

**KARYA TULIS ILMIAH
TINJAUAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA CANDIREJO
KECAMATAN BIRU-BIRU
TAHUN 2021**

*Karya Tulis Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Studi Diploma III Politeknik Kesehatan Medan
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe*



**OLEH :
EFNY ANGGRENY TARIGAN
NIM : P00933118014**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KABANJAHE
2021**

**KARYA TULIS ILMIAH
TINJAUAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA CANDIREJO
KECAMATAN BIRU-BIRU
TAHUN 2021**

*Karya Tulis Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Studi Diploma III Politeknik Kesehatan Medan
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe*



**OLEH :
EFNY ANGGRENY TARIGAN
NIM : P00933118014**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KABANJAHE
2021**

LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : Tinjauan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima
Di Desa candirejo Kecamatan Biru-biru tahun 2021

NAMA : Efny Anggreny Tarigan

NIM : P00933118014

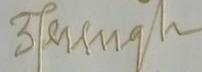
Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diterima dan Disetujui untuk Diseminarkan
Dihadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Medan

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Kabanjahe, 22 Maret 2021

Menyetujui

Pembimbing



Jernita Sihaga, SKM, MPH

Nip. 197406082005012003

Ketua Jurusan

Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan

Jurusan Kesehatan Lingkungan



Esa Kalso Marik, SKM, M. Sc

NIP : 196203261985021001

LEMBAR PENGESAHAN

**JUDUL : TINJAUAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA CANDIREJO KECAMATAN BIRU-
BIRU TAHUN 2021**

NAMA: EFN Y ANGGRENY TARIGAN

NIM: P00933118014

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

Kabangahe, Maret 2021

Penguji I

Hefi Nolia R. Tambunan, SKM, M.Ph

NIP: 197403271995032005

penguji II

Kristina Br Tarigan, S.Pd, M.Kes

NIP: 197001011996032005

**Menyetujui
Ketua Penguji**

JERNITA SINAGA, SKM, MPH

NIP: 197406082005012003

Ketua Jurusan

**Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
Jurusan Kesehatan Lingkungan**



Erba Kaito Manik, SKM, M. Sc

NIP: 196203261985021001

PERNYATAAN

TINJAUAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA CANDIREJO KECAMATAN BIRU- BIRU TAHUN 2021

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, Maret 2021

Efny Anggreny Tarigan
NIM : P00933118014

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KARYA TULIS ILMIAH MARET 2021

EFNY ANGGRENY TARIGAN

**” TINJAUAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA CANDIREJO KECAMATAN BIRU-
BIRU TAHUN 2021”**

ABSTRAK

Keberhasilan adalah tinjauan pengolahan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru dalam upaya tinjauan hygiene dan sanitasi makanan tercantum dalam keputusan menteri kesehatan no 942 tahun 2003 tentang persyaratan hygienen dan 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 makanan pada pedagang kaki lima di Desa candirejo Kecamatan Biru-biru. 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 10 (67%) berjenis kelamin perempuan, umur 17 – 27 tahun berjumlah 5 (33.33%), pendidikan responden Sekolah menengah atas (SMA) berjumlah 12(80%), pemilihan bahan baku makanan Responden menggunakan bahan makanan yang tidak busuk berjumlah 15(100%), Penyimpanan Bahan Baku Makanan Tempat penyimpanan bahan baku makanan tidak menjadi tempat bersarang serangga dan tikus 13(87%), Pengolahan Bahan Baku Makanan 15(100%), 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%), menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan dan minuman 14(93%)

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

**INDONESIAN MINISTRY OF HEALTH
MEDAN HEALTH POLYTECHNICS
ENVIRONMENT HEALTH DEPARTMENT KABANJAHE
SCIENTIFIC PAPER, MARCH 2021**

EFNY ANGGRENY TARIGAN

**“OVERVIEW OF SANITATION IN FOOD PROCESSING BY FOOD TRADERS,
IN CANDI REJO VILLAGE, BIRU-BIRU DISTRICT IN 2021”**

ABSTRACT

The level of food processing sanitation is declared good if it meets the requirements as stated in the Decree of the Minister of Health of Indonesia No. 942 of 2003 concerning hygiene and sanitation requirements for snacks, including the selection of food raw materials, food storage, food processing, food transportation, ready-to-eat food storage, and food presentation. This also applies to street vendors in Candirejo Village, Biru-biru District.

The purpose of this study was to obtain an overview of food hygiene and sanitation processing by street vendors in Candirejo Village, Biru-biru District. This research is a descriptive study that examines 15 traders as the research sample. Data were collected through observation and checklists using a frequency distribution table.

The following is the data obtained from the research: 10 respondents (67%) are women, 5 respondents (33.33%) are between 17 – 27 years old, 12 respondents (80%) have had higher education; 15 respondents (100%) choose food raw materials in good condition or not rotten; 13 respondents (87%) store food raw materials in a place that is safe from insects and rats; 15 respondents (100%) do not suffer from easily communicable diseases such as: cough, runny nose, and diarrhea; 14 respondents (93%), store ready-to-eat food in separate containers, according to type; and 14 respondents (93%) keep their limbs clean when serving food and drinks. This study suggests that traders be given counseling, supervision and guidance on the importance of food hygiene and sanitation.

Keywords: Hygiene and food sanitation at street vendors

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 “ Tinjauan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru Tahun 2021.

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 Helfi Nolia . R.T. SKM.M.PH dan Ibu Kristina Br Tarigan 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 Suritono Selaku Kepala Desa Candirejo yang telah memberi ijin dan membantu penelitian ini.
7. Teristimewa kepada orang tua saya yang tersayang Bapak Kariyaman Tarigan dan Ibu Juliani Br Sembiring Yang telah memberi 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 adik-adik saya : Safrin Zulkarnain Tarigan,Yessica Damayanti Br Tarigan,dan Meisy Jenakus Tarigan Yang telah memberikan

dukungan.nasehat serta semangat kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini

9. Seluruh pedagang makanan kaki lima di Desa Candirejo yang sukarela menjadi responden dalam penelitian ini.
10. Sahabat sahabat saya yang sudah menjadi bagian dari keluarga penulis Laurent Trifena,Suryani Fatma Dewi,Lidya Dwi Ananda Yang Telah Memberikan Semangat Serta Dorongan Dan Menemani Penulis Dalam Suka Maupun Duka Sehingga Penulis Dapat Menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah Ini
11. Teman sekost saya dan juga abang kost saya di kost ijo yang sudah menjadi keluarga penulis Destina Simanjuntak,Megauli Sianturi,April Lina Wati Gulo, Niko Leonardo Girsang, dan Aldi Christofher Simatupang Yang Telah Memberikan Semangat Serta Dorongan Dan Menemani Penulis Dalam Suka Maupun Duka Sehingga Penulis Dapat Menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah Ini
12. Teman Teman Program Studi Kesehatan Lingkungan 2021 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 penulis harapkan agar mendapatkan perbaikan di masa yang akan datang.

Kabanjahe, Juni

Penulis

Efny Anggreny Tarigan

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	i
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
C1. Tujuan Umum	2
C2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Pengertian Sanitasi Makanan	4
B. Pengertian Pedagang Kaki Lima.....	5
C. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengolahan makanan.....	7
D. Pengertian Pengolahan Makanan	7
1. Penjamah Makanan	7
2. Cara Pengolahan	9
3. Tempat Pengolahan.....	11

4. Perlengkapan Pengolahan Makanan	11
E. Kerangka Konsep	12
F. Definisi Operasional.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	14
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	14
C. Jenis Pengumpulan Pengolahan dan Analisa Data	14
D. Populasi dan Sampel	14
E. Analisa Data	15
BAB IV HASIL PENELITIAN	17
A. Hasil Penelitian	17
B. Pembahasan	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. KESIMPULAN	28
B. SARAN	29
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel4.1 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Jenis Kelamin Dan Umur di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru tahun 2021.....	18
Tabel4.2Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pendidikan di Desa candirejo Kecamatan Biru-biru Tahun 2021.....	19
Tabel4.3 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan penjamah Makanan di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru Tahun 2021.....	20
Tabel 4.4 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengolahan Makanan di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru Tahun 2021.....	21
Tabel4.5 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Tempat Pengolahan Makanan di Desa candirejo Kecamatan Biru-biru tahun 2021	22
Tabel4.6Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Perlengkapan Dalam mengolah Makanan di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru Tahun 2021.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Formulir Cheklist
- Lampiran 2 : Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 3 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimana pun ia berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak akan dapat 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 (Putraorabu, 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).

Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang memfokuskan pada kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk memastikan bahwa makanan atau minuman bebas dari bahaya yang beresiko mengganggu kesehatan, dimulai dari sebelum makanan dan minuman diproduksi sampai makanan dan minuman sudah siap dikonsumsi oleh konsumen.

Tempat-tempat penjualan makanan merupakan salah satu media penularan penyakit bila mana penyelenggaraan penyajian makanan tersebut tidak memberlakukan nilai-nilai kesehatan dan kebersihan. Makanan yang dijual atau tersajikan harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang menarik, rasa enak, dan 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 benar atau pengolahannya tidak mengikuti hygiene pengolahan makanan yang baik, makanan tersebut dapat

menjadi sumber penyakit karena pencemaran mikroorganisme 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.

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 disebabkan oleh makanan siap saji yaitu makanan yang sudah dilah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran, maupun jajanan (Depkes, 2000).

Di Indonesia penyakit yang disebabkan oleh minuman dan makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat. Hampir setiap tahun kasus keracunan selalu ada dan angka kejadiannya cukup tinggi. Seluruh kasus keracunan yang ada, semua bersumber pada lingkungan yang tidak bersih dan juga tidak higienis yang banyak dijual ditempat-tempat yang ramai (Hamid 2008). Hal ini dibuktikan bahwa oleh sentra informasi keracunan nasional BPOM 2016 bahwasanya jumlah kasus makanan dan minuman di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 976 kasus keracunan makanan dan 1147 keracunan minuman. Dari data ini bisa dilihat bahwa masalah keracunan perlu segera dikurangi jumlah kasusnya dengan berbagai upaya.

Di Candirejo 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 menggunakan pakaian kerja yang lengkap (celemek), sarung tangan, topi atau penutup kepala, dll. Dan dengan kebiasaan sang penjamah makanan yang ada seperti berbicara saat mengolah makanan, merokok, dan berbicara sambil bekerja, kemungkinan bahaya penularan penyakit terutama dari makanan yang dijual ke masyarakat dapat terjadi, untuk itu penulis sangat tertarik untuk melakukan penelitian terhadap pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Candirejo kecamatan Biru-biru.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah “Bagaimana sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo kecamatan Biru-biru”.

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk mendapatkan gambaran umum tentang **“SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA CANDIREJO KECAMATAN BIRU-BIRU TAHUN 2021”**

C.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui kebersihan diri penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Candirejo kecamatan Biru-biru.
2. Untuk mengetahui sanitasi cara pengolahanmakanan pada pedagang kaki lima di Candirejo kecamatan Biru-biru.
3. Untuk mengetahui sanitasi tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Candirejo kecamatan Biru-biru.
4. Untuk mengetahui sanitasi peralatan pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Candirejo kecamatan Biru-biru.

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Penulis

Memperoleh informasi mengenai gambaran sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo kecamatan Biru-biru dan menambah pengetahuan penulis di bidang sanitasi khususnya hygiene dan sanitasi pengolahan makanan.

D.2 Bagi Pedagang

Sebagai saran atau bahan masukan bagi pedagang agar lebih meningkatkan penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru.

D.3 Bagi instansi

Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan jurusan Kesehatan Lingkungan untuk data penelitian selanjutnya terutama pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi Makanan

Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan tetap higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sanitasi juga dapat diartikan sebagai 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). Sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan (Hopkins, 2009).

Sanitasi makanan juga bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan (Depkes, 2000). 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.

Sanitasi makanan dan minuman yaitu suatu pencegahan menitikberatkan kegiatan dan kegiatan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya-bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan makanan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen (Roesdi Amin, 1985).

Pengolahan sanitasi makanan merupakan kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk dikonsumsi oleh manusia. Pengolahan makanan mencakup banyak bentuk pemrosesan makanan, mulai dari menggiling biji-bijian, hingga metode industri kompleks yang digunakan untuk membuat makanan praktis.

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

B. Pengertian Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima adalah pedagang atau orang yang melakukan kegiatan atau usaha kecil tanpa didasari atas ijin dan menempati pinggir jalan untuk berjualan.

Pedagang kaki lima ialah orang-orang dengan modal relative kecil/sedikit berusaha (produksi-penjualan barang-barang/jasa-jasa) untuk memenuhi kebutuhan kelompok konsumen tertentu dalam masyarakat. Usaha itu dilakukan pada tempat-tempat yang dianggap strategis dalam suasana informal (Eridian dalam Sudaryanti:2000).

Keberadaan pedagang kaki lima dalam membuka usaha di pinggir jalan sangat mengganggu para pengguna jalan atau mengganggu kenyamanan para pengguna jalan. Dalam sanitasi pengolahan makanan pedagang kaki lima dapat

menimbulkan gejala penyakit baik infeksi maupun keracunan atau terkontaminasi makanan

Kontaminasi makanan adalah terdapatnya bahan atau organisme berbahaya dalam makanan secara tidak sengaja. Pencemaran mikroba di dalam makanan dapat berasal dari lingkungan, bahan-bahan mentah, air, alat-alat yang digunakan dan manusia yang ada hubungan nyad engan proses pembuatan sampai siap disantap. Jenis mikroba yang sering menjadi pencemar bagi makanan dapat berasal dari bakteri yang mengkontaminasi makanan dari tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Bakter iterdapat dimana saja misalnya air, tanah, udara, tanaman. Sumber-sumber ini dapat menyebarkan bakteri yang mungkin menyebabkan pembusukan makanan atau tersebarnya suatu penyakit.

C. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengolahan makanan

1. Jenis Kelamin
2. Umur
3. Tingkat Pendidikan

D. Pengertian Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Pengolahan makanan membutuhkan ladang bersih dan telah panen atau produk hewan yang disembelih dan penjual daging dan menggunakannya untuk memproduksi produk makanan menarik, dapat dipasarkan dan tahan lama. Proses yang sama digunakan untuk membuat pakan hewan (Titin Agustina, 2005).

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siapsantap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikut ikaidah prinsip-prinsip hygiene sanitasi(Depkes RI, 2004). Dalam peroses pengolahan makanan, harusmemenuhi persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan(Kusmayadi, 2008).

Secara defenitif pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses pemanasan pada makanan hingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah, dan mengubah bentuk penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan. Pengolahan mencakup 4 Aspek yaitu :

1. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan baik yang mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkat, maupun dalam penyajian. 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. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil (Depkes RI, 2001).

Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung darikontak langsung dengan tubuh.
- b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
- c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
- d. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
 - 1) Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
 - 2) Tidak memakai perhiasan (cincin).
 - 3) Tidak bercakap-cakap.
 - 4) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - 5) Tidak memanjangkan kuku.
 - 6) Selalu memakai pakaian yang bersih

Penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila:

- a. Menderita penyakit tertentu

- b. Kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan;
- c. Apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri;
- d. Akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan (Ninie, 2005).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2005).

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan. Maka persyaratan yang harus di penuhi oleh Penjamah Makanan Jajanan (Bab II, pasal 2) adalah :

- a. Tidak menderita Penyakit mudah menular misalnya : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenis.
- b. Menutup luka (pada luka terbuka : bisul atau luka terbuka lainnya).
- c. Menjaga kebersihan rambut, kuku, tangan dan pakaian.
- d. Memakai celemek dan tutup kepala.
- e. Mencuci tangan tiap kali akan menangani makanan.
- f. Penjamah makanan harus memakai perlengkapan atau memakai alas tangan.
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
- h. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan kuman. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit. WHO(2005).

2. Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan adalah cara atau kegiatan yang dilakukan oleh tenaga pengolahan dalam mengolah makanan agar dapat dimanfaatkan konsumen, mulai dari bahan mentah sampai pada penyajian. dari segi kesehatan atau sanitasi makanan, maka cara pengolahan makanan yang baik menitikberatkan kepada hal-hal sebagai berikut :

- a. Cara penjamah makanan yang baik
- b. Nilai nutrisi atau gizi yang memenuhi syarat kesehatan
- c. Teknik memasak yang menarik dan enak
- d. Cara pengolahan makanan yang bersih
- e. Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan
- f. Menerapkan dasar-dasar hygiene perorangan bagi para pengolahnya
- g. Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka-luka pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai penjamah makanan

Kontaminasi oleh peralatan terhadap makanan dapat terjadi bila penjamah makanan tidak memperhatikan bagaimana cara pengolahan makanan yang baik termasuk dalam mencuci, meracik, maupun memasak dalam mencuci bahan makanan perlu diperhatikan :

- a. Air pencucian
Bila bahan makanan tersebut akan dimakan langsung, gunakan pencuci air mendidih (yang didinginkan kurang lebih 30 menit)
- b. Cara mencuci makanan sedemikian rupa semua kotoran, bahan kimia sisa penyemprotan dan bakteri yang tidak diharapkan tidak ada lagi pada bahan makanan tersebut
- c. Peralatan yang digunakan bebas dari bahan-bahan yang berbahaya dan bakteri yang tidak diharapkan.

Disamping bekerja sesuai dengan prosedur yang ada. kebiasaan atau sikap bekerja harus ditanam bagi setiap pegawai seperti :

- a. Cuci tangan dengan sabun sebelum memulai atau sesudah bekerja setiap keluar wc, sesudah menjamah makanan yang kotor
- b. Sebelum dan selama bekerja tidak memegang rambut, muka, hidung dan bagian tubuh yang lain yang dapat menimbulkan kuman
- c. Hindari muka dan alat-alat makanan bila batuk dan bersin tutup mulut dengan masker

- d. Pengolahan makanan hendaknya dilakukan menurut proses yang telah ditetapkan sesuai dengan peralatan masak, suhu, waktu atau tingkat memasak yang diwajibkan
- e. Jangan menjamah makanan apabila sedang masak, gunakanlah sendok, garpu atau lainnya
- f. Jangan merokok pada saat memasak atau diruang kerja akan tetapi diruang istirahat

3. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi. Syarat-syarat tempat pengolahan makanan sebagai berikut :

- a. Tempat Sampah
Tempat pembuangan sampah kedap air, tertutup, mudah diangkut dan dibersihkan, pengangkutannya dilakukan setiap hari
- b. Penyediaan Air Bersih
Air harus tersedia dengan cukup baik secara kualitas maupun kuantitas dan memenuhi syarat kesehatan
- c. Pembuangan Air Limbah
Tersedia saluran pembuangan air limbah yang kuat dan tertutup tidak bocor serta mengalir dengan lancar.
- d. Pengendalian Serangga Dan Binatang Pengganggu
Tidak boleh terdapat serangga dan tikus ditempat pengolahan, sebaiknya diadakan pemberantasan serangga dan binatang pengganggu.

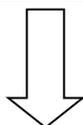
4. Peralatan Dalam Pengolahan Makanan

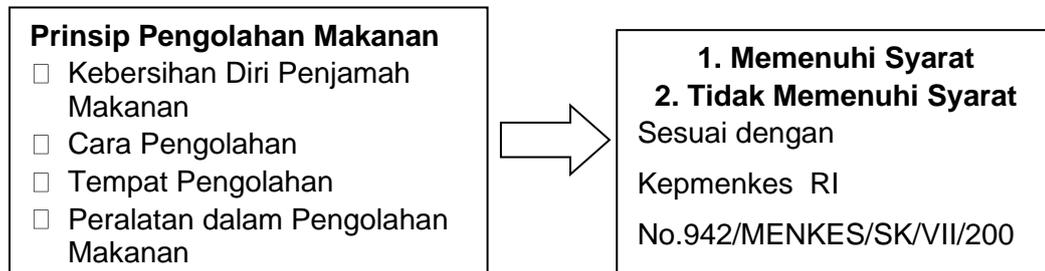
Pemeliharaan dan perbaikan peralatan dapur harus teratur dan selanjutnya dilakukan dalam penyelenggaraan makanan. prinsip dasar perlengkapan atau peralatan dalam pengolahan adalah sehingga alat dikatakan aman ditinjau dari design perlengkapan tersebut.

- a. Syarat-Syarat Perlengkapan Mencakup :
 - 1) Persyaratan umum, terdiri dari bahan yang dipergunakan untuk perbaikan harus anti karat, tidak mudah berubah warna, tidak berbau, dan berasa
 - 2) Bila digunakan sambungan gunakan bahan anti karat dan mudah dibersihkan
 - 3) Bila kayu digunakan sebagai bahan baku maka sebaiknya tidak dipakai langsung kontak dengan makanan
 - 4) Bila menggunakan plastik sebaiknya yang aman dan permukaanya mudah dibersihkan
- b. Prinsip rancangan bangunan(design) perlengkapan perlu mempertimbangkan:
 - 1) Ketentuan Umum :
 - a) Semua bahan perlengkapan harus selalu dibuat untuk keadaan-keadaan yang umum
 - b) Kontruksi bagian perlengkapan yang memerlukan penyambungan, seperti engsel harus terdiri dari bahan yang tidak mudah rusak
 - c) Bak-bak atau tempat cuci makanan harus mempunyai kontruksi yang kuat dan bersih
 - d) Perlengkapan yang permukaanya kontak langsung dengan makanan, sebaiknya mudah dibersihkan

E. Kerangka Konsep

Sesuai dengan tujuan penelitian ini yaitu tinjauan pengolahan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo kecamatan biru-biru, maka kerangka konsep penelitian ini adalah sebagai berikut:





F. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Jenis Kelamin	Pembagian responden berdasarkan jenis kelamin laki – laki / perempuan	1. Checklist 2. Observasi	1. Laki – laki 2. Perempuan	Nominal
2	Umur	Pembagian responden berdasarkan umur	1. Checklist 2. Observasi	1. 21–30 tahun 2. 30–40 tahun 3. 40–50 tahun 4. >50 tahun	Rasio
3	Jenis Sarana Berdagang	Pembagian responden berdasarkan jenis sarana berdagang	1. Checklist 2. Observasi	1. Gerobak 2. Stelling Kaca	Nominal
4	Tingkat Pendidikan	Pembagian responden berdasarkan tingkat pendidikan terakhir yang ditempuh	1. Checklist 2. Observasi	1. SD 2. SMP 3. SMA	Ordinal
5	Penjamah Makanan	Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan	1. Checklist 2. Observasi	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Angka
6	Cara Pengolahan	Cara atau kegiatan yang dilakukan oleh tenaga pengolahan dalam pengolahan makanan	1. Checklist 2. Observasi	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Angka
7	Tempat Pengolahan	Suatu tempat makanan diolah	1. Checklist 2. Observasi	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak	Angka

				Memenuhi Syarat	
8	Peralatan Dalam Pengolahan makanan	Alat digunakan mengolah makanan	yang saat 1. Checklist 2. Observasi	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Angka

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu memperoleh gambaran mengenai sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo kecamatan Biru-biru tahun 2021

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Penelitian ini dilakukan di Desa Candirejo kecamatan Biru-biru

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan april hingga bulan mei yang mencakup survey pengumpulan data pada pedagang kaki lima

C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Pengumpulan Data

a. Data primer

Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana yang terdapat di lokasi penelitian dengan mengadakan wawancara langsung dengan penjamah makanan dengan menggunakan checklist.

b. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari Kepala Desa candirejo kecamatan biru-biru

2. Alat Penelitian/Instrument

Checklist persyaratan sanitasi pengolahan makanan yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir penilaian yang terdapat Kepmenkes RI No.942/MENKES/SK/VII/200

D. Populasi Dan Sampel

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang kaki lima yang menjual makanan Di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru. Sedangkan sampel pada penelitian ini adalah Seluruh pedagang kaki lima yang berjumlah 15 pedagang makanan.

E. Analisa Data

Data yang telah diperoleh disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi kemudian dinarasikan secara deskriptif.

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

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

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

Candirejo merupakan salah satu Desa yang ada di Kecamatan Biru-biru Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara, Indonesia.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Kantor Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru Kabupaten Deli Serdang, luas daerah Desa Candirejo adalah 120 Ha. Adapun batas-batas Desa Candirejo adalah sebagai berikut:

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Sidodai Kec. Biru-biru
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Sidomulyo kec. Biru-biru
3. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Batu Gemuk kec. Namorambe
4. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Ajibaho Kec. Biru-biru

Penduduk Desa Candirejo memiliki enam lingkungan untuk memperkecil cakupan penelitian, penulis memusatkan pada satu lingkungan yaitu lingkungan 3. Jumlah penduduk di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru sebesar 4154 jiwa, dengan rincian 2161 laki-laki dan 1993 perempuan (Data Desa 2021).

2. Hasil Penelitian

A.2.1. Karakteristik Pedagang Kaki Lima

Karakteristik usaha kecil pedagang kaki lima di Desa Candirejo 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 Desa candirejo kecamatan Biru-biru Tahun 2021

No	Jenis Kelamin	Umur Jumlah				Persentase (%)	
		17-27	28-38	39-49	50-60		
1.	Laki – laki	2	3	0	0	5	33
2.	Perempuan	5	1	3	1	10	67
	Jumlah	7	4	3	1	15	100

Berdasarkan tabel 4.1. diatas dapat diketahui bahwa pedagang kaki lima yang paling banyak adalah jenis kelamin perempuan sebanyak 10(67%) dari 15 penjual/pembuat dan berdasarkan golongan umur yang paling banyak adalah umur 17-27 tahun berjumlah 5 (33%).

Tabel 4.2

**Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pendidikan di
Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru Tahun 2021**

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
1	SD	1	7
2	SMP	2	13
3	SMA	12	80
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 12(80%) dan tingkat pendidikan yang paling sedikit adalah Sekolah dasar (SD) berjumlah 1 (7%).

A.2.2. Tiga Prinsip Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Kaki Lima

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru, diketahui bahwa hygiene sanitasi telah dilakukan oleh penjual yang secara rinci disajikan dalam bentuk tabel distribusi.

A. Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima berdasarkan Penjamah Makanan di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3

**Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Penjamah Makanan
di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru tahun 2021**

No	Kriteria Penilaian	Ya		Tidak	
		Jlh	Persentase (%)	Jlh	Persentase (%)
1.	Tidak mengidap penyakit menular (batuk,pilek,influenza,diare,penyakit perut sejenisnya) dan penyakit pembawa kuman	0	(0%)	15	(100%)
2.	Penjamah makanan selalu memakai sarung tangan	0	(0%)	15	(100%)
3.	Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan	10	(67%)	5	(33%)
4.	Penjamah makanan selalu menggunakan celemek	2	(13%)	13	(87%)
5.	Tidak bercakap-cakap pada saat mengolah makanan	1	(7%)	14	(93%)
6.	Tidak sambil merokok pada saat mengolah makanan	0	(0%)	15	(100%)
7.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan	14	(93%)	1	(7%)

Berdasarkan tabel 4.3. diketahui bahwa pedagang kaki lima di Desa Candirejo kecamatan Biru-biru bahwa 15 (100%) tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, diare dan 15 (100%) ditemukan penjamah makanan tidak memakai sarung tangan, tidak menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan 5(33%), tidak menggunakan celemek ada 13(87%).

B. Cara Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima berdasarkan cara pengolahan makanan di Desa Candirejo kecamatan Biru-biru dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.4

Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengolahan Makanan di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru tahun 2021.

No	Kriteria Penilaian	Ya		Tidak	
		Jlh	Persentase (%)	Jlh	Persentase (%)
1.	Bahan yang akan diolah dicuci dengan air mengalir	14	(93%)	1	(7%)
2.	Sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu baru dipotong	15	(100%)	0	(0%)
3.	Menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan	15	(100%)	0	(0%)
4.	Menerapkan hygiene dan sanitasi makanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup/terbuka	14	(93%)	1	(7%)

Berdasarkan tabel 4.4. diketahui bahwa pedagang kaki lima di Desa Candirejo kecamatan biru-biru bahwa pengolahan makanan bahwa 15(100%) sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu baru dipotong, Menerapkan hygiene dan sanitasi makanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup/terbuka 14(93%).

C. Tempat Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada Pedagang Kaki Lima berdasarkan tempat pengolahan makanan di Desa Candirejo kecamatan Biru-biru dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.5

Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Tempat Pengolahan Makanan di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru tahun 2021.

No	Kriteria Penilaian	Ya		Tidak	
		Jlh	Persentase (%)	Jlh	Persentase (%)
1.	Penyediaan tempat untuk air bersih	12	(80%)	3	(20%)
2.	Saluran pembuangan air limbah dalam keadaan tertutup/terbuka	11	(73%)	4	(27%)
3.	Tersedia tempat sampah yang tertutup/terbuka	15	(100%)	0	(0%)
4.	Pengangkutan sampah dilakukan setiap hari.	15	(100%)	0	(0%)
5.	Tidak dijumpai serangga atau binatang pengganggu	13	(87%)	2	(13%)

Berdasarkan tabel 4.5. diketahui bahwa pedagang kaki lima di Desa Candirejo kecamatan biru-biru bahwa 15(100%), Pengangkutan sampah dilakukan setiap hari,15(100%) tersedia tempat sampah yang terbuka/tertutup, 11(73%) Saluran pembuangan air limbah dalam keadaan tertutup/terbuka,13(87%) Tidak dijumpai serangga atau binatang pengganggu.

D. Perlengkapan Dalam Mengolah Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan pada Pedagang Kaki Lima berdasarkan Perlengkapan dalam mengolah makanan di Desa Candirejo kecamatan Biru-biru dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.6

Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Perlengkapan Dalam Mengolah Makanan di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru tahun 2021.

No	Kriteria Penilaian	Ya		Tidak	
		Jlh	Persentase (%)	Jlh	Persentase (%)
1.	Mencuci peralatan dengan air bersih	15	(100%)	0	(0%)
2.	Mengeringkan alat dengan lap yang bersih	15	(100%)	0	(0%)
3.	Menyimpan peralatan bersih ditempat yang bebas pencemaran	13	(87%)	2	(13%)
4.	Tersedia tempat pencucian peralatan	13	(87%)	2	(13%)

Berdasarkan tabel 4.6 diketahui bahwa pedagang kaki lima di Desa Candirejo kecamatan biru-biru bahwa 15(100%) Mencuci peralatan dengan air bersih, 13(87%) Menyimpan peralatan bersih ditempat yang bebas pencemaran.

B. Pembahasan

B. 1. Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada prinsip pengolahan bahan di tempat pengolahan bahan baku pada saat observasi dalam hal ini terdapat 15(100%) penjamah minuman tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya pada saat berdagang, 0(0%) penjamah makanan tidak memakai sarung tangan, 10(67%) menggunakan penutup kepala, 13(87%) tidak menggunakan celemek, 14(93%) mencuci tangan sebelum mengolah makanan, 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 Desa Candirejo memenuhi syarat kesehatan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Syarat – syarat penjamah makanan yang harus diperhatikan oleh seseorang penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi oleh bakteriologik, yaitu Tangan penjamah makanan harus selalu dijaga kebersihannya seperti 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. Selalu mencuci tangan pada waktu, 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. Tidak merokok ketika mengolah makanan. 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. Pakaian yang dikenakan harus selalu bersih dan rapih. Dan semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan tubuh dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan dari plastik, menggunakan penjepit makanan serta menggunakan alat lain, misalnya sendok garpu.

B. 2. . Cara pengolahan makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada prinsip pengolahan bahan di tempat pengolahan bahan baku pada saat observasi dalam hal ini terdapat 14(93%) bahan yang digunakan dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan dan tidak menggunakan bahan yang rusak dan, 15(100%) 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 mengikuti kaidah-kaidah atau prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang baik yang didukung dengan peralatan yang bersih tidak menjadi perantara bakteri masuk kedalam makanan (kontaminasi silang dengan peralatan). Dimana hygiene artinya upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyek, Misalnya mencuci tangan. hygiene dan sanitasi makanan sangat perlu dalam pengolahan makanan. Sehingga perlu adanya penyuluhan tentang apa itu hygiene dan sanitasi makanan.

B. 3. Tempat Pengolahan Makanan

Hasil pada mengenai tempat pengolahan makanan diketahui sebagian besar pedagang memiliki kondisi tempat yg baik. Dimana 100% dari 15 jumlah

responden membuang sampah setiap hari, dan tempat sampah yang digunakan tertutup/tidak, dan bahan mudah dibersihkan, mudah diangkut sehingga tidak dapat mengundang vector (kecoa, lalat, dan nyamuk). Disisi lain, gambaran sikap yang secara umum baik, dan gambaran sikap yang sangat positif ialah menyediakan air bersih, dimana air bersih diperlukan untuk mencuci makanan atau mencuci peralatan. Sebesar 12 (80%) dari 15 responden yang tersedia air bersih. Dan air bersih yang digunakan juga memenuhi persyaratan fisik, yaitu tidak berwarna dan jernih. Air bersih disimpan di tong atau ember yang tertutup dan bersih. Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, dimana lokasi penjualan makanan/minuman di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru memenuhi syarat kesehatan.

B. 4. Peralatan Dalam Pengolahan Makanan

Hasil dari penelitian pada tindakan terhadap peralatan pada pedagang makanan kaki lima di desa candirejo 15(100%) mencuci peralatan dengan air bersih, dan pedagang kaki lima 13(87%) menyimpan peralatan yang sudah bersih ditempat yang bebas pencemaran. Peralatan yang digunakan oleh pedagang kaki lima di Desa candirejo Kecamatan Biru-biru dalam keadaan bersih dan kering. Jika peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan ataupun penyajian makanan tidak dibersihkan dengan benar dapat bertindak sebagai sumber kontaminan makanan. Semua peralatan yang digunakan pada kegiatan tempat pengolahan makanan harus dicuci bersih menggunakan air bersih dan sabun setelah digunakan dan kemudian disimpan pada tempat yang bersih, kering, tertutup, dan bebas dari pencemaran (Depkes RI, 1994).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil tinjauan pengelolaan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo Kecamatan Candirejo Memenuhi syarat bahwa penjamah makanan yang tidak menderita penyakit menular misalnya: batuk, pilek, diare 15(100%) dan 10(67%) menggunakan penutup kepala
2. Berdasarkan tinjauan cara pengolahan yang saya lihat bahan makanan dicuci terlebih dahulu 14 (93%) dan menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman 15 (100%).
3. Berdasarkan tinjauan dari yang saya lihat tempat pengolahan makanan yang tersedia tempat sampah 15(100%) dan membuang sampahnya setiap hari. Dan adanya tempat untuk air bersih 12 (87%).
4. Berdasarkan tinjauan yang saya lihat perlengkapan dalam pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru yang paling besar tersedia tempat pencucian perlengkapan 13(87%) dan mengeringkan dengan lap yang bersih yang sudah disediakan. Dan menyimpan peralatan yang sudah bersih ditempat yang bebas dari pencemaran 13(87%).

B. Saran

1. Bagi pedagang kaki lima di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru untuk penjamah makanan dan proses cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, dan perlengkapan dalam mengolah makanan untuk tetap di pertahankan dan tetap di terapkan di setiap proses melakukan pengolahan makanan.
2. Bagi pedagang kaki lima di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru untuk diupayakan menerapkan hygiene dan sanitasi makanan kepada pedagang makanan kaki lima di desa Candirejo yang berjualan disekitar desa Candirejo dengan cara melakukan penyuluhan mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi makanan.
3. Bagi instansi Dinas Kesehatan memberikan penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan dan keamanan pangan terhadap pedagang kaki lima.

DAFTAR PUSTAKA

- Aide, 2010. Maret. *Majalah Kesehatan Untuk Pekerja Kesehatan*. Annida. Hh. 15-17
- Agustina Titin, 2005 *Pentingnya Hygiene Penjamah Makanan Tradisional*, Disajikan Dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional, Fakultas Teknis UNNES
- Azrul Azwar, MPH. 2009. *Cara Pengawasan Masyarakat Terhadap Berbagai Faktor Lingkungan Yang Mungkin Mempengaruhi Derajat Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rajawali press
- 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 Swadaya fathonah Siti, 2005, *Hygiene dan Sanitasi Makanan*, Semarang :UNNES Press
- Hopkins, 2009. *Usaha Kesehatan Preventif Kepada Usaha Kesehatan Lingkungan Hidup Manusia*
- Ninie, 2005. *Faktor Perilaku Penjamah Makanan Pada Laik Hygiene Kantin*. Jurnal penelitian <http://inspeksisanitasi.blogspot.com/201>. diakses 25 maret 2017
- WHO, 2005. *Data Keracunan Makanan*. [http://www. esp. or. id/handwashing/media/diare.pdf](http://www.esp.or.id/handwashing/media/diare.pdf). di akses 25 maret 2017

LEMBAR CHEKLIST
TINJAUAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI
LIMA DI DESA CANDIREJO

Nama :
 Umur :
 Jenis Kelamin :
 Pendidikan :
 Jenis Sarana :

1. Yang termasuk jawaban Ya, skor =1
2. Yang termasuk jawaban Tidak, skor =0

NO	ASPEK	YA	TIDAK
A	PENJAMAH MAKANAN		
	Tidak mengidap penyakit mudah menular(batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya) dan penyakit pembawa kuman		
	Penjamah makanan selalu memakai sarung tangan		
	Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan		
	Penjamah memakai celemek		
	Tidak bercakap-cakap pada saat mengolah makanan		
	Tidak sambil merokok pada saat mengolah makanan		
	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan		
B	CARA PENGOLAHAN MAKANAN		
	Bahan yang akan diolah dicuci dengan air mengalir		
	Sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu baru dipotong		
	Menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan		

	Menerapkan hygiene dan sanitasi makanan Makanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup/terbuka		
C	TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN		
	Penyediaan tempat untuk air bersih		
	Saluran pembuangan air limbah dalam keadaan tertutup/terbuka		
	Tersedia tempat sampah yang tertutup/terbuka		
	Pengangkutan sampah dilakukan setiap hari		
	Tidak dijumpai serangga atau binatang pengganggu		
D	PERLENGKAPAN DALAM MENGOLAH MAKANAN		
	Mencuci peralatan dengan air bersih		
	Mengeringkan alat dengan lap yang bersih		
	Menyimpan peralatan bersih ditempat yang bebas pencemaraan		
	Tersedia tempat pencucian peralatan		

1. Tabel Penjamah Makanan

Responden	Jk	umur	pendidikan	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	Jumlah	%	Keterangan
R1	P	17	SMA	1	0	1	0	1	1	1	5	71	Tdk Memenuhi syarat
R2	P	18	SMA	1	0	1	0	1	1	1	5	71	Tdk Memenuhi syarat
R3	P	19	SMA	1	0	1	0	1	1	1	5	71	Tdk Memenuhi syarat
R4	P	19	SMA	1	0	1	0	1	1	1	5	71	Tdk Memenuhi syarat
R5	P	21	SMA	1	0	1	0	1	1	1	5	71	Tdk Memenuhi syarat
R6	L	23	SMA	1	0	0	0	1	1	0	3	43	Tdk Memenuhi syarat
R7	P	25	SMA	1	0	1	0	1	1	1	5	71	Tdk Memenuhi syarat
R8	L	27	SMA	1	0	0	0	1	1	1	4	57	Tdk Memenuhi syarat
R9	L	29	SMP	1	0	0	0	0	1	1	3	43	Tdk Memenuhi syarat
R10	L	30	SMA	1	0	0	0	1	1	1	4	57	Tdk Memenuhi syarat
R11	L	31	SMA	1	0	0	0	1	1	1	4	57	Tdk Memenuhi syarat
R12	P	33	SMA	1	1	1	0	1	1	1	6	86	Memenuhi syarat
R13	P	45	SMA	1	0	1	0	1	1	1	5	71	Tdk Memenuhi syarat
R14	P	48	SMA	1	0	1	0	1	1	1	5	71	Tdk Memenuhi syarat
R15	P	50	SMA	1	0	1	0	1	1	1	5	71	Tdk Memenuhi syarat
			Total	15	1	10	0	14	15	14	69	65,5	

Responden	Jk	Umur	Pendidikan	P1	P2	P3	P4	Jumlah	%	Keterangan
R1	P	17	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R2	P	18	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R3	P	19	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R4	P	19	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R5	P	21	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R6	L	23	SMA	0	1	1	1	3	75	Memenuhi syarat
R7	P	25	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R8	L	27	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R9	L	29	SMP	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R10	L	30	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R11	L	31	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R12	P	33	SMA	1	1	1	0	3	75	Memenuhi syarat
R13	P	45	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R14	P	48	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R15	P	50	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
			Total	14	15	15	14	58	96,7	Memenuhi syarat

2.Cara Pengolahan Makanan

3. Tempat Pengolahan Makanan

Responden	Jk	umur	pendidikan	P1	P2	P3	P4	P5	Jumlah	%	Keterangan
R1	P	17	SMA	1	0	1	1	1	4	80	Memenuhi syarat
R2	P	18	SMA	1	1	1	1	1	5	100	Memenuhi syarat
R3	P	19	SMA	1	1	1	1	1	5	100	Memenuhi syarat
R4	P	19	SMA	1	0	1	1	1	4	80	Memenuhi syarat
R5	P	21	SMA	0	1	1	1	1	4	80	Memenuhi syarat
R6	L	23	SMA	0	1	1	1	1	4	80	Memenuhi syarat
R7	P	25	SMA	1	1	1	1	1	5	100	Memenuhi syarat
R8	L	27	SMA	1	1	1	1	1	5	100	Memenuhi syarat
R9	L	29	SMP	1	1	1	1	1	5	100	Memenuhi syarat
R10	L	30	SMA	0	0	1	1	1	3	60	Tidak Memenuhi syarat
R11	L	31	SMA	1	1	1	1	0	4	80	Memenuhi syarat
R12	P	33	SMA	1	1	1	1	0	4	80	Memenuhi syarat
R13	P	45	SMA	1	1	1	1	1	5	100	Memenuhi syarat
R14	P	48	SMA	1	1	1	1	1	5	100	Memenuhi syarat
R15	P	50	SMA	0	0	1	1	1	3	60	Tidak Memenuhi syarat
			Total	11	11	15	15	13	65	86,7	Memenuhi syarat

4. Perlengkapan Dalam Mengolah Makanan

Responden	Jk	Umur	pendidikan	P1	P2	P3	P4	Jumlah	%	Keterangan
R1	P	17	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R2	P	18	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R3	P	19	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R4	P	19	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R5	P	21	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R6	L	23	SMA	1	1	1	0	3	75	Memenuhi syarat
R7	P	25	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R8	L	27	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R9	L	29	SMP	1	1	1	0	3	75	Memenuhi syarat
R10	L	30	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R11	L	31	SMA	1	1	0	1	3	75	Memenuhi syarat
R12	P	33	SMA	1	1	0	1	3	75	Memenuhi syarat
R13	P	45	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R14	P	48	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
R15	P	50	SMA	1	1	1	1	4	100	Memenuhi syarat
			Total	14	15	13	14	56	93,3	Memenuhi syarat



PEMERINTAH KABUPATEN DELI SERDANG
KECAMATAN BIRU - BIRU
DESA CANDIREJO

Alamat : Dusun III Sukaramai Desa Candirejo Kode Pos : 20358

SURAT KETERANGAN

Nomor : 470/401/V/2021

Kepala Desa Candirejo Kecamatan Biru-Biru Kabupaten Deli Serdang Propinsi Sumatra Utara dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : EFN Y ANGGRENY TARIGAN

NIM : P009331 18014

Selanjutnya Menerangkan Bahwa :

Sesuai dengan Surat dari KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan (KEMENKES) dengan Nomor : TU.05.01/00.03/ 0685 / 2021 Pada Tanggal 10 Mei 2021 sesuai dengan nama yang tertera diatas Kami Pemerintahan Desa Candirejo Kecamatan Biru-Biru kabupaten Deli Serdang, Memberikan Izin Melakukan Penelitian Meyusun karya Tulis Ilmiah dari Tanggal 11 s/d 18 Mei 2021 dengan Judul : **Tinjauan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Desa Candirejo Kecamatan Biru-biru Kabupaten Deli Serdang.**

Demikian Surat keterangan ini diperbuat dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan sesuai dengan keperluannya.

Desa Candirejo, 11 Mei 2021
KEPALA DESA CANDIREJO
KECAMATAN BIRU-BIRU



Dokumentasi



