

**ANALISIS *HYGIENE* DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN
DI PASAR SIPIROK KECAMATAN SIPIROK
KABUPATEN TAPANULI SELATAN
TAHUN 2016**



SKRIPSI

Disusun Oleh :

**SRI MAHYUNI
NIM. 1403143P**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
STIKES AUFA ROYHAN PADANGSIDIMPUAN
2016**

**ANALISIS *HYGIENE* DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN
DI PASAR SIPIROK KECAMATAN SIPIROK
KABUPATEN TAPANULI SELATAN
TAHUN 2016**

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat



SKRIPSI

Disusun Oleh :

**SRI MAHYUNI
NIM. 1403143P**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
STIKES AUFA ROYHAN PADANGSIDIMPUAN
2016**

**ANALISIS *HYGIENE* DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN
DI PASAR SIPIROK KECAMATAN SIPIROK
KABUPATEN TAPANULI SELATAN
TAHUN 2016**

**HALAMAN PENGESAHAN
(Hasil Skripsi)**

Skripsi ini telah dipertahankan dan disetujui untuk dihadapan tim penguji
Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Aafa Royhan
Padangsidempuan

Padangsidempuan, 05 Agustus 2016

Pembimbing I

Nurul Rahmah Siregar, SKM, M.Kes

Pembimbing II

Soleman Jufri, SKM, M.Sc

Penguji I

Alprida Harahap, SKM, M.Kes

Penguji II

Drs. H. Guntur Imsaruddin, M.Kes

Ketua Stikes Aafa Royhan Padangsidempuan

(Drs. H. Guntur Imsaruddin, M.Kes)

IDENTITAS PENULIS

Nama : Sri Mahyuni

NIM : 1403143P

Tempat/Tgl. Lahir : Padangsidempuan/ 04 Juni 1988

Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat : Lingkungan III Pasar Sipirok Kecamatan
Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan

Riwayat Pendidikan :

1. SD. Negeri 90 Sarik Pasaman Barat : Lulus tahun 1996 – 2002
2. SLTP. Negeri 2 Kinali Pasaman Barat : Lulus tahun 2002 – 2005
3. SMA. Negeri 1 Pasaman : Lulus tahun 2005 – 2008
3. Poltekkes Kemenkes RI Padang : Lulus tahun 2008 – 2011

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-NYA peneliti dapat menyusun skripsi dengan judul “ Analisis *Hygiene* Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016”, sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Kesehatan Masyarakat di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat STIKES AUFA ROYHAN Padangsidempuan.

Dalam proses penyusunan skripsi ini peneliti banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat:

1. Drs. H. Guntur Imsaruddin, M.Kes, selaku Ketua STIKES AUFA ROYHAN Padangsidempuan dan selaku penguji II yang telah senantiasa memberikan saran dan kritikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ns. Sukhri Herianto, M.Kep selaku pembantu ketua I, STIKES AUFA ROYHAN Padangsidempuan.
3. Dady Hidayah Damanik, S.Kep, M.Kes selaku pembantu ketua II, STIKES AUFA ROYHAN Padangsidempuan.
4. Enda Mora Dalimunthe, SKM, M.Kes selaku pembantu ketua III, STIKES AUFA ROYHAN Padangsidempuan.
5. Nurul Rahmah Siregar, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat dan selaku Pembimbing I, yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dalam menyelesaikan skripsi ini.

6. Soleman Jufri, SKM, M.Sc, selaku Pembimbing II, yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Alprida Harahap, SKM, M.Kes selaku Penguji I yang telah senantiasa memberikan saran dan kritikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Seluruh dosen program studi Ilmu Kesehatan Masyarakat STIKES Aufa Royhan Padangsidimpuan.
9. Sardin Hasibuan, SH, selaku camat dan Nursia, S.Ag selaku sekretaris camat di kecamatan sipirok yang telah memberikan waktu dan kesempatan kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
10. Teristimewa kepada orang tua tersayang yang telah mencurahkan kasih sayang dalam mengasuh dan mendo'akan penulis selama ini.
11. Dan terkhusus kepada suami yang telah memberikan dorongan, arahan baik moril maupun materil selama mengikuti perkuliahan di STIKES AUFA ROYHAN.

Kritik dan saran yang bersifat membangun peneliti harapkan guna perbaikan di masa mendatang. Mudah-mudahan penelitian ini bermanfaat bagi peningkatan kualitas pelayanan kesehatan masyarakat. Amin

Padangsidimpuan, 05 Agustus 2016

Peneliti

ABSTRAK

Makanan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik diperkotaan maupun dipedesaan. Makanan jajanan harus memenuhi syarat gizi, sanitasi, keamanan dan kesehatan sehingga makanan jajanan yang di produksi benar-benar aman dan sehat untuk dikonsumsi oleh konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif dan lokasi penelitian di pasar SapiroK Kecamatan SapiroK Kabupaten Tapanuli Selatan. Sedangkan jumlah sampel untuk pedagang makanan jajanan berjumlah 5 pedagang (2 pedagang sate, 1 pedagang gorengan dan 2 pedagang campuran).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip *hygiene* dan sanitasi pedagang di pasar SapiroK yang tidak memenuhi syarat kesehatan berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 yaitu penyimpanan bahan baku, pengolahan, pengangkutan dan penyajian yaitu <65%.

Berdasarkan hasil tersebut, diharapkan kepada Dinas Kesehatan SapiroK melakukan penyuluhan tentang *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan kepada pedagang kaki lima di pasar SapiroK.

Kata kunci : *Hygiene*, sanitasi, makanan jajanan

ABSTRACT

Snacks have become an integral part of community life, both in urban and in rural areas. Snacks must qualified nutritional, sanitation, safety and health so that food produced snacks truly safe and healthy as consumers. The objective of this research is to know about hygiene and sanitation snacks.

This kind of research is descriptive and research sites in the Sipirok Market Sipirok subdistrict South Tapanuli District. While the number of samples for snacks seller amounted to 5 seller (2 traders satay, 1 traders fried and 2 traders mix).

The result of this research showing the hygiene and sanitation principle of the seller in Sipirok Market were not comply health based ministry decree of Indonesia number 942/Menkes/SK/VII/2003 namely the storage of the raw material, preparation, transport and serve namely <65%.

Based on this result, the official of healthy may hope do counseling about hygiene and sanitation snacks to the street vendors in the market Sipirok.

Keywords : Hygiene, sanitation, snacks

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
IDENTITAS PENULIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR SKEMA	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Hygiene</i> dan sanitasi.....	7
2.2 Sarana Penjaja.....	19
2.3 Pengawasan Makanan Jajanan.....	20
2.4 Pencemaran dan keamanan makanan.....	20
2.5 Pasar.....	22
2.6 Kerangka konsep.....	36
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Desain dan metode penelitian.....	37
3.2 Waktu dan tempat penelitian.....	37
3.3 Populasi dan sampel penelitian.....	38
3.4 Alat pengumpul data.....	38
3.5 Prosedur pengumpulan data.....	39
3.6 Definisi operasional.....	40
3.7 Pengolahan data.....	41
3.8 Analisis data.....	41
BAB IV HASIL PENELITIAN	
4.1 Gambaran lokasi penelitian.....	42
4.2 Hasil penelitian.....	42
4.2.1 Karakteristik pedagang jajanan.....	42
4.2.2 Enam prinsip <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan jajanan	44

BAB V PEMBAHASAN

5.1 Observasi enam prinsip <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan jajanan.....	54
5.1.1 Pemilihan bahan baku.....	54
5.1.2 Penyimpanan bahan baku.....	55
5.1.3 Pengolahan makanan.....	56
5.1.4 Penyimpanan makanan jadi.....	63
5.1.5 Pengangkutan makanan.....	64
5.1.6 Penyajian makanan.....	64
5.2 Keterbatasan penelitian.....	66

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan.....	67
6.2 Saran.....	69

DAFTAR PUSTAKA.....	xiv
----------------------------	------------

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Lama penyimpanan berdasarkan jenis bahan makanan.....	11
Tabel 2.2 Proporsi kamar mandi dan toilet.....	31
Tabel 3.1 Jadwal penelitian.....	37
Tabel 3.2 Definisi operasional.....	40
Tabel 4.1 Distribusi pedagang makanan jajanan berdasarkan jenis kelamin pedagang di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	43
Tabel 4.2 Distribusi pedagang makanan jajanan berdasarkan umur pedagang di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	43
Tabel 4.3 Distribusi pendidikan pedagang makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	43
Tabel 4.4 Distribusi lama berjualan pedagang makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	44
Tabel 4.5 Distribusi pedagang makanan jajanan berdasarkan pemilihan bahan baku makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	45
Tabel 4.6 Distribusi pedagang makanan jajanan berdasarkan penyimpanan bahan baku makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	46
Tabel 4.7 Distribusi pedagang makanan jajanan berdasarkan pengolahan makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	47
Tabel 4.8 Distribusi pedagang makanan jajanan berdasarkan penyimpanan makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	50
Tabel 4.9 Distribusi pedagang makanan jajanan berdasarkan pengangkutan makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	51
Tabel 4.10 Distribusi pedagang makanan jajanan berdasarkan penyajian makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.....	52

DAFTAR SKEMA

	Halaman
Skema 2.1 Kerangka konsep penelitian.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar observasi
- Lampiran 2 Master tabel
- Lampiran 3 Hasil analisis data
- Lampiran 4 Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003
- Lampiran 5 Dokumentasi penelitian
- Lampiran 6 Surat izin penelitian
- Lampiran 7 Surat balasan penelitian
- Lampiran 8 Lembar konsultasi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masalah kesehatan adalah suatu masalah yang sangat kompleks yang saling berkaitan dengan masalah lain di luar kesehatan itu sendiri. Pemecahan masalah kesehatan masyarakat, tidak hanya di lihat dari segi kesehatannya sendiri, tetapi harus di lihat dari seluruh segi yang ada pengaruhnya terhadap masalah “sehat sakit” atau kesehatan tersebut. Banyak faktor yang mempengaruhi derajat kesehatan, baik kesehatan individu maupun kesehatan masyarakat. Salah satunya adalah *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan (Depkes, 2006).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus *hygiene*. Konsep personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dalam kehidupan dan akan mempengaruhi kesehatan seseorang (Latudi, 2012).

Sesuai dengan KepMenKes RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* Sanitasi makanan jajanan, bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan agar tidak membahayakan kesehatan. Oleh karena itu penyelenggaraan *hygiene* sanitasi pada setiap tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan.

Menurut *World Health Organization* (WHO), 2015 menyimpulkan bahwa sekitar 600 juta orang atau satu dari 10 orang di dunia alami keracunan makanan setiap tahun. Sebanyak 420.000 orang meninggal, termasuk 125.000 anak usia di bawah 5 tahun. Menurut WHO, Afrika adalah negara yang memiliki angka keracunan makanan yang paling tinggi di dunia dengan korban sebanyak 91 juta orang/tahun. Angka kematiannya mencapai 137.000 orang. Sementara itu, 150 juta kasus keracunan makanan terjadi di Asia Tenggara dengan angka kematian sebanyak 175.000 orang (Annisa, 2015).

Masalah *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan di Indonesia merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan mencatat bahwa di Indonesia sekitar 200 kasus keracunan makanan terjadi setiap tahunnya. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (Balitbangkes), kementerian Kesehatan telah melakukan Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) pada tahun 2014 ada sekitar 200 laporan kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan yang terjadi di Indonesia tiap tahunnya. Menurut Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (P2PL) tahun 2014 Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat merupakan kasus keracunan makanan tertinggi di Indonesia, dengan jumlah kasus keracunan mencapai 43 insiden dengan 16 orang dilaporkan meninggal (Yunanto, 2016).

Kasus keracunan makanan di Sumatera Utara selama tahun 2014 tercatat 491 orang. Kasus tersebut antara lain keracunan semur ayam dan mie goreng dan keracunan setelah makan nasi uduk, serta keracunan pada murid salah satu SD Kota Medan setelah minum susu yang dipromosikan ke sekolah tersebut. Kondisi

ini menunjukkan bahwa penggunaan makanan yang tidak layak konsumsi masih terjadi di masyarakat (Naria, 2015).

Kasus keracunan makanan di Kabupaten Tapanuli Selatan Kecamatan Sipirok desa Sigiring-giring Dolok tercatat 30 orang Kasus tersebut terjadi pada murid SD setelah memakan sate keliling yang menggunakan gerobak. Hal ini menunjukkan masih kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap hygiene sanitasi makanan jajanan (Puskesmas Danau Marsabut, 2015).

Suatu penelitian yang dilakukan oleh Latudi (2012) di pasar jajan kota Gorontalo, bahwa didapatkan hasil sebanyak 14,29 % penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek pada saat bekerja dan ditemukan sebanyak 7,14 % penjamah makanan berbicara saat mengolah makanan. Hal ini dapat berefek fatal yaitu keracunan makanan bagi masyarakat yang mengkonsumsi makanan tersebut.

Pada saat mengolah makanan, penjamah menyediakan makanan dalam jumlah yang lumayan banyak. Dalam waktu tertentu dengan sedikitnya pengunjung atau konsumen yang datang menyebabkan makanan yang disediakan tidak laku terjual. Agar tidak mengalami kerugian, penjual menyimpan makanan yang tidak laku ini dalam lemari es dan kemudian esok harinya dipanaskan lagi. Penyimpanan di lakukan dengan cara menggabungkan semua jenis makanan dalam 1 wadah tanpa memisahkannya. Hal ini menyebabkan bau makanan tidak enak lagi. Makanan yang telah dimasak ini di simpan bersamaan dengan bahan makanan yang belum dolah atau bahan makanan yang mentah dalam 1 lemari es. Pada saat menghidangkan makanan pada konsumen atau pengunjung, pramusaji harus memperhatikan kebersihan diri, pakaian dan peralatan yang digunakan harus dalam kondisi baik dan bersih, agar tidak terjadi kontaminasi makanan baik dari debu, serangga maupun bakteri (Latudi, 2012).

Berdasarkan survey awal, masyarakat Sipirok mempunyai mata pencaharian yang beragam, diantaranya berjualan makanan jajanan. Jenis makanan yang dijual bermacam-macam yaitu lontong, mie goreng, mie rebus, gorengan, sate, bakso, pecal dan mie ayam. Mereka berjualan dipinggir jalan yang padat lalu lintas, ada yang berjualan dengan sarana gerobak dorong, warung tenda, dan ada pula yang menempati sebagian dari rumah mereka. Pengolahan makanan yang dijual di Pasar Sipirok ada yang diolah atau dimasak di Pasar Sipirok, ada juga yang dimasak dari rumah.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari pegawai Puskesmas Danau Marsabut bahwa tahun 2015 telah terjadi kasus keracunan makanan pada murid SD setelah memakan sate keliling. Dimana penjamah makanan tidak memperhatikan *hygiene* dan sanitasi saat mengolah makanan seperti tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan, berkuku panjang, tidak memperhatikan suhu penyimpanan makanan dan terdapat debu pada gerobak penjualan. Dimana hal ini tidak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai analisis *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran tentang *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016 ?.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran tentang *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui gambaran tentang *hygiene* sanitasi pemilihan bahan baku makanan jajanan.
2. Untuk mengetahui gambaran tentang *hygiene* sanitasi penyimpanan bahan baku makanan jajanan.
3. Untuk mengetahui gambaran tentang *hygiene* sanitasi pengolahan makanan jajanan.
4. Untuk mengetahui gambaran tentang *hygiene* sanitasi penyimpanan makanan jajanan.
5. Untuk mengetahui gambaran tentang *hygiene* sanitasi pengangkutan makanan jajanan.
6. Untuk mengetahui gambaran tentang *hygiene* sanitasi penyajian makanan jajanan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi penjamah makanan

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dan masukan kepada penjamah makanan agar lebih memperhatikan *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan untuk menjaga keamanan makanan yang dijualnya supaya makanan tersebut aman bagi kesehatan konsumennya.

1.4.2 Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai *hygiene* dan Sanitasi makanan jajanan. Hal ini penting agar masyarakat dapat memilih tempat penjualan makanan jajanan yang memiliki kondisi *hygiene* sanitasi warung dan praktik pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan.

1.4.3 Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan dalam melaksanakan penelitian khususnya yang terkait dengan *hygiene* dan kondisi sanitasi warung di lingkungan Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.

1.4.4 Bagi jurusan ilmu kesehatan masyarakat

Dapat memberikan informasi dan sebagai bahan masukan, dokumen data ilmiah yang bermanfaat dalam pengembangan ilmu serta dapat digunakan bahan perbandingan penelitian selanjutnya terutama untuk peneliti serupa di daerah lain.

1.4.5 Bagi dinas kesehatan

Dapat memberikan masukan kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Tapanuli Selatan dalam hal pengawasan *hygiene* sanitasi pengolahan makanan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 *Hygiene* dan Sanitasi

2.1.1 Pengertian *hygiene* dan sanitasi

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan dari berbagai vektor penyebab penyakit membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi kebutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2006).

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, sampah agar tidak dibuang sembarangan dan menjaga lingkungan sekitar (Depkes RI, 2006). Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia (Mubarak, 2009).

Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya *hygiene*nya sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2006).

2.1.2 *Hygiene* sanitasi makanan jajanan

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran,

dan hotel. Penanganan makanan jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman (Depkes RI, 2006).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dari manusia untuk menunjang kehidupannya. Jika ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit. Oleh karena itu prinsip dasar *hygiene* sanitasi tempat pengelolaan makanan diperlukan agar konsumen dapat dilindungi kesehatannya dari bahaya kontaminasi makanan dan organisme penyakit menular (Depkes, 2006).

Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan, diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi yang buruk dapat disebabkan tiga faktor yakni faktor fisik, faktor kimia, dan faktor mikrobiologi (Sumantri, 2010).

Faktor fisik terkait dengan kondisi ruangan yang tidak mendukung pengamanan makanan seperti sirkulasi udara yang kurang baik, temperatur ruangan yang panas dan lembab, dan sebagainya. Untuk menghindari kerusakan makanan yang disebabkan oleh faktor fisik, maka perlu diperhatikan susunan dan konstruksi dapur serta tempat penyimpanan pangan (Sumantri, 2010).

Sanitasi makanan yang buruk disebabkan oleh faktor kimia karena adanya zat-zat kimia yang digunakan untuk mempertahankan kesegaran bahan makanan, obat-obat penyemprot hama, penggunaan wadah bekas obat-obat pertanian untuk kemasan makanan dan lain-lain (Sumantri, 2010).

Sanitasi makanan yang buruk disebabkan oleh faktor mikrobiologi karena adanya kontaminan oleh bakteri, virus, jamur dan parasit. Akibat buruknya sanitasi makanan dapat timbul gangguan kesehatan pada orang yang mengonsumsi makanan tersebut (Sumantri, 2010).

Tujuan sebenarnya dari upaya sanitasi makanan menurut Mubarak (2009) antara lain:

1. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
2. Mencegah penularan wabah penyakit.
3. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
4. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan makanan.

2.1.3 Prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan

2.1.3.1 Pemilihan bahan makanan

Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong (Depkes RI, 2006). Semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng dan buah. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita temui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (liar) karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya (Sumantri, 2010).

Persyaratan bahan makanan menurut Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan adalah sebagai berikut:

- 1) Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.
- 2) Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.
- 3) Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.
- 4) Bahan makanan, serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah.
- 5) Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.

2.1.3.2 Penyimpanan bahan baku makanan

Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk katering dan penyelenggaraan Rumah Sakit perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya terjaga. Cara penyimpanan yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi makanan menurut Sumantri (2010) adalah sebagai berikut:

- a) Penyimpanan harus dilakukan ditempat khusus (gudang) yang bersih dan memenuhi syarat.

- b) Barang-barang agar disusun dengan baik sehingga mudah diambil, tidak memberi kesempatan serangga atau tikus untuk bersarang, terhindar dari lalat/tikus dan untuk produk yang mudah busuk atau rusak agar disimpan pada suhu yang dingin.

Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak (katering dan jasa boga) dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan tersebut. Adapun tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik adalah sebagai berikut :

1. Suhu penyimpanan yang baik

Menurut Kepmenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga, penyimpanan bahan makanan mentah dilakukan dalam suhu sebagai berikut:

Tabel 2.1 Lama Penyimpanan Berdasarkan Jenis Bahan Makanan

Jenis bahan makanan	Lama penyimpanan		
	< 3 hari	< 1 minggu	> 1 minggu
Daging, ikan, udang dan olahannya	-5 ⁰ C s/d 0 ⁰ C	-10 ⁰ C s/d 5 ⁰ C	> -10 ⁰ C
Telur, susu dan olahannya	-5 ⁰ C s/d 7 ⁰ C	-5 ⁰ C s/d 0 ⁰ C	> -5 ⁰ C
Sayur, buah dan minuman	10 ⁰ C	10 ⁰ C	10 ⁰ C
Tepung dan biji	25 ⁰ C atau suhu ruang	25 ⁰ C atau suhu ruang	25 ⁰ C atau suhu ruang

Sumber: Depkes RI, Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

Makanan yang disimpan di tempat yang agak dingin, sekitar 5-10⁰C, mikroorganisme masih dapat berkembang biak. Menyimpan makanan dalam *freezer* sama sekali tidak membunuh bakteri. Apabila makanan dikeluarkan dari dalam *freezer* dan temperatur menjadi tinggi, maka bakteri akan mulai memperbanyak diri kembali. Bakteri baru berhenti tumbuh apabila makanan disimpan pada temperatur dibawah 3⁰C (Sitorus, 2012).

2. Cara penyimpanan

Penyimpanan bahan makanan dilakukan untuk menghindari :

- 1) Tercemar bakteri karena alam atau perlakuan manusia.
- 2) Kerusakan mekanisme seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain.

Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap. Makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, kalau mungkin dalam lemari yang berbeda, kalau tidak letaknya harus berjauhan. Makanan yang disimpan tidak lebih dari dua atau tiga hari harus sudah digunakan. Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, maka dianjurkan lemari untuk keperluan sehari-hari dipisahkan dengan lemari untuk keperluan penyimpanan makanan.

Penyimpanan untuk makanan kering adalah sebagai berikut:

- a. Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik.
- b. Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab.
- c. Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit.
- d. Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan.

Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*first in first out*), artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dahulu. Setiap barang yang dibeli harus dicatat dan diterima oleh bagian gudang untuk ketertiban administrasinya. Setiap jenis makanan mempunyai kartu stok, sehingga bila terjadi kekurangan barang dapat segera diketahui (Sumantri, 2010).

Ada empat cara penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya, yaitu:

- 1) Penyimpanan sejuk (*cooling*), yaitu suhu penyimpanan 10°C - 15°C untuk jenis minuman, buah dan sayuran.
- 2) Penyimpanan dingin (*chilling*), yaitu suhu penyimpanan antara 4°C- 10°C untuk bahan makanan yang berpotensi yang akan segera di olah kembali.
- 3) Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), yaitu suhu penyimpanan 0°C – 4 °C untuk bahan berpotensi yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.
- 4) Penyimpanan beku (*frozen*), yaitu suhu penyimpanan <0°C untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu >24 jam.

2.1.3.3 Pengolahan makanan

Pada proses atau cara pengolahan makanan, menurut Sumantri (2007) ada tiga hal yang perlu mendapat perhatian yaitu:

a. Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah. Tempat pengolahan makanan mempunyai peranan penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu dijaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi.

b. Penjamah makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses

pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh karena itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

Menurut Kemenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 syarat-syarat penjamah makanan yaitu :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
2. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul).
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
4. Memakai celemek dan tutup kepala.
5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
6. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan.
7. Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung mulut dan bagian lainnya).
8. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut.

c. Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah atau

prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi yang baik atau disebut GMP (*good manufacturing practice*.)

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan, persyaratan untuk peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan adalah sebagai berikut:

- a. Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi.
- b. Untuk menjaga peralatan, maka peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.
- c. Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

2.1.3.4 Pengangkutan makanan jadi

Pengangkutan makanan dari tempat pengolahan ke tempat penyajian atau penyimpanan perlu mendapat perhatian agar tidak terjadi kontaminasi baik dari serangga, debu maupun bakteri. Wadah yang digunakan harus utuh, kuat dan tidak berkarat atau bocor. Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya dalam keadaan panas 60°C atau tetap dingin 4°C (Sumantri, 2010).

Menurut Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.

Makanan jajanan yang diangkut juga harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran.

Makanan siap santap lebih rawan terhadap pencemaran sehingga perlu hati-hati. Sehingga dalam prinsip pengangkutan makanan siap santap perlu diperhatikan hal berikut:

1. Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing.
2. Wadah yang digunakan harus utuh, kuat, dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat atau bocor.
3. Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya agar tetap panas 60°C atau tetap dingin 4°C .
4. Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh selalu dibuka dan tetap dalam keadaan tertutup sampai di tempat penyajian.
5. Kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak digunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.

2.1.3.5 Penyimpanan makanan jadi

Penyimpanan makanan masak dapat digolongkan menjadi dua, yaitu tempat penyimpanan makanan pada suhu biasa dan tempat penyimpanan pada suhu dingin. Makanan yang mudah membusuk sebaiknya disimpan pada suhu dingin yaitu $< 4^{\circ}\text{C}$. Untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam, disimpan dalam suhu -5 s/d -10°C (Sumantri, 2010).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan matang menurut Sumantri (2010) adalah sebagai berikut:

- a. Makanan yang disajikan panas harus tetap disimpan dalam suhu di atas 60°C.
- b. Makanan yang akan disajikan dingin disimpan dalam suhu dibawah 4°C.
- c. Makanan yang disajikan dalam kondisi panas yang disimpan dengan suhu dibawah 4°C, harus dipanaskan kembali sampai 60°C sebelum disajikan.
- d. Suhu makanan yang diangkut dari tempat pengolahan ke tempat penyajian harus dipertahankan.
- e. Makanan yang akan disajikan lebih dari 6 jam dari waktu pengolahan harus diatur suhunya pada suhu dibawah 4°C atau dalam keadaan beku 0°C.
- f. Makanan yang akan disajikan kurang dari enam jam dapat diatur suhunya dengan suhu kamar, asal makanan segera dikonsumsi dan tidak menunggu.
- g. Pemanasan kembali makanan beku (*reheating*) dengan pemanasan biasa atau *microwave* sampai suhu stabil terendah 60°C.
- h. Hindari suhu makanan berada pada suhu antara 24 °C sampai 60°C karena pada suhu tersebut merupakan suhu terbaik untuk pertumbuhan bakteri patogen dan puncak optimalnya pada suhu 37°C.
- i. Makanan matang yang akan disajikan jauh dari tempat pengolahan makanan, memerlukan pengangkutan yang baik agar kualitas makanan tersebut tetap terjaga.

2.1.3.6 Penyajian makanan jadi

Saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makanan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya.

Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip dari *hygiene* dan sanitasi makanan. Penyajian makanan yang tidak baik dan etis, bukan saja dapat mengurangi selera makan seseorang tetapi dapat juga menjadi penyebab kontaminasi terhadap bakteri (Sumantri, 2010).

Menurut Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan, persyaratan untuk penyajian makanan adalah sebagai berikut:

- a. Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan.
- b. Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.
- c. Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.
- d. Pembungkus makanan tersebut dilarang ditiup.
- e. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.
- f. Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.

- g. Konstruksi sarana penjaja harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain:
- 1) Mudah dibersihkan.
 - 2) Tersedia tempat untuk air bersih, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi/siap disajikan, penyimpanan peralatan, tempat cuci, tempat sampah.
- h. Pada waktu menjajakan makanan harus terlindungi dari debu dan pencemaran.

2.2 Sarana Penjaja

Untuk meningkatkan mutu dan *hygiene* sanitasi makanan jajanan disarankan menggunakan perlengkapan/sarana penjaja yang juga memenuhi syarat kesehatan. Menurut Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran, antara lain:

1. Mudah dibersihkan.
2. Harus terlindung dari debu dan pencemaran.
3. Tersedia tempat untuk:
 - a. Air bersih.
 - b. Penyimpanan bahan makanan.
 - c. Penyimpanan makanan jadi/siap disajikan.
 - d. Penyimpanan peralatan.
 - e. Tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan).

2.3 Pengawasan Makanan Jajanan

Pengawasan sentra makanan jajanan dilaksanakan dengan inspeksi sanitasi secara berkala dan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) secara bertahap oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat. Inspeksi sanitasi dapat dilaksanakan dengan pengujian contoh sampel makanan dan spesimen di laboratorium untuk penegasan/konfirmasi yang dilaksanakan sesuai kebutuhan.

Laporan hasil inspeksi sanitasi dikirim kepada Bupati/Walikota dan tembusan ke Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, Dinas Kesehatan Propinsi dan Direktorat penyehatan air dan sanitasi Ditjen PPM & PL Depkes RI dengan periode 3 (tiga) bulan sekali.

Sentra makanan jajanan yang telah memenuhi syarat dan menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dapat diberikan penghargaan (Depkes RI, 2006).

2.4 Pencemaran dan Keamanan Makanan

Keamanan makanan diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat-zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan atau tercampur secara sengaja atau tidak sengaja ke dalam bahan makanan atau makanan jadi (Sitorus, 2012).

Pangan yang tidak baik dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *foodborne diseases*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen. Penyakit yang ditimbulkan makanan dapat digolongkan kedalam dua kelompok utama, yaitu infeksi dan intoksitas. Infeksi apabila setelah mengonsumsi makanan atau minuman yang mengandung bakteri patogen, timbul gejala-gejala

penyakit. Intoksitas adalah keracunan yang disebabkan karena mengonsumsi pangan yang mengandung senyawa beracun (Depkes RI 2006).

Makanan merupakan media yang baik untuk hidup dan berkembangnya mikroorganisme. Oleh karena itu makanan merupakan media perantara yang baik bagi penularan berbagai penyakit. Mikroorganisme yang hidup dalam makanan akan meninggalkan racun, dan apabila makanan yang mengandung racun tersebut dimakan oleh manusia, maka kesehatannya akan terganggu. Gangguan kesehatan dapat juga terjadi setelah mikroorganisme masuk ke dalam tubuh melalui makanan, kemudian berkembang biak dan menyebabkan terjadinya penyakit. Disamping itu, gangguan kesehatan juga dapat terjadi karena senyawa kimia dalam makanan. Senyawa kimia ini dapat berasal dari makanan itu sendiri, tapi dapat juga berasal dari luar. Senyawa kimia yang berasal dari makanan itu sendiri misalnya adalah asam bongkrek pada tempe bongkrek, asam sianida pada ubi kayu. Senyawa kimia yang berasal dari luar misalnya sisa pestisida yang digunakan untuk membunuh hama tanaman (Sitorus, 2012).

Mikroorganisme yang berbahaya bagi manusia dapat masuk ke dalam makanan melalui berbagai cara, yaitu sebagai berikut:

- 1) Mikroorganisme dapat masuk melalui bahan makanan sebelum diolah atau dimasak. *Salmonella*, misalnya, sejenis bakteri yang sering terdapat dalam bahan makanan yang mentah seperti daging ayam dan telur.
- 2) Mikroorganisme dapat masuk melalui udara ke dalam makanan yang akan kita makan.

- 3) Mikroorganisme dapat masuk melalui permukaan berbagai benda. Misalnya mikroorganisme bisa berasal dari pisau, piring atau gelas yang kita gunakan, baju atau tangan penjamah yang kurang bersih.

Menurut Novyanri Sitorus (2012) secara garis besar terdapat tiga hal yang menyebabkan terjadinya pencemaran makanan sehingga makanan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi:

- a. Penanganan makanan tidak dilakukan dengan mengindahkan syarat-syarat kebersihan.
- b. Alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan, mengolah, memasak dan menyajikan makanan tidak dibersihkan sebagaimana mestinya.
- c. Makanan dibiarkan terlalu lama di lingkungan yang temperaturnya memungkinkan berbagai mikroorganisme berkembangbiak.

2.5 Pasar

2.5.1 Pengertian Pasar

Menurut Malano (2011) “Pengertian pasar adalah suatu tempat tertentu, bertemunya antara penjual dengan pembeli termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dengan membayar retribusi”.

Sedangkan menurut Malano (2011) pasar dalam arti yang sempit adalah suatu tempat pertemuan penjual dan pembeli untuk melakukan transaksi jual beli dan jasa. Sedangkan dalam pengertian secara luas pasar diartikan sebagai tempat bertemunya penjual yang mempunyai kemampuan untuk menjual barang/jasa dan pembeli yang menggunakan uang untuk membeli barang dengan harga tertentu.

2.5.2 Klasifikasi Pasar

Pasar menurut sifat atau jenis barang yang diperjualbelikan disebut juga pasar konkrit. Pasar konkrit (pasar nyata) adalah tempat dimana pembeli dan penjual bertemu secara langsung untuk memperjualbelikan barang dan jasa (Deliarnov 2007). Barang-barang yang diperjualbelikan di pasar konkrit terdiri atas berbagai jenis barang yang ada di tempat tersebut. Contoh pasar konkrit yaitu pasar tradisional, supermarket, dan swalayan. Namun ada juga pasar konkrit yang menjual satu jenis barang. Misalnya pasar buah hanya menjual buah-buahan, pasar hewan hanya melayani jual beli hewan, pasar sayur hanya menjual sayur-mayur (Maryanti 2007).

Pasar konkrit pada kenyataannya dapat dikelompokkan menjadi berbagai bentuk yaitu pasar konkrit berdasarkan manajemen pengelolaan, manajemen pelayanan, dan jumlah barang yang dijual, banyak sedikit barang yang dijual, dan ragam barang yang dijual (Maryanti 2007).

1) Berdasarkan manajemen pengelolaan

a) Pasar tradisional

Pasar tradisional merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi secara langsung dan biasanya ada proses tawar-menawar. Bangunan pasar biasanya terdiri atas kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang disediakan oleh penjual maupun suatu pengelola pasar (Malano, 2011).

b) Pasar modern

Pasar modern adalah pasar yang dibangun oleh pihak pemerintah, swasta, dan koperasi yang dikelola secara modern dengan fasilitas yang lebih baik dari

pasar tradisional. Pasar modern memiliki fasilitas parkir yang luas, ruang ber-AC, kasir yang berjajar, bersih, dan luas. Modal usaha yang dikelola oleh pedagang jumlahnya besar dan biasanya penjual memasang label harga pada setiap barang. Contoh pasar modern yaitu plaza, supermarket, hipermart, dan *Shopping Centre* (Alamsyah, 2011).

2) Berdasarkan manajemen pelayanan pasar terbagi :

a) Pasar swalayan (supermarket)

Pasar swalayan adalah pasar yang menyediakan barang-barang kebutuhan masyarakat, pembeli bisa memilih barang secara langsung dan melayani diri sendiri barang yang diinginkan. Biasanya barang-barang yang dijual barang kebutuhan sehari-hari sampai elektronik. Seperti sayuran, beras, daging, perlengkapan mandi sampai radio dan televisi.

b) Pertokoan (*Shopping Centre*)

Shopping Centre (pertokoan) adalah bangunan pertokoan yang berderet-deret di tepi jalan. Biasanya atas peran pemerintah ditetapkan sebagai wilayah khusus pertokoan. *Shopping Centre* berbentuk ruko yaitu perumahan dan pertokoan, sehingga dapat dijadikan tempat tinggal pemiliknya atau penyewa.

c) Mall/plaza/supermall

Mall/plaza/supermall adalah tempat atau bangunan untuk usaha yang lebih besar yang dimiliki/disewakan baik pada perorangan, kelompok tertentu, masyarakat, atau koperasi. Pasar ini biasanya dilengkapi sarana hiburan, rekreasi, ruang pameran, gedung bioskop, dan seterusnya.

3) Berdasarkan jumlah barang yang dijual

a) Pasar eceran

Pasar eceran adalah tempat kegiatan atau usaha perdagangan yang menjual barang dalam partai kecil. Contoh toko-toko kelontong, pedagang kaki lima, pedagang asongan, dan sebagainya.

b) Pasar grosir

Pasar grosir adalah tempat kegiatan/usaha perdagangan yang menjual barang dalam partai besar, misalnya lusinan, kodian, satu dos, satu karton, dan lain-lain. Pasar grosir dimiliki oleh pedagang besar dan pembelinya pedagang eceran. Contoh: pusat-pusat grosir, makro, dan sebagainya.

2.5.3 Persyaratan kesehatan lingkungan pasar

Persyaratan kesehatan lingkungan pasar menurut Kepmenkes No. 519 Tahun 2008 antara lain mencakup lokasi pasar, bangunan, sanitasi pasar, perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS), keamanan, dan fasilitas lainnya.

2.5.3.1 Lokasi

1. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Setempat (RUTR),
2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti banjir dan sebagainya,
3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan, termasuk sempadan jalan,
4. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan,
5. Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.

2.5.3.2 Bangunan

1. Umum

Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (Mubarak dan Chayatin, 2009).

2. Penataan ruang dagang

- a. Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas,
- b. Pembagian zoning diberi identitas yang jelas,
- c. Penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus,
- d. Setiap los/kios memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter,
- e. Setiap los/kios memiliki papan karakteristik,
- f. Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 ,
- g. Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3), dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan di tempat terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.

3. Ruang kantor pengelola

- a. Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai,
- b. Tingkat pencahayaan ruangan minimal 100 lux,
- c. Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku,
- d. Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan,

- e. Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir (Mukono, 2006).

4. Tempat penjualan bahan pangan dan makanan

a. Tempat penjualan bahan pangan basah

- Meja tempat penjualan harus tahan karat, rata, kemiringan, dan tinggi 60 cm,
- Karkas daging digantung,
- Alas pemotong (talenan) tidak terbuat dari kayu, tidak beracun, kedap air dan mudah dibersihkan,
- Tempat penyimpanan bahan pangan dengan rantai dingin (cold chain) bersuhu (4-10 °C),
- Tersedia tempat pencucian bahan pangan dan peralatan,
- Tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan air mengalir,
- Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan yang sesuai ketentuan, serta tidak melewati area penjualan,
- Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup, dan mudah diangkat,
- Bebas dari vektor penyakit dan tempat perindukannya.

b. Tempat penjualan bahan pangan kering

- Meja tempat penjualan dengan permukaan rata, mudah dibersihkan, dan tinggi minimal 60 cm,
- Meja terbuat dari bahan tahan karat,
- Tempat sampah harus terpisah basah dan kering, kedap air, tertutup dan mudah diangkat,

- Tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan air mengalir,
- Bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya.

c. Tempat penjualan makanan jadi/siap saji

- Tempat penyajian makanan tertutup, bahan tahan karat, permukaan rata, mudah dibersihkan, dan tinggi minimal 60 cm dari lantai,
- Tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan air yang mengalir,
- Tempat cuci peralatan harus kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan,
- Tempat sampah terpisah antara sampah basah dan kering, kedap air, dan bertutup,
- Bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya,
- Pisau yang digunakan untuk memotong bahan mentah dan bahan matang berbeda dan tidak berkarat,
- Saluran pembuangan limbah tertutup.

5. Area parkir

- Ada pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar,
- Parkir mobil, motor, sepeda, andong/delman, becak terpisah,
- Tersedia area parkir khusus kendaraan pengangkut hewan hidup dan hewan mati,
- Tersedia area khusus bongkar muat barang,
- Tidak ada genangan air,
- Tersedia tempat sampah yang terpisah setiap radius 10 meter,
- Ada jalur dan tanda masuk dan keluar kendaraan yang jelas,
- Ada tanaman penghijauan,

- Adanya area resapan air di pelataran parkir (Mukono, 2006).

6. Konstruksi

a. Atap

- Atap yang digunakan kuat, tidak bocor, dan tidak menjadi tempat perindukan vektor,
- Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air,
- Atap dengan ketinggian lebih 10 meter dilengkapi penangkal petir (Mubarak dan Chayatin, 2009).

b. Dinding

- Keadaan dinding bersih, tidak lembab, dan berwarna terang,
- Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air,
- Pertemuan lantai dengan dinding harus berbentuk lengkung (conus).

c. Lantai

- Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan,
- Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya mempunyai kemiringan ke saluran pembuangan.

7. Tangga

- Tinggi, lebar dan kemiringan yang sesuai dengan ketentuan,
- Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga,
- Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin,
- Memiliki pencahayaan minimal 100 lux.

8. Ventilasi

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (*cross ventilation*).

9. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup terang agar dapat melakukan kegiatan dengan jelas minimal 100 lux, dimana pencahayaan atau penerangan tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga tidak menimbulkan bayangan yang nyata (Mubarak dan Chayatin, 2009).

10. Pintu khusus

Untuk pintu los/kios penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi vektor penyakit masuk.

2.5.3.3. Sanitasi

1. Air bersih

- Air bersih selalu tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 40 liter per pedagang),
- Kualitas air bersih memenuhi syarat kesehatan, sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI No.416 Tahun 1990 Pasal 1 bahwa air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila dimasak,
- Jarak sumber air bersih dengan septick tank minimal 10 meter,
- Pengujian kualitas air bersih dilakukan 6 bulan sekali.

2. Kamar mandi dan toilet

- Harus tersedia toilet yang terpisah antara laki-laki dan perempuan, yang dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi yaitu:

Tabel 2.2 Proporsi kamar mandi dan toilet

No	Jumlah pedagang	Jumlah kamar mandi	Jumlah toilet
1	s/d 25	1	1
2	26 s/d 50	2	2
3	51 s/d 100	3	3

Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet

Sumber: Kepmenkes No. 519 Tahun 2008

- Tersedia bak dan air bersih dengan jumlah cukup dan bebas jentik,
- Toilet dengan leher angsa, dan peturasan,
- Tersedia tempat cuci tangan dan sabun,
- Tersedia tempat sampah yang tertutup,
- Tersedia septik tank dengan lubang peresapan yang memenuhi syarat kesehatan,
- Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan,
- Ventilasi minimal 20% dari luas lantai,
- Pencahayaan minimal 100 lux,
- Lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup (Mubarak dan Chayatin, 2009).

3. Pengolahan sampah

- Setiap kios/lorong/los tersedia tempat sampah basah dan kering,
- Tempat sampah terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat, kuat tertutup dan mudah dibersihkan,
- Tersedia alat pengangkut sampah yang kuat dan mudah dibersihkan,

- Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) yang kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau,
- TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang penular penyakit,
- TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar,
- Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam (Mubarak dan Chayatin, 2009).

4. Drainase

- Tertutup dengan kisi-kisi, terbuat dari logam dan mudah dibersihkan,
- Limbah cair mengalir lancar,
- Limbah cair harus memenuhi baku mutu,
- Tidak ada bangunan di atas saluran,
- Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali.

5. Tempat cuci tangan

- Lokasi mudah dijangkau,
- Dilengkapi sabun,
- Tersedia air mengalir,
- Limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup (Mubarak dan Chayatin, 2009).

6. Vektor penyakit

- Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa, dan tikus,
- Angka kepadatan tikus nol,
- Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran,

- Angka kepadatan lalat maksimal 30 per gril net di tempat sampah dan drainase,
- *Container Indeks* (CI) jentik nyamuk aedes tidak melebihi 5%.

7. Kualitas makanan dan bahan pangan

- Tidak basi,
- Tidak mengandung bahan berbahaya,
- Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas,
- Kualitas makanan siap saji sesuai dengan peraturan,
- Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4-10 °C,
- Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4 °C,
- Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10 °C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C,
- Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit,
- Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm² permukaan dan E-coli nol.

8. Desinfeksi pasar

- Dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan,
- Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan.

2.5.3.4. Perilaku hidup bersih dan sehat

1. Perilaku pedagang dan pekerja

- Pedagang daging/unggas dan ikan menggunakan alat pelindung diri,
- Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS),

- Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala minimal 6 bulan sekali,
- Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, dll.

2. Perilaku pengunjung

- Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS),
- Cuci tangan dengan sabun setelah memegang unggas/hewan hidup, daging atau ikan.

3. Perilaku pengelola

Memahami dan mempunyai keterampilan tentang *hygiene* sanitasi dan keamanan pangan.

2.5.3.5 Keamanan

1. Pemadam Kebakaran

- Tersedia peralatan pemadam kebakaran dengan jumlah cukup dan berfungsi 80%,
- Tersedia hydran air,
- Letak peralatan pemadaman kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan,
- Adanya petunjuk penggunaan alat pemadam kebakaran.

2. Keamanan

- Ada pos keamanan,
- Ada personil/petugas keamanan.

2.5.3.6 Fasilitas Lain

1. Sarana ibadah

- Tersedia tempat ibadah yang bersih, dan tempat wudhu,
- Tersedia air dengan jumlah yang cukup,
- Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan.

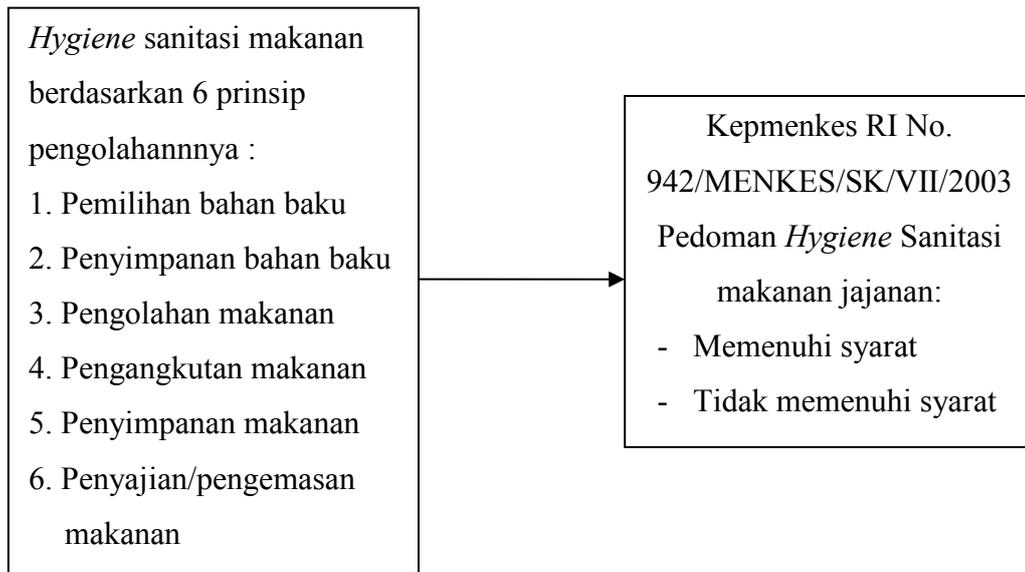
2. Tempat penjualan unggas hidup

- Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama,
- Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri,
- Kandang tempat penampungan unggas kuat dan mudah dibersihkan,
- Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi syarat,
- Tersedia sarana cuci tangan dengan sabun dan air bersih,
- Tersedia saluran pembuangan limbah,
- Tersedia penampungan sampah terpisah dari sampah pasar,
- Tersedia sarana desinfeksi khusus di pintu masuk.

3. Pos kesehatan/P3K

Tersedia ruang/pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yang mudah dijangkau (Mukono, 2006).

2.6 Kerangka Konsep



Skema 2.1 Kerangka konsep

Skema kerangka konsep diatas menunjukkan bahwa *hygiene* sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, penyajian makanan berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain dan Metode Penelitian

Desain penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan metode kuantitatif untuk menggambarkan *hygiene* sanitasi makanan jajanan.

3.2 Waktu dan Tempat Penelitian

3.2.1 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 20 Mei – 1 Juni tahun 2016.

Tabel 3.1 Jadwal Penelitian

kegiatan	Waktu penelitian							
	Jan	Feb	Mart	Apr	Mei	Jun	Jul	agus
Pengajuan judul	■							
Penyusunan Proposal		■	■	■				
Seminar Proposal					■			
Pelaksanaan Penelitian						■		
Pengolahan Data							■	
Seminar Akhir								■
Revisi dan Penggandaan								■

3.2.2 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan.

3.3 Populasi dan Sampel Penelitian

3.3.1 Populasi

Populasi adalah keseluruhan subyek penelitian (Arikunto, 2010). Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan jajanan yang berjualan setiap hari dengan menggunakan gerobak yaitu sebanyak 5 pedagang di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2016.

3.3.2 Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan jajanan yang berjualan setiap hari menggunakan gerobak di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan yang berjumlah 5 pedagang yaitu 1 pedagang gorengan, 2 pedagang sate, dan 2 pedagang campuran. Desain penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah penelitian yang menggunakan *total sampling*, dimana sampel merupakan keseluruhan populasi (Sugiyono, 2004).

3.4 Alat Pengumpul Data

3.4.1 Lembar Observasi

Lembar observasi yang digunakan dalam penelitian ini berupa tabel yang disusun berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003. Lembar observasi ini untuk mendapatkan data mengenai *hygiene* sanitasi makanan jajanan meliputi pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Adapun penilaian pada lembar observasi sebagai berikut :

a. Jawaban Ya diberi kode 1, jawaban tidak diberi kode 0

b. Dikatakan memenuhi persyaratan jika $\geq 65\%$ dari total skor tiap variabel yang diobservasi, sedangkan dikatakan tidak memenuhi syarat jika $< 65\%$ dari total skor tiap variabel yang diobservasi. Misal:

- Untuk variabel pemilihan bahan baku dikatakan memenuhi syarat jika >2 item jawabannya ya.
- Untuk variabel penyimpanan bahan baku dikatakan memenuhi syarat jika >3 item jawabannya ya.
- Untuk variabel pengolahan makanan dikatakan memenuhi syarat jika >12 item jawabannya ya.
- Untuk variabel penyimpanan makanan jadi dikatakan memenuhi syarat jika >4 item jawabannya ya.
- Untuk variabel pengangkutan makanan dikatakan memenuhi syarat jika 2 item jawabannya ya.
- Untuk variabel penyajian makanan dikatakan memenuhi syarat jika >5 item jawabannya ya.

3.4.2 Dokumentasi

Dokumentasi bertujuan untuk mendapatkan data-data bukti fisik berupa informasi tertulis seperti dokumen jumlah pedagang, keadaan geografis dan demografi penduduk serta foto kegiatan pedagang makanan jajanan.

3.5 Prosedur Pengumpulan Data

3.5.1 Data primer

Data primer dalam penelitian ini di peroleh dengan cara observasi/pengamatan langsung dengan menggunakan lembar observasi.

3.5.2 Data sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini adalah data yang berasal dari Puskesmas Danau Marsabut dan Kantor Camat SapiroK Pasar SapiroK Kecamatan SapiroK Kabupaten Tapanuli Selatan.

3.6 Definisi Operasional

Tabel 3.2 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi operasional	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1.	Pemilihan bahan baku makanan	Pemilihan bahan makanan yang masih segar.	Observasi	Lembar observasi	1.Memenuhi syarat, jika > 65 % 2.Tidak memenuhi syarat, jika < 65 %	Ordinal
2.	Penyimpanan bahan makanan	Penyimpanan makanan pada tempat yang tertutup rapat, tidak terjangkau tikus dan serangga dan binatang pengganggu lainnya.	Observasi	Lembar observasi	1.Memenuhi syarat, jika > 65 % 2. Tidak memenuhi syarat, jika < 65 %	Ordinal
3.	Pengolahan makanan	Proses pencampuran bahan-bahan pembuat makanan.	Observasi	Lembar observasi	1.Memenuhi syarat, jika > 65 % 2.Tidak memenuhi syarat, jika < 65 %	Ordinal
4.	Penyimpanan makanan	Penyimpanan makanan yang sudah jadi pada tempat yang tidak tercemar debu, tertutup, tidak terjangkau oleh tikus, serangga dan binatang lainnya.	Observasi	Lembar observasi	1.Memenuhi syarat, jika > 65 % 2.Tidak memenuhi syarat, jika < 65 %	Ordinal
5.	Pengangkutan makanan	Pemindahan makanan dari tempat pengolahan ke tempat penyajian/penjualan.	Observasi	Lembar observasi	1.Memenuhi syarat, jika > 65 % 2.Tidak memenuhi syarat, jika < 65 %	Ordinal
6.	Penyajian makanan	Makanan disajikan dalam wadah olahan yang terjaga kebersihannya, menggunakan peralatan yang bersih, serta penyaji berpakaian bersih.	Observasi	Lembar observasi	1.Memenuhi syarat, jika > 65 % 2.Tidak memenuhi syarat, jika < 65 %	Ordinal

3.7 Pengolahan Data

- 1). *Editing* adalah kegiatan untuk memeriksa kelengkapan data yang diperoleh melalui observasi atau pengamatan.
- 2). *Coding* adalah kegiatan untuk memberikan kode pada semua variabel untuk mempermudah pengolahan data.
- 3). *Entry* adalah kegiatan untuk memberikan kode pada semua variabel untuk mempermudah pengolahan data.
- 4). *Tabulating* adalah kegiatan untuk mengelompokkan data sesuai dengan variabel yang akan diteliti guna memudahkan untuk disusun data ditata untuk disajikan.

3.8 Metode Analisis Data

Analisa univariat dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian dengan menggunakan tabel distribusi frekuensi untuk mengetahui gambaran terhadap variabel yang diteliti yaitu gambaran *hygiene* sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pada analisa ini menghasilkan distribusi dan persentase dari tiap variabel (Notoatmodjo, 2005).

BAB IV

HASIL PENELITIAN

4.1. Gambaran Lokasi Penelitian

4.1.1 Geografi

Pasar Sipirok merupakan pusat perbelanjaan Kecamatan Sipirok dengan batas-batas sebagai berikut (BPS, 2015) :

- a. Sebelah Barat : Berbatasan dengan Kecamatan Batang Toru
- b. Sebelah Timur : Berbatasan dengan Kabupaten Padang Lawas Utara
- c. Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Kecamatan Marancar dan Kecamatan Angkola timur
- d. Sebelah Utara : Kecamatan Arse dan Kabupaten Tapanuli Utara

Kecamatan Sipirok dengan luas wilayahnya 535,64 km², memiliki 6 kelurahan dan 34 desa. Pasar Sipirok merupakan pusat Kecamatan Sipirok dimana banyak terdapat pertokoan, pasar dan pedagang jajanan yang berjualan.

4.1.2 Demografi

Berdasarkan data BPS (2015) Kecamatan Sipirok, jumlah penduduk Kecamatan Sipirok 31.028 jiwa. Rata – rata penduduk per rumah tangga sebesar 4,26. Dengan kepadatan penduduk sebanyak 57,96 orang tiap km².

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Karakteristik Pedagang Jajanan

Karakteristik pedagang makanan jajanan di Kecamatan Sipirok dapat disajikan dalam tabel 4.1 – 4.4 berikut :

Tabel 4.1 Distribusi Jenis Kelamin Pedagang Makanan Jajanan di Pasar Sapirok Kecamatan Sapirok Tahun 2016

No.	Jenis Kelamin	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Laki-laki	3	60
2	Perempuan	2	40
	Total	5	100

Berdasarkan tabel 4.1 diatas, dapat diketahui bahwa pedagang dengan jenis kelamin laki-laki berjumlah 3 pedagang (60%) sedangkan jenis kelamin perempuan berjumlah 2 pedagang (40%).

Tabel 4.2 Distribusi Umur Pedagang Makanan Jajanan di Pasar Sapirok Kecamatan Sapirok Tahun 2016

No.	Umur (Tahun)	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	38	1	20
2	39	1	20
3	50	1	20
4	54	1	20
5	56	1	20
	Total	5	100

Berdasarkan tabel 4.2 diatas, dapat diketahui bahwa terdapat 1 pedagang (20%) dengan umur yaitu pedagang campuran II (lontong, mie sop dan gorengan) 37 tahun, pedagang sate I 39 tahun, pedagang sate II 50 tahun, pedagang gorengan 54 tahun dan pedagang campuran I (lotong, mie sop, soto dan gado-gado) 56 tahun.

Tabel 4.3 Distribusi Pendidikan Pedagang Makanan Jajanan di Pasar Sapirok Kecamatan Sapirok Tahun 2016

No.	Pendidikan	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	SD	2	40
2	SMP	1	20
3	SMA	2	40
	Total	5	100

Berdasarkan tabel 4.3 diatas, dapat diketahui bahwa terdapat 2 pedagang (40 %) dengan pendidikan SD dan SMA, namun ada 1 pedagang (20%) dengan pendidikan SMP yaitu pedagang sate II.

Tabel 4.4 Distribusi Lama Berjualan Makanan Jajanan di Pasar SapiroK Kecamatan SapiroK Tahun 2016

No.	Nama Pedagang	Lama berjualan (Tahun)	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Gorengan	14	1	20
2	Sate I	7	1	20
3	Sate II	23	1	20
4	Campuran I	19	1	20
5	Campuran II	8	1	20
Total			5	100

Berdasarkan tabel 4.4 diatas, dapat diketahui bahwa setiap pedagang (20%) dengan lama berjualan yaitu gorengan 14 tahun, sate I 7 tahun, sate II 23 tahun, campuran I (lotong, mie sop, soto dan gado-gado) 19 tahun dan campuran II (lontong, mie sop dan gorengan) 8 tahun.

4.2.2 Enam Prinsip *Hygiene* Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan

Berdasarkan observasi yang peneliti lakukan pada pedagang makanan jajanan di Pasar SapiroK Kecamatan SapiroK, diketahui bahwa ke 6 (enam) prinsip *hygiene* sanitasi telah dilakukan oleh pedagang makanan jajanan di Pasar SapiroK Kecamatan SapiroK disajikan dalam tabel 4.5 sampai 4.10 berikut :

4.2.2.1 Pemilihan Bahan Baku Makanan

Tabel 4.5 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Berdasarkan Pemilihan Bahan Baku Makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Tahun 2016

No.	Variabel	Jumlah (n)	Persen (%)
1	Bahan baku makanan dalam keadaan baik		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
Total		5	100
2	Bahan yang terdaftar, tidak kadaluarsa		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
Total		5	100
3	Mencuci bahan yang akan digunakan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100

Berdasarkan tabel 4.5 diatas, dapat diketahui bahwa seluruh pedagang (100%) pemilihan bahan baku makanan dalam keadaan baik dan bahan yang terdaftar tidak kadaluarsa serta terdapat 4 pedagang (80 %) mencuci bahan yang akan digunakan.

Berdasarkan kriteria penilaian pemilihan bahan baku makanan jajanan di Pasar Sipirok berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 memenuhi syarat kesehatan (>65%).

4.2.2.2 Penyimpanan Bahan Baku

Tabel 4.6 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Berdasarkan Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Tahun 2016

No.	Variabel	Jumlah (n)	Persen (%)
1	Bahan yang tidak mudah busuk terpisah dengan yang mudah busuk		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
Total		5	100
2	Tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih dan kedap air		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
Total		5	100
3	Tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
Total		5	100
4	Tempat bahan baku makanan bebas dari tikus, lalat dan binatang vektor lainnya		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100

Berdasarkan tabel 4.6 di atas, dapat diketahui bahwa terdapat 3 pedagang (60%) penyimpanan bahan yang tidak mudah busuk terpisah dengan yang mudah busuk. Terdapat 2 pedagang (40%) tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih dan kedap air serta tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup. Terdapat 4 pedagang (80%) dengan tempat bahan baku makanan bebas dari tikus, lalat dan binatang vektor lainnya.

Berdasarkan kriteria penilaian penyimpanan bahan baku makanan jajanan di Pasar Sipirok sesuai Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tidak memenuhi syarat kesehatan (< 65%).

4.2.2.3 Pengolahan Makanan

Tabel 4.7 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Berdasarkan Pengolahan Makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Tahun 2016

No.	Variabel	Jumlah (n)	Persen (%)
1	Penjamah makanan selalu memakai sarung tangan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
	Total	5	100
2	Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	Total	5	100
3	Menggunakan celemek saat mengolah makanan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
	Total	5	100
4	Menggunakan pakaian rapi dan bersih		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
	Total	5	100
5	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
	Total	5	100
6	Selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan pada saat keluar dari kamar mandi		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
	Total	5	100
7	Tidak bercakap-cakap saat mengolah makanan		

	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
	Total	5	100
8	Tidak merokok saat mengolah makanan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
	Total	5	100
9	Tidak menangani makanan saat batuk dan pilek		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	Total	5	100
10	Selalu memelihara kebersihan kuku tangan saat menangani makanan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	Total	5	100
11	Peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	Total	5	100
12	Tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
	Total	5	100
13	Peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
	Total	5	100
14	Peralatan yang digunakan tidak gompel dan retak		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
	Total	5	100
15	Tempat pengolahan bebas dari lalat dan tikus		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40

	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
Total		5	100
16	Lantai dan dinding dalam keadaan bersih		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100
17	Tersedia tempat pembuangan sampah		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100
18	Tempat pembuangan sampah tertutup		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
Total		5	100

Berdasarkan tabel 4.7 diatas, diketahui bahwa kriteria penilaian dalam prinsip pengolahan makanan belum memenuhi syarat yang dilakukan pedagang makanan jajanan diantaranya adalah seluruh pedagang makanan jajanan (100%) tidak memakai sarung tangan, celemek, peralatan yang dicuci tidak menggunakan air mengalir, dan tidak mempunyai tempat pembuangan sampah yang tertutup. Ada 4 pedagang (80%) berpakaian rapi dan bersih, tidak menggunakan perhiasan, tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan, peralatan yang digunakan tidak gompel dan retak, lantai dan dinding bersih serta tersedia tempat pembuangan sampah. Terdapat 3 pedagang (60%) yang menggunakan tutup kepala, tidak batuk pilek saat menangani makanan, memelihara kebersihan kuku tangan dan peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih namun hanya ada 2 pedagang (40%) selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tidak bercakap-cakap saat mengolah makanan, tidak merokok, dan tempat pengolahan bebas dari lalat dan tikus.

Berdasarkan kriteria penilaian pengolahan makanan jajanan di Pasar Sipirok sesuai Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tidak memenuhi syarat kesehatan (< 65%).

4.2.2.4 Penyimpanan Makanan Jadi

Tabel 4.8 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Berdasarkan Penyimpanan Makanan Jadi di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Tahun 2016

No.	Variabel	Jumlah (n)	Persen (%)
1	Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan jadi		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
Total		5	100
2	Tempat dalam keadaan bersih		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100
3	Tempat tertutup dengan baik		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100
4	Makanan dibiarkan dahulu di dalam wadah sebelum disajikan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
Total		5	100
5	Makanan disimpan di dalam lemari pendingin dengan menggabungkan semua jenis makanan		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
Total		5	100

Berdasarkan tabel 4.8 di atas, dapat diketahui bahwa prinsip penyimpanan makanan jadi yang dilakukan pedagang makanan jajanan adalah seluruh pedagang

(100%) tersedia tempat khusus menyimpan makanan jadi dan makanan dibiarkan dahulu di dalam wadah sebelum disajikan. Terdapat 4 pedagang (80%) tempat penyimpanan dalam keadaan bersih dan tertutup dengan baik namun seluruh pedagang (100%) makanan disimpan dalam lemari pendingin dengan menggabungkan semua jenis makanan.

Berdasarkan kriteria penilaian penyimpanan makanan jajanan di Pasar Sapirok sesuai Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 memenuhi syarat kesehatan (> 65%).

4.2.2.5 Pengangkutan Makanan

Tabel 4.9 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Berdasarkan Pengangkutan Makanan di Pasar Sapirok Kecamatan Sapirok Tahun 2016

No.	Variabel	Jumlah (n)	Persen (%)
1	Tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
Total		5	100
2	Makanan diangkut dalam keadaan tertutup		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	2	40
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	3	60
Total		5	100

Berdasarkan tabel 4.9 diatas, dapat diketahui bahwa terdapat 2 pedagang (40%) tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan dan makanan diangkut dalam keadaan tertutup.

Berdasarkan kriteria penilaian pengangkutan makanan jajanan di Pasar Sapirok sesuai Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tidak memenuhi syarat kesehatan (< 65%).

4.2.2.6 Penyajian Makanan

Tabel 4.10 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Berdasarkan Penyajian Makanan di Pasar Sipirok Kecamatan Sipirok Tahun 2016

No.	Variabel	Jumlah (n)	Persen (%)
1	Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
Total		5	100
2	Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100
3	Peralatan dicuci dengan air mengalir		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
Total		5	100
4	Setelah dicuci peralatan dikeringkan terlebih dahulu		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100
5	Tempat/ wadah penyajian bebas dari debu		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100
6	Penyaji berpakaian bersih		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	4	80
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	1	20
Total		5	100
7	Makanan disajikan dalam keadaan tertutup		
	a. Memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	-	-
	b. Tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003	5	100
Total		5	100

Berdasarkan tabel 4.10, dapat diketahui bahwa prinsip penyajian makanan yang dilakukan pedagang makanan jajanan adalah terdapat 1 pedagang (20%) peralatan penyajian bersih. Ada 4 pedagang (80%) peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian, setelah dicuci peralatan dikeringkan terlebih dahulu, wadah bebas dari debu dan penyaji berpakaian bersih. Namun terdapat seluruh pedagang (100%) peralatan tidak dicuci dengan air mengalir dan makanan disajikan dalam keadaan terbuka.

Berdasarkan kriteria penilaian penyajian makanan jajanan di Pasar Sapirok sesuai Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tidak memenuhi syarat kesehatan (< 65%).

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 Observasi Enam Prinsip *Hygiene* dan Sanitasi Makanan Jajanan

5.1.1 Pemilihan Bahan Baku Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui observasi terhadap pedagang makanan jajanan di Pasar Sipirok bahwa dari kriteria penilaian pemilihan bahan baku makanan telah memenuhi syarat kesehatan (>65%) sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 syarat-syarat pemilihan bahan makanan yaitu semua bahan makanan dalam keadaan baik mutunya, kemasan pada bahan terdaftar di Departemen Kesehatan serta tidak kadaluarsa atau rusak.

Berdasarkan hasil penelitian seluruh pedagang (100%) pemilihan bahan baku makanan dalam keadaan baik, dimana kemasan tidak dalam keadaan rusak atau bocor serta seluruh bahan yang terdaftar tidak kadaluarsa. Pada kemasan mempunyai merk dan label yang jelas nama pabrik pembuatnya seperti tepung, royco, dan minyak goreng sudah terdaftar pada BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) serta tidak dalam keadaan kadaluarsa. Untuk bahan pada sate seperti daging sapi, kambing dan ayam di beli di pasar Sipirok yang diawasi oleh pemerintah, dimana secara fisik seperti warna dan bau serta kesegarannya masih terjamin. Hal ini sesuai dengan penelitian Naria (2005) di kompleks USU Medan bahwa hampir semua pedagang telah melakukan hal yang benar dalam pemilihan bahan, sehingga memenuhi syarat *hygiene*

sanitasi. Menurut Sumantri (2010) semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng dan buah.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 1 pedagang (20%) tidak mencuci bahan yang akan digunakan. Ini terlihat saat pedagang mengiris-iris kol, kol tersebut langsung digabungkan ke dalam tepung yang akan di aduk. Di dalam kol yang tidak dicuci akan terdapat telur, cacing dan bakteri yang berbahaya bagi kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan jajanan tersebut. Hal ini sesuai dengan penelitian Naria (2005) di kompleks USU Medan bahwa *pedagang yang mencuci bahan sebelum digunakan sebesar 89,7%, dan umumnya bahan tersebut dicuci di rumah pedagang, sebelum pergi berjualan.*

5.1.2 Penyimpanan Bahan Baku

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui observasi terhadap pedagang makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan sipirok bahwa dari kriteria penilaian penyimpanan bahan baku makanan tidak memenuhi syarat kesehatan (<65%) sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 syarat-syarat penyimpanan bahan

makanan yaitu bahan makanan disimpan terpisah dengan wadah yang bersih dan tertutup.

Berdasarkan hasil penelitian 2 pedagang (40%) penyimpanan bahan yang tidak mudah busuk tidak terpisah dengan yang mudah busuk. Dimana bahan mentah seperti tomat, bawang, cabe, jahe dan kunyit digabungkan dalam satu rak sehingga kotoran bahan yang mudah busuk dapat mencemari bahan yang tidak mudah busuk. Sedangkan pedagang yang lain untuk bahan yang mudah busuk dimasukkan ke dalam lemari es dan masih terbungkus oleh plastik serta bahan yang tidak mudah busuk seperti jahe dan bawang diletakkan pada rak-rak khusus. Hal ini serupa dengan penelitian Latudi (2012) di Gorontalo bahwa sebanyak 71,4% pedagang belum memisahkan makanan berdasarkan jenis dan tingkat kemudahan membusuknya.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 2 pedagang (40%) tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih dan kedap air sedangkan pedagang yang lain tempat penyimpanan seperti rak-rak khusus dan lemari es terlihat kotor dan jarang dibersihkan. Menurut Prabu (2009) tempat 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.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 2 pedagang (40%) tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup yaitu pada pedagang sate daging disimpan di dalam wadah yang tertutup sedangkan pedagang yang lain seperti tomat, cabe dan bawang diletakkan pada rak khusus yang terbuka. Serta terdapat 1

pedagang (20%) tempat bahan baku makanan tidak terbebas dari tikus, ini terlihat di bawah rak dan kompor gas terdapat tahi dan sisa-sisa makanan tikus.

5.1.3 Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui observasi terhadap pedagang makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan sipirok bahwa dari kriteria penilaian pengolahan makanan tidak memenuhi syarat kesehatan (> 65%) sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 syarat-syarat pengolahan makanan yaitu penjamah makanan harus memenuhi syarat seperti tidak menderita penyakit menular, memakai pelindung tubuh, menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat seperti tidak merokok, mencuci tangan sebelum mengolah makanan, memelihara kebersihan kuku tangan serta tempat atau peralatan untuk mengolah makanan memenuhi syarat *hygiene* sanitasi.

Berdasarkan hasil penelitian seluruh pedagang tidak memakai sarung tangan saat mengolah makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian Agustina (2009) yang menyatakan 69,6% penjamah makanan jajanan tradisional menjamah makanan dengan tangan tanpa alas atau perlengkapan lainnya. Sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan akan berkembang biak dalam makanan, terutama dalam makanan jadi. Menurut Mubarak (2009) memegang makanan secara langsung selain tampak tidak etis juga akan mengurangi kepercayaan pelanggan.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 3 pedagang (60%) menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan yaitu 2 pedagang menggunakan jilbab

dan 1 pedagang menggunakan topi saat menjajakan dagangannya. Hasil penelitian ini serupa dengan penelitian Agustina (2009) dimana hanya 60,9% penjamah makanan di Palembang yang mengenakan tutup kepala sebagai pelindung saat menjamah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian seluruh pedagang tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan. Hasil penelitian ini serupa dengan penelitian Agustina (2009) yang menyatakan seluruh penjamah makanan tidak mengenakan celemek saat bekerja. Celemek merupakan kain penutup baju yang digunakan sebagai pelindung agar pakaian tetap bersih. Menurut Mubarak (2009) pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan *hygiene* pengolahan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran yang melekat pada pakaian yang secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran makanan.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 4 pedagang (80%) yang menggunakan pakaian bersih dan rapi saat mengolah makanan. Penelitian ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Fathonah (2005) bahwa pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan *hygiene* pengolahan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran melekat pada pakaian secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran pada makanan.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 1 pedagang (20%) yang menggunakan perhiasan saat mengolah makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian Rahayu (2013) terdapat 40% pedagang memakai cincin pada saat memasak tidak dilepas, hal ini akan mengakibatkan bakteri mudah tumbuh subur dan berkembang biak pada kulit dibagian perhiasan. Penggunaan cincin pada jari tangan penjamah sehingga tingkat kebersihannya kurang terjamin, kemungkinan tersimpan kotoran atau sisa

makanan pada sela antara cincin dan jari tangan yang dapat mengkontaminasi makanan. penelitian ini sesuai dengan teori Purwiyatno H dan Ratih D.H (2009) menyatakan bahwa saat menangani makanan semua perhiasan termasuk cincin harus dilepas, disimpan di tempat yang aman karena kemungkinan perhiasan tersebut dapat lepas dan jatuh maka akan berpotensi untuk mengkontaminasi makanan.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 3 pedagang (60%) yang tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Hal ini terjadi saat penjamah makanan membuka kulit pisang langsung mengaduk pisang tersebut dengan tepung. Jika ada pembeli maka pedagang akan mencuci tangan pada wadah yang berisi air yang secara berulang-ulang telah digunakan dan selesai melayani pembeli pedagang juga tidak mencuci tangan sebelum mengaduk tepung bahkan air bekas cucian tangan tersebut dicampur dengan adonan tepung yang memungkinkan terjadinya pencemaran pada makanan. Hasil penelitian ini senada dengan penelitian Agustina (2009) yang menyatakan 86,9% penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan. Kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli merupakan sumber kontaminan yang cukup berpengaruh terhadap kebersihan bahan makanan. Depkes RI (2006) menyatakan kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama bagi penjamah makanan. Kebiasaan mencuci tangan sangat membantu dalam mencegah penularan bakteri dari tangan kepada makanan.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 3 pedagang (60%) bercakap-cakap saat mengolah makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian Rahayu (2013) di Pasar Johar Kota Semarang Pada Pedagang gado-gado bahwa terdapat 30% pedagang

yang berbicara selama menyiapkan makanan gado-gado. Pada saat berbicara tanpa disadari percikan-percikan air ludah akan keluar dan mengkontaminasi makanan.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 3 pedagang (60%) yang merokok saat menjajakan makanan. Dimana kegiatan merokok dilakukan pada saat menunggu pembeli dan mengolah makanan. Hal ini serupa dengan penelitian Agustina (2009) yang menyatakan adanya kebiasaan merokok yang sering terlihat pada saat penjamah makanan sedang menunggu pembeli. Menurut Depkes RI (2006) kebiasaan merokok di lingkungan pengolahan makanan mengandung banyak risiko antara lain bakteri atau kuman dari mulut dapat dipindahkan ke tangan sehingga tangan menjadi kotor dan akan mengotori makanan, abu rokok dapat jatuh ke dalam makanan serta dapat menimbulkan bau asap rokok yang dapat mengotori udara.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 2 pedagang (40%) menangani makanan saat batuk dan pilek. Dimana dari pengamatan yang peneliti lakukan selagi mereka sanggup menjajakan makanannya maka mereka akan tetap berdagang walaupun sakit. Dimana ini dapat menularkan penyakit yang dideritanya kepada orang lain melalui bakteri yang secara tidak sengaja masuk lewat percikan ludah atau tangan mereka. Kondisi ini terjadi karena kurangnya pengetahuan para pedagang tentang *hygiene* sanitasi dalam pengelolaan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 2 pedagang (40%) yang tidak memelihara kebersihan kuku tangan saat mengolah makanan. Hasil penelitian ini senada dengan penelitian Agustina (2009) yang menyatakan 34,8% responden memiliki kuku yang kotor. Penelitian tersebut menyatakan ada hubungan yang bermakna antara kuku tangan penjamah makanan dengan kontaminasi makanan.

Menurut Fathonah (2005) kuku tangan sering menjadi sumber kontaminasi atau mengakibatkan kontaminasi silang.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 2 pedagang (40%) peralatan yang digunakan tidak dalam keadaan bersih namun dicuci dahulu sebelum digunakan. Berdasarkan pengamatan selama penelitian tidak ditemukan satupun pedagang yang melakukan pencucian peralatan dengan benar dan bersih. Beberapa pedagang mencuci peralatan tanpa menggunakan sabun, peralatan hanya dicelupkan ke dalam seember air pencuci yang sudah kotor dan kain lap yang digunakan untuk pengering peralatan juga digunakan untuk membersihkan etalase, tangan dan peralatan yang lain. Hal ini serupa dengan penelitian Agustina (2009) di Palembang ternyata umumnya tempat cuci gelas atau piring yang digunakan hanya satu ember untuk mencuci alat-alat makan yang kotor dan digunakan seharian. Meskipun peralatan dicuci namun masih melekat bakteri dan kotoran pada peralatan karena praktek pencucian yang tidak benar.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 4 pedagang (80%) tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan serta seluruh pedagang tidak mencuci peralatan menggunakan air mengalir. Hal ini sesuai dengan penelitian Rahayu (2013) bahwa terdapat 50% pedagang masih ada yang tidak menggunakan air mengalir untuk mencuci peralatan. Dimana pedagang menggunakan air pencucian dengan cara berulang-ulang, padahal air tersebut sudah tampak kotor dan berminyak. Menurut Atmiati (2012), air yang digunakan secara berulang-ulang dapat menjadi tempat berkumpulnya berbagai bahan pencemar, sehingga peralatan atau alat pengolah makanan yang dicuci dengan air tersebut tidak menjadi bersih tetapi tempat berkumpulnya kuman.

Berdasarkan hasil penelitian ada 1 pedagang (20%) peralatan yang digunakan gompel dan retak. Menurut Depkes RI (2006) peralatan yang sudah retak, gompel atau pecah selain dapat menimbulkan kecelakaan (melukai tangan) juga menjadi sumber pengumpulan kotoran karena tidak akan dapat dibersihkan sempurna.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 3 pedagang (60%) tempat pengolahan tidak terbebas dari lalat dan tikus. Karena penjamah makanan meletakkan tempat sampah disekitar pengolahan makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian Rahayu (2013) bahwa 100% warung gado-gado tidak terbebas dari lalat. Lalat merupakan salah satu serangga yang dapat mengkontaminasi makanan dengan berbagai bakteri patogen penyebab tifus, disentri, dan diare yang terdapat di bagian tubuhnya. Tempat-tempat yang paling disukai lalat untuk berkembang biak adalah sampah, selokan, dan kotoran manusia. Lalat-lalat tersebut merupakan sumber mikroorganisme patogen dan secara mekanik mengantarkan mikroorganisme dari satu tempat ke tempat lain dengan cara hinggap di atas permukaan yang kotor, kemudian berpindah ke makanan. Oleh karena itu, untuk menciptakan agar makanan bebas dari kontaminasi bakteri maka penjamah makanan harus menjaga dan meningkatkan kondisi warung untuk lebih baik. Upaya sanitasi warung yang dilakukan dengan cara mengatur faktor-faktor lingkungan warung yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit sehingga mencegah terjadinya penyakit disebabkan oleh makanan (Purwiyatno H dan Ratih D.H 2009).

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 4 pedagang (80%) lantai dan dinding dalam keadaan bersih dan tersedia tempat pembuangan sampah. Tempat sampah yang digunakan berupa kantong plastik yang digantung pada gerobak dan tempat

sampah khusus yang tidak memiliki tutup. Ada 1 pedagang (20%) tidak memiliki tempat sampah, jika ada sampah yang dihasilkannya maka dikumpulkannya pada ember tempat pengolahan makanan yang tidak digunakan lagi. Hal ini serupa dengan penelitian Agustina (2009) di Kecamatan Medan Petisah bahwa ada 78,5% pedagang tersedia pembuangan sampah dengan seluruh tempat pembuangan sampah tidak memiliki tutup. Hal ini akan mengakibatkan banyaknya lalat yang hinggap ke tempat sampah yang tidak tertutup sehingga akan menimbulkan gangguan kesehatan bagi orang yang mengkonsumsi makanan jajanan tersebut.

5.1.4 Penyimpanan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui observasi terhadap pedagang makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan sipirok bahwa dari kriteria penilaian penyimpanan makanan sudah memenuhi syarat kesehatan ($> 65\%$) sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 syarat-syarat penyimpanan makanan yaitu tempat penyimpanan makanan bersih dan tertutup serta memperhatikan suhu peyimpanan setiap jenis makanan.

Berdasarkan hasil penelitian seluruh pedagang (100%) menyimpan makanan pada tempat khusus, seperti thermos dan wadah stainless. Terdapat 4 pedagang (80%) tempat penyimpanan dalam keadaan bersih dan sisanya kelihatan kotor, berminyak dan jarang dibersihkan serta tempat penyimpanan makanan tertutup dengan baik. Namun seluruh alat pengambil makanan seperti sendok digantungkan atau dibiarkan saja pada tempat terbuka sehingga makanan bisa tercemar oleh debu serta seluruh pedagang (100%) makanan dibiarkan dahulu di

dalam wadah sebelum disajikan seperti kuah sate, lontong, mie sop, dan gorengan diletakkan pada wadah stainless yang besar dan etalase.

Berdasarkan hasil penelitian seluruh pedagang makanan disimpan di dalam lemari pendingin dengan menggabungkan semua jenis makanan. Menurut Sumantri (2010) setiap makanan memiliki suhu yang berbeda-beda dalam penyimpanannya yaitu antara makanan yang mudah busuk, kering dan makanan yang disajikan lebih dari 6 jam. Dimana dengan menggabungkan semua jenis makanan dapat menyebabkan bakteri berkembang sehingga terjadi kerusakan pada makanan.

5.1.5 Pengangkutan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui observasi terhadap pedagang makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan sipirok bahwa dari kriteria penilaian pengangkutan makanan tidak memenuhi syarat kesehatan (< 65%) sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 syarat-syarat pengangkutan makanan yaitu makanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup dan wadah makanan dalam keadaan bersih serta terpisah dengan bahan mentah.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 3 pedagang (60%) tidak tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi, dimana tempat yang digunakan telah digunakan untuk mengangkut jenis makanan lain. Hal ini sesuai dengan penelitian Naria (2005) di Medan pada makanan dan minuman jajanan di kompleks USU *bahwa 84,5% pedagang tidak mempunyai tempat khusus untuk mengangkut makanan.*

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 3 pedagang (60%) makanan diangkut dalam keadaan tidak tertutup sehingga dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan oleh lingkungan, baik melalui udara, debu, dan asap kendaraan. Adanya kontaminasi ini sangat memungkinkan makanan menjadi tercemar dan mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan bagi kesehatan konsumen.

5.1.6 Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui observasi terhadap pedagang makanan jajanan di Pasar Sipirok Kecamatan sipirok bahwa dari kriteria penilaian penyajian makanan tidak memenuhi syarat kesehatan (< 65%) sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 syarat-syarat penyajian makanan yaitu makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih dan aman bagi kesehatan serta penyaji berperilaku hidup bersih dan sehat.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 1 pedagang (20%) peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih. Beberapa pedagang lainnya mengeringkan peralatan dengan menggunakan lap/serbet yang berfungsi untuk berbagai keperluan. Misalnya, untuk membersihkan sarana penjaja yang kotor dan mengeringkan peralatan yang basah. Selain itu, peralatan yang sudah dicuci diletakkan di atas makanan atau di sarana penjaja dalam keadaan terbuka.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 4 pedagang (80%) peralatan dicuci 1 kali pemakaian serta tidak ada pedagang mencuci peralatan dengan air mengalir dimana hanya menggunakan air seember yang digunakan seharian. Hal ini sesuai dengan penelitian Rahayu (2013) bahwa 90% pedagang tidak ada yang mencuci peralatan dengan menggunakan air mengalir.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 1 pedagang (20%) setelah dicuci peralatan tidak dikeringkan terlebih dahulu. Peralatan hanya ditiriskan pada rak peralatan namun jika banyak pembeli maka langsung digunakan. Hal ini sesuai dengan penelitian Rahayu (2013) bahwa 80% pedagang yang mempunyai kebiasaan setelah pencucian mereka tidak pernah melakukan pengeringan dengan cara dilap.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 4 pedagang (80%) tempat atau wadah penyajian makanan bebas dari debu. Dimana dari wawancara yang diperoleh sebagian besar pedagang saat memulai penjualan etalase yang digunakan untuk penyajian makanan dibersihkan terlebih dahulu, sehingga bisa menarik perhatian pelanggan dimana tempat penyajian yang bersih merupakan daya tarik tersendiri khusus para pembeli. Hal ini serupa dengan hasil penelitian Agustina (2009) yang menyatakan kebersihan tempat penyajian sangat mendukung untuk menarik perhatian pelanggan.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 4 pedagang (80%) penyaji berpakaian bersih. Hal ini serupa dengan penelitian Latudi (2012) di Gorontalo bahwa 92,86% penjamah berpakaian bersih saat menyajikan makanannya. Terdapat seluruh pedagang (100%) makanan disajikan dalam keadaan terbuka namun untuk pembeli yang tidak makan di tempat penjualan dibungkus dengan kantong plastik.

5.2 Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini tidak lepas dari beberapa hambatan dan kelemahan, yaitu:

1. Sebagian pedagang kurang berpartisipasi, kurangnya kerjasama, keseriusan, dan kejujuran pedagang yang sangat menentukan hasil dari penelitian.

2. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *cross sectional* dimana data yang diambil pada saat itu saja.
3. Pada penelitian ini, hanya mengobservasi *hygiene* dan sanitasi saja, sehingga tidak diketahui secara mendalam mengenai kualitas mikrobiologi pada air, kualitas fisik air dan usap alat serta tidak dilakukan analisis hubungan pada prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dengan karakteristik responden.
4. Adanya keterbatasan tenaga, biaya dan alat yang dimiliki oleh peneliti untuk menguji sampel makanan jajanan sehingga pemeriksaan pendukung tersebut tidak dapat dilakukan.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan di Pasar Sapirok sesuai Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/2003 dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pemilihan bahan makanan jajanan di Pasar Sapirok memenuhi syarat kesehatan ($> 65\%$). Dimana seluruh pedagang (100%) pemilihan bahan dalam keadaan baik dan bahan yang terdaftar tidak kadaluarsa serta terdapat 4 pedagang (80 %) yang mencuci bahan yang akan digunakan.
2. Penyimpanan bahan baku makanan jajanan di Pasar Sapirok tidak memenuhi syarat kesehatan ($< 65\%$). Dimana ada 3 pedagang (60%) penyimpanan bahan yang tidak mudah busuk terpisah dengan yang mudah busuk. Terdapat

2 pedagang (40%) tempat penyimpanan bahan dalam keadaan bersih dan kedap air serta tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup. Terdapat 4 pedagang (80%) dengan tempat bahan bebas binatang vektor lainnya.

3. Pengolahan makanan jajanan di Pasar Sapirok tidak memenuhi syarat kesehatan (< 65%). Terdapat seluruh pedagang makanan jajanan (100%) tidak memakai sarung tangan, celemek, peralatan yang dicuci tidak menggunakan air mengalir, dan tidak mempunyai tempat pembuangan sampah yang tertutup. Ada 4 pedagang (80%) berpakaian rapi dan bersih, tidak menggunakan perhiasan, tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan yang digunakan tidak gompel dan retak, lantai dan dinding bersih serta tersedia tempat pembuangan sampah. Terdapat 3 pedagang (60%) yang menggunakan tutup kepala, tidak batuk pilek saat menangani makanan, memelihara kebersihan kuku tangan dan peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih namun hanya ada 2 pedagang (40%) selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tidak bercakap-cakap saat mengolah makanan, tidak merokok, dan tempat pengolahan bebas dari lalat dan tikus.
4. Penyimpanan makanan jadi di Pasar Sapirok memenuhi syarat kesehatan (> 65%). Berdasarkan hasil penelitian terdapat seluruh pedagang (100%) tersedia tempat khusus menyimpan makanan jadi dan makanan dibiarkan dahulu di dalam wadah sebelum disajikan. Terdapat 4 pedagang (80%) tempat penyimpanan dalam keadaan bersih dan tertutup dengan baik namun seluruh pedagang (100%) makanan disimpan dalam lemari pendingin dengan menggabungkan semua jenis makanan.

5. Pengangkutan makanan jajanan di Pasar Sapirok tidak memenuhi syarat kesehatan ($< 65\%$). Berdasarkan hasil penelitian terdapat 2 pedagang (40%) tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan dan makanan diangkut dalam keadaan tertutup.
6. Penyajian makanan jajanan di Pasar Sapirok tidak memenuhi syarat kesehatan ($< 65\%$). Berdasarkan hasil penelitian terdapat 1 pedagang (20%) peralatan penyajian bersih. Ada 4 pedagang (80%) peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian, setelah dicuci peralatan dikeringkan terlebih dahulu, wadah bebas dari debu dan penyaji berpakaian bersih. Namun terdapat seluruh pedagang (100%) peralatan tidak dicuci dengan air mengalir dan makanan disajikan dalam keadaan terbuka.

6.2 Saran

1. Bagi Instansi terkait seperti Puskesmas dan Dinas Kesehatan Kabupaten Tapanuli Selatan untuk bekerja sama melakukan penyuluhan dan pengawasan terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan agar makanan yang diujakan dapat memenuhi syarat kesehatan.
2. Bagi peneliti selanjutnya perlu ada penelitian lebih lanjut dengan jenis desain penelitian dan variabel yang berbeda untuk mengetahui faktor lain yang berhubungan dengan *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan bahkan keberadaan *Escherichia coli* pada alat pengolah makanan yang ada di lingkungan pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, febria. 2009. *Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Palembang
- Alamsyah. 2011. *Manajemen Pelayanan Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Annisa. 2015. *WHO: 1 dari 10 Orang di Dunia Alami Keracunan Makanan Setiap Tahun*. Diperoleh tanggal 12 Mei 2015, dari <http://food.detik.com>.
- Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. PT Rineka Cipta.
- Atmiati, Wahyu Dwi. 2012. *Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Jajanan Es Buah Yang Dijual Di Sekitar Pusat Kota Temanggung*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Volume 1 Nomor 2 Tahun 2012. Halaman 1047-1053.
- BPS. 2015. *Statistik Daerah Kecamatan Sipirok 2015*. Pusat Statistitik Kabupaten Tapanuli Selatan
- Deliarnov. 2007. *Perkembangan Penilaian Ekonomi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada

- Departemen Kesehatan RI. 2006. *Modul Khursus Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depertemen Kesehatan RI Ditjen PPM&PLP .
- Fathonah, Siti. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Kepmenkes. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Depkes RI
- _____. 2008. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 519 Tahun 2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat*. Jakarta: Depkes RI
- _____. 2011. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: DepkesRI
- Latudi, Ratni. 2012. *Aspek Hygiene Dan Sanitasi Di Pasar Jajan Gorontalo*. Skripsi SI: UNG
- Malano, H. 2011. *Selamatkan Pasar Tradisional*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Maryanti. 2007. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Jakarta Adi Cita.
- Mubarak W.I, Chayatin N, 2009. *Kesehatan Masyarakat : Teori dan Aplikasi*. Salemba Medika, Jakarta
- Mukono, H. J. 2006. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press
- Naria, Evi. 2005. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Jajanan*. USU. Medan
- Notoadmodjo, S. 2005. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Prabu, 2009. *Penyimpanan dan Pengangkutan Makanan (Prinsip Food Hygiene)*. Diakses 23 november 2012. <http://putraprabu.wordpress.com>
- Purwiyatno H dan Ratih D.H. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta. Dian Rakyat.
- Rahayu, Nunik Agustin. 2013. *Studi Deskriptif Karakteristik Hygiene dan Sanitasi Pada Alat Pengolahan Makanan Gado-Gado di Lingkungan Pasar Johar*. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Negeri Semarang
- Sitorus, Novyanri. 2012. *Hygiene Sanitasi dan Analisa Kandungan Boraks pada Bakso Bakar*. USU, Medan

Sugiyono dr, 2004. *Statistika Untuk Penelitian*. Jawa Barat: Alfabeta

Sumantri, A. 2007. *Analisis Makanan*. Jakarta: Gajah Mada University Press

—————.2010. *Kesehatan Lingkungan & Perspektif Islam*. Kencana Prenada

Yunanto, Reza. 2016. *Menanti Gebrakan BPOM Meredakan Kasus Keracunan Makanan*. Diperoleh tanggal 24 Februari 2016, dari <http://beta.tirto.id>.

Lembar Observasi
ANALISIS HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN DI PASAR
SIPIROK KECAMATAN SIPIROK KABUPATEN TAPANULI SELATAN
TAHUN 2016

Karakteristik Responden

Nama :

Jenis kelamin :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Lokasi :

Lama berjualan :

No	Objek pengamatan	Kategori	
		Ya (1)	Tidak (0)
A	Pemilihan bahan baku makanan		
1.	Bahan baku makanan dalam keadaan baik		
2.	Bahan yang terdaftar tidak kadaluarsa		
3.	Mencuci bahan yang akan digunakan		

B	Penyimpanan bahan baku		
1.	Bahan yang tidak mudah busuk terpisah dengan yang mudah busuk		
2.	Tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih dan kedap air		
3.	Tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup		
4.	Tempat bahan baku makanan bebas dari tikus, lalat dan binatang vektor lainnya		
C	Pengolahan makanan		
1.	Penjamah makanan selalu memakai sarung tangan		
2.	Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan		
3.	Menggunakan celemek saat mengolah makanan		
4.	Menggunakan pakaian rapi dan bersih		
5.	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan		
6.	Selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan		
7.	Tidak bercakap-cakap saat mengolah makanan		
8.	Tidak merokok saat mengolah makanan		
9.	Tidak menangani makanan saat sedang batuk dan pilek		
10.	Selalu memelihara kebersihan kuku tangan saat menangani makanan		
11.	Peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan		
12.	Tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan		
13.	Peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir		
14.	Peralatan yang digunakan tidak gompel dan retak		
15.	Tempat pengolahan bebas dari lalat dan tikus		
16.	Lantai dan dinding dalam keadaan bersih		
17.	Tersedia tempat pembuangan sampah		
18.	Tempat pembuangan sampah tertutup		
D	Penyimpanan makanan jadi		
1.	Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan jadi		
2.	Tempat dalam keadaan bersih		
3.	Tempat tertutup dengan baik		
4.	Makanan dibiarkan dahulu di dalam wadah sebelum disajikan		
5.	Makanan disimpan di dalam lemari pendingin dengan menggabungkan semua jenis makanan		
E	Pengangkutan makanan		
1.	Tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi		
2.	Makanan diangkut dalam keadaan tertutup		
F	Penyajian makanan		
1.	Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih		
2.	Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian		
3.	Peralatan dicuci dengan air mengalir		
4.	Setelah dicuci peralatan dikeringkan terlebih dahulu		
5.	Tempat/ wadah penyajian makanan bebas dari debu		
6.	Penyajaji berpakaian bersih		

7.	Makanan disajikan dalam keadaan tertutup		
----	------------------------------------------	--	--

Keterangan:

- a. Jawaban Ya diberi kode 1, jawaban tidak diberi kode 0
- b. Dikatakan memenuhi persyaratan jika $\geq 65\%$ dari total skor tiap variabel yang diobservasi, sedangkan dikatakan tidak memenuhi syarat jika $< 65\%$ dari total skor tiap variabel yang diobservasi. Misal:
 - Untuk variabel pemilihan bahan baku dikatakan memenuhi syarat jika >2 item jawabannya ya.
 - Untuk variabel penyimpanan bahan baku dikatakan memenuhi syarat jika >3 item jawabannya ya.
 - Untuk variabel pengolahan makanan dikatakan memenuhi syarat jika >12 item jawabannya ya.

- Untuk variabel penyimpanan makanan jadi dikatakan memenuhi syarat jika >4 item jawabannya ya.
- Untuk variabel pengangkutan makanan dikatakan memenuhi syarat jika 2 item jawabannya ya.
- Untuk variabel penyajian makanan dikatakan memenuhi syarat jika >5 item jawabannya ya.

**HASIL ANALISIS DATA
(Frequency Tabel)**

Karakteristik Responden

Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	laki-laki	3	60.0	60.0	60.0
	perempuan	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Umur Responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	30-39 tahun	2	40.0	40.0	40.0
	> 50 tahun	3	60.0	60.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Pendidikan terakhir

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	2	40.0	40.0	40.0

	SMP	1	20.0	20.0	60.0
	SMA	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Lama berjualan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	7	1	20.0	20.0	20.0
	8	1	20.0	20.0	40.0
	14	1	20.0	20.0	60.0
	19	1	20.0	20.0	80.0
	23	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Jenis makanan yang di jual

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Gorengan	1	20.0	20.0	40.0
	Sate	2	40.0	40.0	60.0
	Lontong, mie	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

A. Pemilihan bahan baku makanan

Bahan baku makanan dalam keadaan baik

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

Bahan yang terdaftar tidak kadaluarsa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

Mencuci bahan yang akan digunakan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
	tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

B. Penyimpanan bahan baku

Bahan yang tidak mudah busuk terpisah dengan yang mudah busuk

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	3	60.0	60.0	60.0
tidak memenuhi syarat	2	40.0	40.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih dan kedap air

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	2	40.0	40.0	40.0
tidak memenuhi syarat	3	60.0	60.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Tempat penyimpanan bahan baku makanan bebas dari tikus, lalat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

C. Pengolahan makanan

Penjamah makanan selalu memakai sarung tangan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	3	60.0	60.0	60.0
tidak memenuhi syarat	2	40.0	40.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Menggunakan celemek saat mengolah makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

Menggunakan pakaian rapi dan bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	2	40.0	40.0	60.0
tidak memenuhi syarat	3	60.0	60.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Tidak becakap-cakap saat mengolah makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	2	40.0	40.0	60.0
tidak memenuhi syarat	3	60.0	60.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Tidak merokok saat mengolah makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	2	40.0	40.0	60.0
tidak memenuhi syarat	3	60.0	60.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Tidak menangani makanan saat batuk dan pilek

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	3	60.0	60.0	60.0
tidak memenuhi syarat	2	40.0	40.0	100.0

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	3	60.0	60.0	60.0
tidak memenuhi syarat	2	40.0	40.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

selalu memelihara kebersihan kuku tangan saat menangani makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	3	60.0	60.0	60.0
tidak memenuhi syarat	2	40.0	40.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	3	60.0	60.0	60.0
tidak memenuhi syarat	2	40.0	40.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Tersedia tempat cuci tangan dan peralatan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

peralatan yang digunakan tidak gompel dan retak

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Tempat pengolahan bebas dari lalat dan tikus

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	2	40.0	40.0	40.0
tidak memenuhi syarat	3	60.0	60.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Lantai dan dinding bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

tersedia tempat pembuangan sampah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
Total	5	100.0	100.0	

Tempat pembuangan sampah tertutup

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

D. Penyimpanan makanan jadi

Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan jadi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

Tempat dalam keadaan bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
--	-----------	---------	---------------	--------------------

Valid	memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
	tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Tempat tertutup dengan baik

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
	tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Makanan dibiarkan dahulu di dalam wadah sebelum disajikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

Makanan di simpan di lemari pendingin dengan menggabungkna semua jenis makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

E. Pengangkutan makanan

Tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	2	40.0	40.0	40.0
	tidak memenuhi syarat	3	60.0	60.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Makanan diangkut dalam keadaan tertutup

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	2	40.0	40.0	40.0
	tidak memenuhi syarat	3	60.0	60.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

F. Penyajian makanan

peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
--	--	-----------	---------	---------------	--------------------

Valid	memenuhi syarat	1	20.0	20.0	20.0
	tidak memenuhi syarat	4	80.0	80.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
	tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Peralatan dicuci dengan air mengalir

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

Setelah dicuci peralatan dikeringkan terlebih dahulu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
	tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Tempat/wadah penyajian bebas dari debu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
	tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Penyaji berpakaian bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	4	80.0	80.0	80.0
	tidak memenuhi syarat	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Makanan disajikan dalam keadaan tertutup

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak memenuhi syarat	5	100.0	100.0	100.0

**KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003
TENTANG
PEDOMAN PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN
JAJANAN
MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,**

- Menimbang :
- a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan agar tidak membahayakan kesehatannya;
 - b. bahwa persyaratan makanan jajanan yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 236/Menkes/Per/IV/1997 perlu disempurnakan dan ditinjau kembali dalam rangka pelaksanaan Otonomi Daerah;
 - c. bahwa sehubungan dengan huruf a dan b tersebut perlu ditetapkan Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan dengan Keputusan Menteri Kesehatan;

- Mengingat :
1. Undang Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3273);
 2. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
 3. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
 4. Undang Undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);
 5. Undang Undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pusat dan daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 72, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);
 6. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1991 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3447);
 7. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi Sebagai

Daerah Otonom (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 54, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3952);

8. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1277/Menkes/SK/XI/2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan RI;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN TENTANG PEDOMAN PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.
2. Penanganan makanan jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman.
3. Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong.
4. Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
5. Penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

6. Pengelola sentra adalah orang atau badan yang bertanggungjawab untuk mengelola tempat kelompok pedagang makanan jajanan.
7. Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan.
8. Sarana penjaja adalah fasilitas yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan baik menetap maupun berpindah-pindah.
9. Sentra pedagang makanan jajanan adalah tempat sekelompok pedagang yang melakukan penanganan makanan jajanan.

BAB II

PENJAMAH MAKANAN

Pasal 2

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- a. tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- b. menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya);
- c. menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
- d. memakai celemek, dan tutup kepala;
- e. mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f. menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan;
- g. tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);
- h. tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung

BAB III

PERALATAN

Pasal 3

- (1) Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.

- (2) Untuk menjaga peralatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) :
 - a. peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun;
 - b. lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
 - c. kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.
- (3) Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

BAB IV

AIR, BAHAN MAKANAN, BAHAN TAMBAHAN DAN PENYAJIAN

Pasal 4

- (1) Air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan harus air yang memenuhi standar dan Persyaratan Hygiene Sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum.
- (2) Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih.

Pasal 5

- (1) Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.
- (2) Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

Pasal 6

Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 7

- (1) Bahan makanan, serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah
- (2) Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.

Pasal 8

Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan.

Pasal 9

- (1) Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.
- (2) Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.
- (3) Pembungkus sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilarang ditiup.

Pasal 10

- (1) Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.
- (2) Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran.

Pasal 11

Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

BAB V

SARANA PENJAJA

Pasal 12

- (1) Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.
- (2) Konstruksi sarana penjaja sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain :
 - a. mudah dibersihkan;
 - b. tersedia tempat untuk :
 1. air bersih;
 2. penyimpanan bahan makanan;
 3. penyimpanan makanan jadi/siap disajikan;
 4. penyimpanan peralatan;
 5. tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan);
 6. tempat sampah.
- (3) Pada waktu menjajakan makanan persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus dipenuhi, dan harus terlindungi dari debu, dan pencemaran.

BAB VI

SENTRA PEDAGANG

Pasal 13

- (1) Untuk meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai sentra pedagang makanan jajanan.
- (2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi.
- (3) Sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi :
 - a. air bersih;
 - b. tempat penampungan sampah;
 - c. saluran pembuangan air limbah;
 - d. jamban dan peturasan;
 - e. fasilitas pengendalian lalat dan tikus;

- (4) Penentuan lokasi sentra pedagang makanan jajanan ditetapkan oleh pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

Pasal 14

- (1) Sentra pedagang makanan jajanan dapat diselenggarakan oleh pemerintah atau masyarakat.
- (2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mempunyai pengelola sentra sebagai penanggung jawab.
- (3) Pengelola sentra pedagang makanan jajanan berkewajiban :
 - a. mendaftarkan kelompok pedagang yang melakukan kegiatan di sentra tersebut pada Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.
 - b. memelihara fasilitas sanitasi dan kebersihan umum.
 - c. melaporkan adanya keracunan atau akibat keracunan secepatnya dan atau selambat-lambatnya dalam 24 (duapuluh empat) jam setelah menerima atau mengetahui kejadian tersebut kepada Puskesmas/Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.

BAB VII

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 15

- (1) Pembinaan dan pengawasan makanan jajanan dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.
- (2) Untuk melakukan pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pendataan terhadap sentra pedagang makanan jajanan dan sarana penjaja sebagaimana tercantum dalam lampiran I Keputusan ini.
- (3) Terhadap sentra penjaja makanan jajanan maupun penjaja makanan jajanan dapat diberikan tanda telah terdaftar atau stiker telah didaftar.

Pasal 16

- (1) Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan.

- (2) Pengetahuan mengenai hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh melalui kursus hygiene sanitasi makanan .
- (3) Pedoman penyelenggaraan kursus hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam lampiran II Keputusan ini.

Pasal 17

Dalam melaksanakan pembinaan dan pengawasan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota mengikut sertakan instansi terkait, pihak pengusaha, organisasi, profesi, Asosiasi, Paguyuban dan atau Lembaga swadaya masyarakat.

Pasal 18

Dinas kesehatan Kabupaten/Kota secara berkala menyampaikan laporan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan kepada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota secara berjenjang.

Pasal 19

Ketentuan pembinaan dan pengawasan makanan jajanan ditetapkan lebih lanjut oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

BAB VIII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 20

Semua sentra dan penjaja makanan yang telah melakukan kegiatan sebelum ditetapkannya keputusan ini, harus menyesuaikan dengan keputusan ini dalam waktu selambat lambatnya 2 (dua) tahun.

BAB IX

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 21

Dengan ditetapkannya Keputusan Menteri ini, maka Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 236/Menkes/Per/IV/1997 tentang Persyaratan Kesehatan Makanan Jajanan dinyatakan tidak berlaku lagi.

Pasal 22

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

**Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 3 Juli 2003
MENTERI KESEHATAN,**

Dr. ACHMAD SUJUDI



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

E. MAKANAN

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

1. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata
2. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif
3. Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli* (*E.coli*) dan sebagainya Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E.coli* 0 (nol)

F. PEMERIKSAAN HIGIENE SANITASI

Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratanmakanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

1. Pemeriksaan fisik
 - a. Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 – 70%
 - b. Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 – 74%
 - c. Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 – 83%
 - d. Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 – 92%
 - e. Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100,atau rangking 92 –100%



**DOKUMENTASI
PENELITIAN**



Gambar 2

- Wawancara ke pedagang gorengan.
- Pedagang tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan



Gambar 3

- Lokasi penjualan dekat dengan jalan raya yang memudahkan kontaminasi pada makanan.



Gambar 4

- Tempat penyimpanan bahan makanan



Gambar 5

- Bahan makanan tidak rusak



Gambar 6

- Penyimpanan bahan makanan tidak dipisahkan



Gambar 7

- Penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan



Gambar 8

- Penjamah makanan merokok di lokasi penjualan makanan



Gambar 9

- Tempat peralatan pencucian



Gambar 10

- Tempat penyimpanan makanan



Gambar 11

- Tempat pembuangan sampah



Gambar 12

- Tempat penyajian makanan