

KARYA TULIS ILMIAH

**TINJAUAN *HYGIENE* SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA DI PUSAT PASAR KABANJAHE
KECAMATAN KABANJAHE KABUPATEN KARO
TAHUN 2022**



ANGEL NATALIA SIHOMBING

NIM : P00933119005

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D-III SANITASI
TAHUN 2022**

KARYA TULIS ILMIAH

**TINJAUAN *HYGIENE* SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA DI PUSAT PASAR KABANJAHE
KECAMATAN KABANJAHE KABUPATEN KARO**

TAHUN 2022

Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi
Diploma III



ANGEL NATALIA SIHOMBING

NIM : P00933119005

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D-III SANITASI
TAHUN 2022**

LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : TINJAUAN *HYGIENE* SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA DI PUSAT PASAR KABANJAHE
KECAMATAN KABANJAHE KABUPATEN KARO TAHUN 2022

NAMA : ANGEL NATALIA SIHOMBING

NIM : P00933119005

*Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji
Kabanjahe, 25 Juli 2022*

Menyetujui

Dosen Pembimbing

Marina Br Karo, SKM, M. Kes

NIP. 196911151992032003

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc

NIP. 196203261985021001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : TINJAUAN *HYGIENE* SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA DI PUSAT PASAR KABANJAHE
KECAMATAN KABANJAHE KABUPATEN KARO TAHUN 2022

NAMA : ANGEL NATALIA SIHOMBING

NIM : P00933119005

*Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Politeknik Kesehatan
Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
Tahun 2022*

Penguji I

Penguji II

Julietta br Girsang, SKM. M.Kes

NIP. 197006141996022001

Kristina br Tarigan, Spd. M.Kes

NIP. 197001011996032005

Ketua Penguji

Marina Br Karo, SKM, M. Kes

NIP. 196911151992032003

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc

NIP. 196203261985021001

BIODATA PENULIS



Nama : Angel Natalia Sihombing
NIM : P00933119005
Tempat/tanggal lahir : Tangerang, 12 Desember 1999
Jenis Kelamin : Perempuan
Perempuan Agama : Kristen Protestan
Anak Ke : 1 (satu) dari 4 (empat) bersaudara
Alamat : Perumahan Graha Walantaka Blok J5 no 27,
Kota Serang, Banten
Nama Ayah : Jekson Sihombing
Nama Ibu : Sri Sutanti

Riwayat Pendidikan :

1. SD (2006 – 2012) : SD NEGERI CIRUAS
2. SMP (2012 – 2015) : SMP NEGERI 8 KOTA SERANG
3. SMA (2015 – 2018) : SMA NEGERI 1 CIRUAS

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK
KESEHATAN MEDAN JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE**

KARYA TULIS ILMIAH, JULI 2022

ANGEL NATALIA SIHOMBING

**“TINJAUAN *HYGIENE* SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA PEDAGANG
KAKI LIMA DI PUSAT PASAR KABANJAHE KECAMATAN KABANJAHE
KABUPATEN KARO TAHUN 2022”**

xii + 40 Halaman + 6 Tabel + Daftar Pustaka + 12 Dokumentasi + 4 Lampiran

ABSTRAK

Selain makanan pokok masyarakat juga mengkonsumsi makanan tambahan yang disebut sebagai makanan jajanan. Untuk menghasilkan makanan yang sehat dan lezat, makanan jajanan harus diolah dengan baik dan benar sesuai dengan *hygiene* sanitasi makanan.

Tujuan penelitian adalah untuk mendapatkan tinjauan *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe. Metode penelitian ini bersifat deskriptif. Sampel penelitian diambil menggunakan teknik total sampling yang berjumlah 37 pedagang makanan. Data diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung menggunakan kuesioner.

Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa 29 orang pedagang (78%) belum sesuai *hygiene* sanitasi dalam mengolah makanan jajanan, 31 orang pedagang (83%) sudah sesuai *hygiene* sanitasi dalam pengangkutan makanan jadi, dan 25 orang pedagang (68%) belum sesuai *hygiene* sanitasi dalam penyajian makanan jadi. Saran penelitian ini adalah memberikan penyuluhan dan pengawasan serta pembinaan pada pedagang makanan kaki lima mengenai pentingnya *hygiene* sanitasi makanan.

Kata Kunci: Pedagang Kaki Lima, Makanan Jajanan, Hygiene Sanitasi Makanan.

**MEDAN HEALTH POLYTECHNIC OF MINISTRY OF HEALTH
ENVIRONMENTAL HEALTH DEPARTMENT, KABANJAHE BRANCH**

SCIENTIFIC WRITING, JULY 2022

ANGEL NATALIA SIHOMBING

**“OVERVIEW OF SNACK HYGIENE AND SANITATION ON HAWKERS AT
KABANJAHE CENTRAL MARKET CENTER, KABANJAHE DISTRICT, KARO
REGENCY IN 2022”**

**xii + 40 Pages + 6 Tables + Bibliography + 12 Documentation + 4
Appendices**

ABSTRACT

In addition to consuming staple foods, people also consume additional foods which are commonly referred to as snacks. To produce healthy and delicious food, food ingredients must be processed properly and meet the requirements of food hygiene and sanitation.

This research is a descriptive study that examines 37 snack vendors obtained through total sampling technique and aims to carry out a review of the hygiene and sanitation of snacks on street vendors at the Kabanjahe Market Center, Kabanjahe District. Research data were collected through interviews and direct observation using a questionnaire.

Through research it is known that 29 traders (78%) have not met the hygiene and sanitation requirements for food processing, 31 traders (83%) have met the hygiene and sanitation requirements for the transportation of ready-to-eat food, and 25 traders (68%) have not met the hygiene and sanitation requirements for food presentation. so. This study suggests to related parties to provide dissemination, supervision and guidance to street food vendors about the importance of food hygiene and sanitation.

Keywords: Street Vendors, Snacks, Food Sanitation and Hygiene



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya sehingga penulis mampu menyelesaikan Karya Tulis ini dengan baik sesuai waktu yang diharapkan. Adapun judul Karya Tulis Ilmiah ini adalah "Tinjauan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022".

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yaitu kepada :

1. Ibu Dra Ida Nurhayati M.Kes selaku Direktur utama Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik SKM. M.Kes selaku Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Ibu Marina Br Karo SKM. M.Kes selaku Dosen Pembimbing Ilmiah yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis ini.
4. Ibu Julietta br Girsang, SKM. M.Kes dan, Ibu Kristina br Tarigan, Spd. M.Kes selaku Dosen Penguji, yang telah memberikan saran dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini
5. Teristimewa kepada orang tua saya tercinta yang sangat saya sayangi Bapak Jekson Sihombing dan Ibu Sri Sutanti Yang telah memberikan cinta, kasih sayang, semangat dan doa yang selalu menyertai saya, serta membantu penulis baik dari tenaga maupun materi sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Teristimewa kepada diri saya sendiri, Terimakasih telah berusaha mengerjakan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Terkhusus kepada adik-adik saya tercinta: Debora Andita Sihombing, Chintya Artawina Sihombing dan Alexander Imanuel Sihombing, yang telah memberikan semangat kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Terkhusus kepada bou, amangboru, uda, dan inang uda yang saya sayangi, terimakasih telah memberikan semangat dan doa kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

9. Sahabat saya: Tatu Roaitu, Fauzan Nurhady Arifin, Rizky Pradipta, Rizky Amanda Tarigan, Romanca Munthe, Rotua Darmawanti Pardede, Viningsih Sebtiana br Hotang, Grace Maytrisia Situmorang, Riska Udurlina Gultom, Ficela Simanjuntak, Evelyn Yosepin Sihombing, Vania Emmanuela Simanungkalit, Talenta Dechrista Simanjuntak, Hana Florens Panjaitan, Vinsen Simamora, Jonatan Lasro Simbolon, Albina Theodora br Surbakti, Febrina br Karo Sekali, Ike Maydika br Sinubulan, Riska Marsella br Sembiring, Rimma Juliana Manalu, Kristina Lubis, dan Repinta Ulina Pasaribu Yang Telah Memberikan Semangat, bantuan dan menemani Penulis dalam suka maupun duka sehingga Penulis dapat menyelesaikan karya tulis Ilmiah Ini.
10. Seluruh pedagang makanan kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe yang sukarela menjadi responden dalam penelitian ini.
11. Teman Teman Program Studi Kesehatan Lingkungan 2022. Yang tidak dapat disebutkan satu persatu. yang memberikan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini menjadi lebih baik lagi. Akhir kata, penulis berharap Karya Tulis Ilmiah ini dapat memerikan manfaat bagi para pembacanya.

Kabanjahe, 25 Juli 2022

Angel Natalia Sihombing

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	3
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABLE	vii
BAB I PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang	2
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
C.1 Tujuan Umum	5
C.2 Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	6
D.1 Bagi Penulis	6
D.2 Bagi Pedagang	6
D.3 Bagi Instansi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Pustaka	7
A.1 Pasar	7
A.2 Pedagang Kaki Lima	7
A.3 <i>Hygiene Dan Personal Hygiene</i>	7
A.4 Sanitasi	8
A.5 Hygiene Sanitasi Makanan	9
A.6 <i>Foodborne Disease</i>	9
A.7 Pengertian Makanan	10
A.7.1 Pengolahan Makanan	10
A.7.2 Pengangkutan Makanan Jadi	11
A.7.3 Penyajian Makanan Jadi	12
A.7.4 Lokasi Pedagang Makanan Jajanan	13
B. Kerangka Konsep	13

C. Definisi Operasional	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Jenis penelitian	15
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	15
C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	15
C.1 Jenis Pengumpulan Data	15
C.2 Cara Pengumpulan Data	16
D. Alat Penelitian/Instrument	16
E. Populasi Penelitian	16
F. Teknik Pengambilan Sampel Penelitian	17
H. Analisa Data	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
A. Hasil	18
B. Pembahasan	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
Lampiran	39

DAFTAR TABLE

Tabel 4.1 Distribusi frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Jenis Kelamin Dan Umur di Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022.....	20
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Lama Berjualan di Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022.....	20
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengolahan Makanan di pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022.....	21
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengangkutan Makanan Jadi di Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022.....	23
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Penyajian Makanan Jadi di Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022.....	24
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Makanan Berdasarkan Lokasi Penjualan Makanan di Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022.....	25

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar yang harus dipenuhi bagi tubuh manusia agar dapat melangsungkan kehidupan selain pakaian dan hunian. Selain makanan pokok masyarakat juga mengkonsumsi makanan tambahan yang disebut sebagai makanan camilan atau makanan ringan. Makanan jajanan adalah makanan yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan/atau ditawarkan sebagai makanan siap saji untuk dijual kepada umum, tidak termasuk yang disajikan pada jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Sebagai salah satu komponen penting dalam meningkatkan derajat kesehatan, makanan harus bersih dan aman agar terhindar dari bakteri penyakit. Makanan yang bersih, bergizi seimbang dan sehat merupakan syarat makanan yang baik untuk dikonsumsi.

Dalam proses pengolahannya, makanan harus diolah dengan baik dan benar sehingga dapat menghasilkan makanan yang sehat dan lezat. Selain itu, makanan yang sehat dan lezat dapat di jual dengan baik serta banyak diminati oleh masyarakat. Makanan yang akan dijual dan disajikan harus tersedia dalam rasa yang enak, warna, bentuk serta aroma yang menarik. Untuk itu, penjamah makanan harus melakukan pengolahan makanan sesuai dengan hygiene sanitasi makanan yang meliputi tempat pengolahan makanan, penjamah

makanan, perlengkapan pengolahan makanan yang baik dan benar agar dapat menghasilkan makanan seperti yang diinginkan.

Pengolahan pangan yang sehat dan aman adalah dengan cara melaksanakan kaidah-kaidah dari *hygiene* sanitasi makanan dan minuman (Food et al., n.d.). *Hygiene* sanitasi adalah salah satu faktor penting untuk melengkapi standar mutu maupun persyaratan yang ditetapkan untuk makanan. Produk makanan yang tidak berisi bahan membahayakan kesehatan maupun keselamatan manusia, dapat dikatakan aman untuk dikonsumsi. Makanan juga memiliki potensi sebagai perantara untuk berkembang biaknya mikroba atau kuman.

Kasus penyakit bawaan makanan (*Foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Darwel, 2017). Kurangnya pengetahuan serta ketidakpedulian penjamah makanan terhadap pengelolaan makanan yang benar dan sehat, menjadi salah satu faktor penting menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan. Menurut Pusdiklat Jawa Tengah (2011) dari beberapa kasus keracunan makanan jajanan di Indonesia, penyebab keracunan makanan jajanan diantaranya adalah bakteri *Staphylococcus Aureus*, *Vibrio Cholera*, *E.Coli* dan *Salmonella*. Bakteri *E.Coli* dan *Staphylococcus Aureus* adalah salah satu bakteri indikator untuk menilai kualitas sanitasi makanan jajanan (Maharani, 2016). Sejumlah survei terhadap penyakit bawaan makanan memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan

penanganan pada saat penyiapan makanan, baik di rumah, jasa katering, kantin, rumah sakit, sekolah atau pasar (Darwel, 2017).

Berdasarkan pengamatan langsung pada survey awal yang dilakukan oleh peneliti, beberapa pedagang makanan jajanan cukup mudah ditemui di hampir sekeliling pusat Pasar Kabanjahe. Pedagang tersebut sering kali kurang memperhatikan *hygiene* sanitasi dalam menjamah makanan, misalnya menjajakan makanan dalam keadaan terbuka padahal letaknya di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor, makanan dihinggapi oleh lalat, pedagang yang tidak menggunakan pakaian kerja yang lengkap seperti celemek (*apron*), sarung tangan, penutup kepala dan peralatan memasak yang kurang bersih. Selain itu, pedagang masih melakukan kebiasaan yang tidak baik seperti berbicara saat sedang menjamah makanan, tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan dan merokok. Dilihat dari kenyataan tersebut, masyarakat dapat saja tertular penyakit akibat pedagang yang kurang memperhatikan *hygiene* sanitasi makanan dengan baik. Untuk itulah penulis tertarik melakukan penelitian terhadap penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah “Bagaimana *Hygiene* Sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022”.

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk mendapatkan tinjauan tentang *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022.

C.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui *hygiene* sanitasi makanan jajanan melalui pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Tahun 2022.
2. Untuk mengetahui *hygiene* sanitasi makanan jajanan melalui pengangkutan makanan jadipada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Tahun 2022.
3. Untuk mengetahui *hygiene* sanitasi makanan jajanan melalui penyajian jadimakanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Tahun 2022.
4. Untuk mengetahui *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada lokasi berjualan pedagangkaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Penulis

1. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi D-III Sanitasi jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Medan.
2. Memperoleh informasi mengenai gambaran pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe.
3. Sebagai dokumentasi atas apa yang telah diteliti.

D.2 Bagi Pedagang

Sebagai bahan masukan bagi pedagang agar lebih meningkatkan penerapan *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe.

D.3 Bagi Instansi

Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan jurusan Sanitasi untuk data penelitian selanjutnya terutama tentang *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka

A.1 Pasar

Pasar adalah suatu tempat dimana para penjual dan pembeli dapat bertemu untuk jual beli barang. Sedangkan pengertian pasar dipakai dalam arti yang lebih luas yaitu dimana pertemuan antara penjual dan pembeli untuk melaksanakan transaksi jual beli tidak lagi terbatas pada suatu tempat tertentu saja maupun pada hari tertentu. (Widodo, 2013).

A.2 Pedagang Kaki Lima

Pedagang Kaki Lima (PKL) adalah nama seorang pedagang yang menggunakan gerobak untuk menjual barang dan makanan. Istilah ini sering digunakan karena jumlah kaki trader adalah 5. 5 kaki adalah 2 kaki pedagang ditambah 3 "kaki" gerobak (sebenarnya 3 roda, atau 2 roda dan 1 kaki). Saat ini, istilah jajanan juga digunakan sebagai istilah umum untuk pedagang kaki lima. (Ramadhan, 2015)

A.3 *Hygiene Dan Personal Hygiene*

Kata "*hygiene*" berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan (Rahmayani & Simatupang, 2019). *Hygiene* adalah Usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Henny Rifcha Situmorang, Nurmaini, 2013). *Personal hygiene* adalah perawatan diri dimana individu mempertahankan kesehatannya, dan di pengaruhi oleh nilai

serta keterampilan. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam kebersihan pribadi (*personal hygiene*) adalah sebagai berikut :

1. Mencuci tangan, kebersihan tangan penjamah makanan yang bekerja mengolah dan memproduksi pangan sangat penting sehingga perlu mendapatkan perhatian khusus. Penjamah harus selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan keluar dari kamar mandi. Selain itu, kuku juga harus dirawat dan dibersihkan.
2. Pakaian, hendaknya penjamah makanan memakai pakaian khusus dengan ukuran yang pas dan bersih, umumnya pakaian berwarna terang (putih) dan penggunaannya khusus waktu bekerja saja.
3. Topi/penutup kepala, semua penjamah makanan hendaknya memakai topi atau penutup kepala untuk mencegah jatuhnya rambut ke dalam makanan atau kebiasaan menggaruk kepala.
4. Sarung tangan dan celemek, hendaknya penjamah makanan memakai sarung tangan dan celemek (*apron*) selama mengolah makanan dan sarung tangan ini harus dalam keadaan baik dan bersih.
5. Tidak merokok, penjamah makanan sama sekali tidak di izinkan merokok selama pengolahan makanan. (Jatmika & Fadila, 2019)

A.4 Sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan 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 (A Buchari, 2018).

A.5 *Hygiene Sanitasi Makanan*

Hygiene 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 dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen.

Hygiene sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Beberapa manfaat dapat kita rasakan apabila kita menjaga sanitasi di lingkungan kita, misalnya:

- a. Mencegah penakit menular.
- b. Mencegah timbulnya bau tidak sedap.
- c. Menghindari pencemaran.
- d. Mengurangi jumlah persentase sakit.
- e. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman. (Maharani, 2016):

A.6 *Foodborne Disease*

Foodborne diseases merupakan penyakit yang biasanya bersifat infeksi atau racun yang diakibatkan oleh sumber infeksi yang masuk ke dalam tubuh bersama makanan yang dicerna. Makanan menjadi media penularan penyakit

yang baik dalam menghantarkan mikroorganisme patogen sampai ke tempat kolonisasi di dalam tubuh. *Foodborne diseases* dibedakan menjadi penyakit yang disebabkan oleh infeksi oleh bakteri, virus atau parasit dan penyakit karena intoksifikasi.

Gejala yang muncul akibat *Foodborne diseases* umumnya ditentukan oleh sumber infeksinya. Gejala yang paling sering terjadi adalah diare, muntah, mual, sakit perut, demam, dan sakit kepala. Beberapa bakteri penyebab *Foodborne diseases* antara lain *Salmonella spp*, *Shigella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia*, *Yersinia*, dan lainnya. Salah satu upaya pencegahan yang dapat dilakukan adalah makanan yang dimasak, dipanaskan, dan disimpan dengan benar. (Muna & Khariri, 2020)

A.7 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 (Wijastuti et al., 2020). Makanan selain mutlak bermanfaat, juga dapat sebagai media penularan penyakit dan masalah kesehatan. Kondisi ini dapat terjadi, baik secara alamiah (termasuk dalam makanan) maupun masuk dari luar, seperti makanan menjadi beracun karena tercemar mikroba (Usaha, 2021).

A.7.1 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik

adalah yang mengikuti *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 (Erniati, 2017).

A.7.2 Pengangkutan Makanan Jadi

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 kendaraan pengangkut itu sendiri. Makanan siap santap lebih rawan terhadap pencemaran sehingga perlu perlakuan yang ekstra hati-hati. Oleh karena itu dalam pengangkutan siap santap perlu diperhatikan sebagai berikut (Depkes RI, 2004) :

- 1 Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing, isi makanan tidak terlampaui penuh untuk mencegah terjadinya kondensasi. Uap makanan yang mencair (kondensat) merupakan media 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 60°C atau tetap dingin 4°C.

- 4 Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh terbuka sampai ditempat penyajian.
- 5 Kendaraan pengangkutan disediakan khusus dan tidak dipergunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.

A.7.3 Penyajian Makanan Jadi

Makanan yang akan disajikan harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu bersih, bebas dari kontaminasi, tertutup dengan baik, dan dapat memenuhi selera makan pembeli. Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau *boxsp/astic* harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan yang dapat menimbulkan racun (Kusmayadi, 2008).

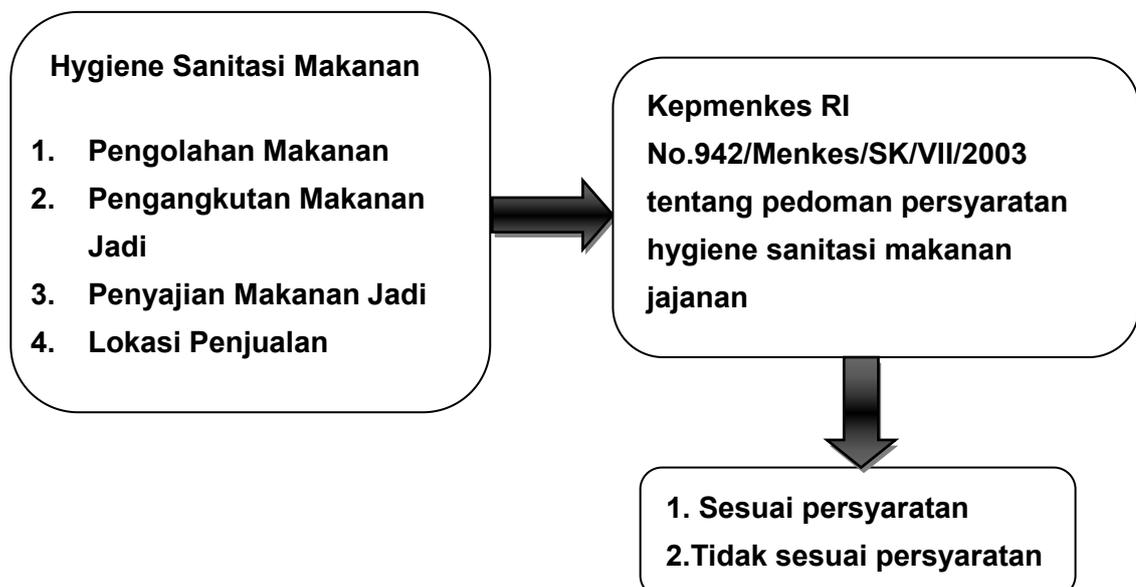
Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdiri dari: Jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan. Jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup. Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih. Jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran. Jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

A.7.4 Lokasi Pedagang Makanan Jajanan

Lokasi pedagang makanan jajanan adalah tempat sekelompok pedagang yang melakukan penanganan makanan jajanan. Untuk meningkatkan mutu dan *hygiene* sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai lokasi pedagang makanan jajanan. Lokasi pedagang makanan jajanan lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran, tempat pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah. Menurut Kepmenkes RI, No, 942MenkesSK VII2003, Lokasi pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi :

- a. Air bersih;
- b. Tempat penampungan sampah;
- c. Saluran pembuangan air limbah;
- d. Jamban dan peturasan;
- e. Fasilitas pengendalian lalat dan tikus;

B. Kerangka Konsep



C. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Pengolahan makanan	Suatu kegiatan dimana bahan makanan dipersiapkan diolah menjadi bahan makanan jadi.	1. Checklist (Kepmenkes no. 942/MENKES/SK/VII/2003) 2. Observasi	1. Sesuai Syarat bila >75-100% 2. Tidak Sesuai Syarat <75%	Ordinal
2.	Pengangkutan makanan	Kegiatan pemindahan atau pengangkutan makanan dari tempat pengolahan untuk disimpan atau dibawa ke tempat lain.	1. Checklist (Kepmenkes no. 942/MENKES/SK/VII/2003) 2. Observasi	1. Sesuai Syarat bila >75-100% 2. Tidak Sesuai Syarat <75%	Ordinal
3.	Penyajian Makanan	Suatu kegiatan dimulai dari pengangkutan sampai pada saat penyajian makanan	1. Checklist (Kepmenkes no. 942/MENKES/SK/VII/2003) 2. Observasi	1. Sesuai Syarat bila >75-100% 2. Tidak Sesuai Syarat <75%	Ordinal
4.	Lokasi Penjualan	Suatu kegiatan dimana tempat/lokasi makanan dijual kepada masyarakat	1. Checklist (Kepmenkes no. 942/MENKES/SK/VII/2003) 2. Observasi	1. Sesuai Syarat bila >75-100% 2. Tidak Sesuai Syarat <75%	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif atau gambaran. Penelitian deskriptif yang dilakukan dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai *hygiene* sanitasi pengolahan makanan jajanan pada pedagang kaki lima Di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo. Waktu penelitian pada tanggal 16 dan 26 juni 2022.

C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

C.1 Jenis Pengumpulan Data

a. Data primer

Checklist persyaratan sanitasi pengolahan makanan yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir penilaian yang terdapat dalam kepmenkes 942/Menkes/SK/VII/2003, berupa pernyataan yang menyajikan 2 jawaban “YA” dan “TIDAK” dan pengukuran hanya menggunakan 2 skor, yaitu:

1. Yang termasuk jawaban Ya (a), skornya = 1 Sesuai syarat jika > 75-100%, tidak sesuai syarat jika <75%
2. Yang termasuk jawaban Tidak (b), skornya = 0

b. Data Sekunder

1. Data yang diperoleh secara tidak langsung yaitu data yang berasal dari jurnal penelitian yang mendukung.
2. Dokumentasi Pengumpulan data dengan berbagai sumber tulisan yang berkenaan dengan objek penelitian.

C.2 Cara Pengumpulan Data

Data diperoleh dengan cara observasi secara langsung dan wawancara yang dilakukan menggunakan *checklist* yang terdapat dalam Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo.

D. Alat Penelitian/Instrument

Alat penelitian/instrument dalam penelitian ini menggunakan *checklist* persyaratan sanitasi pengolahan makanan yang formulir penilaian yang terdapat dalam Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan.

E. Populasi Penelitian

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoatmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan kaki lima yang berjumlah 37 pedagang di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo.

F. Teknik Pengambilan Sampel Penelitian

Sampel dalam penelitian ini diambil dengan teknik *total sampling*, Sampel berjumlah 37 pedagang makanan kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo.

H. Analisa Data

Data yang dikumpulkan diperoleh secara manual dari hasil observasi dan wawancara pada pedagang kaki lima kemudian dilakukan skoring lalu diolah dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan dianalisis deskriptif dengan mengacu pada Kepmenkes RI No.942/MENKES/SK/VII/2003.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

A.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pusat Pasar Kabanjahe merupakan pasar tradisional yang terletak di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo. Luas Pusat Pasar Kabanjahe adalah 12.000 m² serta memiliki 1.625 kios yang digunakan untuk aktivitas jual beli setiap harinya dimulai pada pukul 07.00 s/d 18.00 WIB. Adapun batas-batas wilayah Pusat Pasar Kabanjahe adalah sebagai berikut :

- 1) Sebelah utara berbatasan dengan : Jalan Letnan Mumah Purba
- 2) Sebelah timur berbatasan dengan : Jalan Kapten Bangsi Sembiring
- 3) Sebelah selatan berbatasan dengan : Jalan Abdul Kadir
- 4) Sebelah barat berbatasan dengan : Jalan Pasar Baru.

Jenis dagangan yang diperjual belikan di Pusat Pasar Kabanjahe meliputi kebutuhan pokok sehari-hari seperti makanan, pakaian dan kebutuhan rumah tangga. Selain itu, makanan jajanan cukup mudah ditemui di hampir sekeliling pusat Pasar Kabanjahe seperti molen, sate, otak-otak, bakso, kebab, bubur sum-sum, martabak dan lain-lainnya. Sarana transportasi yang melewati lokasi pasar Kabanjahe juga tergolong ramai sehingga lebih mudah bagi para pengunjung baik pedagang maupun warga yang berbelanja dipasar tersebut.

A.2 Karakteristik Pedagang Kaki Lima

Karakteristik usaha kecil pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe 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 Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022

No	Jenis Kelamin	Umur			Persentase (%)
		21–30	31–40	41–50	
1	Laki – laki	7	6	2	41
2	Perempuan	8	10	4	59
	Jumlah	15	16	6	100

Berdasarkan tabel 4.1. diatas dapat diketahui bahwa pedagang kaki lima yang paling banyak adalah jenis kelamin perempuan sebanyak 22 (59%) dari 37 pedagang dan berdasarkan golongan umur yang paling banyak adalah umur 31 – 40 tahun berjumlah 16 (43%).

Tabel 4.2
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Lama Berjualan di Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022

No.	Lama Berjualan (Tahun)	Jumlah	Persentase (%)
1	1 – 5	27	73
2	6 – 10	7	19
3	11 – 15	3	8
	Jumlah	37	100

Berdasarkan tabel 4.2 diatas dapat diketahui bahwa Pedagang Kaki Lima yang paling banyak berjualan selama 1–5 tahun yaitu 27 (73%).

A.3 Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Kaki Lima .

A.3.1 Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil tinjauan dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima berdasarkan pengolahan makanan di pusat Pasar Kabanjahe dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengolahan Makanan di pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022

No	Kriteria Penilaian (Penjamah Makanan)	Ya		Tidak	
		Jumlah	(%)	Jumlah	(%)
1.	Penjamah makanan tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, diare	34	91,8	3	8,2
2.	Penjamah makanan selalu memakai sarung tangan	4	10,8	33	89,2
3.	Menggunakan tutup kepala saat mengelola makanan	18	48,6	19	51,4
4.	Penjamah makanan menggunakan celemek	9	24,3	28	75,7
5.	Menggunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih	12	32,4	25	67,6
6.	Selalu mencuci tangan sebelum mengelola makanan dan sesudah keluar dari kamar mandi	12	32,4	25	67,6
7.	Tidak bercakap-cakap pada saat mengolah makanan	4	10,8	33	89,2
8.	Tidak merokok saat mengolah makanan	35	94,6	2	5,4
9.	Selalu memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat menangani makanan	27	72,9	10	27,1

(Cara Pengolahan Makanan)

10.	Peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan.	30	81,1	7	18,9
11.	Tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan	4	10,8	33	89,2
12.	Peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir	3	8,1	34	91,9
13.	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji di tempatkan yang tidak terjangkau serangga	18	48,6	19	51,4
14.	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji disimpan pada wadah yang bersih.	30	81,1	7	18,9
15.	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya.	37	100	0	0
16.	Peralatan yang digunakan tidak rusak	33	89,2	4	10,8
17.	Tersedia tempat pembuangan sampah yang tertutup.	5	13,5	32	86,5

Berdasarkan tabel 4.3 hasil wawancara dan tinjauan kepada pedagang kaki lima di pusat Pasar Kabanjahe menunjukkan 4 orang pedagang yang menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan. 28 orang pedagang yang tidak menggunakan celemek saat mengelola makanan.. 18 orang pedagang yang menyimpan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji di tempatkan yang terjangkau serangga. 30 orang pedagang yang menyimpan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji disimpan pada

wadah yang bersih. 32 orang pedagang yang tidak menyediakan tempat pembuangan sampah tertutup.

A.3.2 Pengangkutan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil tinjauan dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima berdasarkan pengangkutan makanan jadi di pusat Pasar Kabanjahe dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.4
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Pengangkutan Makanan Jadi di Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022

No	Kriteria Penilaian	Ya		Tidak	
		Jumlah	(%)	Jumlah	(%)
1.	Tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi dan tersedia tempat sesuai masing-masing bahan.	37	100	0	0
2.	Wadah tempat bahan siap saji memiliki ukuran sangat memadai.	33	89,2	4	10,8
3.	Alat pengangkutan tersedia khusus angkutan dalam keadaan bersih	30	81,1	7	18,9
4.	Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus	17	45,9	20	54,1
5.	Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran	37	100	0	0

Berdasarkan tabel 4.4 hasil observasi kepada pedagang kaki lima di pusat Pasar Kabanjahe menunjukkan 33 orang pedagang yang memiliki wadah

tempat bahan siap saji dalam keadaan ukuran sangat memadai. 7 orang pedagang yang memiliki alat pengangkutan khusus angkutan dalam keadaan tidak bersih. 20 orang pedagang memiliki makanan jajanan yang diangkut dalam keadaan tidak tertutup atau terbungkus.

A.3.3 Penyajian Makanan Jadi

Berdasarkan hasil tinjauan dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima berdasarkan penyajian makanan jadi di pusat Pasar Kabanjahe dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.5
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Penyajian Makanan Jadi di Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022

No	Kriteria Penilaian	Ya		Tidak	
		Jumlah	(%)	Jumlah	(%)
1.	Peralatan untuk menyajikan dalam keadaan bersih	30	81,1	7	18,9
2.	Penyaji menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan	29	78,4	8	21,6
3.	Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan makanan	34	91,8	3	8,2
4.	Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan	37	100	0	0
5.	Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup	13	35,1	24	64,9
6.	Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan	11	29,7	26	70,3

Berdasarkan tabel 4.5 hasil tinjauan kepada pedagang kaki lima di pusat Pasar Kabanjahe menunjukkan 7 orang pedagang yang menyajikan makanan tidak menggunakan peralatan dalam keadaan bersih. 8 orang pedagang yang tidak menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan. 34 orang pedagang yang tidak kontak langsung dengan makanan. 37 orang pedagang yang menggunakan pembungkus makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.

A.3.4 Lokasi Penjualan Makanan

Berdasarkan hasil tinjauan dan wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang kaki lima berdasarkan lokasi penjualan makanan di pusat Pasar Kabanjahe dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.6
Distribusi Frekuensi Makanan Berdasarkan Lokasi Penjualan Makanan di Pusat Pasar Kabanjahe Tahun 2022

No	Kriteria Penilaian	Ya		Tidak	
		Jumlah	%	Jumlah	%
1.	Lokasi jauh atau minimal 500 meter dari sumber pencemaran lintas transportasi	0	0	37	0
2.	Dilengkapi fasilitas sanitasi air bersih	37	100	0	0
3.	Dilengkapi fasilitas pengendalian vektor	0	0	37	100
4.	Lokasi di lengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup	0	0	37	100
5.	Saluran pembuangan limbah terhindar dari serangga dan tikus	37	100	0	0

Berdasarkan tabel 4.6 hasil tinjauan kepada pedagang kaki lima di pusat Pasar Kabanjahe menunjukkan pedagang yang tidak berdagang dilokasi jauh atau minimal 500 meter atau dekat dari sumber pencemaran lintas transportasi.

Lokasi berjualan dilengkapi fasilitas sanitasi air bersih. Lokasi tidak dilengkapi fasilitas pengendalian vektor. Lokasi tidak dilengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup. Lokasi memiliki saluran pembuangan limbah terhindar dari serangga dan tikus.

B. Pembahasan

B.1. Pengolahan Makanan

Pada proses / cara pengolahan makanan ada hal yang perlu diperhatikan yaitu:

1. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah penting. Penjamah makanan harus mengikuti persyaratan hygiene sanitasi makanan sehingga tidak menularkan penyakit.

Berdasarkan hasil penelitian pada pengolahan makanan pada pedagang kaki lima pada saat tinjauan terdapat 34 orang pedagang (91,8%) yang tidak menderita penyakit mudah menular seperti : batuk, pilek, diare dan 3 orang pedagang (8,2%) yang mengalami batuk, pilek. Sebanyak 33 orang pedagang (89,2%) yang tidak menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan. Sebanyak 19 orang pedagang yang (51,4%) tidak menggunakan penutup kepala saat mengelola makanan. Sebanyak 28 orang pedagang (75,7%) yang tidak menggunakan celemek saat mengelola makanan. Sebanyak 25 orang pedagang (67,6%) yang tidak menggunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih. Sebanyak 25 orang pedagang (67,6%) yang tidak mencuci tangan sebelum mengelola

makanan dan sesudah keluar dari kamar mandi. Sebanyak 33 orang pedagang (89,2%) yang bercakap-cakap pada saat mengolah makanan. Sebanyak 35 orang pedagang yang (94,6%) tidak merokok saat mengolah makanan. Sebanyak 2 orang pedagang (5,4%) yang merokok saat mengolah makanan. Sebanyak 10 orang pedagang (27,1%) yang tidak memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat menangani makanan.

Hasil tinjauan yang dilakukan peneliti untuk penjamah makanan pada pedagang kaki lima, di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo menunjukkan presentase 46% atau kurang dari 75% sehingga hasil tersebut belum sesuai syarat Kepmenkes. Beberapa pedagang tidak menjaga kesehatan diri sebagai seorang penjamah makanan seperti berjualan dalam keadaan sedang sakit sehingga penyakit tersebut bisa tertular pada pembeli, pedagang masih belum menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan sehingga makanan bisa tercemar. Pedagang masih belum menggunakan penutup kepala sehingga makanan bisa tercemar oleh rambut penjamah. Beberapa pedagang tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan sehingga pakaian kerja penjamah kotor. Beberapa pedagang tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan yang akan mengakibatkan makanan tercemar oleh penjamah, Pedagang masih bercakap-cakap saat mengolah makanan yang akan mengakibatkan makanan bisa tercemar oleh air liur penjamah. Beberapa pedagang tidak menjaga kebersihan diri seperti kuku dan rambut,

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

- a. 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, kulit harus bebas luka, karena akan menjadi media penularan penyakit.
- b. 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.
- c. Tidak merokok ketika mengolah makanan.
- d. 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.
- e. Pakaian yang dikenakan harus selalu bersih dan rapih.

- f. 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.

2. Cara Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada pengolahan bahan di tempat pengolahan bahan makanan pada saat observasi dalam hal ini terdapat 30 orang pedagang (81,1%) yang selalu menggunakan peralatan dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan. Sebanyak 33 orang pedagang (89,2%) yang tidak memiliki tempat mencuci tangan dan peralatan. Sebanyak 34 orang pedagang (91,9%) yang tidak mencuci peralatan menggunakan air yang mengalir. Sebanyak 19 orang pedagang (51,4%) yang menyimpan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji di tempatkan yang terjangkau serangga. Sebanyak 30 orang pedagang (81,1%) yang menyimpan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji disimpan pada wadah yang bersih. Sebanyak 37 orang pedagang (100%) yang menyimpan bahan-bahan yang siap diracik mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya. Sebanyak 4 orang pedagang (10,8%) yang menggunakan peralatan rusak. Sebanyak 32 orang pedagang (86,5%) yang tidak menyediakan tempat pembuangan sampah tertutup. Hasil observasi yang dilakukan peneliti untuk cara pengolahan makanan pada pedagang kaki lima, di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo menunjukan presentase 54% atau kurang dari 75% sehingga hasil tersebut belum sesuai syarat Kepmenkes.

Cara pengelolaan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikui hygiene dan sanitasi yang baik yang didukung dengan peralatan yang bersih tidak menjadi perantara bakteri masuk kedalam makanan dan air pencuci peralatan.

B.2 Pengangkutan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian pada pengangkutan makanan jadi 37 orang pedagang (100%) yang menyediakan tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi dan tersedia tempat sesuai masing-masing bahan. Sebanyak 33 orang pedagang (89,2%) yang memiliki wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan ukuran sangat memadai. Sebanyak 7 orang pedagang (18,9%) yang memiliki alat pengangkutan khusus angkutan dalam keadaan tidak bersih. Sebanyak 20 orang pedagang (54,1%) yang memiliki makanan jajanan diangkut dalam keadaan tidak tertutup atau terbungkus.

Hasil observasi yang dilakukan penellti untuk pengangkutan makanan jadi pada pedagang kaki lima, di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo menunjukan presentase 83% atau lebih dari 75% sehingga hasil tersebut sudah sesuai syarat Kepmenkes.

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan di dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Oleh karena itu dalam pengangkutan makanan 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.

B.3 Penyajian Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian pada penyajian makanan 30 orang pedagang (81,1%) yang menyajikan makanan tidak menggunakan peralatan dalam keadaan bersih. Sebanyak 8 orang pedagang (21,6%) yang tidak menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan. Sebanyak 34 orang pedagang (91,8%) yang tidak kontak langsung dengan makanan. Sebanyak 37 orang pedagang (100%) yang menggunakan pembungkus makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Sebanyak 24 orang pedagang (64,9%) yang menjajakan makanannya tidak dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup yang akan mengakibatkan makanan tercemar oleh penjamah, pembeli, debu serta dapat dihindangi oleh serangga. Sebanyak 26 orang pedagang (70,3%) yang makanan jajanan siap disajikan telah lebih dari 6 (enam) jam, tidak diolah kembali sebelum disajikan, hal ini akan mengakibatkan makanan cepat rusak atau basi sehingga tidak layak untuk dikonsumsi.

Hasil tinjauan yang dilakukan peneliti untuk penyajian makanan jadi pada pedagang kaki lima, di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo menunjukkan presentase 69% atau kurang dari 75% untuk dikatakan sesuai dengan syarat sehingga hasil tersebut belum sesuai syarat Kepmenkes. Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdiri dari: Pasal 8 jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan. Pasal 9 (1) jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup. (2) Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.

Pasal 10 (1) jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih. (2) jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran. Pasal 11 jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

B.4 Lokasi Penjualan Makanan

Berdasarkan hasil tinjauan peneliti pada lokasi pedagang kaki lima. Sebanyak 37 orang pedagang (100%) yang tidak berdagang dilokasi jauh atau minimal 500 meter atau dekat dari sumber pencemaran lintas transportasi. Hal ini akan mengakibatkan makanan tercemar debu kendaraan yang melintas. Lokasi berjualan dilengkapi fasilitas sanitasi air bersih. Namun, lokasi tidak dilengkapi fasilitas pengendalian vektor, hal ini akan mengakibatkan makanan dapat tercemar oleh vektor pengganggu karena tidak dilengkapi dengan pengendalian dan lokasi tidak dilengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup, hal ini akan mengakibatkan bau disekitar tempat berjualan makanan dan mengganggu kenyamanan penjual maupun pembeli.

Hasil tinjauan yang dilakukan peneliti, dimana lokasi penjualan makanan di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo menunjukkan presentase 40% atau kurang dari 75% untuk dikatakan sesuai dengan syarat sehingga dapat dikatakan belum sesuai syarat Kepmenkes. Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Pasal 13 (1) Untuk meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai lokasi pedagang makanan jajanan. (2) Lokasi pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada

ayat (1) lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi. (3) Lokasi pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi : a. air bersih; b. tempat penampungan sampah.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022.

- 1) Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis, didapatkan data karakteristik pedagang makanan berdasarkan:
 - a) Rentang umur pedagang makanan 21-30 tahun sebanyak 15 responden (41%), 31-40 tahun sebanyak 16 responden (43%) dan 41-50 tahun sebanyak 6 responden (16%).
 - b) Jenis kelamin pedagang makanan, laki-laki sebanyak 15 responden (41%), perempuan sebanyak 22 responden (59%).
 - c) Lama berjualan pedagang makanan bahwa 1-5 tahun sebanyak 27 responden (73%), 6-10 tahun sebanyak 7 responden (19%) dan 11-15 tahun sebanyak 3 responden (8%).
- 2) Hasil tinjauan pengelolaan makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo, dapat dikatakan belum sesuai dengan syarat Kepmenkes tentang *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Sebab sebanyak 29 orang pedagang (78%) belum memperhatikan *hygiene* sanitasi makanan jajanan seperti, tidak menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan, tidak menggunakan penutup kepala saat mengelola makanan, tidak menggunakan celemek saat mengelola makanan, tidak menggunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih, tidak mencuci tangan sebelum mengelola makanan dan sesudah keluar dari kamar mandi, menyimpan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji di tempat yang terjangkau serangga, tidak menyediakan tempat pembuangan sampah tertutup. Hal ini dapat mengakibatkan makanan

yang akan diolah tercemar karena pedagang tidak memperhatikan *hygiene* sanitasi makanan jajanan.

- 3) Hasil tinjauan pengangkutan makanan jadi pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo, dapat dikatakan sudah sesuai dengan syarat Kepmenkes tentang *hygiene* sanitasi makanan. Sebab sebanyak 31 orang pedagang (83%) pedagang yang berjualan pada saat mengangkut makanan jadi sudah mengikuti persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan seperti seluruh pedagang menyediakan tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi dan tersedia tempat sesuai masing-masing bahan, dan memiliki wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan ukuran sangat memadai memiliki alat pengangkutan khusus angkutan dalam keadaan bersih.
- 4) Hasil tinjauan penyajian makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo, dapat dikatakan belum sesuai dengan syarat Kepmenkes tentang *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Sebab sebanyak 25 orang pedagang (68%) pedagang yang berjualan pada saat menyajikan makanan tidak memperhatikan *hygiene* sanitasi makanan jajanan seperti, pedagang yang menjajakan makanannya tidak dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup, makanan jajanan siap disajikan telah lebih dari 6 (enam) jam, tidak diolah kembali sebelum disajikan. Hal ini dapat mengakibatkan makanan yang akan disajikan tercemar.
- 5) Hasil tinjauan lokasi pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo, dapat dikatakan belum sesuai dengan syarat Kepmenkes tentang *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Sebab pedagang tidak berdagang dilokasi jauh atau minimal 500 meter atau dekat dari sumber pencemaran lintas transportasi, lokasi tidak dilengkapi fasilitas pengendalian vektor dan lokasi tidak di lengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup, hal ini akan mengakibatkan bau disekitar tempat berjualan makanan dan mengganggu kenyamanan penjual maupun pembeli.

B. Saran

1. Bagi pedagang kaki lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo, supaya makanan tidak tercemar dan menjaga kesehatan pembeli maka disarankan selalu menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan, menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan, selalu menggunakan celemek saat menjamah makanan, menggunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih, mencuci tangan sebelum mengelola makanan dan sesudah keluar dari kamar mandi, sebaiknya tidak bercakap-cakap pada saat mengolah makanan, menutup makanan yang dijual dengan baik, selalu menjaga kebersihan peralatan makanan, dan selalu menjaga kebersihan diri.
2. Bagi instansi dinas kesehatan agar memberikan penyuluhan dan pengawasan serta pembinaan pada pedagang makanan kaki lima mengenai pentingnya hygiene sanitasi makanan.
3. Bagi pihak pasar, sebaiknya mentertibkan pedagang kaki lima yang berjualan dipinggir jalan supaya makanan yang dijual tidak mudah terpapar debu kendaraan dan pengendara pun dapat menggunakan jalan dengan nyaman, serta menyediakan fasilitas pengendalian vektor dan menyediakan penampungan sampah yang tertutup.

DAFTAR PUSTAKA

- A Buchari. (2018). *HYGIENE DAN SANITASI PEDAGANG SATE BULAYAG DI KAWASAN WISATA SURANADI TAHUN 2017*. 12(12), 717–728.
- Afandi, D. (2013). FAKTOR KONTAMINASI BAKTERI E. coli PADA MAKANAN JAJANAN DILINGKUNGAN KANTIN SEKOLAH DASAR WILAYAH KECAMATAN BANGKINANG. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 7(1), 28–37.
- Bukhori, A. (2018). *Skripsi Oleh : Alpina Bukhori*. ISOLASI BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) DARI SALURAN PEN.
- Darwel. (2017). Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Tradisional Di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah*, XI(2), 36–43. <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>.
- Erniati. (2017). Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Pedagang Bakso dan Penggunaan Boraks Pada Bakso di SDN Lemahputro III Sidoarjo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(2), 209–216.
- Food, D. P., Restoran, B. P., & Jawab, T. (n.d.). *TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA TERHADAP KONSUMEN APABILA TIDAK TERLAKSANAYA STANDARD HYGIENE SANITASI DALAM PENYAJIAN FOOD AND BEVERAGE PADA RESTORAN*. 120–130.
- Henny Rifcha Situmorang, Nurmaini, W. H. (2013). *HIGIENE SANITASI SERTA PEMERIKSAAN Escherichia coli dan RHODAMIN B PADA MAKANAN JAJANAN DI SEKOLAH DASAR (SD) KELURAHAN TIMBANG DELI KECAMATAN MEDAN AMPLAS TAHUN 2013*. 942, 1–17.
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). Edukasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan di Pasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. *Journal Pemberdayaan*, 3(3), 401–406.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2015). 濟無 No Title No Title No Title. *Riskesdas 2018*, 3, 103–111.
- Maharan, N. E. (2016). Hubungan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Makanan Jajanan Sekitar Sma Negeri 3 Wonogiri. *Ikesma*, 12(2), 132–140.
- Maharani, N. E. (2016). Hubungan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Makanan Jajanan Sekitar Sma Negeri 3 Wonogiri. *Ikesma*, 12(2), 132–140.
- Misbah, S. R., Darmayani, S., & Nasir, N. (2018). Analisis Kandungan Boraks Pada Bakso Yang Dijual Di Anduonohu Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 3(2), 81. <https://doi.org/10.33490/jkm.v3i2.41>
- Muna, F., & Khariri. (2020). Bakteri patogen penyebab *Foodborne disease*. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 6(1), 74–79. <https://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/article/view/15374>
- Rahmayani, R. D., & Simatupang, M. M. (2019). Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 3(2), 164–178. <http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/jukmas/article/view/606>
- Ramadhan, A. (2015). Implementasi Model Zonasi Penataan Pedagang Kaki Lima di Kota Bandung. *Pandecta: Research Law Journal*, 10(1). <https://doi.org/10.15294/pandecta.v10i1.4196>
- Setyawanti, O., & Andayani, S. (2015). Higiene dan sanitasi jajan pasar di pasar kotagede yogyakarta. *Jurnal Keluarga*, 1(2), 130–137.
- Ulfa, E. H. (2020). Analisis Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan pada Pedagang di Pasar Tradisional Kota Medan. In *SELL Journal* (Vol. 5, Issue 1).

- Usaha, P. (2021). *JURNAL META-YURIDIS ANALISIS TERKAIT TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA TERHADAP Globalisasi dan pasar bebas merupakan suatu hal yang saat ini tidak biasa dipisahkan dengan sebagai pelaku usaha dan untuk melindungi hak hak para konsumen . Peningkatan jumlah pend. 8, 1–17.*
- Widodo, T. (2013). Studi Tentang Peranan Unit Pasar Dalam Pengelolaan Sampah Di Pasar Merdeka Kota Samarinda. *Jurnal Admanistrasi Negara, Vol.1(No.1), 1–11.*
- Wijiastuti, W., Putri, E. S. Y., & Indriyati, L. H. (2020). Identifikasi Boraks dan Formalin pada Jajanan Sekolah dengan Menggunakan Metode Sederhana dan Efeknya bagi Tubuh. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 11(2), 202–208.* <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i2.3469>
- Yennie, Y., Aulia, R., & K, T. H. (2017). Occurrence and Multidrug Resistance of *Salmonella* spp . Isolated from Fresh Seafood Products in DKI Jakarta and Bogor. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan, 12(1), 80.*

Lampiran 1

Lembar Kuesioner Observasi

TINJAUAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI PUSAT PASAR KABANJAHE KECAMATAN KABANJAHE KABUPATEN KARO TAHUN 2022

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Pendidikan :

Lama berjualan :

Merupakan jawaban yang sesuai dengan ketentuan dari Kepmenkes RI. NO. 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)
A. Pengolahan Makanan			
(Penjamah Makanan)			
1.	Penjamah makanan tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, diare		
2.	Penjamah makanan selalu memakai sarung tangan		
3.	Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan		
4.	Penjamah makanan selalu menggunakan celemek		
5.	Menggunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih		
6.	Selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan sesudah keluar dari kamar mandi		
7.	Tidak bercakap-cakap pada saat mengolah makanan		
8.	Tidak merokok saat mengolah makanan		
9.	Selalu memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat menangani makanan		
(Cara Pengolahan Makanan)			
10.	Peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan.		
11.	Tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan		
12.	Peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir		
13.	Peralatan yang digunakan tidak rusak		
14.	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji di tempat yang tidak terjangkau serangga		
15.	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang siap saji		

disimpan pada wadah yang bersih

16. Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya
17. Tersedia tempat pembuangan sampah yang tertutup.

B. Pengangkutan makanan jadi

1. Tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi dan tersedia tempat sesuai masing-masing bahan.
2. Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat dan ukuran sangat memadai.
3. Alat pengangkutan tersedia khusus angkutan dalam keadaan bersih
4. Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus
5. Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran

C. Penyajian Makanan Jadi

1. Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih
2. Penyaji menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan
3. Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan makanan
4. Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan
5. Makanan jajanan yang diujakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup
6. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan

D. Lokasi Penjualan

1. Lokasi jauh atau minimal 500 meter dari sumber pencemaran lintas transportasi
 2. Dilengkapi fasilitas sanitasi Penyediaan air bersih
-

-
3. Dilengkapi fasilitas pengendalian vector
 4. Lokasi di lengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup
 5. Saluran pembuangan limbah yang terhindar dari vektor dan tikus
-

1 . Tabel Pengolahan Makanan

(Penjamah Makanan)

Responden	JK	Umur	Lama berjualan	Skor									Jlh	%	Keterangan
				A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9			
R1	L	34	3 Tahun	1	0	0	0	0	1	0	1	0	3	33	Tidak Sesuai Syarat
R2	L	20	1 Tahun	1	0	0	0	1	0	0	0	0	2	22	Tidak Sesuai Syarat
R3	L	46	12 Tahun	1	0	0	0	0	1	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R4	P	33	2 Tahun	1	0	1	1	1	1	0	1	1	7	78	Sesuai Syarat
R5	L	21	1 Tahun	1	0	0	0	0	1	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R6	L	26	4 Tahun	0	0	0	0	1	1	0	1	0	3	33	Tidak Sesuai Syarat
R7	P	43	15 Tahun	1	1	1	1	1	0	0	1	1	7	78	Sesuai Syarat
R8	P	23	1 Tahun	1	0	1	0	0	0	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R9	P	36	5 Tahun	1	0	0	0	1	0	0	1	0	3	33	Tidak Sesuai Syarat
R10	P	33	3 Tahun	1	1	1	1	1	0	0	1	1	7	78	Sesuai Syarat
R11	P	21	2 Tahun	1	0	1	1	1	0	1	1	1	7	78	Sesuai Syarat
R12	P	37	10 Tahun	1	0	0	0	0	0	0	1	1	3	44	Tidak Sesuai Syarat
R13	L	27	3 Tahun	1	0	0	0	0	0	0	1	1	3	33	Tidak Sesuai Syarat
R14	L	40	9 Tahun	1	0	0	0	0	1	0	1	0	3	33	Tidak Sesuai Syarat
R15	P	43	10 Tahun	0	0	1	1	0	0	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat

R16	P	26	5 Tahun	1	0	0	0	0	0	0	1	1	3	44	Tidak Sesuai Syarat
R17	P	23	5 Tahun	1	0	1	0	0	0	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R18	P	32	3 Tahun	1	0	0	0	0	1	1	1	1	5	56	Tidak Sesuai Syarat
R19	L	34	5 Tahun	1	0	1	0	0	0	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R20	P	36	8 Tahun	1	0	0	0	0	1	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R21	P	20	2 Tahun	1	0	1	0	0	0	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R22	L	25	1 Tahun	1	0	0	0	0	1	1	0	0	3	33	Tidak Sesuai Syarat
R23	P	25	5 Tahun	1	1	1	0	0	0	0	1	1	5	56	Tidak Sesuai Syarat
R24	P	34	7 Tahun	0	0	1	1	1	0	0	1	1	5	56	Tidak Sesuai Syarat
R25	L	23	4 Tahun	1	0	0	0	0	1	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R26	L	35	2 Tahun	1	0	0	0	0	0	0	1	1	3	33	Tidak Sesuai Syarat
R27	L	33	5 Tahun	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	22	Tidak Sesuai Syarat
R28	P	42	7 Tahun	1	1	1	1	0	0	1	1	1	7	78	Sesuai Syarat
R29	P	33	3 Tahun	1	0	1	0	1	0	0	1	1	5	56	Tidak Sesuai Syarat
R30	L	38	5 Tahun	1	0	0	0	0	1	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R31	P	27	2 Tahun	1	0	1	0	1	0	0	1	1	5	56	Tidak Sesuai Syarat
R32	P	34	7 Tahun	1	0	1	1	1	0	0	1	1	6	67	Tidak Sesuai Syarat
R33	L	32	4 Tahun	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	22	Tidak Sesuai Syarat
R34	P	28	2 Tahun	1	0	1	0	1	0	0	1	0	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R35	P	37	5 Tahun	1	0	1	0	0	0	0	1	1	4	44	Tidak Sesuai Syarat
R36	L	21	1 Tahun	1	0	0	0	0	0	0	1	1	3	33	Tidak Sesuai Syarat
R37	P	40	10 Tahun	1	0	1	1	0	1	0	1	0	5	56	Tidak Sesuai Syarat
Total				34	4	18	9	12	12	4	35	27	155	46	Tidak Sesuai Syarat

(Cara Pengolahan Makanan)

Responden	JK	Umur	Lama berjualan	Skor								Jlh	%	Keterangan
				A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17			
R1	L	34	3 Tahun	1	0	0	1	1	1	1	0	5	63	Tidak Sesuai Syarat
R2	L	20	1 Tahun	0	1	0	0	1	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R3	L	46	12 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R4	P	33	2 Tahun	0	0	0	1	0	1	1	0	3	38	Tidak Sesuai Syarat
R5	L	21	1 Tahun	1	0	0	0	1	1	0	1	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R6	L	26	4 Tahun	0	0	0	0	1	1	1	0	3	38	Tidak Sesuai Syarat
R7	P	43	15 Tahun	1	1	0	1	1	1	1	0	6	75	Sesuai Syarat
R8	P	23	1 Tahun	1	0	0	1	1	1	1	0	5	63	Tidak Sesuai Syarat
R9	P	36	5 Tahun	1	0	0	1	0	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R10	P	33	3 Tahun	1	0	0	1	1	1	1	0	5	63	Tidak Sesuai Syarat
R11	P	21	2 Tahun	0	0	1	1	1	1	0	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R12	P	37	10 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R13	L	27	3 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	1	5	63	Tidak Sesuai Syarat
R14	L	40	9 Tahun	1	0	0	0	0	1	1	0	3	38	Tidak Sesuai Syarat
R15	P	43	10 Tahun	0	0	1	1	1	1	0	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R16	P	26	5 Tahun	1	0	0	1	1	1	1	0	5	63	Tidak Sesuai Syarat
R17	P	23	5 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	40	Tidak Sesuai Syarat
R18	P	32	3 Tahun	1	0	0	1	1	1	1	0	5	63	Tidak Sesuai Syarat
R19	L	34	5 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	40	Tidak Sesuai Syarat

R20	P	36	8 Tahun	1	1	0	0	1	1	1	1	6	75	Sesuai Syarat
R21	P	20	2 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	40	Tidak Sesuai Syarat
R22	L	25	1 Tahun	1	0	0	1	0	1	1	0	4	40	Tidak Sesuai Syarat
R23	P	25	5 Tahun	1	0	0	1	1	1	1	0	5	63	Tidak Sesuai Syarat
R24	P	34	7 Tahun	1	0	0	1	1	1	1	0	5	63	Tidak Sesuai Syarat
R25	L	23	4 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R26	L	35	2 Tahun	1	0	0	1	0	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R27	L	33	5 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R28	P	42	7 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R29	P	33	3 Tahun	0	1	0	1	0	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R30	L	38	5 Tahun	1	0	0	1	1	1	1	0	5	63	Tidak Sesuai Syarat
R31	P	27	2 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R32	P	34	7 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R33	L	32	4 Tahun	0	0	0	0	1	1	1	0	3	38	Tidak Sesuai Syarat
R34	P	28	2 Tahun	1	0	0	1	1	1	1	1	6	75	Sesuai Syarat
R35	P	37	5 Tahun	1	0	0	0	1	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R36	L	21	1 Tahun	1	0	0	1	0	1	1	0	4	50	Tidak Sesuai Syarat
R37	P	40	10 Tahun	1	0	1	0	1	1	0	1	5	63	Tidak Sesuai Syarat
Total				30	4	3	18	30	37	33	5	160	54	Tidak Sesuai Syarat

2. Tabel Pengangkutan Makanan Jadi

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Lama Berdagang	Skor					Jumlah	%	Keterangan
				B1	B2	B3	B4	B5			
R1	L	34	3 Tahun	1	1	0	1	1	4	80	Sesuai Syarat
R2	L	20	1 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R3	L	46	12 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R4	P	33	2 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R5	L	21	1 Tahun	1	0	1	0	1	3	60	Tidak Sesuai Syarat
R6	L	26	4 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R7	P	43	15 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R8	P	23	1 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R9	P	36	5 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R10	P	33	3 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R11	P	21	2 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R12	P	37	10 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R13	L	27	3 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R14	L	40	9 Tahun	1	1	0	0	1	3	60	Tidak Sesuai Syarat
R15	P	43	10 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R16	P	26	5 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R17	P	23	5 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R18	P	32	3 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R19	L	34	5 Tahun	1	1	0	0	1	3	60	Tidak Sesuai Syarat

R20	P	36	8 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R21	P	20	2 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R22	L	25	1 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R23	P	25	5 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R24	P	34	7 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R25	L	23	4 Tahun	1	1	0	1	1	4	80	Sesuai Syarat
R26	L	35	2 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R27	L	33	5 Tahun	1	1	0	1	1	4	80	Sesuai Syarat
R28	P	42	7 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R29	P	33	3 Tahun	1	1	0	1	1	4	80	Sesuai Syarat
R30	L	38	5 Tahun	1	0	1	1	1	4	80	Sesuai Syarat
R31	P	27	2 Tahun	1	0	1	0	1	3	60	Tidak Sesuai Syarat
R32	P	34	7 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R33	L	32	4 Tahun	1	1	1	1	1	5	100	Sesuai Syarat
R34	P	28	2 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R35	P	37	5 Tahun	1	1	1	0	1	4	80	Sesuai Syarat
R36	L	21	1 Tahun	1	0	1	0	1	3	60	Tidak Sesuai Syarat
R37	P	40	10 Tahun	1	1	0	0	1	3	60	Tidak Sesuai Syarat
Total				37	33	30	17	37	154	83	Sesuai Syarat

3. Tabel Penyajian Makanan Jadi

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Lama Berdagang	Skor						Jumlah	%	Keterangan
				C1	C2	C3	C4	C5	C6			
R1	L	34	3 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R2	L	20	1 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R3	L	46	12 Tahun	1	0	1	1	1	1	5	83	Sesuai Syarat
R4	P	33	2 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R5	L	21	1 Tahun	0	1	1	1	1	1	5	83	Sesuai Syarat
R6	L	26	4 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R7	P	43	15 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R8	P	23	1 Tahun	1	1	1	1	0	1	5	83	Sesuai Syarat
R9	P	36	5 Tahun	1	0	1	1	1	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R10	P	33	3 Tahun	1	0	1	1	0	0	3	50	Tidak Sesuai Syarat
R11	P	21	2 Tahun	1	1	1	1	1	0	5	83	Sesuai Syarat
R12	P	37	10 Tahun	1	0	1	1	0	0	3	50	Tidak Sesuai Syarat
R13	L	27	3 Tahun	0	1	1	1	1	0	5	83	Sesuai Syarat
R14	L	40	9 Tahun	0	1	1	1	0	0	3	50	Tidak Sesuai Syarat
R15	P	43	10 Tahun	1	1	1	1	0	1	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R16	P	26	5 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R17	P	23	5 Tahun	1	1	1	1	0	1	5	83	Sesuai Syarat
R18	P	32	3 Tahun	1	1	1	1	0	1	5	83	Sesuai Syarat
R19	L	34	5 Tahun	1	0	1	1	0	0	3	50	Tidak Sesuai Syarat
R20	P	36	8 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R21	P	20	2 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat

R22	L	25	1 Tahun	0	1	1	1	1	1	5	83	Sesuai Syarat
R23	P	25	5 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R24	P	34	7 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R25	L	23	4 Tahun	1	1	0	1	1	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R26	L	35	2 Tahun	1	0	1	1	1	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R27	L	33	5 Tahun	0	1	1	1	1	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R28	P	42	7 Tahun	1	1	1	1	0	1	5	83	Sesuai Syarat
R29	P	33	3 Tahun	1	0	1	1	1	1	5	83	Sesuai Syarat
R30	L	38	5 Tahun	0	1	1	1	1	1	5	83	Sesuai Syarat
R31	P	27	2 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R32	P	34	7 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R33	L	32	4 Tahun	1	1	1	1	0	0	4	67	Tidak Sesuai Syarat
R34	P	28	2 Tahun	1	1	0	1	0	0	3	50	Tidak Sesuai Syarat
R35	P	37	5 Tahun	1	0	0	1	1	0	3	50	Tidak Sesuai Syarat
R36	L	21	1 Tahun	0	1	1	1	0	0	3	50	Tidak Sesuai Syarat
R37	P	40	10 Tahun	1	1	1	1	1	1	6	100	Sesuai Syarat
Total				30	29	34	37	13	11	154	69	Tidak Sesuai Syarat

4. Tabel Lokasi Penjualan Makanan

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Lama Berdagang	Skor					Jumlah	%	Keterangan
				E1	E2	E3	E4	E5			
R1	L	34	3 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R2	L	20	1 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R3	L	46	12 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R4	P	33	2 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R5	L	21	1 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R6	L	26	4 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R7	P	43	15 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R8	P	23	1 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R9	P	36	5 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R10	P	33	3 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R11	P	21	2 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R12	P	37	10 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R13	L	27	3 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R14	L	40	9 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R15	P	43	10 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R16	P	26	5 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R17	P	23	5 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R18	P	32	3 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R19	L	34	5 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat

R20	P	36	8 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R21	P	20	2 Tahun	0	1	0	0	1	3	40	Tidak Sesuai Syarat
R22	L	25	1 Tahun	0	1	0	0	1	3	40	Tidak Sesuai Syarat
R23	P	25	5 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R24	P	34	7 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R25	L	23	4 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R26	L	35	2 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R27	L	33	5 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R28	P	42	7 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R29	P	33	3 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R30	L	38	5 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R31	P	27	2 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R32	P	34	7 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R33	L	32	4 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R34	P	28	2 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R35	P	37	5 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R36	L	21	1 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
R37	P	40	10 Tahun	0	1	0	0	1	2	40	Tidak Sesuai Syarat
Total				0	37	0	0	37	74	40	Tidak Sesuai Syarat

Lampiran 2

 **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLTEKKES KESEHATAN KEMENKES MEDAN
KEMENKES RI Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepkk.poltekkesmedan@gmail.com



PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor 1.6/1 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2022

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

“Tinjauan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Angel Natalia Sihombing**
Dari Institusi : **Prodi DIII Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan**
Poltekkes Kemenkes Medan

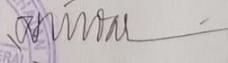
Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :

- Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian kesehatan.
- Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
- Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
- Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
- Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, September 2022
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,


Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes
NIP. 196101101989102001



Lampiran 3

	<p>KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos : 20136 Telepon : 061-8368633 - Fax : 061- 8368644 Website : www.poltekkes-medan.ac.id , email : poltekkes_medan@yahoo.com</p>	
---	--	---

Nomor	: TU.05.01/00.03/ <i>1021</i> /2022	Kabanjahe, 31 Mei 2022
Lampiran	: -	
Perihal	: Permohonan Ijin Lokasi Penelitian	

Kepada Yth:
Kepala Puskesmas Kabanjahe
Di
Tempat

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Medan :

Nama : Angel Natalia Sihombing
NIM : P00933119005

Yang bermaksud akan mengambil data penelitian di Puskesmas yang bapak/ibu pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

"Tinjauan hygiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di pusat pasar kabanjahe kecamatan kabanjahe kabupaten karo tahun 2022".

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata-mata hanya untuk menyelesaikan tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan. Disamping itu mahasiswa yang penelitian wajib mengikuti Protokol Kesehatan Covid – 19.

Demikian disampaikan atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

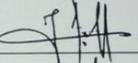
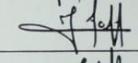
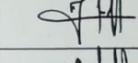
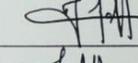
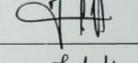
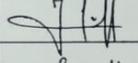
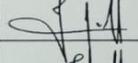
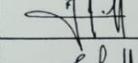
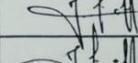

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Erba Kalto Manik, SKM. M.Sc
NIP. 196203261985021001

Lampiran 4

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D III SANITASI
TA 2021/2022**

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : **ANGEL NATALIA SIHOMBING**
 NIM : **P00933119005**
 Dosen Pembimbing : **Marina br. Karo, SKM, M. Kes**
 Judul Karya Tulis Ilmiah : **Tinjauan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima
 Di Pusat Pasar Kabanjahe Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022**

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
I	01-03-2022	Konsultasi Judul KTI Gau Ki gndi	
II	16-03-2022	- latar belakang - Tujuan pustaka	
III	21-03-2022	- kerangka konsep - Definisi operasional	
IV	26-03-2022	Lembar kuesioner observasi	
V	31-03-2022	BAB III	
VI	04-04-2022	ACC Proposal KTI	
VII	23-05-2022	Revisi proposal KTI	
VIII	30-05-2022	Konsultasi hasil penelitian	
IX	21-06-2022	Konsultasi pembahasan	
X	11-07-2022	Konsultasi kesimpulan	
XI	19-07-2022	ACC Maju Seminar hasil	

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Medan,


 Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc.
 NIP. 196203261985021001

Dokumentasi Penelitian

Dokumentasi Wawancara pada Pedagang Makanan Jajanan di Pasar Kabanjahe



Dokumentasi Observasi pada Pedagang Makanan Jajanan di Pasar Kabanjahe

