

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Kondisi lokasi penelitian

Desa Dajan Peken merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Tabanan, Kabupaten Tabanan. Desa ini termasuk salah satu dari 12 desa di Kecamatan Tabanan dan memiliki lokasi yang cukup strategis karena berada dekat dengan pusat pemerintahan Kabupaten Tabanan. Secara geografis, Luas wilayah desa sekitar 364,36 hektar yang terdiri atas kawasan pemukiman dan lahan pertanian. Wilayah Desa Dajan Peken meliputi 8 Dusun yaitu,

1. Dusun Kamasan
2. Dusun Malkangin
3. Dusun Pasekan
4. Dusun Lebah
5. Dusun Jambe Baleran
6. Dusun Pasekan Baleran
7. Dusun Pande
8. Dusun Dangin Carik

Adapun batas wilayah Desa dajan peken yaitu sebelah Utara berbatasan dengan Desa Denbantas, sebelah timur berbatasan dengan Desa Delod Peken dan Dauh Peken, sebelah barat berbatasan dengan Desa Subamaia. Di wilayah Desa Dajan Peken Terdapat 33 Rumah Makan.

2. Karakteristik Pedagang

a. Jenis kelamin

Dari hasil kuesioner didapatkan hasil responden menurut jenis kelamin adalah sebagai berikut

Tabel 3
Distribusi Frekuensi Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pedagang di Wilayah Desa Dajan Peken Tabanan Tahun 2026

Jenis kelamin	Jumlah	Presentase
Laki-Laki	10	30%
Perempuan	23	70%
Total	33	100

Berdasarkan tabel karakteristik pada tabel 1 menunjukkan bahwa mayoritas responden di wilayah Desa Dajan Peken berjenis kelamin perempuan sebanyak 23 orang (70%) dan berjenis kelamin laki – laki sebanyak 10 orang (30%). Hal ini menunjukan bahwa responden Perempuan lebih dominan dalam penelitian ini.

b. Umur Responden

Umur responden disajikan dalam Tabel 4 berikut :

Tabel 4
Distribusi Frekuensi Jumlah Responden Berdasarkan Umur Pedagang di
Wilayah Desa Dajan Peken Tabanan Tahun 2026

Umur	Jumlah	Presentase
30-40 Tahun	11	33,3%
41-50 Tahun	13	39,4%
51-60 Tahun	9	27,3 %
Total	33	100

Dalam hal kelompok umur, sebagian besar responden berada pada kelompok usia 40-50 tahun sebanyak 13 orang (39,4%), diikuti oleh kelompok usia 30-40 tahun sebanyak 11 orang (33,3%). Hanya 9 orang (27,3%) yang berusia 50-60 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden berada pada usia dewasa.

3. Pengetahuan hygiene sanitasi pedagang

Dari hasil kuesioner didapatkan hasil responden menurut pengetahuan hygiene sanitasi pedagang adalah sebagai berikut :

Tabel 5
Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Pedagang di Wilayah Desa Dajan Peken
Tabanan Tahun 2026

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Baik	8	24,2
Cukup	18	54,5
Kurang	7	21,2
Total	33	100.0

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan hasil tingkat pengetahuan hygiene sanitasi makanan pedagang di wilayah Desa Dajan Peken sebagian besar dengan tingkat pengetahuan cukup sebanyak 18 orang (54,5 %), sedangkan tingkat pengetahuan baik sebanyak 8 orang (24,2 %), dan tingkat pengetahuan kurang sebanyak 7 orang (21,2 %).

4. Keadaan Sanitasi Rumah Makan

Dari hasil kuesioner didapatkan hasil responden menurut keadaan sanitasi rumah makan adalah sebagai berikut :

Tabel 6
Keadaan Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Desa Dajan Peken Tabanan
Tahun 2026

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	26	78,8
Tidak Memenuhi Syarat	7	21,2
Total	33	100,0

Berdasarkan pada tabel 3 menunjukkan bahwa keadaan sanitasi rumah makan di wilayah Desa Dajan Peken sebagian besar dengan keadaan sanitasi yang memenuhi syarat sebanyak 26 rumah makan (78,8 %), sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 7 rumah makan (21,2%).

5. Analisis Hubungan Antara Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan

Hubungan antara pengetahuan Hygiene sanitasi makanan pedagang dengan sanitasi warung makan di wilayah Desa Dajan Peken terlihat pada tabel berikut :

Tabel 7
Analisis Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan di Wilayah Desa Dajan Peken Tahun 2026

Pengetahuan Hygiene Sanitasi	Hasil Keadaan Sanitasi		Total	Chi-Square Value	CC Value
	Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat			
Baik	8	0	8	0,000	0,707
Cukup	18	0	18		
Kurang	0	7	7		
Total	26	7	33		

Berdasarkan interpretasi tabel 4 di atas didapatkan hasil bahwa responden dengan tingkat pengetahuan baik yang memenuhi syarat sanitasi sebanyak 8 orang (24,2%) dan yang tidak memenuhi syarat sanitasi sebanyak 0 orang (0,0%). Responden dengan tingkat pengetahuan cukup yang memenuhi syarat sanitasi sebanyak 18 orang (54,5%) dan yang tidak memenuhi syarat sanitasi sebanyak 0 orang (0,0%). Responden dengan tingkat pengetahuan kurang yang memenuhi syarat sanitasi sebanyak 0 orang (0,0%) dan yang tidak memenuhi syarat sanitasi sebanyak 7 orang (21,2%).

Hasil analisis data menggunakan uji chi-square diperoleh nilai asymp.sig (2-sided) sebesar 0,000. Karena nilai asymp.sig (2-sided) $0,001 < 0,05$. Maka dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini berarti adanya hubungan antara pengetahuan hygiene sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi rumah makan di wilayah Desa Dajan Peken. Dimana untuk mengetahui besarnya hubungan antar kedua variabel tersebut dilakukan perhitungan Coefficient Contingency (CC). Untuk melihat kuat lemahnya hubungan dilihat dari nilai (CC) dengan nilai 0,707. Nilai tersebut menunjukkan hubungan yang kuat antara variabel pengetahuan dengan keadaan sanitasi.

B. Pembahasan

1. Karakteristik responden

a. Jenis Kelamin

Hasil penelitian terhadap 33 responden menunjukkan bahwa mayoritas responden berjenis kelamin Perempuan, yaitu sebanyak 23 orang (70%). Berdasarkan wawancara, hal ini disebabkan karena sebagian besar responden untuk memperoleh penghasilan tambahan.

b. Umur responden

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 33 responden, secara keseluruhan, umur responden di kategorikan umur orang dewasa dimana umur responden yang termuda adalah 31 tahun dan yang umur paling tua berumur 54 tahun. Kelompok umur yang paling banyak berjumlah 40-50 tahun sebanyak 27 orang (39,4%), dan yang paling sedikit jumlahnya pada kelompok umur 50-60 tahun sebanyak 9 orang (27,3%). (Manggin and Khutub, 2024) Masa dewasa digolongkan pada umur dimulai dari 21

tahun, dewasa berarti tumbuh menjadi kekuatan dan ukuran sempurna. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku seseorang dengan umur remaja memiliki informasi yang lebih, sedangkan umur dewasa biasanya lebih kurang mengetahui informasi mengenai hygiene sanitasi. Akan tetapi bukan berarti dengan umur remaja dan dewasa semuanya berperilaku baik, ada pula yang berperilaku kurang baik, ada yang sudah mengetahui bahaya akan tetapi acuh atau tidak menerapkannya.

2. Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Pedagang

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan hasil tingkat pengetahuan hygiene sanitasi makanan pedagang di wilayah Desa Dajan Pekesebagian besar dengan tingkat pengetahuan cukup sebanyak 18 orang (54,5%) dengan karakteristik 11 perempuan dan 7 laki-laki rentang usia 30-60 tahun, sedangkan tingkat pengetahuan baik sebanyak 8 orang (24,2%) dengan karakteristik 7 perempuan dan 1 laki-laki rentang usia 30-60 tahun, dan tingkat pengetahuan kurang sebanyak 7 orang (21,2%) dengan karakteristik 5 perempuan dan 2 laki-laki rentang usia 30-60 tahun. Hasil tersebut menunjukkan bahwa mayoritas pedagang belum memiliki pemahaman yang optimal mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan sesuai standar kesehatan. Kondisi ini menjadi perhatian penting karena pengetahuan yang dimiliki pedagang sangat berpengaruh terhadap perilaku dan praktik sanitasi dalam pengolahan makanan sehari-hari. Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan faktor utama dalam menjaga keamanan pangan, karena penjamah makanan dapat menjadi vektor penularan maupun sumber kontaminasi makanan, baik berupa cemaran fisik, kimia, maupun biologis. Dalam penelitian ini masih ditemukan beberapa perilaku hygiene yang belum sesuai dengan ketentuan, seperti tidak mencuci tangan

sebelum mengolah makanan, berbicara saat proses pengolahan makanan berlangsung, tidak menggunakan masker, penutup kepala, celemek, serta tidak menutup luka ketika melakukan pengolahan makanan. Perilaku tersebut berpotensi besar menyebabkan kontaminasi makanan yang dapat meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan (foodborne disease). Walaupun secara persentase jumlah penjamah makanan dengan personal hygiene baik lebih banyak dibandingkan yang kurang baik, namun masih ditemukannya berbagai perilaku yang tidak sesuai menunjukkan bahwa penerapan personal hygiene belum sepenuhnya memenuhi persyaratan kesehatan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa personal hygiene penjamah makanan di wilayah penelitian masih belum memenuhi ketentuan yang ditetapkan dalam Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Kondisi ini menunjukkan perlunya peningkatan pengawasan, pembinaan, serta edukasi secara berkelanjutan kepada pedagang dan penjamah makanan agar mampu menerapkan prinsip hygiene sanitasi secara benar dan konsisten.

Pengetahuan sendiri merupakan hasil dari proses penginderaan seseorang terhadap suatu objek melalui panca indera, terutama penglihatan dan pendengaran. Pengetahuan menjadi domain yang sangat penting dalam membentuk perilaku seseorang, karena perilaku yang didasari oleh pengetahuan cenderung lebih baik dan lebih bertahan lama dibandingkan perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Menurut Mardhatillah (2019), semakin baik tingkat pengetahuan seseorang, maka semakin besar pula kemungkinan individu tersebut untuk menerapkan perilaku kesehatan yang baik. Oleh karena itu, tingkat pengetahuan hygiene sanitasi yang masih

berada pada kategori cukup dan kurang pada sebagian besar pedagang dapat menjadi salah satu faktor penyebab belum optimalnya penerapan sanitasi rumah makan dan personal hygiene penjamah makanan di wilayah penelitian. Oleh karena itu, diperlukan upaya edukasi dan penyuluhan secara berkala dari pihak terkait agar pengetahuan pedagang mengenai hygiene sanitasi makanan dapat meningkat dan diterapkan dengan baik dalam kegiatan pengolahan serta penyajian makanan.

3. Keadaan Sanitasi Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa keadaan sanitasi rumah makan di wilayah Desa Dajan Peken sebagian besar dengan keadaan sanitasi yang memenuhi syarat sebanyak 26 orang (78,8%), sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 7 orang (21,2%). Dari hasil memenuhi syarat keadaan sanitasi yaitu peralatan untuk menyajikan makanan bersih, peralatan dibilas menggunakan air mengalir dan setelah dicuci, peralatan ditiriskan sampai kering. Dan hasil data dari tidak memenuhi syarat keadaan sanitasi yaitu dari segi faktor manusia, penjamah makanan tidak memakai celemek dan tidak menggunakan alat untuk mengambil makanan. Dari segi faktor peralatan (sanitasi peralatan) yaitu pada tempat penyimpanan makanan masih terdapat serangga/ vector seperti lalat dan tikus. Dari segi faktor tempat (sanitasi tempat) yaitu masih terdapat adanya lalat dan tikus, terdapat hewan peliharaan seperti anjing dan kucing, tidak terdapat tempat sampah tertutup. Hygiene sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Sarana tersebut antara lain:

1. tersedianya air bersih yang mencukupi, baik dari segi kuantitas maupun kualitas,

2. pembuangan air limbah yang tertata dengan baik agar tidak menjadi sumber pencemar,
3. tempat pembuangan sampah yang terbuat dari bahan kedap air, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup (Lahila, 2021).

Ini menunjukkan bahwa masih ada beberapa aspek sanitasi yang perlu diperbaiki, seperti kebersihan lingkungan, fasilitas sanitasi, maupun pengelolaan limbah dan makanan. Keadaan tersebut dapat meningkatkan risiko pencemaran makanan yang berdampak pada kesehatan konsumen. Oleh karena itu, diperlukan pengawasan, pembinaan, dan penyuluhan secara rutin dari petugas Puskesmas agar seluruh rumah makan dapat memenuhi standar sanitasi yang telah ditetapkan.

4. Analisis Hubungan Antara Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan interpretasi tabel diatas didapatkan hasil bahwa responden dengan tingkat pengetahuan baik yang memenuhi syarat sanitasi sebanyak 8 orang (24,2%) dan yang tidak memenuhi syarat sanitasi sebanyak 0 orang (0,0%). Responden dengan tingkat pengetahuan cukup yang memenuhi syarat sanitasi sebanyak 18 orang (54,5%) dan yang tidak memenuhi syarat sanitasi sebanyak 0 orang (0,0%). Responden dengan tingkat pengetahuan kurang yang memenuhi syarat sanitasi sebanyak 0 orang (0,0%) dan yang tidak memenuhi syarat sanitasi sebanyak 7 orang (21,2%). Hasil analisis data menggunakan uji chi-square diperoleh nilai asymp.sig (2-sided) sebesar 0,000. Karena nilai asymp.sig (2-sided) $0,001 < 0,05$. Maka dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini berarti adanya hubungan antara pengetahuan hygiene sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi rumah makan di wilayah Desa Dajan Peken. Dimana untuk mengetahui besarnya hubungan antar kedua variabel tersebut

dilakukan perhitungan Coefficient Contingency (CC). Untuk melihat kuat lemahnya hubungan dilihat dari nilai (CC) dengan nilai 0,707. Nilai tersebut menunjukkan hubungan yang kuat antara variabel pengetahuan dengan keadaan sanitasi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pedagang mengenai hygiene sanitasi makanan sangat berpengaruh terhadap penerapan sanitasi di rumah makan. Pengetahuan yang baik akan mendorong pedagang untuk menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat, menjaga kebersihan tempat pengolahan makanan, memperhatikan kebersihan peralatan, penyimpanan bahan makanan, serta menjaga kebersihan diri sebagai penjamah makanan. Sebaliknya, kurangnya pengetahuan dapat menyebabkan pedagang kurang memahami pentingnya penerapan sanitasi sehingga kondisi rumah makan menjadi tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan melalui penyuluhan, pelatihan hygiene sanitasi makanan, serta pengawasan dari petugas kesehatan sangat diperlukan guna meningkatkan kualitas sanitasi rumah makan sehingga dapat mencegah terjadinya pencemaran makanan dan risiko penyakit akibat makanan.