Jurnal Penelitian Kesmasy	Vol. 9 No.1	Edition: Oktober 2026 – Maret 2027
	http://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JPKSY	
Received: 21 Oktober 2026	Revised: 24 Oktober 2026	Accepted: 27 Oktober 2026

HUBUNGAN PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DENGAN RISIKO KONTAMINASI FISIK MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI SEKITAR TAMAN CADIKA KECAMATAN MEDAN JOHOR TAHUN 2026

Usaha Satria Pratama Tarigan[1], Evfy Septriani Br Ginting[2], Pitto Pratiwi Malau[3], Armanda Prima[4], Veronika Simanjuntak[5]

[1]Program Studi Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Deli Husada
[2]Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Institut Kesehatan Deli Husada

Email: usahatarigan087@gmail.com, evfyseptriani@gmail.com, pittomalau26@gmail.com, armanda_prima@yahoo.co.id, Veronicasimanjuntak00@gmail.com

Abstract

This study aimed to determine the relationship between personal hygiene of food handlers and the risk of physical contamination in street vendors around Cadika Park, Medan Johor District, 2026. This study is a quantitative analytical observational design with a cross-sectional method. The study population was all 40 street food vendors selling food and beverages surrounding the area of Cadika Park, Medan Johor District. The entire 40 vendors were selected using a total sampling method included in the sample. Data were collected in the form of An observation checklist then analised using univariate analysis and bivariate analysis by Fischer exact test. The analysis of the data showed that from 40 respondents, as many as 27 respondents (67.5%) had good personal hygiene and 13 respondents (32.5) were in the poor category for personal hygiene. In addition, 34 food products (85.0%) were categorized as low risk of physical contamination while 6 food products (15.0%) were classified as high risk. This study is an observational analytic with a cross-sectional approach to see the relationship between food handlers personal hygiene and risk of physical food contamination among street food vendors around Cadika Park, Medan Johor District, 2026. Fisher's Exact Test is obtained p value = 0,010 (p < 0.05), These results indicate that there is a statistically significant relationship between personal hygiene food handlers on physical contamination in some foods sold by street vendors around Cadika Park, Medan Johor District in 2026. The study found that more appropriate personal hygiene practices among food handlers were linked to a significantly lower risk of being the physical food contaminants, resulting in better food safety and consumer health.

Keywords: *Personal hygien, Food Handlers, Physical contamination of food, Street food vendors*

I. PENDAHULUAN

Lebih dari 600 juta orang terkena penyakit bawaan makanan setiap tahun, yang mengarah pada perkiraan 420.000 kematian, dengan anak-anak di bawah usia lima tahun menjadi kelompok yang sangat rentan. Kasus-kasus terbaru keracunan makanan massal di Indonesia—seperti yang menimpa hampir 10% siswa di sebuah sekolah dasar di Sumatera Utara—mengakibatkan puluhan orang sakit dan ratusan orang dirawat di rumah sakit setelah mengonsumsi bekal makan siang yang tercemar dan disediakan oleh otoritas setempat—mengingatkan kita bahwa praktik kebersihan yang tepat selama penanganan, penyimpanan, dan persiapan sangat penting. Pengetahuan tentang keamanan pangan merupakan salah satu hal yang dibutuhkan. Ketentuan hukum, seperti Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan, menetapkan tanggung jawab bagi pihak-pihak yang terlibat dalam produksi, pengolahan, dan distribusi pangan untuk mematuhi standar keselamatan, kualitas, dan gizi.

Kontaminasi makanan (biologis, kimia, atau fisik) merupakan ancaman besar bagi kesehatan. Kebersihan pribadi di antara penjamah makanan, termasuk kebersihan diri, praktik pencucian yang saksama (cuci tangan), perawatan kuku dan rambut, serta penggunaan pakaian kerja yang bersih, semuanya sangat penting untuk mencegah kontaminasi ini. Pedagang kaki lima (PKL) merupakan komponen penting dalam perekonomian perkotaan yang sering bekerja di area yang kurang sanitasi, sehingga meningkatkan risiko makanan diproses secara tidak semestinya menjadi makanan yang terkontaminasi.

Risiko kontaminasi akibat penanganan makanan secara langsung berkaitan dengan kebersihan pribadi para penjamah makanan di kalangan pedagang kaki lima; namun, sedikit penelitian yang menganalisis baik kontaminan biologis maupun fisik. Observasi awal di sekitar Taman Cadika menemukan potensi praktik yang dapat meningkatkan kontaminasi, termasuk kuku jari yang kotor; penutup makanan yang minim; serta pedagang yang menangani makanan sambil berbicara tanpa menggunakan masker. Parameter-parameter ini berlanjut dan mendorong perlunya penelitian mengenai praktik kebersihan dan kontaminasi fisik makanan di kalangan pedagang kaki lima.

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk menganalisis hubungan antara kebersihan pribadi penjamah makanan dengan risiko kontaminasi fisik makanan pada pedagang kaki lima yang berlokasi di sekitar Taman Cadika, Kecamatan Medan Johor, pada tahun 2026. Penelitian ini akan menjelaskan tingkat kebersihan pribadi penjamah makanan, menjelaskan risiko kontaminasi fisik makanan, serta menganalisis hubungan antara dua variabel di lokasi tersebut.

Keunggulan penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dalam bidang kesehatan masyarakat, khususnya sanitasi makanan serta sebagai bahan evaluasi bagi pedagang kaki lima untuk memperhatikan kesadaran terkait kebersihan pribadi. Penelitian ini diharapkan menjadi rujukan untuk penelitian selanjutnya sehingga lebih banyak variabel dapat ditambahkan dan cakupan diperluas.

II. METODE

Penelitian ini memiliki rancangan penelitian yang baik, dengan pendekatan observasional analitik cross sectional melalui pengukuran variabel independen (kebersihan pribadi penjamah makanan) dan variabel dependen (risiko kontaminasi fisik pada makanan) secara bersamaan. Lokasi penelitian ditetapkan di sekitar Taman Cadika Kecamatan Medan Johor, Kota Medan, karena pedagang kaki lima umumnya menjual makanan dan minuman di area publik terbuka. Desain penelitian Penelitian ini dilaksanakan antara bulan Maret hingga Juni 2026, mencakup tahap persiapan sampai pelaporan.

Populasi penelitian ini adalah seluruh pedagang kaki lima yang menjual makanan dan minuman di sekitar Taman Cadika, Kecamatan Medan Johor. Teknik total sampling digunakan dengan populasi sebanyak 40 pedagang karena jumlah pedagang tidak terlalu banyak sehingga semua pedagang dimasukkan sebagai sampel untuk memperoleh hasil yang lebih representatif. Kami memasukkan pedagang kaki lima yang menjual makanan dan minuman siap saji, yang aktif menjual pada saat pengumpulan data serta berlokasi di sekitar Taman Cadika; kasus untuk pengecualian adalah pedagang yang tidak berada di lokasi, atau tidak menjual makanan/minuman.

Kebersihan diri (PH) Penjamah Makanan adalah variabel yang dipilih sebagai variabel independen dan mendefinisikan jenis perilaku kebersihan diri yang dilakukan oleh pedagang kaki lima selama pengolahan dan penyajian makanan. Hal ini dinilai melalui lembar observasi dan wawancara, dengan pelaporan dalam skala ordinal (baik/buruk). Hal ini dioperasionalkan untuk memperoleh variabel dependen yang memperhitungkan risiko kontaminasi fisik pada makanan, berdasarkan ada atau tidaknya benda asing pada makanan yang dijual. Anda diukur melalui observasi visual langsung; hasilnya muncul dalam skala nominal (berisiko/tidak berisiko).

Instrumen pengumpulan data utama meliputi lembar observasi, wawancara, dan lembar pencatatan temuan yang digunakan untuk kontaminasi fisik jika ditentukan selama wawancara [5]. Data sekunder diperoleh melalui studi literatur, peraturan sanitasi kebersihan makanan, dan beberapa dokumen. Lembar wawancara/daftar periksa dan lembar observasi/daftar periksa merupakan instrumen penelitian utama, termasuk butir-butir untuk menilai kebersihan diri serta kontaminasi fisik.

Prosedur penelitian terdiri dari tahap persiapan (persiapan skripsi, lokasi, dan instrumen), pelaksanaan (wawancara dan observasi langsung), pengolahan data (editing, coding, entri data hingga pembersihan) dan analisis-pelaporan. Editing (untuk memeriksa bahwa data sudah lengkap), coding (mengubah data kualitatif menjadi data kuantitatif), entri data dan pembersihan (memeriksa kesalahan)

Analisis univariat untuk mendeskripsikan karakteristik masing-masing variabel (kategori baik/buruk untuk kebersihan diri penjamah makanan berdasarkan skor dan kategori berisiko/tidak berisiko untuk kontaminasi fisik makanan berdasarkan observasi visual) merupakan langkah awal dalam melakukan analisis data. Langkah berikutnya melibatkan analisis bivariat menggunakan tabel kontingensi dan Uji Fisher's Exact untuk menilai hubungan antara penjamah makanan yang

kebersihan dirinya mungkin membuat makanan mereka berisiko terkontaminasi fisik berdasarkan skala pengukuran (ordinal dan nominal).

III. HASIL

Tabel 4.1 Distribusi Responden Berdasarkan Umur Pedagang Kaki Lima di Sekitar Taman Cadika Kecamatan Medan Johor Tahun 2026

No	Umur	n	Persentase (%)
1.	16-25	17	42,5
2.	26-35	13	32,5
3.	36-55	10	25
	Total	**40**	**100**

Tabel ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden pedagang kaki lima berusia antara 16-25 tahun (42,5%), diikuti oleh kelompok usia 26-35 tahun (32,5%), dan yang terkecil adalah kelompok usia 36-55 tahun (25%). Hal ini mengindikasikan bahwa mayoritas pedagang di area tersebut adalah usia produktif muda.

Tabel 4.2 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pedagang di Sekitar Taman Cadika Kecamatan Medan Johor Tahun 2026

No	Jenis Kelamin	n	Persentase (%)
1.	Perempuan	24	60
2.	Laki-laki	16	40
	Total	**40**	**100**

Tabel ini menguraikan distribusi responden berdasarkan jenis kelamin, dengan mayoritas responden adalah perempuan (60%) dan sisanya laki-laki (40%). Hal ini menunjukkan dominasi perempuan dalam kegiatan pedagang kaki lima di lokasi penelitian.

Tabel 4.3 Distribusi Personal Hygiene Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Sekitar Taman Cadika Kecamatan Medan Johor Tahun 2026

No	*Personal Hygiene*	n	Persentase (%)
1.	Baik	27	67,5
2.	Buruk	13	32,5
	Total	**40**	**100**

Tabel ini menyajikan hasil analisis univariat mengenai personal hygiene penjamah makanan. Sebagian besar responden, yaitu 27 orang (67,5%), memiliki kategori personal hygiene yang baik, sementara 13 responden (32,5%) masuk dalam kategori buruk. Ini mengindikasikan bahwa mayoritas pedagang memiliki praktik kebersihan diri yang cukup baik.

Tabel 4.4 Distribusi Risiko Kontaminasi Fisik Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Sekitar Taman Cadika Kecamatan Medan Johor Tahun 2026

No	Risiko Kontaminasi Fisik	n	Persentase (%)
1.	Tidak Berisiko	34	85
2.	Berisiko	6	15
	Total	**40**	**100**

Tabel ini menunjukkan hasil analisis univariat terkait risiko kontaminasi fisik makanan. Mayoritas makanan yang dijual, sebanyak 34 sampel (85%), dikategorikan tidak berisiko mengalami kontaminasi fisik. Hanya 6 sampel (15%) yang termasuk dalam kategori berisiko, menandakan bahwa sebagian besar makanan relatif aman dari kontaminasi fisik.

Tabel 4.5 Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan dengan Risiko Kontaminasi Fisik Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Sekitar Taman Cadika Kecamatan Medan Johor Tahun 2026

No	*Personal Hygiene*	Berisiko	Tidak Berisiko	Total	p-value
1.	Baik	1	26	27	0,010
2.	Buruk	5	8	13	
	Total	6	34	40	

Tabel 2 Analisis bivariat kebiasaan kebersihan diri pedagang makanan dan risiko berpotensi mencemari makanan hada. Pedagang dengan kebersihan diri yang baik sebagian besar tidak berisiko terhadap kontaminasi fisik (26 orang), sedangkan pada kelompok dengan kebersihan diri yang kurang baik 5 orang akan berisiko terhadap kontaminasi fisik. Uji Fisher's Exact Test menghasilkan nilai p-value sebesar 0,010 ($p < 0,05$), yang menunjukkan adanya signifikansi statistik antara dua variabel yang dijelaskan di atas.

IV. PEMBAHASAN

Pedagang kaki lima di seluruh taman cadika umumnya memiliki kebersihan diri yang cukup baik, yang ditunjukkan oleh penerapan kebersihan individu, peralatan, dan bahan baku yang memadai selama proses pengolahan dan penyajian makanan. Hal ini konsisten dengan model predisposisi, penguatan, dan pemungkin perilaku kesehatan dari Lawrence Green, yang menunjukkan adanya kesadaran di kalangan pedagang. Namun, temuan berulang tentang pedagang dengan kebersihan diri yang tidak memadai menegaskan perlunya konsistensi dalam menerapkan praktik kebersihan.

Di sisi lain, hasil terkait bahaya kontaminasi fisik makanan menunjukkan sebagian besar dikategorikan sebagai risiko rendah. Ini berarti sebagian besar pedagang telah melakukan pekerjaan yang baik dalam menjaga agar makanan tidak terpapar benda asing. Namun, kemungkinan masih ada risiko akibat faktor lingkungan (paparan kebersihan yang terbuka) yang terkait dengan beberapa pedagang yang tidak sepenuhnya mengikuti kebersihan yang baik (fasilitasi pada tingkat III keamanan pangan).

Hasil analisis bivariat menunjukkan adanya hubungan yang kuat antara kebersihan diri penjamah makanan dan risiko kontaminasi fisik makanan. Pedagang dengan kebersihan diri yang baik lebih kecil kemungkinannya untuk mencemari makanan secara fisik dibandingkan dengan yang memiliki praktik kebersihan yang buruk, dan penelitian yang luas mendukung bahwa meningkatnya tingkat infeksi bawaan makanan merupakan masalah pada produsen daging. Hasil ini mengonfirmasi bahwa kebersihan diri merupakan faktor utama dalam menjaga makanan agar bebas dari kontaminan fisik.

Hal ini sejalan dengan Teori Model Difusi, yang ditetapkan oleh Lawrence Green dan lainnya mengenai faktor-faktor lain (pengetahuan dan sikap) yang memengaruhi perubahan perilaku. Kebersihan diri yang baik merupakan cara langsung untuk mengurangi risiko masuknya bahan asing ke dalam makanan, yang pada gilirannya membantu mempertahankan ketersediaan makanan bagi masyarakat yang mengonsumsinya.

Hubungan yang kuat antara kebersihan dan persepsi risiko kontaminasi fisik menggambarkan pentingnya kebersihan pribadi pengolah makanan. Sejauh mana kebersihan yang dipraktikkan oleh masing-masing pedagang lokal secara langsung menentukan

seberapa aman produksi makanan, terutama karena pedagang kaki lima terpapar lingkungan yang seharusnya menjadi perantara kontaminasi.

Odds Ratio (OR) dalam analisis ini adalah 0.062 yang menunjukkan bahwa kebersihan pribadi yang baik bersifat protektif terhadap risiko kontaminasi fisik; ini untuk memastikan bahwa setiap upaya yang dilakukan untuk meningkatkan dan mempertahankan standar kebersihan di kalangan pedagang makanan kaki lima serta cara praktiknya dapat menjadi mekanisme yang tepat untuk mengurangi peluang terjadinya kontaminasi silang, diikuti dengan keselamatan konsumen.

V. KESIMPULAN

Studi ini menemukan bahwa sebagian besar pedagang kaki lima di wilayah Taman Cadika, Kecamatan Medan Johor, memiliki praktik kebersihan yang baik (67,5%), dengan kebersihan pribadi yang cukup serta standar untuk peralatan dan bahan yang digunakan; tetapi hanya 32,5% yang tetap masuk kategori buruk. Berkaitan dengan risiko kontaminasi makanan oleh unsur fisik, 85% dari makanan yang diperiksa tidak berisiko dan masih 15% berisiko. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa kebersihan pribadi pengolah makanan memiliki hubungan yang signifikan (p = 0,010, OR ± 4,48), di mana semakin baik kebersihan pribadi pengolah makanan akan menurunkan risiko kontaminasi fisik pada makanan. Hal ini didukung oleh Odds Ratio sebesar 0,062 yang menunjukkan bahwa kebersihan pribadi yang baik memberikan perlindungan terhadap kontaminasi fisik pada makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Ahfis, A. (2022). Personal hygiene penjamah makanan. Yayasan Penerbit Ahfis.

Aliftania, D., Suryono, A., & Nugroho, A. (2023). Karakteristik pedagang kaki lima di kawasan perkotaan. Jurnal Perencanaan Wilayah, 11(2), 45–56.

Anisa Ruhma. (2022). Higiene sanitasi makanan. Pustaka Ilmu.

Ardina, D., Fitriani, N., & Lestari, P. (2024). Dinamika usaha pedagang kaki lima di ruang publik. Jurnal Ekonomi Kreatif, 8(1), 22–33.

Atika, R., Sari, D. P., & Wijaya, H. (2025). Jenis-jenis kontaminasi pangan dan pencegahannya. Jurnal Keamanan Pangan Indonesia, 7(1), 1–12.

Budiman, I. (2025). Praktik higiene dan sanitasi pada pedagang kaki lima. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 13(2), 88–97.

Chaerunnisa, A. (2023). Higiene sanitasi makanan dan minuman. Deepublish.

Chaira, D., Sari, M., & Putri, R. (2024). Kontaminasi makanan dan dampaknya terhadap kesehatan masyarakat. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 12(1), 34–43.

Desandri, S., Utami, R., & Hartono, B. (2024). Tujuan personal hygiene penjamah makanan dalam keamanan pangan. Jurnal Sanitasi Pangan, 6(1), 55–64.

Fikrunnisa, M. P., & Lukmitarani, R. (2024). Pengetahuan dan sikap penerapan personal hygiene penjamah makanan kantin sekolah dasar. Buletin Keslingmas, 43(1), 41–51.

Fitrianto, W. C., & Wulandari, W. (2023). Personal hygiene pada

pengolah makanan. Jurnal Promosi Kesehatan, 9(2), 112–121.

Food and Agriculture Organization (FAO). (2021). Personal hygiene for food handlers. FAO.

Hartini, S. (2022). Peran penjamah makanan dalam keamanan pangan. Jurnal Gizi dan Pangan, 10(2), 77–86.

Hasibuan, R., Siregar, M., & Nasution, L. (2023). Praktik cuci tangan pada penjamah makanan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Sumatera Utara, 5(1), 23–32.

Indriana, D. (2025). Enam langkah cuci tangan menurut WHO. Jurnal Promosi Kesehatan, 11(1), 44–52.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang penyelenggaraan higiene sanitasi pangan olahan siap saji. Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2025). Data kejadian keracunan makanan di Indonesia tahun 2025. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.

Khoirullah, M. K., & Astuti, D. (2023). Pedagang kaki lima dalam perspektif tata ruang kota. Jurnal Tata Ruang dan Permukiman, 8(1), 15–24.

Lenette, G., Wijayanti, T., & Susanto, A. (2022). Kontaminasi fisik pada pengangkutan makanan jadi. Jurnal Keamanan Pangan, 4(2), 66–75.

Lestari, N., & Wijayanti, T. (2023). Risiko kontaminasi fisik pada makanan pedagang kaki lima. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 15(1), 44–53.

Melati, F. (2021). Kebiasaan cuci tangan penjamah makanan. Jurnal Higiene Sanitasi, 7(2), 88–96.

Nurfadila, S., Rahmawati, A., & Hasanah, N. (2024). Makanan sebagai kebutuhan dasar dan risiko kontaminasi. Jurnal Gizi Klinik, 11(1), 25–33.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. (2023). *Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan*. Lembaran Negara RI Tahun 2023.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. (2023). *Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan*. Lembaran Negara RI Tahun 2023.

Pradila, R. (2026, Februari 20). Dugaan keracunan makanan di SDN 071123 Pulau Tello, Nias Selatan. Medan Daily.

Salsabilla, A. (2024). Pengolahan data penelitian kesehatan. Pustaka Medika.

Siregar, R., & Suryanto, D. (2019). Kondisi pedagang kaki lima di Kota Medan. Jurnal Pembangunan Perkotaan, 7(1), 33–42.

Siregar, R., Lubis, F., & Manurung, J. (2023). Sumber kontaminasi fisik pada pengolahan makanan. Jurnal Sanitasi Pangan, 5(2), 44–53.

Stephani, R. (2025). Risiko keamanan pangan pada pedagang kaki lima. Jurnal Kesehatan Masyarakat Perkotaan, 6(1), 11–20.

Sugiyono. (2021). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (Edisi ke-3). Alfabeta.

Sugiyono. (2023). Statistika untuk penelitian. Alfabeta.

Tadele, M., Getachew, S., & Kebede, Z. (2021). Food handlers and food safety practices. International Journal of Food Safety, 23(2), 101–112.

Utami Anggun. (2021). Higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima. Pustaka Nusantara.

Wardhany, D., & Maharani, S. (2024). Kontaminasi ulang pada makanan siap saji. Jurnal Keamanan Pangan Indonesia, 6(1), 33–42.

Winarno, F. G. (2021). Keamanan pangan jilid 2. M-Brio Press.

World Health Organization (WHO). (2023). Personal hygiene. WHO Press.

World Health Organization (WHO). (2024). Food safety: Key facts. World Health Organization.