2024). Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah. *Lentera Perawat*, 5(1).