

Hygiene Sanitasi Jajanan Anak Sekolah Dasar Dengan Kejadian Diare di Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan

Widia Kartika¹, Susilawati²

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

*(Korespondensi e-mail: widiakartika406@gmail.com)

ABSTRAK

Hygiene merupakan usaha untuk meningkatkan kesehatan individu melalui langkah-langkah kesehatan preventif. Sanitasi makanan adalah upaya menjaga kebersihan, keamanan, dan kesehatan pangan dengan mengamankan dan melestarikannya. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui hubungan hygiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, dan sanitasi sarana dengan kejadian diare. Jenis penelitian kuantitatif dengan deskriptif survey observasional, menggunakan uji statistic Chi-Square. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa terdapat hubungan pengetahuan penjamah ($p=0.014$), hygiene penjamah ($p=0.026$), sanitasi peralatan ($p=0.003$), sanitasi penyajian ($p=0.003$), sanitasi sarana ($p=0.044$) dengan kejadian diare di Sekolah Dasar, Desa Saentis, Kecamatan Percut Sei Tuan. Dapat disimpulkan bahwa pedagang makanan harus selalu memperhatikan kebersihan diri sebelum menjamah makanan. Dan tidak lupa untuk memperhatikan juga kondisi peralatan dan penyimpanan makanan sebelum berjualan agar tidak terjadi kontaminasi. Serta mengupayakan sarana/fasilitas yang aman dan bersih.

Kata kunci: Hygiene Sanitasi, Diare, Makanan Jajanan

Abstract

Hygiene is an effort to improve individual health through preventive health measures. Food sanitation is an effort to maintain food hygiene, safety and health by securing and preserving it. The aim of the study was to determine the relationship between food handler hygiene, equipment sanitation, serving sanitation, and facilities sanitation with the incidence of diarrhea. This type of quantitative research is descriptive observational survey using the Chi-Square statistical test. The results obtained showed that there was a relationship between handler knowledge ($p=0.014$), handler hygiene ($p=0.026$), equipment sanitation ($p=0.003$), presentation sanitation ($p=0.003$), facility sanitation ($p=0.044$) with the incidence of diarrhea in elementary schools, Saentis Village, Percut Sei Tuan District. It can be concluded that food vendors must always pay attention to personal hygiene before handling food. And don't forget to pay attention to the condition of equipment and food storage before selling so that contamination does not occur. As well as strive for safe and clean facilities/facilities.

Keywords: *Hygiene and Sanitation, Diarrhea, Snack Food*

PENDAHULUAN

Jajanan didefinisikan sebagai makanan siap saji atau minuman yang dijual oleh pedagang di jalanan atau tempat umum lainnya seperti pasar atau pameran¹. Dalam konteks sekolah, biasanya jajanan dijual di dalam atau di sekitar lingkungan sekolah. Standart kesehatan dan kebersihan jajanan merupakan hal yang harus diperhatikan. Terkadang jajanan dibuat dalam kondisi kurang higienis atau menggunakan bahan berbahaya sehingga membuka kemungkinan gangguan kesehatan pada konsumen jajanan tersebut².

Makanan yang layak untuk dikonsumsi adalah ketika makanan sudah matang dan bebas dari kontaminasi selama tahap pembuatan dan penyajian. Jajanan merupakan makanan yang paling banyak dinikmati oleh anak usia SD³. Gizi anak dapat dipengaruhi oleh kecenderungan mereka untuk mengonsumsi jajanan yang tidak sehat. Karena penggunaan bahan-bahan yang berpotensi berbahaya, kebersihan jajanan dapat mempengaruhi kejadian diare dan keracunan makanan⁴⁵.

Hygiene sanitasi buruk akan berdampak pada kesehatan. Jumlah bakteri dalam makanan dipengaruhi oleh proses pengolahan makanan, pencucian bahan makanan, kebersihan penanganan, dan kebersihan makanan⁶. Lalat merupakan salah satu jenis vector yang dapat mencemari makanan. Dengan membawa bakteri, lalat mengkontaminasi makanan dan minuman setelah hinggap di area yang tidak bersih. Setelah dikonsumsi oleh manusia, bakteri ini dapat mengakibatkan penyakit diare⁷. Menurut WHO pada Tahun 2017, terdapat 1,7 miliar kasus diare di seluruh dunia dan 525.000 orang meninggal karenanya setiap tahun. Diare mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan anak, yang menyebabkan kekurangan gizi, yang mengakibatkan kematian setiap tahunnya. Hal ini menjadikan diare sebagai salah satu penyebab kematian yang tinggi pada anak⁸.

Menurut Statistik Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas), 3,5% penduduk Indonesia mengalami diare pada Tahun 2013, dengan tingkat prevalensi 4,5%. Menurut Data Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara Tahun 2020, tercatat kasus diare di seluruh Provinsi sebanyak 70.243 kasus, dengan Kota Medan kasus tertinggi sebanyak 8.047 kasus, dan Kabupaten Deli Serdang kasus terparah sebanyak 15.185 kasus. Menurut Data BPS Provinsi Sumatera Utara Tahun 2017, ditemukan 121.262 kasus diare. Sebanyak 10.225 kasus terjadi di Kota Medan. Kota Medan ialah salah satu daerah endemic diare. Menurut Laporan Dinas Kesehatan Kota Medan, Puskesmas Medan Deli mencatat kasus diare terbanyak dengan 1.729⁸.

Salah satu penyakit menular yang paling banyak menyerang anak-anak adalah diare. Kontaminasi makanan dan minuman akibat akses kebersihan yang tidak memadai adalah penyebab utama penyakit ini. Kondisi yang dikenal sebagai diare ditandai dengan buang air besar yang tidak normal atau tidak seperti biasanya, kegelisahan, dan lebih dari tiga kali per hari⁹¹⁰. Penjamah makanan dan lingkungan tempat pengolahan makanan, termasuk keberadaan sarana pengolahan makanan merupakan dua faktor utama yang mempengaruhi tingkat hygiene dan sanitasi. Faktor penjamah makanan dianggap penting dari faktor lainnya, sebab ia sebagai individu yang hidup, memiliki kemampuan untuk mengubah baik lingkungannya maupun dirinya sendiri menjadi lebih baik¹¹.

Upaya untuk mencegah kontaminasi makanan dengan mempertahankan standart tertinggi kebersihan diri. Memastikan bersihnya peralatan yang akan

digunakan dalam mengolah makanan. Standart penyajian makanan harus mencakup menjaga kebersihan, menggunakan peralatan yang bersih, dan bertindak dengan cara yang sehat dan higienis saat menyajikan¹². Membiasakan cuci tangan pakai sabun akan membantu menghentikan penularan bakteri dan kuman penyebab infeksi cacing, gangguan diare, dan kondisi lainnya. Standart sanitasi dan hygiene juga harus dipenuhi dengan fasilitas yang baik¹³.

Menurut survey yang dilakukan peneliti pada pedagang kaki lima di SD Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan, masalah yang sering ditemui para penjamah makanan adalah perilaku tidak bersih, seperti menggunakan serbet guna membersihkan peralatan makanan sekaligus untuk tangan dan keringat. Jajanan yang dijual di tempat terbuka sangat dekat dengan tempat pembuangan sampah dan jalan yang sering dilewati oleh kendaraan bermotor. Dan gerobak yang belum dibersihkan sebelum hendak berjualan.

METODE

Jenis penelitian menggunakan penelitian kuantitatif dengan deskriptif survey observasional menggunakan uji statistic Chi-Square. Penelitian dilakukan pada Bulan Januari sampai Februari 2023. Populasi dan sampel penelitian adalah 33 pedagang asongan dari SD Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan. Informasi yang dikumpulkan ialah data primer yang meliputi identitas responden dan variabel yang diuji dengan kuesioner. Pengumpulan data penelitian menggunakan kuesioner yang berisi pertanyaan tentang hygiene penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, sanitasi sarana pada pedagang, dan kejadian diarenya. Kuesioner penelitian dibagikan secara langsung dengan turun ke lokasi penelitian untuk mendapatkan hasil dari kuesioner yang diisi oleh responden.

Tabel 1. Distribusi Jumlah Pedagang yang Berjualan di SD Desa Saentis

No	Sekolah Dasar	Responden
1.	SD Negeri 101783	5
2.	SD Negeri 101777	4
3.	SD Negeri 104209	6
4.	SD Negeri 107403	8
5.	SD It Al-Bayan	5
6.	SD Negeri 105291	3
7.	SD Swasta PAB 8	2
Total		33

HASIL

Setelah dilakukan pengolahan statistic pada 33 responden penelitian, diperoleh distribusi dan frekuensi responden sebagai berikut:

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Usia, Jenis Kelamin, Pendidikan, Lama Bekerja

Variable		N	%
Usia	20-30	10	30.3
	31-40	9	27.3
	41-50	8	24.2
	51-60	4	12.1
	>60	2	6.1
Jenis Kelamin	Laki-Laki	18	54.5
	Perempuan	15	45.5
Pendidikan	SD	10	30.3
	SMP	7	21.2
	SMA	14	42.4
	Sarjana	2	6.1
Lama Bekerja	<1 tahun	2	6.1
	1-10 tahun	17	51.5
	11-20 tahun	9	27.3
	>21 tahun	5	15.2

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pengetahuan, Hygiene Penjamah, Sanitasi Peralatan, Sanitasi Penyajian, Sanitasi Sarana dan Kejadian Diare

Variable		N	%
Pengetahuan	Baik	16	48.5
	Buruk	17	51.5
Higiene Penjamah	Memenuhi syarat	18	54.5
	Tidak memenuhi syarat	15	45.5
Sanitasi Peralatan	Memenuhi syarat	10	30.3
	Tidak memenuhi syarat	23	69.7
Sanitasi Penyajian	Memenuhi syarat	10	30.3
	Tidak memenuhi syarat	23	69.7
Sanitasi Sarana	Memenuhi syarat	13	39.4
	Tidak memenuhi syarat	20	60.6
Kejadian diare	Diare	22	66.7
	Tidak diare	11	33.3

Tabel 4. Analisis dengan Chi-Square

Higiene dan Sanitasi Makanan	Kejadian Diare				Total		P Value (Sig)
	Diare		Tidak Diare		n	%	
	n	%	n	%			
Pengetahuan							
Baik	14	42.4	2	6.1	16	48.5	0,014
Buruk	8	24.2	9	27.3	17	51.5	
Higiene Penjamah							
Memenuhi syarat	9	27.3	9	27.3	18	54.5	0,026
Tidak memenuhi syarat	13	39.4	2	6.1	15	45.5	
Sanitasi Peralatan							
Memenuhi syarat	3	9.1	7	21.2	10	30.3	0,003
Tidak memenuhi syarat	19	57.6	4	12.1	23	69.7	
Sanitasi Penyajian							
Memenuhi syarat	3	9.1	7	21.2	10	30.3	0,003
Tidak memenuhi syarat	19	57.6	4	12.1	23	69.7	
Sanitasi Sarana							
Memenuhi syarat	6	18.2	7	21.2	13	39.4	0,044
Tidak memenuhi syarat	16	48.5	4	12.1	20	60.6	
Total					33	100.0	

PEMBAHASAN

Pengetahuan Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar di Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan

Pengetahuan merupakan segala apa yang diketahui berdasarkan pengalaman yang didapatkan oleh setiap manusia. Pengetahuan adalah merupakan hasil mengingat suatu hal, termasuk mengingat kembali kejadian yang pernah dialami baik secara sengaja maupun tidak sengaja dan ini terjadi setelah orang melakukan kontak pengamatan terhadap suatu objek tertentu¹³.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengetahuan penjamah makanan jajanan di SD Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan sebagian besar memiliki pengetahuan kurang yaitu sebanyak 17 responden (51.5%). Faktor yang menyebabkan kurangnya pengetahuan responden dalam penelitian ini adalah kurangnya informasi yang diperoleh seperti informasi mengenai pengertian diare, cara penanganan, alat yang memenuhi syarat, dan kelengkapan fasilitas sarana pedagang/sarana penjualan.

Hygiene Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar di Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan

Hygiene ialah pola hidup sehat yang mendorong kebiasaan baik dalam aktivitas sehari-hari. Misalnya, mencuci tangan agar tetap bersih, mencuci piring, dan membuang makanan yang sudah busuk untuk menjaga kebutuhan pasokan secara keseluruhan. Penjamah makanan dapat menyebarkan polutan penyebab penyakit, jadi penting untuk mempraktikkan kebersihan yang baik saat menangani makanan untuk mencegah hal ini terjadi dan menyediakan makanan ringan yang bergizi dan

halal¹⁴¹⁵.

Berdasarkan hasil penelitian, (45.5%) responden memiliki standart hygiene penjamah makanan yang tidak sesuai dengan ketentuan kesehatan. Bakteri akan berpindah ketika tangan yang tidak bersih bersentuhan dengan orang lain. Kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli berkontribusi terhadap kontaminasi bahan kimia. Personal hygiene juga termasuk menjaga kebersihan tangan, rambut, pakaian dan kuku. Penggunaan celemek dan penutup kepala disarankan bagi pedagang untuk mengurangi risiko kontaminasi bahan kimia yang berkembang pada makanan yang telah terpapar dan menyebabkan penyakit diare.

Sanitasi Peralatan Jajanan di Sekolah Dasar di Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan

Peralatan dapat beroperasi sebagai saluran atau tempat kontaminasi makanan, apabila kondisinya tidak sesuai dengan yang ditentukan atau belum memenuhi syarat kesehatan. Oleh karena itu, tujuan membersihkan atau mencuci peralatan harus dipahami secara keseluruhan. Membersihkan dan mensanitasi peralatan makanan merupakan langkah utama dalam membuang kotoran dan sisa makanan serta menurunkan jumlah bakteri yang ada¹⁶.

Berdasarkan hasil penelitian, (30.3%) responden memenuhi persyaratan, dan sebanyak (69.7%) responden yang tidak. Terlihat bahwa, pada pembersihan alat pengolahan makanan yang hanya memakai air pada baskom yang berulang kali digunakan dan tidak menggunakan air yang mengalir. Satu ember oleh pedagang untuk mencuci gelas dan piring seharian selama berjualan. Peralatan yang sudah dibersihkan kemudian diletakkan di tempat terbuka. Hal serupa juga ditemukan di salah satu SD di Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencucian peralatan bekas masih tergolong (51.67%) tidak memenuhi syarat¹⁷.

Sanitasi Penyajian Jajanan di Sekolah Dasar di Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan

Berdasarkan hasil penelitian, hanya (15.2%) responden yang memenuhi standart sanitasi dalam menyajikan makanan jajanan, sedangkan (64.8%) responden tidak. Pencemaran makanan oleh lingkungan, termasuk udara, debu, knalpot mobil, dan bahkan serangga, dapat menimbulkan bahaya penjualan makanan di ruang terbuka. Debu dan bau dari kendaraan yang bergerak akan sangat mudah terhirup oleh makanan yang dijual di pinggir jalan. Jajanan tersebut tidak tertutup rapat. Terkadang yang digunakan sebagai penutup hanyalah selembar plastik tipis, koran, atau daun pisang¹⁸.

Serupa dengan penelitian lain yang dilakukan di Palembang dan Mataram menjelaskan bahwa pencemaran makanan oleh lingkungan akan meningkat jika dijual di ruang terbuka. Studi tersebut juga menemukan bahwa (60.9%) pedagang masih menggunakan koran berwarna dan kantong plastik untuk membungkus makanan¹⁹.

Sanitasi Sarana Jajanan di Sekolah Dasar di Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan

Berdasarkan hasil penelitian, (60.6%) responden tidak sesuai dengan kriteria memiliki sarana penjual makanan. Sarana penjaja yang tidak memenuhi persyaratan antara lain sederhana untuk dibersihkan, memiliki akses air bersih, memiliki tempat untuk menyimpan makanan jadi atau siap saji, menyimpan peralatan, mempunyai area untuk mencuci tangan, alat dan bahan makanan, dan memastikan bahwa jajanan yang dijual terbebas dari polusi dan debu²⁰.

Terlihat bahwa fasilitas yang diperlukan, misalnya tempat penyajian makanan

yang bebas dari kontaminasi seperti debu, masih kurang. Selain itu, ditemukan juga beberapa penjual makanan yang kurang membersihkan area tempat mereka menyajikan makanan, seperti gelas dan piring yang dibersihkan lalu dibilas dengan air yang sudah dipakai berkali-kali²¹.

Hubungan Hygiene dan Sanitasi Jajanan Dengan Kejadian Diare di Sekolah Dasar di Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan

Berdasarkan hasil uji Chi-Square, diperoleh nilai pvalue (0.014) < α (0.05) artinya terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah dengan kejadian diare. Faktor yang menyebabkan terjadinya kejadian diare di suatu daerah salah satunya adalah tingkat pengetahuan masyarakat yang masih kurang terhadap diare.

Berdasarkan hasil uji Chi-Square, diperoleh nilai pvalue (0.026) < α (0.05) artinya terdapat hubungan yang signifikan antara hygiene penjamah dengan kejadian diare. Hal ini disebabkan karena kebersihan diri responden yang umumnya kurang baik. Dalam penelitian ini, praktik mencuci tangan pakai sabun secara teratur menjadi indikator utama kebersihan diri. Pentingnya CTPS, khususnya bagi pedagang jajanan di Sekolah Dasar karena dapat menurunkan risiko penyakit diare hingga 50%.

Berdasarkan hasil uji Chi-Square diperoleh nilai pvalue (0.003) < α (0.05), artinya terdapat hubungan yang signifikan antara sanitasi peralatan dengan kejadian diare. Peralatan yang perlu dibersihkan sebaiknya memakai sabun kemudian dibilas dengan air bersih mengalir. Selain itu, air yang tidak baik kualitasnya bisa mencemari peralatan. Peralatan dapur yang kotor juga bisa mengkontaminasi makanan yang dimakan oleh anak SD. Karena itu, makanan tersebut dapat menyebarkan penyakit.

Berdasarkan hasil uji Chi-Square diperoleh nilai pvalue (0.003) < α (0.05), artinya terdapat hubungan yang signifikan antara sanitasi penyajian dengan kejadian diare. Jika dibandingkan dengan penyajian makanan yang tidak memenuhi syarat, kemungkinan terkena diare lebih tinggi 4.667 kali. Jika tempat penyimpanan tidak tertutup dengan baik, kontaminasi dapat terjadi. Untuk mencegah debu dan kontaminasi tersebut, makanan yang diangkut harus ditaruh dalam wadah yang bersih dan tertutup. Makanan yang sudah disajikan lebih dari 6 jam harus diolah lagi sebelum dihidangkan²².

Berdasarkan hasil uji Chi-Square diperoleh nilai pvalue (0.044) < α (0.05), artinya terdapat hubungan yang signifikan antara sanitasi sarana dengan kejadian diare. Selain kuantitas, sarana air bersih juga harus sesuai standart yang berlaku. Air yang aman atau sehat akan kembali menjadi berbahaya karena air bersih sering disimpan di tempat-tempat yang tidak bersih atau cepat mengakibatkan suasana yang tidak bersih, sejumlah besar parasit, atau serangga seperti lalat yang memasukkan patogen penyebab penyakit ke dalam jajanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dan uraian dari pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa, terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan kejadian diare di SD Desa Saentis, Kecamatan Percut Sei Tuan, dengan nilai $p = 0.014$. Adanya hubungan yang signifikan antara hygiene penjamah dengan kejadian diare di SD Desa Saentis, Kecamatan Percut Sei Tuan, dengan nilai $p = 0.026$. Adanya hubungan yang signifikan antara sanitasi peralatan dengan kejadian diare di SD Desa Saentis, Kecamatan Percut Sei Tuan, dengan nilai $p = 0.003$. Terdapat hubungan yang

signifikan antara sanitasi penyajian dengan kejadian diare di SD Desa Saentis, Kecamatan Percut Sei Tuan, dengan nilai $p = 0.003$. Terdapat hubungan yang signifikan antara sanitasi sarana dengan kejadian diare di SD Desa Saentis, Kecamatan Percut Sei Tuan, dengan nilai $p = 0.044$.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih secara khusus penulis sampaikan kepada orang tua penulis tercinta yang telah memberikan dukungan dan materi bagi penulis untuk dapat melaksanakan penelitian dan juga kepada dosen pembimbing penulis yang telah membimbing dengan sabar, ikhlas dan sepenuh hati, serta tidak lupa juga para dosen FKM. UIN Sumatera Utara yang telah banyak memberikan materi yang bermanfaat bagi penulis dan tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada masyarakat yang mau membantu penulis dalam mengisi kuesioner penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

1. Susilowati, R. P., Hartono, B. & Stephen, B. R. Literature Review: Pengaruh Kebiasaan Jajan dan Higienitas Jajanan terhadap Kejadian Diare pada Anak SD. *J. MedScientiae* 1, 28–39 (2022).
2. Syafriyani, A. & Djaja, I. M. Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Medan Satria dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018. *J. Nas. Kesehat. Lingkung. Glob.* 1, 284–293 (2020).
3. Rohmah, J., Cholifah, S. & Rezania, V. Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin SD. *Loyal. J. Pengabd. Kpd. Masy.* 2, 170 (2019).
4. Ramadani ER, Nirmala F, M. A. Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Desekolah dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan. *J Ilm Mhs Kesehat Masy.* 2, 2(6):1-12 (2016).
5. Ismainar, H. et al. Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *J. Kesehat. Lingkung. Indones.* 21, 27–33 (2022).
6. Sari, M. H. Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *J. Heal. Educ.* 2, 163–170 (2017).
7. Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P. & Syafiuddin, A. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehat. Masy. Indones.* 20, 451–462 (2021).
8. Sari, F. dian N. Analisis Kejadian Diare di Dusun I Desa Amplas Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang. *J. Ilm. Kesehat. Masy. Media Komun. Komunitas Kesehat. Masy.* 13, 64–68 (2021).
9. Siahaan, D., Eyoer, P. & Hutagalung, S. LITERATURE REVIEW HIGIENE DENGAN KEJADIAN DIARE AKUT berkembang yang bermasalah dengan Menurut CDC (Center for Disease penyebab utama kematian kedua setelah pneumonia baik secara insiden maupun risiko kematian akibat diare paling besar diantara anak – an. 15, (2021).
10. Novanto, I., Fauzan, A. & Ariyanto, E. Hubungan Pengetahuan, PHBS Dan Kebiasaan Jajan Dengan Kejadian Diare di SDN Semangat Dalam 2 Kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala Tahun 2020. *J. Concept Commun.* 301–316 (2020).
11. Rahmayani, R. Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion Aceh Nutr. J.* 3, 172 (2018).
12. Laili, A. F. GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENJAJA MAKANAN DAN JUMLAH TOTAL MIKROBIA PADA JAJANAN ANAK. 153–164 (2017).
13. Istiani, H. G. & Agustiani, E. Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *J. Kesehat. Pertiwi* 3, 173–178 (2021).

14. Nurul Fikriah, N. L., Yulianto, F. A., Yusroh, Y., Irasanti, S. N. & Rosady, D. S. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat dan Diare Akut di SMP Plus Pesantren Baiturrahman Bandung. *J. Integr. Kesehat. Sains* **1**, 171–174 (2019).
15. Kahlasi, H. B., Febriani, H. & Chasanah, S. U. Higiene Sanitasi Pedagang Dengan Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta. *Med. Respati J. Ilm. Kesehat.* **14**, 177 (2019).
16. F, N. L. N., Yulianto, F. A., Yusroh, Y., Irasanti, S. N. & Rosady, D. S. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) serta Diare Akut di SMP Plus Pesantren Baiturrahman Bandung Clean Living and Healthy Behaviours and Acute Diarrhea in Junior High School of Baiturrahman Boarding School Bandung. **1**, 170–173 (2019).
17. Hendriana, Y. Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Sd/Sederajat Di Kelurahan Cempaka Kota Banjarbaru. *J. Skala Kesehat. Vol.* **7**, 146–154 (2016).
18. In, S., Tangah, K., Padang, D. & Sumatra, W. Kualitas jajanan anak sekolah dasar secara mikrobiologi di kecamatan koto tengah padang sumatera barat. **10**, 102–106 (2018).
19. Dari, T. & Diare, P. Penyuluhan Kesehatan Memilah Jajanan Makanan Agar. **1**, 523–526 (2022).
20. Alwi, K., Ismail, E. & Palupi, I. R. Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutr. J.* **3**, 31 (2019).
21. Fadilla Rangkuti, N., Emilia, E., Mutiara, E., Friska, R. & Tresno Ingtyas, F. HUBUNGAN KONSUMSI MAKANAN JAJANAN KAKI LIMA DENGAN KEJADIAN PENYAKIT DIARE DI MI NURUL FADHILAH BANDAR SETIA Street Food Consumption Relationships With The Event Of Diarrhea Disease In MI Nurul Fadhilah Bandar Setia. *J. Nutr. Culin.* **1**, 8–15 (2020).
22. Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., Faidah, M. & Info, A. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *J. Tata Boga* **10**, 223–233 (2021).