

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran umum

Wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II berada di Kecamatan Selemadeg Timur, Kabupaten Tabanan. Secara geografis wilayah Puskesmas Selemadeg Timur II merupakan dataran rendah dengan ketinggian 53 meter di atas permukaan laut dan merupakan daerah agraris dengan jarak tempuh 15 kilometer serta waktu tempuh 30 menit dari Kota Tabanan.

Wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II terdiri dari 3 desa yaitu Desa Tangguntiti, Desa Beraban, dan Desa Tegalmengkeb. Batas wilayah Puskesmas Selemadeg Timur II : Utara : Desa Megati / wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur I, Timur : Tukad Yeh Hoo, Selatan : Samudera Hindia, Barat : Desa Serampingan / wilayah kerja Puskesmas Selemadeg.

Meliputi empat desa dengan 21 dusun yaitu Desa Tangguntiti yang terdiri dari 7 dusun, Desa Beraban yang terdiri dari 5 dusun dan Desa tegalmengkeb terdiri dari 9 dusun.

Jumlah penduduk yang ada di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II pada tahun 2021 adalah 6634 jiwa. Meliputi penduduk Desa Tangguntiti 2339 jiwa, yang terdiri dari 1157 jiwa laki-laki dan 1182 jiwa perempuan dengan jumlah KK 757. Penduduk Desa Beraban 1638 jiwa yang terdiri dari 775 jiwa laki-laki dan 863 jiwa perempuan dengan jumlah KK 500. Penduduk Desa Tegalmengkeb 2657 yang terdiri dari 1338 jiwa laki-laki dan 1339 jiwa perempuan dengan jumlah KK 838. Total KK di Wilayah Kerja Puskesmas Selemadeg Timur II adalah 2095 KK. Puskesmas Selemadeg Timur II yang ada di Banjar Beraban Kauh, Desa Beraban,

Kecamatan Selemadeg Timur, Kabupaten Tabanan memiliki tiga Desa, terdiri dari Desa Tangguntiti, Desa Baraban, dan Desa Tegal Mengkeb. Berdasarkan data hasil rekapitulasi penyakit di Puskesmas Selemadeg Timur II didapati data kasus penyakit diare tahun 2021. Pada tahun 2021 diare masuk dalam 10 penyakit terbesar di Puskesmas Selemadeg Timur II dan berada pada urutan ke 5 dalam 10 kasus kejadian penyakit terbesar dengan jumlah 138 kasus penyakit diare.

2. Karakteristik responden

Hasil analisis gambaran distribusi frekuensi responden berdasarkan karakteristik responden yang akan diteliti untuk melihat hubungan sanitasi makanan dengan kejadian diare di Puskesmas Selemadeg Timur II Kabupaten Tabanan Tahun 2022.

a. Gambaran responden berdasarkan jenis kelamin

Daftar tabel frekuensi berdasarkan jenis kelamin pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II Kabupaten Tabanan.

Tabel 5
Distribusi Frekuensi Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Penderita diare	Tidak penderita diare	Jumlah
Laki-Laki	13	12	25
Perempuan	16	15	31
Total	29	27	56

Dari tabel diatas 5 diketahui bahwa jumlah responden penderita diare yang menjadi responden untuk jenis kelamin laki-laki sebanyak 13 responden, tidak menderita diare sebanyak 12 responden dan banyaknya responden perempuan

untuk penderita diare sebanyak 16 responden dan tidak penderita diare sebanyak 15 responden.

b. Gambaran responden berdasarkan usia

Daftar tabel frekuensi berdasarkan jenis kelamin pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II Kabupaten Tabanan.

Tabel 6
Distribusi Frekuensi Jumlah Responden Berdasarkan Usia

Usia	Penderita diare	Tidak penderita diare	Jumlah
1-15	9	8	17
15-40	10	11	23
40-60	9	9	16
Jumlah	28	28	56

Berdasarkan tabel 6, diketahui bahwa jumlah responden penderita diare yang menjadi responden berdasarkan usia yaitu pada usia 1-15 tahun untuk penderita diare sebanyak 9 responden dan tidak penderita diare sebanyak 8 responden, usia 15-40 tahun untuk penderita diare sebanyak 10 responden dan tidak penderita diare sebanyak 11 responden, usia 40-60 tahun untuk penderita diare sebanyak 9 responden dan tidak penderita diare sebanyak 9 responden..

3. Hasil penelitian

1. Analisis univariat

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil pengamatan terhadap subjek penelitian sebagai berikut:

a. Perilaku pemilahan bahan makanan

Tabel 7
Distribusi Frekuensi responden berdasarkan perilaku pemilahan bahan makanan

Perilaku Pemilahan Bahan Makanan	Frekuensi	%
Baik	51	91,1
Kurang	5	8,9
Jumlah	56	100

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses pemilahan bahan makanan pada kategori baik sebanyak 51 responden (91,1%), kategori kurang sebanyak 5 responden (8,9%).

b. Perilaku penyimpanan bahan makanan

Tabel 8
Distribusi Frekuensi responden berdasarkan perilaku penyimpanan bahan makanan

Perilaku Penyimpanan Bahan Makanan	Frekuensi	%
Baik	35	62,5
Kurang	21	37,5
Jumlah	56	100

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses penyimpanan bahan makanan pada kategori baik sebanyak 35 responden (62,5%), kategori kurang sebanyak 21 responden (37,5%).

c. Perilaku pengolahan bahan makanan

Tabel 9
Distribusi Frekuensi responden berdasarkan perilaku pengolahan bahan makanan

Perilaku Pengolahan Bahan Makanan	Frekuensi	%
Baik	17	30,4
Kurang	39	69,6
Jumlah	56	100

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses pengolahan bahan makanan pada kategori baik sebanyak 17 responden (30,4%), kategori kurang sebanyak 39 responden (69,4%)

d. Perilaku pengangkutan makanan

Tabel 10
Distribusi Frekuensi responden berdasarkan perilaku pengangkutan bahan makanan

Perilaku Pengangkutan Bahan Makanan	Frekuensi	%
Baik	15	26,8
Kurang	41	73,2
Jumlah	56	100

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses pengangkutan bahan makanan pada kategori baik sebanyak 15 responden (26,8%), kategori kurang sebanyak 41 responden (73,2%).

e. Perilaku penyimpanan makanan jadi/masak

Tabel 11
Distribusi Frekuensi responden berdasarkan perilaku penyimpanan makanan jadi/masak

Perilaku Penyimpanan Makanan jadi/masak	Frekuensi	%
Baik	21	37,5
Kurang	35	62,5
Jumlah	56	100

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses penyimpanan makanan jadi/masak pada kategori baik sebanyak 21 responden (37,5%), kategori kurang sebanyak 35 responden (62,5%).

f. Perilaku penyajian makanan jadi/masak

Tabel 12
Distribusi Frekuensi responden berdasarkan perilaku penyajian makanan jadi/masak

Perilaku penyajian makanan jadi	Frekuensi	%
Baik	35	62,5
Kurang	21	37,5
Jumlah	56	100

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses penyajian makanan jadi/masak pada kategori baik sebanyak 35 responden (62,5%), kategori kurang sebanyak 21 responden (37,5%).

2. Analisis bivariat

- a. Uji analisis data hubungan perilaku pemilahan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II.

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan perilaku pemilahan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat dengan menggunakan uji *chi square*, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel dibawah ini.

Tabel 13
Analisis Bivariat Hubungan Perilaku Pemilihan Bahan Makanan Dengan Kejadian Diare Pada Masyarakat

		Crosstab					P	CC
		Pemilihan Bahan Makanan		Total	%	%		
		Baik	Kurang					
Kejadian Diare	Tidak	Count	20	8	28	0,802	0,033	
		% within Kejadian Diare	71.4	28.6	100.0			
	Ya	Count	24	4	28	100.0		
		% within Kejadian Diare	71.5	28.5	100.0			
Total		Count	44	12	56	100.0		
		% within Kejadian Diare	78.5	21.5	100.0			

Berdasarkan interpretasi tabel diatas, diketahui hubungan perilaku pemilahan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori baik sebesar 20 sampel (71,4%) dan dengan kategori kurang sebesar 8 sampel (28,6%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 4 sampel (28,5%) dan dengan kategori baik sebesar 24 sampel (71,5%).

Berdasarkan tabel output diketahui Asymp Sig (2-tailed) 0,082 < alpha (0,05), maka berdasarkan dasar pengambilan keputusan *Chi Square*, maka dapat

diartikan bahwa “tidak ada hubungan antara perilaku pemilahan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Hal ini dapat pula diartikan perilaku responden dalam pemilahan bahan makanan baik. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,33 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang sangat rendah.

- b. Uji analisis data hubungan perilaku penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan perilaku penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat dengan menggunakan uji *chi square*, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel dibawah ini.

Tabel 14
Analisis Bivariat Hubungan Perilaku Penyimpanan Bahan Makanan Dengan Kejadian Diare Pada Masyarakat

		Crosstab					
		Penyimpanan Bahan Makanan		Total	P	CC	
		Baik	Kurang				
Kejadian Diare	Tidak	Count	21	7	28	0,778	0,038
		% within Kejadian Diare	75.0	25.0	100.0		
	Ya	Count	20	8	28	100.0	
		% within Kejadian Diare	71.4	28.6	100.0		
Total		Count	41	15	56		
		% within Kejadian Diare	73.3	26.7	100.0		

Berdasarkan Interpretasi tabel diatas, diketahui hubungan perilaku penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori kurang sebesar 7 sampel (25%) dan dengan kategori baik sebesar 21 sampel (75%) dan kelompok diare dengan

kategori kurang sebesar 8 sampel (28,6%) dan dengan kategori baik sebesar 20 sampel (71,4%).

Berdasarkan tabel output diketahui Asymp Sig (2-tailed) $0,778 < \alpha$ (0,05), maka berdasarkan dasar pengambilan keputusan *Chi Square*, maka dapat diartikan bahwa “tidak ada hubungan antara perilaku penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Hal ini dapat pula diartikan perilaku responden dalam pemilahan bahan makanan baik. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,38 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang sangat rendah.

- c. Uji analisis data hubungan perilaku pengolahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan perilaku pengolahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat dengan menggunakan uji *chi square*, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel dibawah ini.

Tabel 15
Analisis Bivariat Hubungan Perilaku Pengolahan Makanan Dengan Kejadian Diare Pada Masyarakat

		Crosstab		Total	P	CC	
		Baik	Kurang				
Kejadian Diare	Tidak	Count	16	12	28	0,47	0,208
		% within Kejadian Diare	57.2	42.8	100.0		
	Ya	Count	14	14	28	0,47	0,208
		% within Kejadian Diare	50.0	50.0	100.0		
Total		Count	30	26	56		
		% within Kejadian Diare	53.5	46.5	100.0		

Berdasarkan Interpretasi tabel diatas, diketahui hubungan perilaku pengolahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori kurang sebesar 12 sampel (42,8%) dan dengan kategori baik sebesar 16 sampel (57,2%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 14 sampel (50%) dan dengan kategori baik sebesar 14 sampel (50%).

Berdasarkan tabel output diketahui *Asymp Sig (2-tailed)* $0,47 < \alpha (0,05)$, maka berdasarkan dasar pengambilan keputusan *Chi Square*, maka dapat diartikan bahwa “ada hubungan antara perilaku pengolahan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,208 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang rendah.

d. Uji analisis data hubungan perilaku pengangkutan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan perilaku pengangkutan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat dengan menggunakan uji *chi square*, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel dibawah ini.

Tabel 16
 Analisis Bivariat Hubungan Perilaku Pengangkutan Makanan
 Dengan Kejadian Diare Pada Masyarakat

		Crosstab			Total	P	CC
		Pengangkutan Makanan					
		Baik	Kurang				
Kejadian Diare	Tidak	Count	4	24	28	0,50	0,345
		% within Kejadian Diare	14.2	85.7	100.0		
	Ya	Count	3	25	28	100.0	
		% within Kejadian Diare	10.8	89.2	100.0		
Total		Count	7	49	56	100.0	
		% within Kejadian Diare	12.5	87.5	100.0		

Berdasarkan Interpretasi tabel diatas, diketahui hubungan pengangkutan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori kurang sebesar 24 sampel (85,7%) dan dengan kategori baik sebesar 4 sampel (14,2%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 25 sampel (89,2%) dan dengan kategori baik sebesar 3 sampel (10,8%).

Berdasarkan tabel output diketahui Asymp Sig (2-tailed) $0,50 < \alpha (0,05)$, maka berdasarkan dasar pengambilan keputusan *Chi Square*, maka dapat diartikan bahwa “ada hubungan antara perilaku pengangkutan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,345 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang rendah.

- e. Uji analisis data hubungan perilaku penyimpanan makanan jadi/ masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan perilaku penyimpanan makanan jadi/ masak dengan kejadian diare pada masyarakat dengan menggunakan uji *chi square*, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel dibawah ini.

Tabel 17
Analisis Bivariat Hubungan Perilaku Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak Dengan Kejadian Diare Pada masyarakat

		Crosstab		Total	P	CC
		Penyimpanan Makanan Masak				
		Baik	Kurang			
Kejadian Diare	Tidak	Count	12	16	28	0,48
		% within Kejadian Diare	42.8	57.2	100.0	
	Ya	Count	7	21	28	0,263
		% within Kejadian Diare	25.0	75.0	100.0	
Total		Count	19	37	56	
		% within Kejadian Diare	33.9	66.1	100.0	

Berdasarkan Interpretasi tabel diatas, diketahui hubungan perilaku penyimpanan makanan jadi/ masak dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori kurang sebesar 16 sampel (57,2%) dan dengan kategori baik sebesar 12 sampel (42,8%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 21 sampel (75%) dan dengan kategori baik sebesar 7 sampel (25%).

Berdasarkan able output diketahui Asymp Sig (2-tailed) $0,48 < \alpha (0,05)$, maka berdasarkan dasar pengambilan keputusan *Chi Square*, maka dapat diartikan bahwa “ada hubungan antara perilaku penyimpanan makanan jadi/ masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,263 yang berarti kedua variabel memiliki ablean yang rendah.

f. Uji analisis data hubungan penyajian makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan perilaku penyajian makanan jadi/ masak dengan kejadian diare pada masyarakat dengan menggunakan uji *chi square*, hasil uji analisis ditunjukkan dengan able dibawah ini.

Tabel 18
Analisis Bivariat Hubungan Perilaku Penyajian Makanan Jadi/Masak Dengan Kejadian Diare Pada masyarakat

		Crosstab			Total	P	CC
		Penyajian Makanan					
		Baik	Kurang				
Kejadian Diare	Tidak	Count	16	12	28	0,690	0,053
		% within Kejadian Diare	57.2	42.8	100.0		
	Ya	Count	21	7	28		
		% within Kejadian Diare	75.0	25.0	100.0		
Total	Count	37	19	56			
	% within Kejadian Diare	66.1	33.9	100.0			

Berdasarkan Interpretasi tabel diatas, diketahui hubungan penyajian makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak

diare dengan kategori kurang sebesar 12 sampel (42,8%) dan dengan kategori baik sebesar 16 sampel (57,2%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 7 sampel (25%) dan dengan kategori baik sebesar 21 sampel (75%).

Berdasarkan tabel output diketahui *Asymp Sig (2-tailed)* $0,690 < \alpha$ (0,05), maka berdasarkan dasar pengambilan keputusan *Chi Square*, maka dapat diartikan bahwa “tidak ada hubungan antara perilaku penyajian makanan jadi/masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Hal ini dapat pula diartikan perilaku responden dalam penyajian makanan jadi/masak baik. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,053 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang sangat rendah

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dipaparkan diatas maka adapun pembahasan sebagai berikut:

- a. Hasil analisis hubungan pemilihan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Pemilahan bahan makanan sangat penting kaitannya dengan keamanan pangan. Kualitas bahan baku yang baik tentunya menghasilkan makanan yang baik. Pemilahan bahan makanan merupakan hal mendasar yang dilakukan sebelum mengolah makanan. Pemilahan bahan merupakan hal mendasar yang dilakukan sebelum mengolah pangan. Pada umumnya pemilahan bahan baku biasanya didasarkan pada keadaan fisik bahan (kebersihan dan kesegaran). Namun, perlu

juga diperhatikan hal-hal seperti pemilahan sayur dan buah yang bersifat organik agar tidak terkontaminasi pestisida (Farman Wati, dkk).

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses pemilahan bahan makanan pada kategori baik sebanyak 51 responden (91,1%), kategori kurang sebanyak 5 responden (8,9%).

Berdasarkan interpretasi, diketahui hubungan penyajian makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori baik sebesar 8 sampel (88,9%) dan dengan kategori kurang sebesar 1 sampel (11,1%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 4 sampel (8,5%) dan dengan kategori baik sebesar 43 sampel (91,5%).

Dari hasil olah data menggunakan SPSS dimana studi yang digunakan adalah pendekatan secara *Cross-Sectional* menggunakan uji *Chi Square* dengan persyaratan nilai p-value <0,05 didapatkan hasil p-value sebesar 0,802 pembacaan dapat dilihat pada asymp.sig (2-slided). Hal ini menandakan maka dapat diartikan bahwa “tidak ada hubungan antara pemilahan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Hal ini dapat pula diartikan perilaku responden dalam pemilahan bahan makanan baik. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,33 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang sangat rendah.

Hal ini disebabkan responden sudah memahami tentang pemilahan bahan makanan yang baik dan benar. Menurut Depkes RI 2014 dalam penelitian Mila Falasfia 2015, makanan harus dikelola dengan baik dan benar agar tidak menyebabkan gangguan kesehatan dan makanan yang baik dapat bermanfaat bagi

kesehatan tubuh. Pengelolaan makanan yang baik dalam rumah tangga harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Wati (2018) didapatkan hasil tidak adanya hubungan yang bermakna antara sanitasi makanan pada proses pemilahan makanan dengan kejadian diare. Hal tersebut dikarenakan perilaku sanitasi makanan yang sudah diterapkan baik sehingga masyarakat memilih makanan yang baik sebelum dikonsumsi.

- b. Hasil analisis hubungan penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Penyimpanan bahan makanan sebaiknya disesuaikan dengan jenis bahan. Bahan makanan yang tidak mudah rusak (*Non-perishable food*) seperti kacang-kacangan dapat disimpan dalam Gudang atau rak yang terbebas dari tikus dan serangga vektor. Sedangkan bahan makanan yang mudah rusak (*perishable food*) disimpan dengan teliti dengan mempertimbangkan hal-hal seperti kadar air dalam bahan makanan, suhu ruang penyimpanan yang harus sesuai, penggunaan wadah yang transparan harus sesuai dengan bahan makanan yang disimpan karena terdapat beberapa jenis makanan yang rusak terhadap sinar, waktu penyimpanan yakni terkait dengan masa simpan bahan dan lain-lain (Farman Wati, dkk).

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses penyimpanan bahan makanan pada kategori baik sebanyak 35 responden (62,5%), kategori kurang sebanyak 21 responden (37,5%).

Berdasarkan interpretasi, diketahui hubungan penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori kurang sebesar 3 sampel (33,3%) dan dengan kategori baik

sebesar 6 sampel (66,7%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 18 sampel (38,3%) dan dengan kategori baik sebesar 29 sampel (61,7%).

Dari hasil olah data menggunakan SPSS dimana studi yang digunakan adalah pendekatan secara *Cross-Sectional* menggunakan uji *Chi Square* dengan persyaratan nilai p-value <0,05 didapatkan hasil p-value sebesar 0,778 pembacaan dapat dilihat pada asymp.sig (2-slided), maka dapat diartikan bahwa “tidak ada hubungan antara penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Hal ini dapat pula diartikan perilaku responden dalam pemilahan bahan makanan baik. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,38 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang sangat rendah.

Hal ini disebabkan karena responden sudah memahami tentang perilaku yang baik dalam penyimpanan bahan makanan yakni memisahkan bahan mentah dan bahan jadi, menyimpan bahan makanan di kulkas sesuai dengan persyaratan jenis makanan serta tempat penyimpanan bahan makanan selalu dibersihkan.

Hal ini tidak sesuai dengan penelitian yang dilakukan Mangguang (2012) dimana terdapat hubungan antara penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare, dimana masyarakat yang menyimpan bahan makanan tidak sesuai dengan jenis bahan makanan dan tidak simpan pada tempat yang sesuai akan mempengaruhi terjadinya kontaminasi melalui vektor, yang dapat menyebabkan penyakit.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara dalam memberikan kualitas bahan makanan dalam tempat penyimpanan agar tidak mudah membusuk dan siap diolah. Meletakkan bahan makanan menurut jenisnya dan aturan sanitasi tempat

penyimpanan makanan, suhu penyimpanan, dan lamanya penyimpanan di rak-rak makanan (Depkes, 2011).

Menurut Prabu (2009), lokasi penyimpanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan memudahkan terjadinya kontaminasi oleh mikroorganisme seperti jamur, bakteri, virus, parasit serta bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan resiko terhadap kesehatan.

c. Hasil analisis hubungan pengolahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Pada pengolahan bahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik (Depkes, 2011).

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses pengolahan bahan makanan pada kategori baik sebanyak 17 responden (30,4%), kategori kurang sebanyak 39 responden (69,4%).

Berdasarkan interpretasi, diketahui hubungan pengolahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori kurang sebesar 3 sampel (33,3%) dan dengan kategori baik sebesar 6 sampel (66,7%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 14 sampel (29,8%) dan dengan kategori baik sebesar 33 sampel (70,2%).

Dari hasil olah data menggunakan SPSS dimana studi yang digunakan adalah pendekatan secara *Cross-Sectional* menggunakan uji *Chi Square* dengan persyaratan nilai p-value <0,05 didapatkan hasil p-value sebesar 0,047 pembacaan dapat dilihat pada asymp.sig (2-slided)., maka dapat diartikan bahwa “ada hubungan antara pengolahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di

wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II". Hal ini dapat pula diartikan perilaku responden dalam pemilahan bahan makanan baik. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,208 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang rendah.

Pada pengolahan bahan makanan, faktor utama penyebab terdapatnya hubungan yaitu responden tidak memiliki pakaian kerja yang berupa celemek, letak toilet yang berhubungan langsung dengan tempat pengolahan menjadi salah satu hal yang menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan, adapun responden yang makan atau mengunyah pada saat melakukan pengolahan makanan, serta tidak terdapat ruang khusus dalam melakukan pengolahan makanan. Faktor lain penyebab terdapatnya hubungan yaitu kurangnya pemahaman responden tentang proses pengolahan makanan sesuai dengan persyaratan yang berlaku.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Setiyabudi (2016) didapatkan hasil bahwa pengolahan bahan makanan berhubungan dengan kejadian diare yang artinya penanganan pengolahan makanan yang tidak benar pula dapat menjadi penyebab diare, contoh tidak mencuci makanan sebelum dilakukan pengolahan, sehingga makanan terkontaminasi bakteri. Hal ini menunjukkan bahwa sanitasi makanan juga bergantung pada tingkat pengetahuan mengenai pentingnya sanitasi dan hygiene tiap individu.

Oleh karena itu, untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan, diharapkan celemek digunakan untuk mencegah agar pakaian tidak kotor dan kotoran yang menempel di baju tidak mencemari makanan selama proses pengolahan makanan dan letak toilet tidak berhubungan langsung dengan tempat pengelolaan makanan agar terhindar dari pencemaran serta pada saat melakukan pengolahan makanan

alangkah baiknya untuk tidak makan atau mengunyah pada saat proses pengolahan agar makanan tidak terkontaminasi.

Celemek digunakan untuk mencegah agar pakaian tidak kotor dan kotoran yang menempel di baju tidak mencemari makanan selama proses pengolahan makanan. Menurut Widyati dan Yuliarsih (2002) pakaian kerja karyawan di dapur selayaknya dipilih model yang dapat melindungi tubuh pada waktu memasak, mudah dicuci, berwarna terang/putih, terbuat dari bahan yang kuat, dapat menyerap keringat, tidak panas, dan ukurannya tidak begitu ketat sehingga dapat mengganggu pada waktu bekerja.

d. Hasil analisis hubungan pengangkutan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses pengangkutan bahan makanan pada kategori baik sebanyak 15 responden (26,8%), kategori kurang sebanyak 41 responden (73,2%).

Berdasarkan interpretasi, diketahui hubungan pengangkutan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori kurang sebesar 7 sampel (77,8%) dan dengan kategori baik sebesar 2 sampel (22,2%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 34 sampel (72,3%) dan dengan kategori baik sebesar 13 sampel (27,7%).

Dari hasil olah data menggunakan SPSS dimana studi yang digunakan adalah pendekatan secara *Cross-Sectional* menggunakan uji *Chi Square* dengan persyaratan nilai p-value <0,05 didapatkan hasil p-value sebesar 0,050 pembacaan

dapat dilihat pada asymp.sig (2-slided)., maka dapat diartikan bahwa “ada hubungan antara pengangkutan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,345 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang rendah.

Pada proses pengangkutan makanan, faktor utama penyebab terdapatnya hubungan yaitu responden mengangkat makanan menggunakan wadah yang tidak tertutup lalu diangkat ke tempat penyajian makanan, tidak memiliki tempat khusus untuk pengangkutan makanan yang sudah matang dan wadah yang digunakan bertumpuk-tumpuk.

Hal ini disebabkan karena responden tidak memperhatikan proses pengangkutan makanan. Cara pengangkutan makan atau bahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi. Pengangkutan tersebut dilakukan baik dari sumber ke tempat penyimpanan agar bahan makanan tidak tercemar karena sudah terkontaminasi bakteri. Pengangkutan tersebut dilakukan baik dari sumber ke tempat penyimpanan agar bahan makanan atau makanan tidak tercemar oleh kontaminasi dan tidak rusak (Chandra,2006).

Dalam penelitian Setyawati dan Handayani, penyimpanan makanan adalah salah satu hal yang harus diperhatikan, karena penyimpanan makanan sangat berpengaruh pada kebersihan makanan.

Oleh karena itu, untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada makanan cara untuk memindahkan makanan jadi/masak ke tempat penyimpanan makanan harus dilakukan dengan menggunakan wadah yang memiliki tutup yang baik dan mudah

dibersihkan, serta memiliki tempat khusus untuk pengangkutan makanan yang sudah matang.

- e. Hasil analisis hubungan penyimpanan makanan masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Penyimpanan makanan jadi/masak adalah sebagai cara menjaga kualitas makanan dalam suatu wadah penyimpanan khusus untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan menghindari terjadinya kebusukan makanan. Dalam perkembangan bakteri ditentukan oleh jenis makanan yang sesuai atau jenis makanan yang cocok untuk media pertumbuhannya. Oleh karena itu, perlu diperhatikan teknik penyimpanan makanan yang baik untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan dari bakteri patogen, mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan.

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses penyimpanan makanan jadi/masak pada kategori baik sebanyak 21 responden (37,5%), kategori kurang sebanyak 35 responden (62,5%).

Berdasarkan interpretasi, diketahui hubungan penyimpanan makanan masak dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori kurang sebesar 4 sampel (44,4%) dan dengan kategori baik sebesar 5 sampel (55,6%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 30 sampel (63,8%) dan dengan kategori baik sebesar 17 sampel (36,2%).

Dari hasil olah data menggunakan SPSS dimana studi yang digunakan adalah pendekatan secara *Cross-Sectional* menggunakan uji *Chi Square* dengan persyaratan nilai p-value <0,05 didapatkan hasil p-value sebesar 0,48 pembacaan dapat dilihat pada asymp.sig (2-slided)., maka dapat diartikan bahwa “ada

hubungan antara penyimpanan makanan jadi/masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II". Dari hasil tersebut didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,263 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang rendah.

Pada penyimpanan makanan jadi/masak, faktor utama penyebab terdapatnya hubungan yaitu proses penyimpanan makanan jadi diletakkan diatas meja dengan wadah yang bersih tetapi makanan tersebut tidak ditutup sehingga banyak terdapat lalat yang hinggap di makanan tersebut. Hal tersebut tidak baik bagi kebersihan makanan jika dibiarkan terbuka maka makanan tersebut tidak terjamin lagi kualitasnya karena pencemar telah dengan leluasa mengotori seperti lalat untuk hinggap pada makanan.

Hal ini didukung oleh penelitian yang dilakukan Hasifah (2018) dimana didapatkan hasil adanya hubungan antara sanitasi makanan dengan kejadian diare dimana sanitasi makanan yang buruk dipengaruhi juga dengan tingkat kesadaran masyarakat untuk menjaga kebersihan makanan, seperti pada penyimpanan makanan jadi/masak yang biasanya disimpan diatas meja dalam keadaan terbuka, hal inilah yang menyebabkan terjadinya kontaminasi bakteri salah satunya adalah *Escherichia coli* yang kemudian makanan tersebut dikonsumsi dan pada akhirnya menimbulkan gejala diare.

Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan selalu suhu dan kelembaban sesuai dengan persyaratan jenis makanan dan cara penyimpanannya harus tertutup. (Depkes RI, 2003).

Bila lalat tersebut hinggap ke makanan manusia, maka kotoran akan mencemari makanan yang akan dimakan oleh santri/santriwati sehingga akan

timbul gejala sakit yaitu sakit pada bagian perut serta lemas. Penyakit – penyakit yang ditularkan oleh lalat antara lain disentri, kolera, tifus, diare dan lainnya yang lainnya (Depkes, 2001). Menurut Depkes RI (2003), prinsip penyimpanan makanan masak bertujuan untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan bakteri pada makanan serta mencegah timbulnya sarang hama dalam makanan.

f. Hasil analisis hubungan penyajian makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan.

Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap, makanan yang siap santap harus layak santap (Depkes, 2001).

Dari hasil crosstabulation perilaku responden dengan proses penyajian makanan jadi/masak pada kategori baik sebanyak 35 responden (62,5%), kategori kurang sebanyak 21 responden (37,5%).

Berdasarkan interpretasi, diketahui hubungan penyajian makanan dengan kejadian diare pada masyarakat, didapatkan hasil dimana kelompok tidak diare dengan kategori kurang sebesar 3 sampel (33,3%) dan dengan kategori baik sebesar 6 sampel (66,7%) dan kelompok diare dengan kategori kurang sebesar 19 sampel (40,4%) dan dengan kategori baik sebesar 28 sampel (59.6%).

Dari hasil olah data menggunakan SPSS dimana studi yang digunakan adalah pendekatan secara *Cross-Sectional* menggunakan uji *Chi Square* dengan persyaratan nilai p-value <0,05 didapatkan hasil p-value sebesar 0,690 pembacaan dapat dilihat pada asymp.sig (2-slided), maka dapat diartikan bahwa “tidak ada hubungan antara penyajian makanan jadi/masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II”. Dari hasil tersebut

didapatkan nilai *Coefficient Contingency* sebesar 0,053 yang berarti kedua variabel memiliki hubungan yang sangat rendah.

Penyajian makanan jadi/masak adalah sebagai cara menjaga kualitas makanan dalam suatu wadah penyimpanan khusus untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan menghindari terjadinya kebusukan makanan. Dalam perkembangan bakteri ditentukan oleh jenis makanan yang sesuai atau jenis makanan yang cocok untuk media pertumbuhannya. Oleh karena itu, perlu diperhatikan teknik penyimpanan makanan yang baik untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan dari bakteri patogen, mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan

Menurut penelitian Hanifatun (2016), berdasarkan uji statistic diketahui ada hubungan antara cara penyajian makanan dengan kejadian diare, dimana penyajian makanan masak dalam keadaan terbuka dapat menjadi sumber pencemaran jika bentuknya tidak bersih. Selain itu tempat penyajian makanan yang tidak dibersihkan dengan baik dan diletakan di atas meja dapat terkena debu atau bahan makanan mentah yang dapat mencemari makanan yang disajikan.

Dari semua variabel penelitian dilihat dari tingkat hubungan sanitasi makanan. Nilai terkuat yang menyebabkan terjadinya kejadian diare ada pada variabel pengolahan makanan, pengangkutan makanan dan penyimpanan makanan jadi/masak.

Pentingnya sanitasi makanan dalam rumah tangga harus dikelola dengan baik dan benar agar tidak menyebabkan gangguan kesehatan dan bermanfaat optimal bagi tubuh. Menurut Depkes RI, 2003 tujuan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.