**KARYA TULIS ILMIAH**

**HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA**

 **PEDAGANG KAKI LIMA DI KELURAHAN DELITUA**

**TIMUR KECAMATAN DELITUA**

**TAHUN 2019**

***Karya Tulis Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk MenyelesaikanProgram Studi Diploma III Politeknik Kesehatan Medan***

***Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe***



**OLEH :**

**AYU CLARINA BR BARUS**

 **NIM : P00933016007**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

 **KABANJAHE**

 **2019**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**JUDUL :GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI DELITUA KECAMATAN DELITUA TAHUN 2019**

**NAMA: AYU CLARINA BR BARUS**

**NIM: P00933016007**

Karya Tulis Ini Disetujui Untuk Diseminarkan Di Hadapan Tim Penguji

Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Medan

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Kabanjahe, Juli 2019

Menyetujui

**JERNITA SINAGA,SKM,MPH**

**NIP:197406082005012003**

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Politeknik Kesehatan Medan

**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc**

**NIP.196203261985021001**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL :GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI DELITUA KECAMATAN DELITUA TAHUN 2019**

**NAMA: AYU CLARINA BR BARUS**

**NIM: P00933016007**

*Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diuji pada Sidang Ujian Akhir Program Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan*

**Kabanjahe,Juli 2019**

 **Penguji l penguji ll**

**Marina br Karo,SKM,M.Kes Mustar Rusli, SKM, M,Kes**

 **1969111519920322003 196906081991021001**

**Menyetujui**

**Ketua Penguji**

**JERNITA SINAGA,SKM,MPH**

**NIP:197406082005012003**

**Ketua Jurusan**

**Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

**Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Erba Kalto Manik, SKM, M. Sc**

 **NIP : 196203261985021001**

**PERNYATAAN**

**GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN**

**PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI KELURAHAN DELITUA TIMUR**

**KECAMATAN DELITUA TAHUN 2019**

 Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Karya Tulis Ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk disuatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebut dalam daftar pustaka.

**Kabanjahe, Juli 2019**

**AYU CLARINA BR BARUS**

 **NIM : P00933016007**

**BIODATA PENULIS**



Nama : Ayu Clarina Br Barus

NIM : P00933016007

Tempat/tanggal lahir : Talun Kenas 28 Juni 1998

Jenis Kelamin : Perempuan

Perempuan Agama : Kristen Protestan

Anak Ke : 2 (dua) dari 4 (empat) Bersaudara

Alamat : Desa Ajibaho

Nama Ayah : Jenta Vianus Barus

Nama Ibu : Janny wanti Br Sembiring

Telp/HP : 082213450581

Status Mahasiswa : Reguler

**Riwayat Pendidikan :**

1. SD (2002 – 2008) : SD IMPRES 101864 GUNUNG RINTIH

2. SMP (2008 – 2011) : SMP SWASTA YAPIM BIRU-BIRU

3. SMA (2011 – 2014) : SMA NEGERI 1 DELITUA

4. DIPLOMA III : POLTEKKES KEMENKES MEDAN Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

 **KARYA TULIS ILMIAH JULI 2019**

**AYU CLARINA BR BARUS**

**”GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI KELURAHAN DELITUA TIMUR KECAMATAN DELITUA TAHUN 2019”**

**ABSTRAK**

Keberhasilan adalah tinjauan pengolahan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua dalam upaya tinjauan hygiene dan sanitasi makanan tercantum dalam keputusan menteri kesehatan no 942 tahun 2003 tentang persyaratan hygienendan sanitasi makanan jajanan yang meliputi Pemilihan Bahan Baku Makanan, Penyimpanan Bahan Makanan,Pengolahan Makanan, Pengangkutan Makanan, Penyimpanan Makanan Jadi, Penyajian Makanan.

Tujuan penelitian adalah untuk mendapatkan gambaran umum tentang pengolahan hygiene dan sanitasi makananan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua. Jenis Penelitian ini merupakan deskriptif.Sampel penelitian adalah seluruh pedagang kaki lima yang berjumlah 15 pedagang. Pengumpulan data observasi dan checklist menggunakan tabel distribusi frekuensi.

 Hasil penelitian ini memperoleh 67(67%) berjenis kelamin laki-laki, umur 21 – 30 tahun berjumlah 5 (33.33%), pendidikan responden Sekolah menengah atas (SMA) berjumlah 10(66.66%) , pemilihan bahan baku makanan Responden mengunakan bahan makanan yang tidak busuk berjumlah 15(100%), Penyimpanan Bahan Baku Makanan Tempat penyimpanan bahan baku makanan tidak menjadi tempat bersarang serangga dan tikus 15(100%). Pengolahan Bahan Baku Makanan13(86.66%) tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, diare.Penyimpanan Makanan Jadi bahwa Penyimpanan bahan-bahan yang siap saji mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya 14(93.33%). Pengangkutan Bahan Makanan Jadibahwa 15(100 %) tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi dan sesuai dengan tempat masing-masing bahan. Penyajian Bahan Makanan Jadibahwa 14(93.33%) menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan dan minuman.

Saran penelitian ini adalah memberikan penyuluhan dan pengawasan serta pembinaan pada pedagang makanan kaki lima mengenai pentingnya hygiene sanitasi makanan.

**Kata Kunci: Hygiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima**

**MINISTRY OF HEALTH RI**

**DEPARTEMENT OF ENVIROMENTAL HEALTH**

**SCIENTIFIC PAPERS,AUGUST 2019**

**AYU CLARINA BR BARUS**

**"DESCRIPTION OF HYGIENE AND FOOD SANITATION IN FIVE FEET TRADERS IN THE VILLAGE DELITUA TIMUR, DELITUA DISTRICT, 2019 "**

**ABSTRACT**

The success was a review of food sanitation processing at street vendors in Delitua Timur Village, Delitua District in an effort to review food hygiene and sanitation listed in the Minister of Health Decree No. 942 of 2003 regarding hygienic requirements and food sanitation for snacks which included Selection of Food Raw Materials, Storage of Food Materials, Processing Food, Food Transport, Prepared Food Storage, Food Serving.

 The purpose of this study was to obtain a general description of the processing of food hygiene and sanitation in street vendors in Delitua Timur Village, Delitua District. This type of research is descriptive. The research sample is all street vendors, amounting to 15 traders. Observation and checklist data collection uses a frequency distribution table.

 The results of this study obtained 67 (67%) male sex, age 21-30 years totaling 5 (33.33%), the education of high school (high school) totaling 10 (66.66%), the selection of food raw materials Respondents using food ingredients non-spoiled amounting to 15 (100%), Storage of Food Raw Materials Storage of food raw materials does not become a place for insect and rat nesting 15 (100%). Food Raw Material Processing 13 (86.66%) do not suffer from infectious diseases such as cough, runny nose, diarrhea. Food Storage So that the storage of ready-to-eat ingredients has each container according to its type 14 (93.33%). Transport of Foodstuffs So that 15 (100%) special places are available to transport prepared food and are in accordance with the place of each ingredient. Presentation of Foodstuffs So that 14 (93.33%) maintain the cleanliness of their limbs when serving food and drinks.

 The suggestion of this research is to provide counseling and supervision and guidance to street food vendors regarding the importance of food sanitation hygiene.

**Keywords : Hygiene and food sanitation at street vendorsa.**

**KATA PENGANTAR**

 Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat, rahmat anugerahnya yang tidak terhitung sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal karya tulis ilmiah dengan judul “ Tinjaun Pengolahan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur BatuTahun 2017”

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M. kes, Selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.

2.Bapak Erba Kalto Manik, SKM. M. Sc, Selaku Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.

3. Ibu Jernita Sinaga SKM,MPH Selaku Dosen Pembimbing KTI yang telah memberi masukan dan saran sejak mulai penulisan sampai selesainya karya tulis ilmiah ini.

4. Ibu Marina br Karo SKM,M.Kes dan, Bapak Mustar Rusli SKM,M.Kes selaku Dosen Penguji, yang telah memberikan saran dan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini

5. Seluruh Dosen Dan Staff Pegawai di Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe yang telah membekali ilmu pengetahuan dan membantu selama penulisan mengikuti perkuliahan

6. Bapak Sandi Sihombing Selaku Kepala Lurah Delitua Timur yang telah memberi ijin dan membantu penelitian ini.

7. Teristimewa kepada orang tua saya yang tersayang Bapak Jenta Vianus Barus dan Janny Wanti Br Sembiring Yang telah member kasih sayang, semangat dan serta doa yang selalu menyertai saya, dan sangat membantu penulis baik dari tenaga maupun materi sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

8. Terkhusus kepada kakak dan adik saya :Gres Yuliana Barus, Ruth Chriselda Barus dan Bastanta Fernando Barus Yang telah memberikan dukungan.nasehat serta semangat kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini

9. Seluruh pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Delitua Timur yang sukarela menjadi responden dalam penelitian ini.

10. Sahabat sahabat karib yang sudah menjadi bagian dari keluarga penulis Merani Faustina Lumbangoul Ghina Verina Ginting, Yang Telah Memberikan Semangat Serta Dorongan Dan Menemani Penulis Dalam Suka Maupun Duka Sehingga Penulis Dapat Menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah Ini

11. Teman dekat Lak-Laki Yang Memberikan Semangat dan dukungan Indra Roy Hasoloan Sinaga,sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.

12. Teman Teman Program Studi Kesehatan Lingkungan 2019. Yang tidak dapat disebuatkan satu persatu.yang memberikan semangat kepada penulis.

 Semoga pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan dan masukan kepada Penulis mendapatkan balasan dari Tuhan.Akhir kata, penelitian ini tidak lepas dari berbagai kekurangan, sehingga saran dan kritik dari pembaca sangat penulisan harapkan agar mendapatkan perbaikan di massa yang akan datang.

 Kabanjahe, Juli

 Penulis

Ayu Clarina Br Barus

NIM :P00933016007

**DAFTAR ISI**

**Hahalam**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

**ABSTRAK..... i**

**KATA PENGANTAR ii**

**DAFTAR ISI iv**

**DAFTAR TABEL vi**

**DAFTAR LAMPIRAN vii**

**BAB I PENDAHULUAN**

* 1. Latar Belakang 1
	2. Rumusan Masalah 3
	3. Tujuan Penelitian 3

 C.1 Tujuan Umum 3

 C.2 Tujuan khusus 3

* 1. Manfaat Penelitian 4

 D.1 Bagi Penulis 4

 D.2 Bagi Pedagang 4

 D.3 Bagi Institusi 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

1. Tinjauan Pustaka 5

 A.1 Hygiene dan Sanitasi Makanan 5

 A.2 Pengertian Hygiene 5

 A.3 Pengertian Sanitasi 6

 A.4 Pengertian Sanitasi Makanan 7

 A.5 Pengertian Makanan 8

B. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan 9

 B.1 Pemilihan bahan makanan 9

 B.2 Penyimpanan bahan makanan 10

 B.3 Pengolahan makanan 12

 B.4 Penyimpanan makanan masak 13

 B.5 Pengangkutan makanan 16

 B.6 Penyajian makanan 16

C. KerangkaKonsep 18

D. Definisi Operasional 19

**BAB IIIMETODE PENELITIAN**

* 1. Jenis Penelitian 20
	2. Lokasi dan Waktu Penelitian 20

 B.1 Lokasi 20

 B.2 Waktu penelitian 20

C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data 20

D. Alat Penelitan/Instrument 21

* 1. Populasi dan Sampel Penelitian 21

 E.1 Populasi 21

F. Prosedur Penelitian 21

G. Analisa Data 21

**BAB IV HASIL PENELITIAN**

1. Hasil Penelitian 23
2. Pembahasan 31

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

1. KESIMPULAN 39
2. SARAN 40

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR TABEL**

 **Halaman**

Tabel4.1 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Jenis Kelamin Dan Umur di kelurahan Delitua Timur kecamatan Delitua Tahun 2019...............................................................23

Tabel4.2Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pendidikan diDi Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019........................................................................ 23

Tabel4.3 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Lama Berjualan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.................................................................................... 24

Tabel 4.4 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pemilihan Bahan Baku Makanan/Minuman di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019............................................. 24

Tabel4.5 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019................................ 25

Tabel4.6Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengolahan Bahan Baku makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019........................................... 26

Tabel4.7 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Penyimpanan makanan Jadi di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019 .......................................... 27

Tabel4.8 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengangkutan Bahan Makanan Jadi di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.................................. 28

Tabel 4.9 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Penyajian Makanan Jadi di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.......................................................................... 29

Tabel4.10Distribusi frekuensi Makanan Berdasarkan Lokasi Penjualan makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.................................................................................... 30

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Formulir Cheklist

Lampiran 2 : Lembar konsul

Lampiran 3 : Surat Balasan Penelitian

Lampiran 4 : Master Tabel

Lampiran 5 : Dokumentasi

Lampiran 6 : Surat Ethical Clerean (EC)

**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun ia berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidakdapat melangsungkan hidupnya.Adapun pengertian makanan menurut WHO (*World Health Organization*) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (Putraprabu, 2008)

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. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Farida, Yayuk dkk, 2004).

Tempat-tempat penjualan makanan merupakan salah satu media penularan penyakit bila mana penyelenggaraan penyajian makanan tersebut tidak memberlakukan nilai-nilai kesehatan dan kebersihan. Berkenaan dengan makanan dan media penularan penyakit menurut soebaqio reksosocbroto menyatakan bahwa Bahan makanan dapat merupakan media berkembang biaknya bakteri dan Bahan makanan dapat merupakan perantara menjalarnya penyakit menular, oleh sebab itu sanitasi makanan dalam kehidupan manusia merupakan bagian yang sangat penting untuk diperhatikan karena sanitasi makanan yang kurang baik dapat membahayakan kesehatan juga dapat menyebarkan atau menularkan bermacam-macam penyakit antara lain penyakit typhus, dysentery, kolera, dan penyakit perut lainnya.

Pada umumnya dalam pengolahan makanan selalu diusahakan agar makanan yang diolah menghasilkan makanan sehat dan lezat sehingga disukai oleh masyarakat serta dapat di jual dengan baik. Makanan yang dijual atau tersajikan harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang menarik, rasa enak, warna. Untuk menghasilkan makanan seperti yang diinginkan maka dalam mengolah makanan, penjamah harus melakukan prinsip pengolahan makanan yang meliputi tempat pengolahan makanan, penjamah makanan, cara pengolahan makanan, perlengkapan pengolahan makanan yang benar.

Apabila makanan tidak ditangani secara benaratau pengolahannya tidak mengikuti hygiene pengolahan makanan yang baik, makanan tersebut dapat menjadi sumber penyakit karena pencemaran mikrooganisme dan parasit. Makanan yang menggunakan bahan tambahan makanan yang tepat baik jenis maupun takarannya tidak menimbulkan gangguan kesehatan, sebaliknya penggunaan yang tidak benar dapat menyebabkan mutu makanan yang kurang baik dan gangguan kesehatan.

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70 % kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Depkes, 2000).

Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat buka puasa. 130 buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi. 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang. 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan (Aide, 2010).

Di Delitua masalah hygiene dan sanitasi makanan dalam mengolah makanan masih kurang diperhatikan oleh penjamah makanan dari cara pengolahan makanan belum memenuhi syarat sanitasi, disamping itu penjamah makanan yang menangani makanan belum memiliki sertifikat kesehatan dan tidak menggunanakan pakaian kerja yang lengkap(celemek), sarung tangan, topi dan lain-lain.

Pengamatan langsung melalui survey awal yang dilakukan penulis, ternyata pedagang kaki lima yang berjualan makanan umumnya belum memperhatikan syarat-syarat hygiene sanitasi makanan. Hal ini dapat dilihat dari cara pedagang tersebut menyajikan makanan dan minuman masih melakukan kebiasaan yang tidak baik, seperti merokok atau berbicara sambil melakukan pekerjaan. Dilihat dari kenyataan tersebut, kemungkinan bahaya penularan penyakit terutama dari makanan yang dijual ke masyarakat dapat saja terjadi untuk itulah penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap pengolahan makananan pada pedagang kaki lima di Delitua.

1. **Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah “Bagaimana higiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima Di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019?”

1. **Tujuan Penelitian**

 **C.1. Tujuan Umum**

Untuk mendapatkan gambaran umum tentang **“Hygiene Sanitasi**

**Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019”.**

**C.2. Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi makanan melalui pemilihan bahan makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.
2. Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi makanan melalui penyimpanan bahan makanan di pasar pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.
3. Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi makanan melalui penolahan makanan di pasar pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.
4. Untuk mengetahu hygiene dan sanitasi makanan melalui pengangkutan makanan di pasar pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.
5. Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi makanan melalui penyimpanan makanan di pasar pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.
6. Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi makanan melalui penyajian makanan di pasar pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019.
7. **Manfaat Penelitian**

 **D.1. Bagi Penulis**

Memperoleh informasi mengenai gambaran pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur kecamatan Delitua dan menambah pengetahuan penulis di bidang sanitasi khususnya higiene dan sanitasi pengolahan makanan.

**D.2. Bagi pedagang**

 Sebagai bahan masukan bagi pedagang agar lebih meningkatkan penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua.

 **D.3. Bagi instansi**

Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan jurusan Kesehatan Lingkungan untuk data penelitian selanjutnya terutama higiene dan sanitasi pengolahan makan pada pedagang kaki lima di Delitua Kecamatan Delitua .

**BAB II**

**TINJAUN PUSTAKA**

1. **Tinjauan Pustaka**

**A.1. Hygiene dan Sanitasi Makanan**

 Upaya pengamanan atau hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, proses pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan (Hari Purnomo, 2009).

**A.2. Pengertian Hygiene**

Menurut Depkes RI (2004) higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sedang dalam Depkes RI (1994) lebih kepada upaya penyehatan diri.

Menurut Streeth, J.A. and Southgate,H.A, (1986) Kata “hygiene” berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, Hygiene berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit). Arti lain dari Hygiene ada beberapa yang intinya sama yaitu:

1. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.
2. Suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.
3. Keadaan dimana seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
4. Menurut Brownell, hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.
5. Menurut Gosh, hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.

 Hygiene adalahUsaha kesehatan preventif yang menitik beratkankegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Richard Sihite, 2000).

Personal hygiene adalah perawatan diri dimana individu mempertahankan kesehatannya, dan di pengaruhi oleh nilai serta keterampilan. Menurut Mosby bahwa :“kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dasar kesehatan seseorang untuk kesehatan fisik dan kesehatan psikis” (dalam Prista 2007 : 3).

 Macam-macam personal hygiene :

1. Perawatan kulit kepala dan rambut.
2. Perawatan mata.
3. Perawatan hidung.
4. Perawatan telinga.
5. Perawatan kuku tangan dan kuku kaki.
6. Perawatan genetalia.
7. Perawatan kulit seluruh tubuh.
8. Kebiasaan buang air besar di jamban.
9. Kebiasaan minum air yang sudah di masak.

 Masalah hygiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi, dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan hygiene dilaksanakan bersama-sama. Kebiasaan hidup bersih, bekerja bersih sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih pula (Richard Sihite, 2000).

 Ruang lingkup hygiene meliputi:

* Hygiene perorangan.
* Hygiene makanan dan minuman.

**A.3. Pengertian Sanitasi**

 Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperlauan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI,2004).

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan tetap hygienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Siti Fathonah, 2005).

Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat ( Dr.Azrul Azwar, MPH, 2009).

Dari beberapa pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.

**A.4. Pengertian Sanitasi Makanan**

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsikan kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan (Depkes, 2000).

Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannnya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. (Depkes, 2000).

Kualitas lingkungan yang sehat adalah keadaan lingkungan yang bebas dari resiko yang membahayakan kesehatan dan keselamatan hidup manusia, melalui pemukiman antara lain rumah tempat tinggal dan asrama atau yang sejenisnya, melalui lingkungan kerja antara perkantoran dan kawasan industri atau sejenis. Sedangkan upaya yang harus dilakukan dalam menjaga dan memelihara kesehatan lingkungan adalah obyek sanitasi meliputi seluruh tempat kita tinggal/bekerja seperti: dapur, restoran, taman, *publik* area, ruang kantor, rumah dsb (Juli Soemirat, 2005).

 Menurut Siti Fathonah (2005) Beberapa manfaat dapat kita rasakan apabila kita menjaga sanitasi di lingkungan kita, misalnya :

1. Mencegah penakit menular.
2. Mencegah timbulnya bau tidak sedap.
3. Menghindari pencemaran.
4. Mengurangi jumlah persentase sakit.
5. Lingkungan menjadi bersih,sehat dan nyaman.

**A.5. Pengertian Makanan**

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Batasan makanan tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan (Hari Purnama dan Adiono, 2009).

 Makanan selain mutlak bermanfaat, juga dapat sebagai media penularan penyakit dan masalah kesehatan. Kondisi ini dapat terjadi, baik secara alamiah (include dalam makanan) maupun masuk dari luar, seperti makanan menjadi beracun karena tercemar mikroba (Suardana dan Swacita, 2009).

 Makanan adalah setiap benda padat atau cair yang apabila ditelan akan memberi suplai energi kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh.

 Sedangkan pengertian Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara upaya memelihara dan melindungi subjeknya. Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat menjadi mata rantai penularan penyakit (Arisman, 2009).

Beberapa defenisi atau pengertian makanan, diantaranya : Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan hygienis serta berguna bila dimasukan ke dalam tubuh, dan makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan atau langsung disajikan/dikonsumsi (Depkes, 2000).

Makanan yang aman dalam mencukupi kebutuhan kehidupan kita ketika pengolahan dan penyajian sangatlah penting. Penanganan makanan yang kurang bahkan tidak baik dapat menimbulkan penyakit, kecacatan dan bahkan kematian. Penjamah makanan mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam penyiapan dan penyajian makanan kepada orang lain. Perlindungan konsumen, perusahaan dan diri sendiri dapat dilakukan dengan mempelajari dan menerapkan penanganan makanan yang aman (Depkes, 2000).

 Secara lebih terinci sanitasi meliputi pengawasan mutu bahan makanan mentah, penyimpanan bahan, suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan dari lingkungan, peralatan, dan pekerja, pada semua tahap proses (Depkes RI, 2001).

Menurut Depkes RI (2006) Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

1. Berada dalam derajat kematangan yang di kehendaki.
2. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
3. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
4. Bebas dari mikrorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan.

**B. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan**

Pengertian dari prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat atau bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Keempat faktor tersebut dikendalikan melalui 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman yaitu (Depkes RI, 2004):

**B.1 Pemilihan bahan makanan**

Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita temui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan 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 dipertanggung jawabkan secara kualitasnya. Sumber bahan makanan yang baik adalah (Depkes RI, 2004):

1. Pusat penjualan bahan makanan dengan sistem pengaturan suhu yang dikendalikan dengan baik misalnya berupa swalayan.
2. Tempat-tempat penjualan bahan makanan yang diawasi oleh pemerintah daerah dengan baik.

 Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya yaitu dari bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida (Kusmayadi, 2008).

1. **2 Penyimpanan bahan makanan**

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena :

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

Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan agar terbebas dari bakteri. Hal ini dapat dilakukan dengan cara mencuci. Setelah dikeringkan kemudian dibungkus dengan pembungkus yang bersih dan disimpan dalam ruangan yang bersuhu rendah (Kusmayadi, 2008).

Dalam penyimpanan bahan makanan, hal-hal yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut :

1. Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat.
2. Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik sehingga :
	1. Mudah untuk mengambilnya.
	2. Tidak menjadi tempat bersarang atau bersembunyi serangga dan tikus.
	3. Tidak mudah membusuk dan rusak, u7ntuk bahan-bahan yang mudah membusuk harus disediakan tempat penyimpanan dingin.
	4. Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk barang dengan sistem *FIFO* (*First In First*

Ada empat cara penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya yaitu (Depkes RI, 2004) :

1. Penyimpanan sejuk (*cooling*), yaitu suhu penyimpanan 10 ºC – 15 ºC untuk jenis minuman buah, es krim dan sayur.
2. Penyimpanan dingin (*chilling*), yaitu suhu penyimpanan 4 ºC – 10 ºC untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali.
3. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), yaitu suhu penyimpanan 0 ºC – 4 ºC untuk bahan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.
4. Penyimpanan beku (*frozen*), yaitu suhu penyimpanan < 0 ºC untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam.

**Penyimpanan bahan makanan diperlukan persyaratan sebagai berikut**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Lama Penggunaan |  |
| Jenis bahan makanan |  |  |  |  |
| 3 hari atau |  | 1 minggu atau | 1 minggu |
|  | Kurang |  | kurang | atau lebih |
|  |  |  |  |  |
| Daging, ikan, udang | -5 sampai 0oC |  | -10 sampai -5oC | Kurang dari - |
| dan olahanya |  | 10oC |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Telur, susu dan | -5 sampai 7oC |  | -5 sampai 0oC | Kurang dari - |
| Olahannya |  | 5oC |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Sayur, buah dan | 10oC |  | 10oC | 10oC |
| Minuman |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*Mukono, 2000 dalam Purnamasari Ika A, 2009*

**B.3.Pengolahan makanan**

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti prinsip-prinsip hygiene sanitasi. Derajat kesehatan dipengaruhi oleh 4 (empat) faktor yaitu : lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan dan keturunan.

Berdasarkan keempat faktor tersebut, di negara yang sedang berkembang, faktor perilaku mempunyai peranan yang sangat besar disamping faktor-faktor lainnya terhadap peningkatan derajat kesehatan masyarakat. (Sumber : Kusnoputranto 2000, dalam Nurmala 2012)

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Perilaku seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam atau diare sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan jika terjadi luka penjamah harus menutup luka dengan pelindung kedap air misalnya : plester atau sarung tangan plastik. Syarat – syarat penjamah makanan yang harus diperhatikan oleh seseorang penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi oleh bakteriologik, yaitu :

1. Tangan penjamah makanan harus selalu dijaga kebersihannya yaitu : Kuku dipotong pendek, sehingga tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran yang dapat mencemari makanan, mandi sehari minimal dua kali untuk menjaga kebersihan kulit dan tubuh, tubuh harus bebas dari kosmetik, kulit harus bebas luka, karena akan menjadi media penularan penyakit.
2. Selalu mencuci tangan pada waktu melakukan aktifitas pengolahan makanan, yaitu, sebelum melakukan aktifitas pengolahan makanan, setelah keluar dari toilet, untuk yang biasa merokok harus mencuci tangan setelah merokok, setelah membuang sampah atau kotoran lain, ketika meracik bahan makanan, setelah mengerjakan pekerjaan lain diluar pengolahan makanan, seperti bersalaman atau membersihkan alat dan mengelap.
3. Tidak merokok ketika mengolah makanan.
4. Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) serta menjauhkan sifat/perilaku buruk seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, lubang hidung, telinga, sela gigi atau kuku, mencicipi makanan dengan jari atau menjilat pada peralatan yang kontak pada makanan, meludah sembarangan di sembarang tempat, apabila batuk atau bersin terbuka tidak ditutup dengan sapu tangan dan tissue, menyisir rambut ditempat pengolahan makanan.
5. Pakaian yang dikenakan harus selalu bersih dan rapih.
6. Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindugan kontak langsung dengan tubuh dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan dari plastik, menggunakan penjepit makanan serta menggunakan alat lain, misalnya sendok garpu.

**B.4.Penyimpanan makanan masak**

Makanan masak merupakan campuran bahan yang lunak dan sangat disukai bakteri. Bakteri akan tumbuh dan berkembang dalam makanan yang berada dalam suasana yang cocok untuk hidupnya sehingga jumlahnya menjadi banyak. Diantara bakteri terdapat beberapa bakteri yang menghasilkan racun (toksin). Ada racun yang dikeluarkan dari tubuhnya (eksotoksin) dan ada yang disimpan dalam tubuhnya (endotoks)in/enterotoksin). Sementara didalam makanan itu juga terdapat enzim. Enzim terutama terdapat pada sayuran dan buah – buahan yang akan menjadikan buah matang. Kalau berlangsung terus buah akan menjadi busuk.

Suasana lingkungan yang cocok untuk pertumbuhan bakteri berlaku juga pada makanan masak. Diantaranya adalah suasana banyak makanan (protein) dan banyak air *(moisture).* pH normal (6,8 – 7,5), suhu optimum yaitu 10°C - 60°C serta tidak ada musuhnya (Departemen Kesehatan RI, 2000).

1. Karakteristik Pertumbuhan Bakteri Pada Makanan Masak dipengaruhi oleh, (Departemen Kesehatan RI, 2006).
	1. Kadar air makanan.

Air bebas adalah air yang berada dalam makanan yang statusnya bebas dan tidak terikat dengan molekul makanan. Contohnya larutan gula encer, kuah sayur, uap yang mencair dan lain-lain. Air bebas ini akan digunakan bakteri untuk hidupnya. Sebaliknya air yang terikat dalam makanan tidak dapat digunakan oleh bakteri seperti larutan gula jenuh, larutan garam, madu, sirup, dodol dan sebagainya. Makanan seperti ini adalah bahan yang banyak mengandung air, tetapi airnya terikat dengan molekul makanan sehingga air bebasnya tidak ada dan bakteri tidak dapat tumbuh. Oleh karena itu makanan tersebut tahan lama. tidak ada dan bakteri tidak dapat tumbuh. Oleh karena itu makanan tersebut tahan lama.

* 1. Jenis makanan.

Makanan diperlukan oleh bakteri untuk hidup dan berkembang biak. Tubuh bakteri sebagian besar terdiri dari protein dan air. Jadi makanan yang diperlukan oleh bakteri adalah makanan yang mengandung protein dan air. Karena itu bakteri akan tumbuh subur pada makanan yang mengandung protein dan kadar airnya tinggi. Makanan protein seperti daging, ikan, telur dan susu serta hasil olahannya merupakan jenis makanan yang disukai bakteri. Karenanya menjadi cepat rusak *(perishable food).* Makanan yang mengandung karbohidrat seperti nasi, ubi, talas, jagung dan olahannya tidak disukai bakteri tetapi disukai oleh jamur. Makanan karbohidrat menjadi lebih awet daripada makanan protein. Makanan lemak sedikit mengandung air sehingga tidak disukai bakteri tetapi disukai jamur sehingga timbul tengik.

* 1. Suhu makanan.

Suhu makanan masak yang cocok untuk pertumbuhan bakteri yaitu suhu yang berdekatan dengan tubuh manusia (37°C). Pada suhu ini pertumbuhan bakteri akan sangat cepat. Pada suhu lebih dingin atau lebih panas dari 37°C, bakteri akan semakin lambat tumbuhnya. Pada suhu dibawah 10°C bakteri sama sekali tidak tumbuh dan pada suhu diatas 60°C bakteri mulai mati. Oleh karena itu untuk mencegah pertumbuhan bakteri maka usahakanlah makanan selalu berada pada suhu dimana kuman tidak tumbuh yaitu pada suhu di bawah 10°C atau diatas 60°C. Suhu 10°C-60°C sangat berbahaya, maka disebut *“DANGER ZONE”.*

1. Cara Penyimpanan Makanan Masak.
	1. Setiap makanan masak mempunyai wadah masing-masing yang terpisah. Pemisahan didasarkan pada saat makanan mulai diolah dan jenis makanan, setiap wadah mempunyai tutup, tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air. Makanan berkuah dipisah antara lauk dengan saus atau kuahnya.
2. Suhu.

Makanan kering (goreng-gorengan) disimpan dalam suhu kamar (25°C-30°C), makanan basah (kuah, sop, gulai) harus segera disajikan pada suhu di atas 60°C, Makanan basah yang masih lama disajikan disimpan pada suhu dibawah 10°C.

1. Waktu tunggu *(holding time).*

Makanan masak yang baru saja selesai diolah suhunya masih cukup panas yaitu di atas 80°C. Makanan dengan suhu demikian masih berada pada daerah aman. Makanan dalam waktu tunggu kurang dari 4 jam biasanya dapat diabaikan suhunya. Suhu makanan dalam waktu tunggu yang sudah berada di bawah 60°C, segera dihidangkan dan waktu tunggunya semakin singkat.

Makanan yang disajikan panas harus tetap dipanaskan dalam suhu di atas 60°C. Makanan yang disajikan dingin disimpan di dalam keadaan dingin pada suhu di bawah 10°C. Makanan yang disimpan pada suhu di bawah 10°C harus dipanaskan kembali (reheating) sebelum disajikan.

Hal-hal yang perlu dilakukan dalam penyimpanan makanan jadi adalah :

1. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lainnya.
2. Makanan yang cepat busuk disimpan dalam suhu 65,5ºC atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin sekitar 4 ºC atau kurang.
3. Makanan yang cepat busuk disimpan dalam suhu 65,5ºC atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin sekitar 4 ºC atau kurang.
4. Tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit dengan ketentuan
	* + 1. Jarak makanan dengan lantai 15 cm.
			2. Jarak makanan dengan dinding 5 cm.
			3. Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm.

**B.5.Pengangkutan makanan.**

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan didalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendraan pengangkut itu sendiri. Cara mengangkut makanan harus memenuhi persayaratan sanitasi, misalnya apakah sarana pengangkutan memilki alat pendingin dan tertutup. Pengangkutan tersebut dilakukan baik dari sumber kepasar maupun dari sumber ke tempat penyimpanan agar bahan makanan tidak tercemar oleh kontaminan dan tidak rusak, seperti mengangkut daging dan ikan dengan menggunakan alat pendingin (Chandra, 2006).

Makanan siap santap lebih rawan terhadap pencemaran sehingga perlu perlakukan yang ekstra hati –hati.Oleh karena itu dalam prinsip pengangkutan siap santap perlu diperhatikan sebagai berikut (Depkes RI, 2004) :

1. Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing, isi makanan tidak terlampau penuh untuk mencegah terjadinya kondensasi. Uap makanan yang mencair (kondensat) merupakan mmedia yang baik untuk pertumbuhan bakteri sehingga makanan cepat menjadi basi.
2. Wadah yang dipergunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat atau bocor.
3. Pengangkutan untuk pengangkutan yang lama harus diatur suhunya agar tetap panas 60oC atau tetap dingin 4oC.
4. Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh terbuka sampai ditempat penyajian.
5. Kendraan pengangkutan disediakan khusus dan tidak dipergunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.

**B.6.Penyajian makanan**

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi selera makan pembeli (Yulan Angelina, 2011).

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Penggunaan pembungkus seperti plastic, kertas atau boksplastic harus dalam keadaan bersih dan tidak berasala dari bahan yang dapat menimbulkan racun (Kusmayadi, 2008).

Prinsip Penyajian menurut Departemen Kesehatan RI (2006) terdiri dari,:

1. Prinsip wadah artinya setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah masing-masing dan diusahakan tartutup, terutama wadah yang berada tidak satu level dengan wadah makanan lainnya. Tujuannya adalah agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu tercemar yang lain dapat diamankan, memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
2. Prinsip kadar air artinya makanan yang mengandung kadar air tinggi (kuah, soto, saus) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak (basi).
3. Prinsip *edible part* artinya setiap bahan yang disajikan dalam penyajian adalah merupakan bahan makanan yang dapat dimakan. Hindari pemakaian bahan yang membahayakan kesehatan seperti stekker besi, tusuk gigi atau bunga plastik. Bahan yang tidak untuk dimakan harus segera dibersihkan dari tempat penyajian manakala
4. acara makan dimulai. Tujuannya untuk mencegah kecelakaan atau gangguan akibat salah makan.
5. Prinsip pemisah artinya makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti makanan dalam doos atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling mencampur aduk. Tujuannya untuk mencegah kontaminasi silang.
6. Prinsip panas yaitu setiap penyajian makanan yang disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas seperti sop, gulai, soto dan sebagainya. Untuk mengatur suhu perlu diperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam alat saji panas *(food warmer)* harus masih Kontaminasi E-coli berada diatas 60ºC. Alat terbaik untuk mempertahankan suhu penyajian adalah dengan bean merry (bak penyaji panas). Tujuannya untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera.
7. Prinsip bersih artinya setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutupnya, doos atau piring/gelas/mangkok harus bersih dan baik. Bersih artinya telah dicuci dengan cara higienis, baik artinya utuh, tidak rusak atau cacat atau bekas pakai. Tujuannya untuk mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang estetis.
8. Prinsip handling artinya setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama dengan bibir tujuannya untuk mencegah pencemaran dari tubuh dan memberikan penampilan yang baik dan sopan.
9. Prinsip tepat penyajian artinya pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan pesanan.

* + - * 1. **KERANGKA KONSEP**

6 PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN

1. Pemilihan Bahan Baku Makanan
2. Penyimpanan Bahan Makanan
3. Pengolahan Makanan
4. Pengangkutan Makanan
5. Penyimpanan Makanan Jadi
6. Penyajian Makanan

Kepmenkes RI No.942/Menkes/ SK/VII/2003tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan

1. Memenuhi Syarat

2. Tidak Memenuhi Syarat

* + - * 1. **Definisi Operasional**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Variabel** | **Definisi** | **Alat Ukur** | **Hasil Ukur** | **Skala Ukur** |
| 1 | Pemilihan bahan baku makanan | perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme dan membentuk toksin selama transpotasi dan meyimpan bahan baku mutlak di perhatikan. | 1.Checklist 2.Observasi | 1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat | Nominal |
| 2 | Penyimpanan bahan makanan | suatu kegiatan peyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan jenis bahan makanan | 1.Checklist 2.Observasi | 1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat | Nominal |
| 3 | Pengolahan makanan | suatu kegiatan dimana bahan makanan dipersiapkan diolah menjadi bahan makanan jadi. | 1.Checklist 2.Observasi | 1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat | Nominal |
| 4 | Pengangkutan makanan | kegiatan pemindahan atau pengangkutan makanan dari tempat pengolahan untuk disimpan atau dibawa ke tempat lain. | 1.Checklist 2.Observasi | 1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat |  Nominal |
| 5 | Penyimpanan makanan jadi  | suatu kegiatan dimana makanan yang telah masak disimpan dalam suatu tempat agar terhinar dari gangguan pencemaran. | 1.Checklist 2.Observasi | 1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat | Nominal |
| 6 | Penyajian makanan  | suatu kegiatan dimulai dari pengangkutan sampai pada saat penyajian makanan | 1.Checklist 2.Observasi | 1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat | Nominal |

**BAB III**

**METODE PENELITIAN**

1. **Jenis penelitian**

 Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu memperoleh gambaran mengenai sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima Di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019

**B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

B.1 Lokasi

Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua

 B.2 Waktu Penelitian

 Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli yang mencakup survey pengumpulan data pada pedagang kaki lima.

1. **Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

**C.1.Jenis Pengumpulan Data**

a. Data primer

Observasi dilakukan dengan mengunakan lembaran observasi tentang persyaratan higiene sanitasi makanan jajanan dengan Kepmenkes RI NO. 942/MENKES/SK/VII/2003, berupa pernyataan yang menyajikan 2 jawaban “YA” dan “TIDAK” dan pengukuran hanya mengunakan 2 skor, yaitu :

1. Yang termasuk jawaban Ya (a), skronya = 1

Memenuhi syarat jika > 75-100%, tidak memenuhi syarat jika <75%

2. Yang termasuk jawaban Tidak (b), skronya = 0

b. Data Sekunder

* Data yang diperoleh secara tidak langsung yaitu data yang berasal dari jurnaljurnal penelitian yang mendukung.
* Dokumentasi

 Pengumpulan data dengan berbagai sumber tulisan yang berkenaan dengan obyek penelitian.

* Data sekunder diperoleh dari Kepala Lurah Delitua Timur
1. **Alat Penelitan/Instrument**

 Checklist persyaratan sanitasi pengolahan makanan yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir penilaian yang terdapat dalam Kepmenkes 942/Menkes/SK/VII/2003

1. **Populasi dan Sampel Penelitian**

E.1 Populasi dan Sampel

 Populasi adalah Keseluruhan subyek penelitian (Suharsimi Arikunto, 2010:172). Populasi dalam penelitian ini yaitu pedagang kaki lima yang ada di lingkungan Delitua Tahun 2019 berjumlah 15 pedagang kaki lima.

1. **Prosedur Penelitian**

Adapun langkah-langkah dalam prosedur penelitian ini adalah:

1. Pra penelitian

Pada tahap ini melakukan survey langsung pada tempat yang akan diteliti dengan melakukan observasi pendahuluan awal dan mengumpulkan materi-materi yang mendukung tema peneliti.

1. Penelitian

Pada tahap ini melakukan penelitian langsung dengan cara observasi dandokumentasi

1. Pasca penelitian

Setelah data semua terkumpul tahap ini melakukan pembenahan berkas-berkas untuk yang berkaitan dengan penelitian ini.

1. **Analisa Data**

Data yang dikumpulkan diperoleh secara manual dari hasil observasi higeine dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima kemudian penulis memilih analisis univariat yang menghasilkan distribusi frekuensi dan persentasi dari tiap variabel (notoatmojo, 2005).

P =$\frac{F}{N}$ x 100%

 Keterangan: P = proporsi

 F = frekuensi kategori

 N = jumlah sampe

Dan dinarasikan dengan kepustakaan yang relevan dengan mengacu pada Kepmenkes RI No.942/MENKES/SK/VII/200

**BAB IV**

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Hasil**

**A.1 Deskripsi Lokasi Penelitian**

Delitua Timur merupakan salah satu Kelurahan yang ada di Kecamatan Delitua, Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara, Indonesia.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Kantor Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Kabupaten Deli Serdang, luas daerah Kelurahan Delitua Timur adalah 128 Ha atau 1,28 km2. Adapun batas-batas Kelurahan Delitua adalah sebagai berikut:

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Mekar Sari

2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Biru-Biru

3. Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Namorambe

4. Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Patumbak

 Penduduk kelurahan Delitua Timur memiliki lima lingkungan untuk memperkecil cakupan penelitian, penulis memusatkan pada satu lingkungan yaitu lingkungan V. Jumlah penduduk di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua sebesar 8898 jiwa, dengan rincian 4241 laki-laki dan 4657 perempuan (Data Kelurahan 2019).

 Umur atau usia adalah satuan waktu yang mengukur waktu keberadaan suatu benda atau mahluk, baik yang hidup maupun yang mati. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia WHO melalui studi tentang kualitas kesehatan dan harapan hidup rata-rata manusia di seluruh dunia menetapkan kriteria baru yang membagi kehidupan manusia ke dalam lima kelompok usia sebagai berikut:

1. Usia 0 – 17 tahun : Anak-anak dibawah umur

2. Usia 18 – 65 tahun : Pemuda

3. Usia 66 – 79 tahun : Setengah baya

4. Usia 80 – 99 tahun : Orang tua

5. Usia 100 tahun ke atas : Orang tua berusia panjang

**A.2. Hasil Penelitian**

**A.2.1. Karakteristik Pedagang Kaki Lima**

 Karakteristik usaha kecil pedagang kaki lima di kelurahan delitua timur meliputi jenis kelamin dan umur dapat dilihat pada tabel 4.1. berikut :

**Tabel 4.1**

**Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Jenis Kelamin Dan Umur di kelurahan Delitua Timur kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Jenis Kelamin** | **Umur Jumlah** |  | **Persentase ( % )** |
| **21–30** | **31-40** | **41– 50** | **51– 60** |  |  |
| 1. | Laki – laki | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 33 |
| 2. | Perempuan | 4 | 3 | 3 | 0 | 10 | 67 |
|  | **Jumlah** | **5** | **4** | **5** | **1** | **15** | **100** |

 Berdasarkan tabel 4.1. diatas dapat diketahui bahwa pedagang kaki lima yang paling banyak adalah jenis kelamin perempuan sebanyak 67(67%) dari 15 penjual/pembuat dan berdasarkan golongan umur yang paling banyak adalah umur 21 – 30 tahun berjumlah 5 (33%).

**Tabel 4.2**

**Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pendidikan diDi Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Tingkat Pendidikan** | **Jumlah** | **Persentase (%)** |
| 1 | SD | 1 | 7 |
| 2 | SMP | 4 | 27 |
| 3 | SMA | 10 | 67 |
|  | **Jumlah** | **15** | **100** |

Berdasarkan tabel 4.2. diatas dapat diketahui bahwa pendidikan pedagang kaki lima yang paling banyak adalah berpendidikan Sekolah menengah atas (SMA) berjumlah 10(67%) dan tingkat pendidikan yang paling sedikit adalah Sekolah dasar (SD) berjumlah 1 (7%).

**Tabel 4.3**

**Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Lama Berjualan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Lama Berjualan ( Tahun )** | **Jumlah** | **Persentase (%)** |
| 1 | 1 – 5  | 13 | 87 |
| 2 | 6 – 10 | 1 | 7 |
| 3 | 11 – 15 | 0 | 0 |
| 4 | 16-20 | 1 | 7 |
|  | **Jumlah** | **10** | **100** |

Berdasarkan tabel 4.3 diatas dapat diketahui bahwa Pedagang Kaki Llima yang paling lama berjualan adalah selama 1–5 tahun sebanyak 13(87%).

**A.2.2. Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Kaki Lima**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur, diketahui bahwa hygiene sanitasi telah dilakukan oleh penjual yang secara rinci disajikan dalam bentuk tabel distribusi.

1. **Pemilihan Bahan Baku Makanan**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pedagang berdasarkan pemilihan bahan baku makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.4**

**Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pemilihan Bahan Baku Makanan/Minuman di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kriteria Penilaian** | **Ya** | **Tidak** |
| **Jlh** | **Persentase ( % )** | **Jlh** | **Persentase ( % )** |
| 1. | Bahan makanan yang digunakan dalam keadaan segar  | 12 |  (80%) | 3 | (20%) |
| 2. | Bahan makanan yang digunakan tidak busuk | 15 | (100%) | 0 | 0 |

Berdasarkan tabel 4.4.diketahui bahwa Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua masih ada mengunakan bahan makanan yang tidak busuk berjumlah 15(100%) dan Untuk pemilihan bahan makanan yang digunakan tidak dalam keadaan segar berjumlah 3(20%). Keterangan lebih jelas dapat dilihat pada tabelNo 1 Pemlihan bahan baku makanan,halaman 42.

1. **Penyimpanan Bahan Baku Makanan**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada Pedagang Kaki Lima berdasarkan penyimpanan bahan baku makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.5**

**Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kriteria Penilaian** | **Ya** | **Tidak** |
| **Jlh** | **Persentase ( % )** | **Jlh** | **Persentase ( % )** |
| 1. | Bahan baku makanan dicuci mengunakan air yang mengalir  | 12 | (80%) | 3 | (20%) |
| 2. | Tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan tertutup | 14 | (93%) | 1 | (7%) |
| 3. | Tempat penyimpanan bahan baku makanan menjadi tempat bersarang serangga dan tikus | 0 | 0`` | 15 | (100%) |
| 4. | Tempat penyimpanan bahan baku makanan tidak terlihat/terdapat lalat,serangga dan tikus. | 15 | (100%) | 0 | 0 |
| 5. | Tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih | 15 | (100%) | 0 | 0 |

Berdasarkan tabel 4.5. diketahui bahwa bahan baku makanan 12(80%) tidak di cuci pada air mengalir, Tempat penyimpanan bahan baku makanan tidak menjadi tempat bersarang serangga dan tikus 15(100%). Keterangan lebih jelas dapat dilihat pada tabelNo 2 Penyimpanan bahan baku makanan halaman 43.

1. **Pengolahan Bahan Baku Makanan**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima berdasarkan pengolahan bahan baku makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.6**

**Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengolahan Bahan Baku makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kriteria Penilaian** | **Ya** | **Tidak** |
| Jlh | Persentase( % ) | Jlh | Persentase( % ) |
| 1. | Penjamah minuman tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, diare | 13 | (87%) | 2 | (13%) |
| 2. | Penjamah makanan selalu memakai sarung tangan | 2 | (13%) | 13 | (87%) |
| 3. | Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan  | 12 | (80%) | 3 | (20%) |
| 4. | Penjamah makanan selalu mengunakan celemek | 8 | (53%) | 7 | (47%) |
| 5. | Mengunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih | 14 | (93%) | 1 | (7%) |
| 6. | Selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan sesudah keluar dari kamar mandi | 15 | (100%) | 0 | 0 |
| 7. | Bercakap-cakap pada saat mengolah makanan | 13 | (87%) | 2 | (13%) |
| 8. | Tidak merokok saat mengolah makanan |  14 | (93%) | 1 | (7%) |
| 9. | Selalu memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat menangani makanan | 15 | (100%) | 0 | 0 |
| 11. | Peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan. | 15 | (100%) | 0 | 0 |
| 12. | Tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan | 14 | (93%) | 1 | (7%) |
| 13. | Peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir | 14 | (93%) | 1 | (7%) |
| 14. | Peralatan yang digunakan tidak rusak  | 15 | (100%) | 0 | 0 |
| 16. | Lantai dan dinding tempat pengolahan dalam keadaan bersih | 15 | (100%) | 0 | 0 |
| 17. | Tersedia tempat pembuangan sampah yang tertutup. | 9 | (60%) | 6 | (40%) |

Berdasarkan tabel 4.6. diketahui bahwa pedagang kaki lima di kelurahan delitua timur kecamatan delitua bahwa 13(87%) tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, diare dan 13(87%) ditemukan penjamah makanan tidak memakai sarung tangan, tidak menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan 3(20%), tidak mengunakan celemek ada 7(47%) dan ada peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir 14(93%), tempat sampah 6(40%) tempat sampah yang terbuka. Keterangan lebih jelas dapat dilihat pada tabelNo3 Pengelolahan Bahan Baku Makanan, halaman 44.

1. **Penyimpanan Makanan Jadi**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada edagang kaki lima berdasarkan penyimpanan makanan dan minuman di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua dapat dilihat pada tabel berikut .

**Tabel 4.7**

**Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Penyimpanan makanan Jadi diKelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kriteria Penilaian** | **Ya** | **Tidak** |
| **Jlh** | **persentase****( % )** | **Jlh** | **Persentase( % )** |
| 1. | Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji di tempatkan yang tidak terjangkau serangga. | 12 | (80%) | 3 | (20%) |
| 2. | Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji disimpan pada wadah yang bersih.  | 15 | (100%) | 0 | 0 |
| 3. | Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya.  | 14 | (93%) | 1 | (7%) |

Berdasarkan tabel 4.7. diketahui bahwa pedagang kaki lima di kelurahan delitua timur kecamatan delitua bahwa Penyimpanan bahan-bahan yang siap saji mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya14(93%) dan penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji disimpan pada wadah yang bersih 15 (100%). Keterangan lebih jelas dapat dilihat pada tabelNo 4 Penyimpanan makanan Jadi, halaman 45.

1. **Pengangkutan Bahan Makanan Jadi**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima berdasarkan pengangkutan bahan makanan jadi di kelurahan delitua timur kecamatan delitua dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.8**

**Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengangkutan Bahan Makanan Jadi di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kriteria Penilaian** | **Ya** | **Tidak** |
| **Jlh** | **Persentase****( % )** | **Jlh** | **Persentase****( % )** |
| 1. | Tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi dan tersedia tempat sesuai masing-masing bahan. | 8 | (53%) | 7 | (46%) |
| 2. | Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat dan ukuran sangat memadai.  | 15 | (100%) | 0 | 0 |
| 3. | Alat pengangkutan tersedia khusus angkutan dalam keadaan bersih | 8 | (53%) | 3 | (47%) |

Berdasarkan tabel 4.8. diketahui Pedagang kaki Lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua bahwa 15(100 %) tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi dan sesuai dengan tempat masing-masing bahan, dan 3(47%) alat pengangkutan tersedia khusus angkutan tidak dalam keadaan bersih. Keterangan lebih jelas dapat dilihat pada master tabelNo 5 Pengangkutan makanan Jadi, halaman 46.

1. **Penyajian Bahan Makanan Jadi**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan berdasarkan penyajian bahan makanan dan minuman dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.9**

**Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Penyajian Makanan Jadi di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kriteria Penilaian** | **Ya** | **Tidak** |
| Jlh | Persentase( % ) | Jlh | Persentase( % ) |
| 1. | Peralatan untuk menyajikan dalam keadaan bersih | 15 | (100%) |  0 | 0 |
| 2. | Penyaji menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan | 14 | (93%) | 1 | (7%) |
| 3. | Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan makanan | 11 | (73%) | 4 | (27%) |

Berdasarkan tabel 4.9. diketahui bahwa Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua bahwa 14(93%) menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan dan minuman, dan 4(27%) tangan penyaji kontak langsung dengan makanan. Keterangan lebih jelas dapat dilihat pada tabelNo 6 Penyajian Makanan, halaman 47.

1. **Lokasi Penjualan Makanan**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima berdasarkan lokasi penjualan makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.10**

**Distribusi frekuensi Makanan Berdasarkan Lokasi Penjualan makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kriteria Penilaian** | **Ya** | **Tidak** |
| Jlh | persentase% | Jlh | persentase% |
| 1. | Lokasi jauh atau minimal 500 meter dari sumber pencemaran lintas transportasi | 0 | 0 | 15 | 100 % |
| 2. | Dilengkapi fasilitas sanitasi air bersih (PAM) | 10 | 67% | 5 | 33% |
| 3. | Dilengkapi fasilitas pengendalian vector | 3 | 20% | 12 | 80 % |
| 4. | Lokasi di lengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup | 0 | 0 | 15 | 100% |
| 5. | Saluran pembuangan limbah terhindar dari serangga dan tikus | 0 | 0 | 15 | 100% |

 Berdasarkan tabel 4.10. diketahui bahwa Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua bahwa paling banyak berlokasi dekat dengan sumber pencemar lintas transportasi 15(100%), dan Dilengkapi fasilitas sanitasi air bersih 10 (66.66%) yang tidak ada fasilitas pengendalian serangga dan tikus ada 12(80%). Keterangan lebih jelas dapat dilihat pada tabelNo 7 Lokasi Pedagang Kaki Lima, halaman 48.

**B. Pembahasan**

 **B.1. Pemilihan Bahan Baku Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian pada prinsip pemilihan bahan makanan oleh 15 Pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur, mengunakan bahan makanan yang tidak busuk berjumlah 15(100%) dan Untuk pemilihan bahan makanan yang digunakan tidak dalam keadaan segar berjumlah 3(20%).

Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan dimana pemilihan bahan baku makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Memenuhi syarat kesehatan, karena bahan baku dalam keadaan segar.

Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (liar) karena kurang dapat dipertanggung jawabkan secara kualitasnya. Sumber bahan makanan yang baik adalah (Depkes RI, 2004):

1. Pusat penjualan bahan makanan dengan sistem pengaturan suhu yang dikendalikan dengan baik misalnya berupa swalayan.
2. Tempat-tempat penjualan bahan makanan yang diawasi oleh pemerintah daerah dengan baik.

 Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya yaitu dari bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida (Kusmayadi, 2008).

**B.2. Penyimpanan Bahan Baku Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian pada prinsip penyimpanan bahan baku makanan diketahui bahwa bahan baku makanan 12(80%) tidak di cuci pada air mengalir, Tempat penyimpanan bahan baku makanan tidak menjadi tempat bersarang serangga dan tikus 15(100%)

Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan dimana penyimpanan bahan baku makanan di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua memenuhi syarat kesehatan, karena tempat penyimpanan bahan baku yang terlindung dari debu dan pencemaran.

Dalam penyimpanan bahan makanan, hal-hal yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut :

1. Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat.
2. Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik sehingga :Mudah untuk mengambilnya.Tidak menjadi tempat bersarang atau bersembunyi serangga dan tikus. Tidak mudah membusuk dan rusak, untuk bahan-bahan yang mudah membusuk harus disediakan tempat penyimpanan dingin. Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk barang dengan sistem *FIFO* (*First In First*

Ada empat cara penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya yaitu (Depkes RI, 2004) :

1. Penyimpanan sejuk (*cooling*), yaitu suhu penyimpanan 10 ºC – 15 ºC untuk jenis minuman buah, es krim dan sayur.
2. Penyimpanan dingin (*chilling*), yaitu suhu penyimpanan 4 ºC – 10 ºC untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali.
3. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), yaitu suhu penyimpanan 0 ºC – 4 ºC untuk bahan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.
4. Penyimpanan beku (*frozen*), yaitu suhu penyimpanan < 0 ºC untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam.

Suhu penyimpanan yang baik dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya, sebagian besar dapat dikelompokkn menjadi :

1. Makanan jenis daging,ikan,udang dan olahannya
* Menyimpan sampai 3 hari : -5oC sampai 0oC
* Menyimpan untuk 1 minggu : -19oC sampai -5oC
* Penyimpanan lebih dari 1 minggu : dibawah -10oC
1. Makanan jenis telur,susu dan jenis olahannya
* Penyimpanan sampai 3 hari : -5o sampai 7oC
* Penyimpanan untuk 1 minggu : dibawah -5oC
* Penyimpanan lebih dari 1 minggu : dibawah -5oC
1. Makanan untuk jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 7O sampai 10O C
2. Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar (25oC)

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

**B.3. Pengolahan Bahan Baku Makanan**

Pada proses / cara pengolahan bahan baku makanan ada hal yang perlu mendapat perhatian yaitu:

**1. Penjamah Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian pada prinsip pengolahan bahan di tempat pengolahan bahan baku pada saat observasi dalam hal ini terdapat 13(86.66%) penjamah minuman tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya pada saat berdagang, 13(86.66%) penjamah makanan tidak memakai sarung tangan, 3(20%) yang tidak menggunakan penutup kepala,7(46.66%) tidak mengunakan celemek, 15(100%) mencuci tangan sebelum mengolah makanan, 10(100%) memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat mengelolah makanan.

Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, dimana tenaga pengolahan makanan/minuman di Kelurahan Delitua Timur memenuhi syarat kesehatan. Penjamah makanan 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.

Syarat – syarat penjamah makanan yang harus diperhatikan oleh seseorang penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi oleh bakteriologik, yaitu :

1. Tangan penjamah makanan harus selalu dijaga kebersihannya yaitu : Kuku dipotong pendek, sehingga tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran yang dapat mencemari makanan, mandi sehari minimal dua kali untuk menjaga kebersihan kulit dan tubuh, tubuh harus bebas dari kosmetik, kulit harus bebas luka, karena akan menjadi media penularan penyakit.
2. Selalu mencuci tangan pada waktu melakukan aktifitas pengolahan makanan, yaitu, sebelum melakukan aktifitas pengolahan makanan, setelah keluar dari toilet, untuk yang biasa merokok harus mencuci tangan setelah merokok, setelah membuang sampah atau kotoran lain, ketika meracik bahan makanan, setelah mengerjakan pekerjaan lain diluar pengolahan makanan, seperti bersalaman atau membersihkan alat dan mengelap.
3. Tidak merokok ketika mengolah makanan.
4. Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) serta menjauhkan sifat/perilaku buruk seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, lubang hidung, telinga, sela gigi atau kuku, mencicipi makanan dengan jari atau menjilat pada peralatan yang kontak pada makanan, meludah sembarangan di sembarang tempat, apabila batuk atau bersin terbuka tidak ditutup dengan sapu tangan dan tissue, menyisir rambut ditempat pengolahan makanan.
5. Pakaian yang dikenakan harus selalu bersih dan rapih.
6. Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindugan kontak langsung dengan tubuh dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan dari plastik, menggunakan penjepit makanan serta menggunakan alat lain, misalnya sendok garpu.

**2. Cara pengolahan makanan**

Berdasarkan hasil penelitian pada prinsip pengolahan bahan di tempat pengolahan bahan baku pada saat observasi dalam hal ini terdapat 15(100%) peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan dan tidak mengunakan peralatan yang rusak dan, 14(93.33%) peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir, karena jika air pencucian tidak dalam keadaan mengalir dapat mengakibatkan pencemaran karena berulang digunakan oleh penjual dengan menghemat air, maka hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Cara pengolahan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikui kaidah-kaidah atau prinsip-prinsip higiene dan sanitasi yang baik yang didukung dengan peralatan yang bersih tidak menjadi perantara bakteri masuk kedalam makanan (kontaminasi silang dengan peralatan) dan air pencuci peralatan.

**B.4. Penyimpanan makanan jadi**

Berdasarkan hasil penelitian pada prinsip penyimpanan makanan dan minuman 12(80%) penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan dan minuman yang siap saji di tempatkan yang tidak terjangkau lalat, serangga dan 15 (100%) penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan dan minuman yang siap saji pada wadah yang bersih.

* Cara Penyimpanan Makanan Masak.

Setiap makanan masak mempunyai wadah masing-masing yang terpisah. Pemisahan didasarkan pada saat makanan mulai diolah dan jenis makanan, setiap wadah mempunyai tutup, tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air. Makanan berkuah dipisah antara lauk dengan saus atau kuahnya.

* Suhu.

Makanan kering (goreng-gorengan) disimpan dalam suhu kamar (25°C-30°C), makanan basah (kuah, sop, gulai) harus segera disajikan pada suhu di atas 60°C, Makanan basah yang masih lama disajikan disimpan pada suhu dibawah 10°C.

* Waktu tunggu *(holding time).*

Makanan masak yang baru saja selesai diolah suhunya masih cukup panas yaitu di atas 80°C. Makanan dengan suhu demikian masih berada pada daerah aman. Makanan dalam waktu tunggu kurang dari 4 jam biasanya dapat diabaikan suhunya. Suhu makanan dalam waktu tunggu yang sudah berada di bawah 60°C, segera dihidangkan dan waktu tunggunya semakin singkat.

Makanan yang disajikan panas harus tetap dipanaskan dalam suhu di atas 60°C. Makanan yang disajikan dingin disimpan di dalam keadaan dingin pada suhu di bawah 10°C. Makanan yang disimpan pada suhu di bawah 10°C harus dipanaskan kembali (reheating) sebelum disajikan.

Hal-hal yang perlu dilakukan dalam penyimpanan makanan jadi adalah :

1. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lainnya.
2. Makanan yang cepat busuk disimpan dalam suhu 65,5ºC atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin sekitar 4 ºC atau kurang.
3. Makanan yang cepat busuk disimpan dalam suhu 65,5ºC atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin sekitar 4 ºC atau kurang.
4. Tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit dengan ketentuan
	* + 1. Jarak makanan dengan lantai 15 cm.
			2. Jarak makanan dengan dinding 5 cm.
			3. Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm.

**B.5. Pengangkutan makanan jadi**

Berdasarkan hasil penelitian pada prinsip pengangkutan makanan dan minuman jadi 8(53.33%) tersedia tempat (wadah) khusus untuk mengangkut minuman jadi dan tersedia tempat sesuai masing-masing bahan dan makanan yang sudah masak diangkut dalam keadaan tertutup serta wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat dan ukuran sangat memadai, alat pengangkutan 15(100%) tersedia khusus.

Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, dimana tempat pengangkutan makanan/minuman di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua tidak memenuhi syarat kesehatan. Pengangkutan makanan/minuman yang sehat akan sangat berperan di dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada minuman jadi lebih tinggi resikonya dari pada pencemaran pada bahan baku makanan, oleh karena itu dalam prinsip pengangkutan minuman jadi perlu diperhatikan antara lain setiap makanan mempunyai wadah masing-masing, wadah yang digunakan harus utuh dan kuat, kendaraan pengangkut disediakan khusus serta tidak digunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain dan kondisi harus bersih.

Oleh karena itu dalam prinsip pengangkutan siap santap perlu diperhatikan sebagai berikut (Depkes RI, 2004) :

1. Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing, isi makanan tidak terlampau penuh untuk mencegah terjadinya kondensasi. Uap makanan yang mencair (kondensat) merupakan mmedia yang baik untuk pertumbuhan bakteri sehingga makanan cepat menjadi basi.
2. Wadah yang dipergunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat atau bocor.
3. Pengangkutan untuk pengangkutan yang lama harus diatur suhunya agar tetap panas 60oC atau tetap dingin 4oC.
4. Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh terbuka sampai ditempat penyajian.
5. Kendraan pengangkutan disediakan khusus dan tidak dipergunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.

**B.6. Penyajia Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian pada prinsip penyajian makanan/minuman 15(100%) peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ,14(93.33%) penyaji menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan/minuman dan 4(26.66%) tangan penyaji kontak langsung dengan makanan/minuman

Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, penyajian makanan/minuman di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Memenuhi syarat kesehatan.

Prinsip Penyajian menurut Departemen Kesehatan RI (2006) terdiri dari,:

1. Prinsip wadah artinya setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah masing-masing dan diusahakan tartutup, terutama wadah yang berada tidak satu level dengan wadah makanan lainnya. Tujuannya adalah agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu tercemar yang lain dapat diamankan, memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
2. Prinsip kadar air artinya makanan yang mengandung kadar air tinggi (kuah, soto, saus) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak (basi).
3. Prinsip *edible part* artinya setiap bahan yang disajikan dalam penyajian adalah merupakan bahan makanan yang dapat dimakan. Hindari pemakaian bahan yang membahayakan kesehatan seperti stekker besi, tusuk gigi atau bunga plastik. Bahan yang tidak untuk dimakan harus segera dibersihkan dari tempat penyajian manakala
4. acara makan dimulai. Tujuannya untuk mencegah kecelakaan atau gangguan akibat salah makan.
5. Prinsip pemisah artinya makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti makanan dalam doos atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling mencampur aduk. Tujuannya untuk mencegah kontaminasi silang.
6. Prinsip panas yaitu setiap penyajian makanan yang disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas seperti sop, gulai, soto dan sebagainya. Untuk mengatur suhu perlu diperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam alat saji panas *(food warmer)* harus masih Kontaminasi E-coli berada diatas 60ºC. Alat terbaik untuk mempertahankan suhu penyajian adalah dengan bean merry (bak penyaji panas). Tujuannya untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera.
7. Prinsip bersih artinya setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutupnya, doos atau piring/gelas/mangkok harus bersih dan baik. Bersih artinya telah dicuci dengan cara higienis, baik artinya utuh, tidak rusak atau cacat atau bekas pakai. Tujuannya untuk mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang estetis.
8. Prinsip handling artinya setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama dengan bibir tujuannya untuk mencegah pencemaran dari tubuh dan memberikan penampilan yang baik dan sopan.
9. Prinsip tepat penyajian artinya pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan pesanan.

**B.7. Lokasi Penjualan makanan/minuman**

Berdasarkan hasil penelitian pada lokasi pedagang kaki lima 15(100%) lokasi tidak jauh atau berada pada kurang dari 500 meter dari sumber pencemaran lintas transportasi, 10(66.66%%) memiliki sarana air bersih dan yang tidak memiliki fasilitas pengendalian serangga dan tikus ada 12(60%). Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, dimana lokasi penjualan makanan/minuman di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua tidak memenuhi syarat kesehatan.

**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**A.Kesimpulan**

1. Berdasarkan tinjauan pengolahan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua dalam pemilihan bahan baku makanan telah memenuhi syarat bahwa bahan makanan yang digunakan dalam keadaan segar 12(80%) dan bahan makanan yang digunakan tidak busuk yaitu 15 (100%).
2. Dari hasil tinjauan pada penyimpanan bahan baku makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Memenuhi Syarat bahwa bahan baku makanan dicuci menggunakan air yang mengalir 12 (80%) dan tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih 15(100%).
3. Dari hasil tinjauan pengelolahan makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Memenuhi syarat bahwa penjamah makanan yang tidak menderita penyakit mudah menular missalnya: batuk, pilek, diare 13(87%) dan peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir 14(93%).
4. Berdasarkan tinjauan penyimpanan makanan jadi pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Memenuhy syarat di karenakan penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji di simpan pada wadah yang bersih 15(100%) dan paling sedikit penyimpanan bahan-bahan yang siap saji diracik untuk makanan yang tidak terjangkau serangga 12 (80%).
5. Berdasarkan hasil tinjauan yang dilaksanakan dalam pengangkutan makanan jadi pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tidak Memenuhi syarat 8(53%) tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi dan tersedia tempat sesuai masing-masing bahan dan alat pengangkut tersedia khusus angkutan dalam keadaan bersih 8 (53%).
6. Dari hasil tinjauan penyajian makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Memenuhi Syarat bahwa peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih 15 (100%) dan yang paling sedikit 11 (37%) tangan penyaji tidak kontak langsung dengan makanan
7. Berdasarkan tinjauan lokasi pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua Tidak memenuhi syarat kareaba 15 (100%) lokasi tidak juauh dari atau minimal 500 meter dari sumber pencemaran lintas transportasi dan 15 (100%) saluran pembuangan limah tidak terhindar dari vektor dan tikus.
8. **Saran**
	* + 1. Bagi pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua untuk proses pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan baku makanan,pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanan jadi untuk tetap di pertahankan dan tetap di terapkan di setiap proses melakukan pengolahan makanan.
			2. Bagi pedagang kaki lima di Kelurahan Delitua Timur Kecamatan Delitua untuk pengangkutan makanan jadi sebaiknya lebih diperhatikan lagi pada wadah makanan agar diletak sesuai dengan masing-masing jenisnya dan alat pengangkut makanan di perhatikan lagi kebersihannya.
			3. Bagi pedagang kaki lima agar mendapatkan penyuluhan dan sertifikat tentang higyene sanitasin makanan dan minuman oleh instansi dinas kesehatan.

**DAFTAR PUSTAKA**

Aide, 2010.Maret.**Majalah Kesehatan Untuk Pekerja Kesehatan**. Annida. Hh. 15-17

Azrul Azwar, MPH. 2009. **Cara Pengawasan Masyarakat Terhadap Berbagai Faktor Lingkungan Yang Mungkin Mempengaruhi Derajat Kesehatan Masyarakat**. Jakarta : Rajawali Press

Arisman, 2009, **Keracunan Makanan**, Jakarta : EGC

Candra Budiman, 2007. **Pengantar Kesehatan Lingkungan**. Jakarta : buku Kedokteran EGD.

Depkes RI, (1999) ***Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan****.* Jakarta Depkes RI

Departemen kesehatan RI, 2003. **Keputusan Mentri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942. *Pedoman Hygiene SanitasiMakanan Jajanan*.** Jakarta Depkes RI.

Departemen Kesehatan RI 2000. **Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan.** Jakarta : Depkes RI

Departemen Kesehatan RI, 2001, **Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman**, Jakarta:Yayasan Pelayanan Sanitasi Lingkungan NAsional(PESAN).

Farida, Yayuk dkk. 2004, **Pengantar Pangan Dan Gizi**, Jakarta : Penebar Swadayafathonah Siti, 2005, Hygiene dan Sanitasi Makanan, Semarang :UNNES Press

Purnomo Hari dan Adiono, 2009, **Ilmu Pangan**, Jakarta; Universitas Indonesia

Prista, S. 2007. **Hubungan Faktor Predisposisi Dengan Perilaku Personal Higiene Anak Jalanan Bimbingan Rumah Singgah YMS Bandung**. Bandung : UNPAD

Sihite Richard, 2000, **Sanitasi dan Higiene**, Surabaya: SIC

Streeth dan Southgate. 1986. **Pengantar Kesehatan Individu.** Jakarta : Rajawali Press

Soemirat Juli, 2005. **Epidemiologi Lingkungan**. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Suardana dan Swacita, 2009, **Higiene Makanan**, Denpasar: Udayana University Press.

**Lembar Observasi**

**GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI KELURAHAN DELITUA TIMUR**

**KECAMATAN DELITUA**

**TAHUN 2019**

**Nama :**

**Jenis Kelamin :**

**Umur :**

**Pendidikan :**

**Lama berjualan :**

Merupakan jawaban yang sesuai dengan ketentuan dari Kepmenkes RI. N0. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

* 1. Yang termasuk jawaban Ya (a), skor = 1.
	2. Yang termasuk jawaban tidak (b), skor = 0

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Objek Pengamatan** | **Kategori** |  |
| **Ya****(a)** | **Tidak****(b)** |
|  | **Pemilihan Bahan Baku Makanan** |  |  |
| 1. | Bahan makanan yang digunakan dalam keadaan segar  |  |  |
| 2. | Bahan makanan yang digunakan tidak busuk |  |  |
|  | **Penyimpanan Bahan Baku Makanan** |  |  |
| 3. | Bahan baku makanan dicuci mengunakan air yang mengalir  |  |  |
| 4. | Tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup |  |  |
| 5. | Tempat penyimpanan bahan baku makanan menjadi tempat bersarang serangga dan tikus |  |  |
| 6 | Tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih  |  |  |
| 7 | Tempat penyimpanan bahan baku makanan tidak terlihat/terdapat lalat/ lalat buah,serangga dan tikus. |  |  |
|  | **Pengolahan Bahan Baku Makanan** |  |  |
| 8. | Penjamah makanan tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, diare |  |  |
| 9. | Penjamah makanan selalu memakai sarung tangan |  |  |
| 10. | Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan |  |  |
| 11. | Penjamah makanan selalu mengunakan celemek |  |  |
| 12. | Mengunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih |  |  |
| 13. | Selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan sesudah keluar dari kamar mandi |  |  |
| 14. | Tidak bercakap-cakap pada saat mengolah makanan |  |  |
| 15. | Tidak merokok saat mengolah makanan |  |  |
| 16. | Selalu memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat menangani makanan |  |  |
| 17. | Peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan. |  |  |
| 18. | Tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan |  |  |
| 19. | Peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir |  |  |
| 20. | Peralatan yang digunakan tidak rusak |  |  |
| 21. | Lantai dan dinding tempat pengolahan dalam keadaan bersih |  |  |
| 22. | Tersedia tempat pembuangan sampah yang tertutup. |  |  |
|  | **Penyimpanan makanan jadi** |  |  |
| 23. | Penyimpanan bahan bahan yang siap saji di racik untuk makanan yang tidak terjangkau serangga. |  |  |
| 24. | Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji disimpan pada wadah yang bersih.  |  |  |
| 25. | Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang sudah siap saji mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya.  |  |  |
|  | **Pengangkutan Bahan makanan jadi**  |  |  |
| 26. | Tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi dan tersedia tempat sesuai masing-masing bahan. |  |  |
| 27. | Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat dan ukuran sangat memadai.  |  |  |
| 28. | Alat pengangkutan tersedia khusus angkutan dalam keadaan bersih |  |  |
|  | **Penyajian Makanan Jadi** |  |  |
| 29. | Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih |  |  |
| 30. | Penyaji menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan |  |  |
| 31. | Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan makanan |  |  |
|  | **Lokasi Penjualan makanan** |  |  |
| 32. | Lokasi jauh atau minimal 500 meter dari sumber pencemaran lintas transportasi |  |  |
| 33. | Dilengkapi fasilitas sanitasi Penyediaan Air Minum. ( PAM) |  |  |
| 34. | Dilengkapi fasilitas pengendalian vector |  |  |
| 35. | Lokasi di lengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup |  |  |
| 36. | Saluran pembuangan limbah yang terhindar dari vector dan tikus |  |  |

1. **Tabel Pemilihan bahan baku makanan**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Responden** | **JK** | **Umur**  | **Pendidikan** | **Lama Berdagang** | **Skor**  | **Jumlah**  | **%** | **Keterangan** |
| **P1** | **P2** |
| R1 | P | 23 | SMP | 2 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat  |
| R2 | P | 23 | SMP | 4 Bulan | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R3 | P | 25 | SMA | 7 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R4 | L | 28 | SMA | 1 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R5 | P | 28 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R6 | P | 32 | SMK | 1 Minggu | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R7 | L | 37 | SD | 2 Bulan | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R8 | P | 38 | SMA | 3 Tahun | 0 | 1 | 1 | 50 % | Tidak Memenuhi syarat |
| R9 | P | 40 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R10 | L | 42 | SMA | 2 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R11 | L | 45 | SMA | 5 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R12 | P | 48 | SMA | 1 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R13 | P | 50 | SMA | 1,5 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R14 | P | 50 | SMA | 20 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| R15 | L | 55 | SMA | 5 Tahun | 1 | 1 | 2 | 100 % | Memenuhi syarat |
| **Total** | **14** | **15** | **29** | **100 %** | **Memenuhi Syarat** |

**2. Tabel Penyimpanan bahan baku makanan**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Responden** | **JK** | **Umur** | **Pendidikan** | **Lama****Berdagang** | **Skor** | **Jumlah** | **%** | **Keterangan** |
| **P1** | **P2** | **P3** | **P4** | **P5** |
| R1 | P | 23 | SMP | 2 Tahun | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat  |
| R2 | P | 23 | SMP | 4 Bulan | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat  |
| R3 | P | 25 | SMA | 7 Tahun | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat  |
| R4 | L | 28 | SMA | 1 Tahun | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 60 % | Tidak Memenuhi syarat |
| R5 | P | 28 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat  |
| R6 | P | 32 | SMK | 1 Minggu | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat  |
| R7 | L | 37 | SD | 2 Bulan | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat  |
| R8 | P | 38 | SMA | 3 Tahun | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 3 | 60 % | Tidak Memenuhi syarat |
| R9 | P | 40 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat |
| R10 | L | 42 | SMA | 2 Tahun | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat |
| R11 | L | 45 | SMA | 5 Tahun | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 3 | 60 % | Tidak Memenuhi syarat |
| R12 | P | 48 | SMA | 1 Tahun | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat  |
| R13 | P | 50 | SMA | 1,5 Tahun | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat  |
| R14 | P | 50 | SMA | 20 Tahun | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 80 % |  Memenuhi syarat  |
| R15 | L | 55 | SMA | 5 Tahun | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 3 | 60 % |  Tidak Memenuhi syarat |
| **Total** | **12** | **14** | **0** | **15** | **15** | **57** | **76 %** | **Memenuhi Syarat**  |

**3 . Tabel Pengelolahan Bahan Baku Makanan**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Responden** | **JK** | **Umur** | **Pen** | **Lama berjualan** | **Skor** | **Jlh** | **%** | **Keterangan** |
| **P1** | **P2** | **P3** | **P4** | **P5** | **P6** | **P7** | **P8** | **P9** | **P10** | **P11** | **P12** | **P13** | **P14** | **P15** |
| R1 | P | 23 | SMP | 2 Tahun | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 11 | 73% | TM.Syarat |
| R2 | P | 23 | SMP | 4 Bulan | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 93% | M.Syarat |
| R3 | P | 25 | SMA | 7 Tahun | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 93% | M.Syarat |
| R4 | L | 28 | SMA | 1 Tahun | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 | 80 % | M.Syarat |
| R5 | P | 28 | SMP | 4 Tahun | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 13 | 8% | M.Syarat |
| R6 | P | 32 | SMK | 1 Minggu | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 11 | 73% | TM.Syarat |
| R7 | L | 37 | SD | 2 Bulan | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 9 | 60% | TM.Syarat |
| R8 | P | 38 | SMA | 3 Tahun | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 15 | 100% | M.Syarat |
| R9 | P | 40 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 15 | 100% | M.Syarat |
| R10 | L | 42 | SMA | 2 Tahun | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 12 | 80% | M.Syarat |
| R11 | L | 45 | SMA | 5 Tahun | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 | 80 % | M.Syarat |
| R12 | P | 48 | SMA | 1 Tahun | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 12 | 80 % | M.Syarat |
| R13 | P | 50 | SMA | 1,5 Tahun | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 13 | 87% | M.Syarat |
| R14 | P | 50 | SMA | 20 Tahun | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 12 | 80 % | M.Syarat |
| R15 | L | 55 | SMA | 5 Tahun | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 93% | M.Syarat |
| **Total** | **13** | **2** | **12** | **8** | **15** | **15** | **13** | **14** | **15** | **15** | **14** | **14** | **15** | **15** | **9** | **189** | **84%** | **M.Syarat** |

**4. Tabel Pengangkutan Makanan Jadi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Responden** | **JK** | **Umur** | **Pen** | **Lama Berjualan** | **Skor** | **Jumlah** | **%** | **Keterangan** |
| **P1** | **P2** | **P3** |
| R1 | P | 23 | SMP | 2 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat  |
| R2 | P | 23 | SMP | 4 Bulan | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| R3 | P | 25 | SMA | 7 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| R4 | L | 28 | SMA | 1 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| R5 | P | 28 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| R6 | P | 32 | SMK | 1 Minggu | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| R7 | L | 37 | SD | 2 Bulan | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| R8 | P | 38 | SMA | 3 Tahun | 0 | 1 | 1 | 2 | 67% | Tidak Memenuhi Sayarat |
| R9 | P | 40 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| R10 | L | 42 | SMA | 2 Tahun | 0 | 1 | 1 | 2 | 67% | Tidak Memenuhi Sayarat |
| R11 | L | 45 | SMA | 5 Tahun | 1 | 1 | 0 | 2 | 67% | Tidak Memenuhi Sayarat |
| R12 | P | 48 | SMA | 1 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| R13 | P | 50 | SMA | 1,5 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| R14 | P | 50 | SMA | 20 Tahun | 0 | 1 | 1 | 2 | 67% | Tidak Memenuhi Sayarat |
| R15 | L | 55 | SMA | 5 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% |  Memenuhi Sayarat |
| **Total** | **12** | **15** | **14** | **41** | **91%** | **Memenuhi Sayarat** |

**5. Pengangkutan Makanan Jadi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Responden** | **JK** | **Umur** | **Pen** | **Lama Berjualan** | **Skor** | **Jumlah** | **%** | **Keterangan** |
| P1 | P2 | P3 |
| R1 | P | 23 | SMP | 2 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% | Memenuhi syarat  |
| R2 | P | 23 | SMP | 4 Bulan | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% | Memenuhi syarat  |
| R3 | P | 25 | SMA | 7 Tahun | 0 | 1 | 0 | 1 | 33% | Tidak Memenuhi syarat  |
| R4 | L | 28 | SMA | 1 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% | Memenuhi syarat  |
| R5 | P | 28 | SMP | 4 Tahun | 0 | 1 | 0 | 1 | 33% | Tidak Memenuhi syarat  |
| R6 | P | 32 | SMK | 1 Minggu | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% | Memenuhi syarat  |
| R7 | L | 37 | SD | 2 Bulan | 1 | 1 | 0 | 2 | 67% | Tidak Memenuhi syarat  |
| R8 | P | 38 | SMA | 3 Tahun | 0 | 1 | 0 | 1 | 33% | Tidak Memenuhi syarat  |
| R9 | P | 40 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% | Memenuhi syarat  |
| R10 | L | 42 | SMA | 2 Tahun | 0 | 1 | 0 | 1 | 33% | Tidak Memenuhi syarat  |
| R11 | L | 45 | SMA | 5 Tahun | 0 | 1 | 1 | 2 | 67% | Tidak Memenuhi syarat  |
| R12 | P | 48 | SMA | 1 Tahun | 0 | 1 | 0 | 1 | 33% | Tidak Memenuhi syarat  |
| R13 | P | 50 | SMA | 1,5 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% | Memenuhi syarat  |
| R14 | P | 50 | SMA | 20 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100% | Memenuhi syarat  |
| R15 | L | 55 | SMA | 5 Tahun | 0 | 1 | 0 | 1 | 33% | Tidak Memenuhi syarat  |
| **Total** | **8** | **15** | **8** | **31** | **69%** | **Tidak Memenuhi syarat** |

**5. Penyajian Makanan Jadi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Responden** | **JK** | **Umur** | **Pen** | **Lama Berjualan** | **Skor** | **Jumlah** | **%** | **Keterangan** |
| P1 | P2 | P3 |
| R1 | P | 23 | SMP | 2 Tahun | 1 | 1 | 0 | 2 | 67% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R2 | P | 23 | SMP | 4 Bulan | 1 | 1 | 0 | 2 | 67 % | Tidak Memenuhi Syarat |
| R3 | P | 25 | SMA | 7 Tahun | 1 | 0 | 1 | 2 | 67 % | Tidak Memenuhi Syarat |
| R4 | L | 28 | SMA | 1 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| R5 | P | 28 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| R6 | P | 32 | SMK | 1 Minggu | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| R7 | L | 37 | SD | 2 Bulan | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| R8 | P | 38 | SMA | 3 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| R9 | P | 40 | SMP | 4 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| R10 | L | 42 | SMA | 2 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| R11 | L | 45 | SMA | 5 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| R12 | P | 48 | SMA | 1 Tahun | 1 | 1 | 0 | 2 | 67 % | Tidak Memenuhi Syarat |
| R13 | P | 50 | SMA | 1,5 Tahun | 1 | 1 | 0 | 2 | 67 % | Tidak Memenuhi Syarat |
| R14 | P | 50 | SMA | 20 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| R15 | L | 55 | SMA | 5 Tahun | 1 | 1 | 1 | 3 | 100 % |  Memenuhi Syarat |
| **Total** | **15** | **14** | **11** | **40** | **88.88 %** | **Memenuhi Syarat** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Responden** | **JK** | **Umur** | **Pendidikan** | **Lama****Berdagang** | **Skor** | **Jumlah** | **%** | **Keterangan** |
| **P1** | **P2** | **P3** | **P4** | **P5** |
| R1 | P | 23 | SMP | 2 Tahun | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R2 | P | 23 | SMP | 4 Bulan | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R3 | P | 25 | SMA | 7 Tahun | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R4 | L | 28 | SMA | 1 Tahun | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R5 | P | 28 | SMP | 4 Tahun | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 40% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R6 | P | 32 | SMK | 1 Minggu | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R7 | L | 37 | SD | 2 Bulan | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R8 | P | 38 | SMA | 3 Tahun | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R9 | P | 40 | SMP | 4 Tahun | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R10 | L | 42 | SMA | 2 Tahun | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R11 | L | 45 | SMA | 5 Tahun | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R12 | P | 48 | SMA | 1 Tahun | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R13 | P | 50 | SMA | 1,5 Tahun | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R14 | P | 50 | SMA | 20 Tahun | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20% | Tidak Memenuhi Syarat |
| R15 | L | 55 | SMA | 5 Tahun | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0% | Tidak Memenuhi Syarat |
| **Total** | **0** | **10** | **3** | **0** | **0** | **13** | **17.33%** | **Tidak Memenuhi Syarat** |

**7. Lokasi pedagang kaki lima**

**DOKUMENTASI**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\jt\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_20190720_093242.jpg | C:\Users\jt\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG-20190727-WA0004.jpg |
|  |  |
| C:\Users\jt\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_20190720_093539.jpg | C:\Users\jt\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_20190728_150952.jpg |
|  |  |
| C:\Users\jt\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_20190720_094830.jpg | C:\Users\jt\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_20190720_121449.jpg |
|  |  |
| C:\Users\jt\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG-20190727-WA0001.jpg | C:\Users\jt\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG-20190727-WA0003.jpg |
|  |  |