

KARYA TULIS ILMIAH
HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN
PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI KELURAHAN
GALANG KOTA KECAMATAN GALANG TAHUN 2022



OLEH :

VENNY OCTYANTI BR. SIANIPAR
NIM : P00933119050

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI DIII SANITASI
TAHUN 2022

KARYA TULIS ILMIAH
HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN
PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI KELURAHAN
GALANG KOTA KECAMATAN GALANG TAHUN 2022

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



OLEH :

VENNY OCTYANTI BR. SIANIPAR
NIM : P00933119050

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI DIII SANITASI
TAHUN 2022

LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Pada
Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Galang Kota
Kec. Galang Tahun 2022

NAMA : Venny Octyanti Sianipar

NIM : P00933119050

Karya Tulis Ini Disetujui Untuk Diseminarkan Di Hadapan Tim Penguji
Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Medan
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Kabanjahe, Juli 2022

Menyetujui
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 : Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Pada
Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Galang Kota
Kecamatan Galang Tahun 2022

NAMA : Venny Octyanti Sianipar

NIM : P00933119050

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

Kabanjahe, Juli 2022

Penguji I

Penguji II

Jernita Sinaga, SKM, MPH
NIP. 197406082005012003

Julietta Br. Girsang, SKM. M.Kes
NIP. 197006141996022001

Ketua Penguji

Marina Br. Karo, SKM. M.Kes
NIP. 196911151992032003

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

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

BIODATA PENULIS



Nama : Venny Octyanti Br. Sianipar
NIM : P00933119050
Tempat/Tanggal Lahir: Sei Karang, 19 Oktober 2001
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen Protestan
Anak Ke : 4 (Empat) dari 4 (Empat) Bersaudara
Alamat : Jl. Mawar II No. 147 E Komp. Galinda, Kec. Galang
Nama Ayah : Berlin Sianipar
Nama Ibu : Agam Siahaan
No Telp/Hp : 081260182691
Status Mahasiswa : Reguler

Riwayat Pendidikan :

1. SD (2007 - 2013) : SDN 101981 GALANG
2. SMP (2013 – 2016) : SMP NEGERI 1 LUBUK PAKAM
3. SMA (2016 – 2019) : SMA NEGERI 1 GALANG
4. DIPLOMA III : POLTEKKES KEMENKES RI MEDAN
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KARYA TULIS ILMIAH JULI 2022**

**VENNY OCTYANTI BR. SIANIPAR
“HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA
DI KELURAHAN GALANG KOTA KECAMATAN GALANG TAHUN 2022”**

ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Kasus keracunan makanan dan penyakit infeksi karena makanan sering terjadi. Salah satu penyebab adalah karena tidak memperhatikan kebersihan perorangan dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran umum tentang hygiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang. Jenis penelitian ini adalah bersifat deskriptif. Variabel dalam penelitian ini adalah kebersihan diri penjual makanan, sanitasi peralatan, fasilitas sanitasi dan kebersihan makanan jajanan seperti yang tercantum dalam Kepmenkes No. 942 Tahun 2003. Metode pengumpulan dalam penelitian ini diperoleh dengan observasi menggunakan checklist. Pengolahan data menggunakan tabel distribusi frekuensi.

Hasil penelitian untuk kriteria kebersihan diri penjual makanan sudah memenuhi syarat 76%, untuk kriteria sanitasi peralatan tidak memenuhi syarat 63%, pada kriteria fasilitas sanitasi tidak memenuhi syarat 71%, dan untuk kriteria kebersihan makanan jajanan tidak memenuhi syarat 74%. Saran penelitian ini adalah memberikan penyuluhan dan pengawasan serta pembinaan pada pedagang makanan kaki lima.

Kata Kunci: Hygiene, sanitasi, makanan jajanan, pedagang kaki lima

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

SCIENTIFIC WRITING, JULY 2022

VENNY OCTYANTI BR. SIANIPAR

**“HYGIENE AND SANITATION OF SNACK ON STREET VENDORS IN THE
VILLAGE OF GALANG KOTA, GALANG DISTRICT IN 2022”**

ABSTRACT

Food is a basic need for human life. Cases of food poisoning and infectious diseases caused by unsterilized food are common. Personal and environmental hygiene in food processing is one of the causes of this case. This research is a descriptive study that aims to obtain an overview of the hygiene and sanitation of snacks at street vendors in the Village of Galang Kota, Galang District, Deli Serdang Regency.

The variables of this study include personal hygiene from snack sellers, equipment sanitation, sanitation facilities and snack hygiene which refers to the Decree of the Indonesian Minister of Health (Kepmenkes) No. 942 of 2003. Research data were collected through observation using a checklist and processed using a frequency distribution table.

Through the research, the following results were obtained: 76% of the personal hygiene variable of the snack seller did not meet the requirements, 63% of the equipment sanitation variable did not meet the requirements, 71% of the sanitation facility variable did not meet the requirements, and 74% of the snack hygiene variable did not meet the requirements. It is advisable to provide dissemination, supervision and guidance to street food vendors.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Snacks, Street Vendors



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat, rahmat dan anugerahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal karya tulis ilmiah dengan judul “Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022”.

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M. Kes, Selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM. M. Kes, Selaku Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.
3. Ibu Marina Br. Karo, Selaku Dosen Pembimbing saya yang telah memberikan waktu, masukan dan saran sejak mulai penulisan sampai selesainya Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Jernita Sinaga, SKM. MPH dan Ibu Julietta Br. Girsang, 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. Ibu Merry Luciana Viviyanti Pasaribu, S,STP Selaku Kepala Lurah Galang Kota yang telah memberi ijin dan membantu penelitian ini.
7. Teristimewa kepada orangtua saya yang terkasih Bapak B. Sianipar dan Ibu A. Siahaan Yang selalu mendukung saya baik itu melalui doa, motivasi dan materi sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Terkhusus juga kepada kakak, abang dan ponakan saya : Vera Sianipar, Yudhi Sibarani, Vebrin Sianipar, Eliasie Panggabean, Velix Sianipar dan Verdinan Sibarani Yang telah memberikan nasehat serta semangat kepada penulis.
9. Seluruh Pedagang kaki lima di Kelurahan Galang Kota yang sukarela menjadi responden dalam penelitian ini.
10. Sahabat sahabat karib yang sudah menjadi bagian dari keluarga penulis Lydia Manurung, Chelsea Sembiring, Grace Yanti, Dita Sembiring, Sania Sitepu, Yani Manurung, Karen Hasibuan, Rosiana Sihaloho, Raya Purba, Fita Purba, Rizky Tarigan, Angel Sihombing, Netania Tarigan dan Ramontal

Siringoringo Yang Telah Memberikan Semangat Serta Dorongan Dan Menemani Penulis Dalam Suka Maupun Duka Sehingga Penulis Dapat Menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah Ini

11. Idola saya yaitu Bangtan Seoyondan (BTS : Kim Namjoon, Kim Seokjin, Min Yoongi, Jung Hoseok, Park Jimin, Kim Taehyung, Jeon Jungkook) Yang telah menghibur penulis melalui musik dan kalimat motivasinya selama mengerjakan karya tulis ilmiah, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Dan penulis juga berharap dapat berjumpa segera
Semoga pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan dan masukkan 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, Juli 2022

Venny Octyanti Sianipar
NIM : P00933119050

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
C.1. Tujuan Umum.....	3
C.2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan	4
B. Pengertian Makanan Jajanan	7
C. Pengertian Pedagang Kaki Lima	8
D. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.....	9
C.1. Penjamah Makanan	10
C.2. Sanitasi Peralatan Makanan	11
C.3. Fasilitas Sanitasi	13
E. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit.....	14
F. Kerangka Konsep.....	18
G. Definisi Operasional	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian	20
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
C. Jenis Pengumpulan Data.....	20
D. Alat Penelitian/Instrument.....	21

E. Populasi Penelitian.....	21
F. Teknik Pengumpulan Sampel.....	21
G. Prosedur Penelitian.....	21
H. Analisa Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Gambaran Umum.....	23
1. Lokasi Penelitian	23
2. Karakteristik Responden.....	24
B. Hasil Penelitian	26
C. Pembahasan	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	34
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran.....	34

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Jenis Kelamin dan Umur di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022	24
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022	25
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Lama Berjualan di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022.....	25
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Kebersihan Diri Penjual Makanan di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022.....	26
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Sanitasi Peralatan di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022	27
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Fasilitas Sanitasi Di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022	28
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Kebersihan Makanan Jajanan di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Lembar Checklist

Lampiran 2 : Lembar Konsultasi

Lampiran 3 : Master Tabel

Lampiran 4 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia yang di dalamnya mengandung senyawa-senyawa yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang telah rusak, mengatur proses di dalam tubuh, menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupannya. Makanan bisa menjadi salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan dan dapat menjadi perantara dalam penularan penyakit atau dikenal dengan *Food Borne Disease*.(Rahmadhani & Sumarmi, 2017)

Kebersihan penjamah makanan atau hygiene penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat (Suryani & Dwi Astuti, 2019). Kurangnya pengetahuan serta ketidakpedulian penjamah makanan terhadap pengelolaan makanan yang benar dan sehat, menjadi salah satu faktor penting menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan.

Pada umumnya pedagang kaki lima memiliki perilaku yang kurang bersih, misalnya kain lap yang digunakan untuk membersihkan peralatan makanan digunakan juga untuk membersihkan tangan dan keringat, sehingga dengan praktek pengelolaan makanan yang tidak higienis tersebut dikhawatirkan dapat menimbulkan berbagai dampak penyakit yang diakibatkan oleh makanan atau keracunan makanan. Hal tersebut terbukti dengan penelitian yang dilakukan BPPOM (Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan) pada tahun 2003 bahwa 10 provinsi di Indonesia hanya 50% yang memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan. Syarat mutu keamanan pangan menjadi acuan dalam pengelolaan atau produksi pangan baik skala kecil, menengah dan atas dengan pedoman yang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Sesuai Kepmenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang persyaratan kesehatan makanan jajanan (Kepmenkes RI,2003).

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 penyajian 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 ditemukan di pinggir jalan. Pedagang tersebut sering kali kurang memperhatikan persyaratan hygiene sanitasi dalam menjamah makanan, misalnya menjajakan makanan dalam keadaan terbuka padahal letaknya di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor, makanan dihindangi oleh lalat, pedagang yang tidak menggunakan pakaian kerja yang lengkap seperti 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 persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan dengan baik. Untuk itulah penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Galang.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian diatas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah “Bagaimana hygiene dan sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima Di Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022?”

C. TUJUAN PENELITIAN

C.1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022

C.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui kebersihan diri penjual/penjamah makanan pedagang kaki lima
2. Mengetahui sanitasi peralatan yang digunakan oleh para pedagang kaki lima
3. Mengetahui adanya fasilitas sanitasi pada tempat penjualan makanan pada pedagang kaki lima
4. Mengetahui kebersihan makanan jajanan yang dijual

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Memperoleh informasi mengenai gambaran sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang dan menambah pengetahuan penulis di bidang sanitasi khususnya higiene dan sanitasi makanan jajanan.

2. Bagi pedagang

Sebagai bahan masukan bagi pedagang agar dapat lebih meningkatkan penerapan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang

3. Bagi instansi

Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan jurusan Kesehatan Lingkungan untuk data penelitian selanjutnya terutama higiene dan sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan

Menurut Ensiklopedi Indonesia (1982) dalam Purnawijayanti (2001 : 41), istilah hygiene adalah “ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan”. Arti pentingnya hygiene adalah untuk menjaga kesehatan makanan mulai pengolahan sampai penyajiannya. Sehingga konsumen tetap terjaga kesehatannya dari penyebaran penyakit melalui makanan dan minuman yang diolah.(Yuliasri et al., 2013)

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia pada Tahun 2004 menjelaskan bahwa **higiene** merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, sebagai contoh tindakan higiene adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Sedangkan menurut Widyawati (2002), higiene adalah usaha untuk mencegah terjadinya penyakit yang menitik beratkan pada usaha perseorangan atau manusia beserta dengan lingkungan tempat orang tersebut berada.(Rahmadhani & Sumarmi, 2017)

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

1. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.
2. Suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.
3. Keadaan dimana seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.

4. Menurut Brownell, hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.
5. Menurut Gosh, hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.

Personal hygiene adalah perawatan diri dimana individu mempertahankan kesehatannya, dan di pengaruhi oleh nilai serta keterampilan. Menurut Mosby bahwa :“kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dasar kesehatan seseorang untuk kesehatan fisik dan kesehatan psikis”.(Aisah et al., 2019)

Macam-macam personal hygiene :

- a. Perawatan kulit kepala dan rambut.
- b. Perawatan mata.
- c. Perawatan hidung.
- d. Perawatan telinga.
- e. Perawatan kuku tangan dan kuku kaki.
- f. Perawatan genetalia.
- g. Perawatan kulit seluruh tubuh.
- h. Kebiasaan buang air besar di jamban.
- i. Kebiasaan minum air yang sudah di masak.

Ruang lingkup hygiene meliputi:

- Hygiene perorangan.
- Hygiene makanan dan minuman.

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

Pengertian sanitasi menurut Labensky dkk (1994) dalam Purnawijayanti (2001:2), adalah suatu penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau

terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Jadi sanitasi lebih mengarah kepada usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis dan usaha ini dinyatakan dengan gerakan dilapangan berupa pembersihan, penataan, sterilisasi, penyemprotan hama dan sejenisnya.(Yuliasri et al., 2013)

Sanitasi makanan merupakan salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan 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. Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. (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

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 :

- 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.

B. Pengertian Makanan Jajanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Batasan makanan tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan (Hari Purnama dan Adiono, 2009). Makanan yang aman dalam mencukupi kebutuhan kehidupan kita ketika pengolahan dan penyajian sangatlah penting. Penanganan makanan yang kurang bahkan tidak baik dapat menimbulkan penyakit, kecacatan dan bahkan kematian.

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

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

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

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. (Kepmenkes-942/Menkes/SK/VII/2003, 2003)

Makanan jajanan memegang peranan yang cukup penting dalam memberikan asupan energi dan zat gizi lain bagi anak-anak usia sekolah. Konsumsi makanan jajanan anak sekolah perlu diperhatikan karena aktivitas anak yang tinggi. Konsumsi makanan jajanan anak diharapkan dapat memberikan kontribusi energi dan zat gizi lain yang berguna untuk pertumbuhan anak. Akan tetapi tingkat keamanan makanan jajanan saat ini masih memprihatinkan karena banyak makanan jajanan yang tidak dapat dipertanggungjawabkan baik mutu maupun keamanannya.

Salah satu penyebab kurang amannya makanan jajanan ini adalah kurangnya pengetahuan produsen dan konsumen tentang persyaratan keamanan pangan dan dampaknya bagi kesehatan.(Hamida & Zulaekah, 2012)

Makanan jajanan sangat mungkin terkontaminasi dikarenakan proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis.(Rahmayani, 2018)

C. Pengertian Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima adalah pedagang atau orang yang melakukan kegiatan atau usaha kecil tanpa didasari atas ijin dan menempati pinggiran 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 hubungannya dengan proses pembuatan samapai 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. Bakteri terdapat dimana saja misalnya air, tanah, udara, tanaman. Sumber ini dapat menyebarkan bakteri yang mungkin menyebabkan pembusukan makanan atau tersebarnya suatu penyakit.

Adapun beberapa resiko yang didapat dari pedagang kaki lima yaitu:

1. Makanan yang diolah/disajikan tepat di pinggir jalan raya berpeluang terpapar Pb yang diduga berasal dari asap kendaraan bermotor yang melewati jalan raya.
2. Dapat menyebabkan disentri dan kolera yang diakibatkan partikel-partikel debu yang terbang ke atas makanan.
3. Mencuci peralatan hanya sekadarnya saja karena tidak ada akses air bersih, bisa saja masih terdapat banyak bakteri pada peralatan tersebut.

D. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan

Hygiene sanitasi makanan jajanan merupakan upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan yang perlu dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen.

Pemahaman lain mengenai Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Pengelolaan hygiene sanitasi menjadi penting karena berhubungan dengan bagaimana makanan, orang, tempat atau perlengkapan yang ada dapat dengan mudahnya menimbulkan penyakit dan berbahaya bagi umum. Hygiene sanitasi sangat penting dipahami oleh para penjaja atau penjual makanan yang menjajakan makanannya di masyarakat. (Dewi, 2021)

Pengaturan persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan yang harus diterapkan oleh pelaku usaha dijelaskan dalam Keputusan Menteri Kesehatan, diantaranya pada Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003

Menurut Kusmayadi terdapat empat hal penting yang menjadi prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan makanan. (Suherman et al., 2013)

D.1. Penjamah Makanan

Penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Hygiene penjamah adalah usaha penjamah makanan dalam menjaga kebersihan tangan, pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar.

Penjamah makanan mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam penyiapan dan penyajian makanan kepada orang lain. Perlindungan konsumen, perusahaan dan diri sendiri dapat dilakukan dengan mempelajari dan menerapkan penanganan makanan yang aman (Depkes, 2000).

Penjamah makanan mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Perilaku penjamah yang tidak memenuhi syarat seperti ini berpotensi menimbulkan kontaminasi berupa berpindahnya kuman ke makanan karena sisa-sisa kotoran yang masih melekat di tangan para pengelola makanan ini belum hilang ketika menjamah makanan. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus Aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium Perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. (Suherman et al., 2013)

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

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

D.2. Sanitasi Peralatan Makanan

Sanitasi peralatan merupakan kebersihan semua peralatan yang digunakan dilihat dari proses pencucian alat (dengan air bersih, sabun, lap kering bersih) dan penggunaan peralatan satu kali pakai. Penggunaan air bersih dapat mencegah kontaminasi kuman. Sebagian besar menggunakan air bersih saat proses pencucian peralatan. Pengamatan air yang digunakan dinilai

berdasarkan frekuensi penggantian air pencucian. Air pencucian yang kotor atau tidak pernah diganti akan menjadikan sumber kontaminasi pada peralatan. Air yang digunakan dalam proses pencucian peralatan setidaknya harus memenuhi syarat fisik air, yaitu tidak berwarna, tidak berasa dan tidak berbau. Air pencucian yang kotor atau tidak pernah diganti akan menjadikan sumber kontaminasi pada peralatan. (Suherman et al., 2013)

Alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan di dalam menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan (foodborne disease). Peralatan makanan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi 100 koloni/cm² permukaan. (FarahFadhilla, 2017)

Peralatan pengolahan makanan merupakan alat yang digunakan dalam proses pengolahan maupun penyajian makanan. Perlengkapan atau peralatan yang digunakan dalam penyiapan dan penyajian pangan dapat berpotensi menjadi sumber kontaminasi. Oleh karena itu peralatan yang digunakan seharusnya dibersihkan dengan benar karena kemampuan bakteri yang bisa tumbuh dalam makanan yang tersisa dan berpotensi mengontaminasi tahap pengolahan setelahnya (Ningrum & Sulistyorini, 2019). Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan. Menurut Permenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 pasal (3) yang mengatur tentang persyaratan peralatan makanan, yakni;

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

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

D.3. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi adalah seluruh sarana prasarana yang menunjang sanitasi suatu tempat. Makanan jajanan yang dijual dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.

Fasilitas Penunjang dalam mencapai program sanitasi makanan dan minuman, diperlukan beberapa fasilitas, diantaranya adalah penyediaan air bersih, system pembuangan sampah yang saniter, system pembuang limbah cair yang saniter, serta system pengendalian insekta dan tikus.(Fajriansyah, 2016) Konstruksi sarana penjaja harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain:

1. Mudah dibersihkan;
2. Tersedia tempat untuk :
 - a) Air bersih;
 - b) Penyimpanan bahan makanan;
 - c) Penyimpanan makanan jadi/siap disajikan;
 - d) Penyimpanan peralatan;
 - e) Tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan);
 - f) Tempat sampah.
3. Pada waktu menjajakan makanan pada sarana penjaja, tempat berdagang juga harus terlindungi dari debu dan pencemaran.

E. Peranan Makanan Sebagai Penularan Penyakit

Penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne disease) merupakan permasalahan kesehatan masyarakat yang banyak dijumpai dan penyebab signifikan menurunnya produktivitas ekonomi. Foodborne disease adalah penyakit yang timbul karena mengkonsumsi makanan atau minuman yang tercemar. Foodborne disease disebabkan oleh berbagai macam mikroorganisme patogen yang mengkontaminasi makanan.

Selain itu, zat kimia beracun, atau zat berbahaya lain dapat menyebabkan foodborne disease jika zat-zat tersebut terdapat dalam makanan. Makanan yang berasal baik dari hewan maupun tumbuhan dapat berperan sebagai media pembawa mikroorganisme penyebab penyakit pada manusia. Penyakit yang ditularkan melalui makanan ini pada umumnya bersifat toksik maupun infeksius disebabkan oleh agens penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Penyakit yang ditularkan melalui makanan mencakup lingkup penyakit yang etiologinya bersifat kimiawi maupun biologis, termasuk penyakit kolera dan diare, sekaligus beberapa penyakit parasit.

Mikroba yang tumbuh dalam makanan sehingga menjadi patogen dan menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan pada manusia dan makhluk hidup. Pertumbuhan mikroba dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor sebagai berikut:

1. Faktor intrinsik, merupakan sifat fisik, kimia dan struktur yang dimiliki oleh bahan pangan tersebut, seperti kandungan nutrisi dan pH bagi mikroba
2. Faktor ekstrinsik, yaitu kondisi lingkungan pada penanganan dan penyimpanan bahan pangan seperti suhu, kelembaban, susunan gas di atmosfer
3. Faktor implisit, merupakan sifat-sifat yang dimiliki oleh mikroba itu sendiri.

4. Faktor pengolahan, karena perubahan mikroba awal sebagai akibat pengolahan bahan pangan, misalnya pemanasan, pendinginan, radiasi, dan penambahan pengawet.

Jenis Penyakit Yang Ditularkan

Mengonsumsi makanan menjadi sebuah kebutuhan sebagai pemenuhan asupan tubuh makhluk hidup. Terdapat beragam jenis makanan tersedia dan kehadirannya seringkali membuat manusia khususnya tergiur dengan rupa tanpa memperhatikan kandungan serta baik-buruknya jika dikonsumsi. Sehingga tidak sedikit orang yang mengalami gangguan kesehatan akibat mengonsumsi makanan sembarangan.

Gangguan kesehatan yang timbul dari mengonsumsi makanan ini salah satunya diakibatkan oleh mikroorganisme yang terdapat dalam makanan yang kita konsumsi. Penyakit yang timbul dapat berupa:

1. Diare

Diare merupakan penyakit yang membuat penderitanya menjadi sering buang air besar dengan kondisi tinja yang encer. Gejala diare yang sering dialami oleh penderita pada umumnya adalah perut terasa mulas, tinja encer atau bahkan berdarah, mengalami dehidrasi, pusing, lemas, dan kulit kering. Sebagian besar diare disebabkan infeksi kuman diusus besar.

2. Demam

hadirnya demam ditandai dengan meningkatnya suhu tubuh hingga lebih dari 38°C dari suhu tubuh normal. Pada umumnya demam akan disertai gejala lain seperti sakit kepala, berkeringat, menggigil, lemas, nyeri otot, muntah dan kehilangan nafsu makan.

3. Nyeri akut saluran pencernaan.

Gangguan pencernaan adalah kondisi dimana tubuh tidak dapat mencerna makanan dengan baik, kondisi ini dapat menyebabkan intoleransi makanan. Gangguan pencernaan dapat menimbulkan berbagai macam gejala seperti perut kembung, sembelit, sulit menelan, mual, muntah.

4. Infeksi bakteri *Salmonella*

Infeksi bakteri *Salmonella* juga banyak terjadi akibat menyantap makanan yang terkontaminasi. Nama penyakit infeksi ini adalah salmonellosis. Gejala salmonellosis di antaranya yakni diare, demam, dan sakit perut yang dapat muncul 8-72 jam setelah pertama kali bakteri masuk ke dalam tubuh.

5. Hepatitis A

Hepatitis A adalah penyakit hati yang disebabkan oleh virus. Penularan virus dapat terjadi melalui makanan atau minuman yang terkontaminasi. Tak seperti hepatitis B dan C, hepatitis A jarang menimbulkan penyakit hati kronis yang fatal.

6. Gastroenteritis (muntaber)

Muntaber alias gastroenteritis juga termasuk penyakit menular lainnya akibat makanan. Penyakit ini punya sebutan lain yakni flu perut. Gastroenteritis bisa disebabkan oleh infeksi bakteri maupun infeksi virus. Gejala-gejala yang ditimbulkan dapat berupa diare, muntah, dan demam ringan.

7. Botulisme

Botulisme adalah penyakit langka yang tergolong serius. Penyakit ini disebabkan oleh racun dari bakteri *Clostridium botulinum*. Bakteri *C. botulinum* banyak ditemukan di makanan yang kurang terpapar oksigen, seperti makanan kalengan.

8. Listeriosis

Penyakit menular akibat makanan lainnya yakni listeriosis. Sesuai dengan namanya, penyakit ini disebabkan oleh infeksi bakteri *Listeria*. Pada orang-orang sehat, paparan bakteri *Listeria* jarang menimbulkan penyakit. Namun, ibu hamil, lansia, serta orang dengan imun yang lemah akan lebih rentan mengalami komplikasi serius akibat bakteri ini.

9. Infeksi parasit

Infeksi parasit juga umum terjadi setelah seseorang menyantap makanan yang terkontaminasi. Parasit adalah mikroorganisme yang hidup di dalam tubuh makhluk hidup lain sebagai inangnya (*host*). Beberapa jenis parasit terdapat di makanan atau air yang kurang higienis. Berikut adalah beberapa penyakit yang tergolong dalam infeksi parasit:

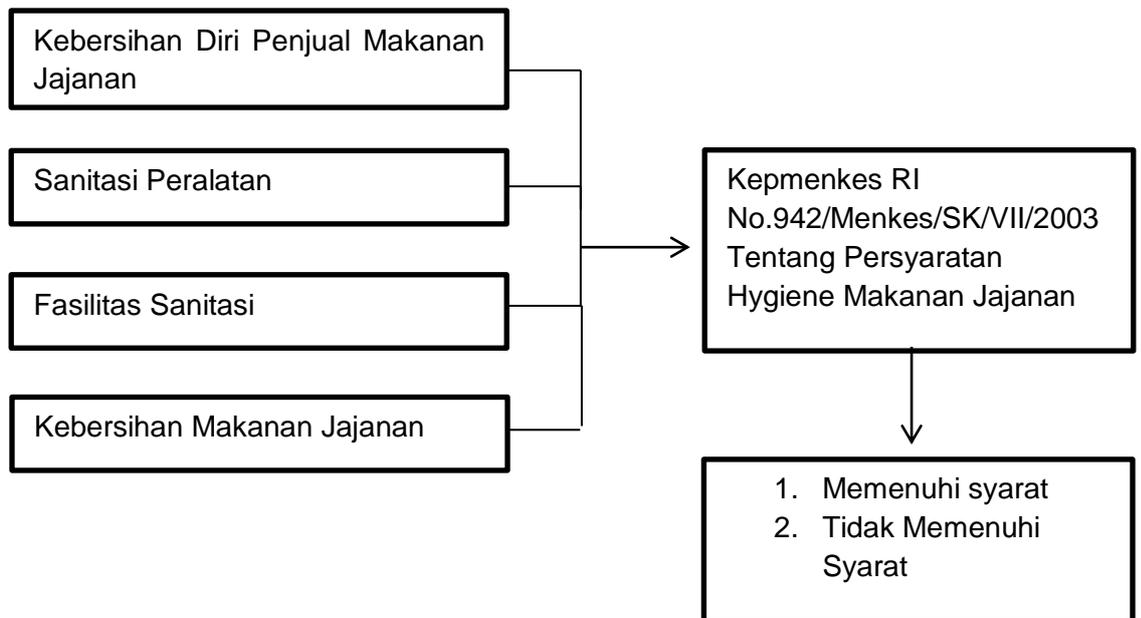
- giardiasis,
- infeksi cacing pita,
- infeksi cacing tambang, dan
- sistiserkosis.

Dari semua penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang paling sering terjadi adalah diare. Penyakit diare menjadi masalah kesehatan dunia terutama di negara berkembang. Patogen yang sudah dikenal sebagai penyebab penyakit diare salah satunya adalah bakteri seperti *Escherichia coli* (*E.coli*) yang merupakan bakteri tersering dan terpenting secara klinis di golongan bakteri Coliform.

Bakteri Coliform seperti *E. coli* merupakan salah satu bakteri indikator sanitasi air dan makanan, sehingga apabila dalam makanan terdapat bakteri *E. coli* berarti air atau makanan tersebut telah tercemar oleh feses manusia. Penyebaran bakteri Coliform yang berasal dari hewan ke manusia dapat terjadi melalui daging yang telah terkontaminasi kemudian dikonsumsi oleh manusia, sedangkan penyebaran bakteri Coliform dari manusia ke manusia

yang lain terjadi secara peroral dengan cara manusia memakan atau meminum air yang telah terkontaminasi Kontaminasi bakteri pada makanan dapat terjadi pada bahan makanan, air, wadah makanan, tangan penyaji ataupun pada makanan yang sudah siap disajikan. Infeksi Coliform pada manusia seringkali disebabkan oleh konsumsi makanan produk hewan yang tercemar, misalnya daging dan susu.(Safira, n.d.)

F. KERANGKA KONSEP



Gambar 2.1 Kerangka Konsep

G. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria	Alat ukur	Skala
1	Kebersihan Diri Penjual Makanan Jajanan	Kebersihan diri (<i>personal hygiene</i>) adalah usaha kesehatan pribadi untuk memelihara serta meningkatkan kebersihan dan kesehatan diri sendiri demi kesejahteraan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi Syarat jika >75% 2. Tidak Memenuhi Syarat jika <75% 	Observasi Ceklist <ol style="list-style-type: none"> 1. Ya = 1 2. Tidak= 0 	Ordinal
2	Sanitasi Peralatan	Kebersihan peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi Syarat jika >75% 2. Tidak Memenuhi Syarat jika <75% 	Observasi Ceklist <ol style="list-style-type: none"> 1. Ya = 1 2. Tidak= 0 	Ordinal
3	Fasilitas Sanitasi	Fasilitas sanitasi adalah seluruh sarana/prasarana yang menunjang sanitasi suatu tempat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi Syarat jika >75% 2. Tidak Memenuhi Syarat jika <75% 	Observasi Ceklist <ol style="list-style-type: none"> 1. Ya = 1 2. Tidak= 0 	Ordinal
4	Kebersihan Makanan	Kebersihan dan kesehatan makanan yang menitikberatkan pada lingkungan makanan yang diolah.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi Syarat jika >75% 2. Tidak Memenuhi Syarat jika <75% 	Observasi Ceklist <ol style="list-style-type: none"> 1. Ya = 1 2. Tidak= 0 	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif atau gambaran. Penelitian deskriptif yang dilakukan dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai hygiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima Di Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Tahun 2022.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang. Waktu penelitian dilakukan pada tanggal 11 Juni 2022 pukul 14.00 – 18.00 WIB.

C. Jenis Pengumpulan Data

1. Data primer

Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana yang terdapat di lokasi penelitian dengan mengadakan wawancara langsung dengan pedagang kaki lima makanan jajanan dengan menggunakan checklist.

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

- Yang termasuk jawaban Ya (a), skronya = 1
- Yang termasuk jawaban Tidak (b), skornya = 0

Memenuhi syarat jika > 75-100%, tidak memenuhi syarat jika <75%. Instrumen dikatakan reliabel jika nilai persentase kesepakatannya lebih atau sama dengan 75%. Jika dihasilkan nilai kurang dari 75% maka harus diuji untuk kejelasan dan persetujuan dari pengamat (Borich, 2003:285).

2. Data Sekunder

- Data yang diperoleh secara tidak langsung adalah data yang berasal dari jurnal penelitian yang mendukung.
- Dokumentasi pengumpulan data dengan berbagai sumber tulisan yang berkenaan dengan objek penelitian.

D. Alat Penelitian/Instrument

Alat penelitian/instrument dalam penelitian ini menggunakan checklist persyaratan sanitasi pengolahan makanan yang formulir penilaiannya terdapat dalam Kepmenkes 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman hygiene sanitasi makanan jajanan.

E. Populasi Penelitian

Populasi adalah Keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoadmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini yaitu pedagang kaki lima yang ada di lingkungan Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang.

F. Teknik Pengambilan Sampel

Sampel dalam penelitian ini diambil dengan teknik *total sampling*. *Total Sampling* adalah jenis pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan populasi (Sugiyono,2007). Dalam penentuan sampel yang digunakan menurut Sugiyono, (2007) jumlah populasi yang kurang dari 100 seluruh populasi dijadikan sampel penelitian semuanya.

G. Prosedur Penelitian

Adapun langkah-langkah dalam prosedur penelitian ini adalah

1. Pra Penelitian, pada tahap ini melakukan survey langsung pada tempat yang akan diteliti dengan melakukan observasi pendahuluan awal dan mengumpulkan materi-materi yang mendukung tema penelitian

2. Penelitian, pada tahap ini melakukan penelitian langsung dengan cara observasi dan dokumentasi
3. Pasca Penelitian, setelah data semua terkumpul tahap ini melakukan membenahan berkas-berkas untuk yang berkaitan dengan penelitian ini.

H. Analisa Data

Data yang didapat diperoleh secara manual dari hasil observasi dan wawancara pada pedagang kaki lima kemudian dilakukan penilaian/skoring dan diolah serta 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. Gambaran Umum

A.1. Lokasi Penelitian

Galang Kota merupakan salah satu Kelurahan yang ada di Kecamatan Galang, Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Berdasarkan data yang diperoleh dari Kantor Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang, luas daerah Kelurahan Galang Kota adalah 166.62 Ha. Jumlah penduduk di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang tahun 2022 sebesar 10324 jiwa, dengan rincian 5186 laki-laki dan 5138 perempuan. Adapun batas-batas wilayah Kelurahan Galang Kota adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara Berbatasan dengan Desa/Kelurahan Timbang Deli
- Sebelah Timur Berbatasan dengan Desa/Kelurahan Timbang Deli
- Sebelah Selatan Berbatasan dengan Desa/Kelurahan Galang Barat
- Sebelah Barat Berbatasan dengan Desa/Kelurahan Jaharun/ Sei Putih / Sei Karang

Terdapat beberapa pedagang kaki lima disekitaran pinggir jalan raya di daerah Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang, jenis dagangan yang diperjual belikan meliputi kebutuhan pokok seperti makanan, pakaian/aksesoris dan kebutuhan rumah tangga lainnya. Selain itu, makanan jajanan pun cukup mudah ditemukan di daerah Kelurahan Galang Kota seperti bakso, gorengan, es jelly dan lain-lainnya. Sarana transportasi yang melewati lokasi daerah tersebut juga tergolong ramai sehingga mempermudah para pengunjung baik pedagang maupun konsumen di daerah tersebut.

A.2. Karakteristik Responden

Karakteristik pedagang kaki lima berdasarkan beberapa aspek yaitu sebagai berikut :

a. Jenis Kelamin dan Umur

Karakteristik pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota meliputi jenis kelamin dan umur, penjelasan dapat dilihat pada table 4.1.

Tabel 4.1
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Jenis Kelamin dan Umur Di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022

No	Jenis Kelamin	Umur Jumlah				Persentase (%)	
		18-30	31-40	41- 50	51- 60		
1.	Laki – laki	1	4	2	1	8	44
2.	Perempuan	6	0	3	1	10	56
	Jumlah	7	4	5	2	18	100

Tabel 4.1 menunjukkan jenis kelamin responden terbanyak yaitu Perempuan sebesar 10 orang (56%) dan jumlah laki-laki sebanyak 8 orang (44%). Dan umur responden yang terbanyak yaitu terdapat pada kelompok umur 18-30 tahun sebanyak 7 (39%) sedangkan yang paling sedikit terdapat pada kelompok umur 51-60 tahun sebanyak 2 (11%).

b. Pendidikan

Jenis pendidikan responden sebagai pedagang kaki lima sebagian besar pendidikan SMP, rinciannya dapat dilihat pada tabel 4.2.

Tabel 4.2
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Tingkat Pendidikan Di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah	%
1	SD	3	17%
2	SMP	7	39%
3	SMA	6	33%
4	S1	2	11%
Total		18	100%

Tabel 4.2 menunjukkan tingkat pendidikan responden tertinggi yaitu SMP sebanyak 7 (39%) sedangkan paling sedikit tingkat pendidikan SD sebanyak 2 (11%).

d. Lama Berjualan

Karakteristik pedagang kaki lima di Kelurahan Galang Kota berdasarkan lama berjualan yakni,

Tabel 4.3
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Lama Berjualan Di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022

No	Lama Berjualan	Jumlah	%
1	1 – 5	11	61%
2	6 – 10	5	28%
3	>11	2	11%
Total		18	100%

Berdasarkan tabel 4 diatas dapat diketahui bahwa pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota yang paling lama berjualan adalah 1–5 tahun sebanyak 11 orang (61%).

B. Hasil Penelitian

a. Kebersihan Diri Penjual Makanan Jajanan

Kebersihan diri penjual adalah keadaan bersih seluruh badan dan pakaian para pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022. Berdasarkan hasil tinjauan dan wawancara yang telah dilakukan peneliti

Tabel 4.4
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Kebersihan Diri Penjual Makanan Di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022

No	Kriteria penilaian	YA		TIDAK	
		Jumlah	%	Jumlah	%
1	Tidak menderita penyakit mudah menular	17	94%	1	6%
2	Menutup luka terbuka/bisul	17	94%	1	6%
3	Menjaga kebersihan kuku tangan	14	78%	4	22%
4	Memakai penutup kepala	12	67%	6	33%
5	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	2	11%	16	89%
6	Menjamah makanan menggunakan alat/alas	16	98%	2	11%
7	Tidak sambil merokok	14	78%	4	22%
8	Tidak batuk/bersin dihadapan makanan tanpa menutup mulut/hidung	17	94%	1	6%
TOTAL		109	76%	35	24%

Berdasarkan pada tabel 4.4, hasil wawancara dan tinjauan terhadap pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022 berdasarkan kriteria kebersihan diri penjual makanan jajanan,

pedagang sudah memenuhi persyaratan Kepmenkes, dengan persentase 76% dan pedagang yang tidak memenuhi persyaratan dengan persentase 24%. Ini menunjukkan bahwa pedagang kaki lima sudah memenuhi syarat (>75%).

b. Sanitasi Peralatan

Sanitasi Peralatan adalah kebersihan peralatan yang digunakan oleh para pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022, dapat dilihat pada tabel 4.5.

Tabel 4.5
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Sanitasi Peralatan Makan Di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022

No	Kriteria penilaian	YA		TIDAK	
		Jumlah	%	Jumlah	%
1	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun	6	13%	12	87%
2	Peralatan dikeringkan dengan alat pengering/lap bersih	12	87%	6	13%
3	Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai	14	78%	4	22%
TOTAL		32	59%	22	41%

Berdasarkan pada Tabel 4.5 hasil tinjauan terhadap pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022 pada kriteria sanitasi peralatan, pedagang memenuhi syarat dengan persentase 59% dan pedagang yang tidak memenuhi syarat dengan persentase 41%, ini menunjukkan bahwa pedagang kaki lima tidak memenuhi syarat (<75%).

c. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi adalah sarana/prasana yang digunakan untuk mendukung kebersihan/sanitasi lokasi ataupun tempat para pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022, dapat dilihat pada tabel 4.6.

Tabel 4.6
Distribusi Frekuensi Berdasarkan Fasilitas Sanitasi
Pedagang Kaki Lima Di Desa/Kelurahan Galang Kota
Tahun 2022

No	Kriteria penilaian	YA		TIDAK	
		Jumlah	%	Jumlah	%
1	Penyediaan air bersih	7	39%%	11	61%
2	Penyimpanan bahan makanan	16	89%	2	11%
3	Penyimpanan makanan jadi	18	100%	0	0%
4	Penyimpanan peralatan	10	56%	8	44%
5	Tempat mencuci	8	44%	10	56%
6	Tempat sampah	18	100%	0	0%
TOTAL		77	71%	31	29%

Berdasarkan pada Tabel 4.6 hasil tinjauan terhadap pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022 pada kriteria fasilitas sanitasi pedagang memenuhi syarat Kepmenkes dengan persentase 71% dan pedagang yang tidak memenuhi syarat dengan persentase 29%. Maka pada kriteria fasilitas sanitasi menunjukkan bahwa pedagang kaki lima tidak memenuhi syarat (<75%).

d. Kebersihan Makanan Jajanan

Kebersihan makanan jajanan adalah upaya/usaha yang dilakukan pedagang agar kebersihan pada makanan yang dijajahkan tetap terjaga, dapat dilihat pada tabel 4.7.

Tabel 4.7
Distribusi Frekuensi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan Kebersihan Makanan Jajanan Pedagang Kaki Lima Di Desa/Kelurahan Galang Kota Tahun 2022

No	Kriteria penilaian	YA		TIDAK	
		Jumlah	%	Jumlah	%
1	Pembungkus makanan/wadah bersih	17	94%	1	6%
2	Menggunakan penutup yang bersih dan melindungi	8	44%	10	56%
3	Menggunakan alat/penjepit untuk mengambil makanan	15	83%	3	17%
TOTAL		40	74%	14	26%

Berdasarkan pada Tabel 4.7 hasil tinjauan terhadap pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota pada kriteria kebersihan makanan jajanan pedagang yang memenuhi syarat kepmenkes dengan persentase 74% dan yang tidak memenuhi syarat dengan persentase 26%, maka pada kriteria ini menunjukkan bahwa pedagang kaki lima tidak memenuhi syarat (<75%).

C. Pembahasan

1. Kebersihan Diri Penjual Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian pada kebersihan diri oleh 18 pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang, Pedagang menjaga kebersihan diri sebanyak 76% dan yang tidak menjaga kebersihan diri sebanyak 24%. Menurut Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII.2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan dimana kebersihan diri penjual makanan jajanan di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang, memenuhi syarat kesehatan (>75%).

Pada saat peninjauan menunjukkan 17 responden tidak menderita penyakit mudah menular seperti : batuk, pilek, diare. dan tidak memiliki luka terbuka atau bisul pada anggota tubuhnya, namun 1 responden terpantau mengidap penyakit batuk, terdapat juga responden yang memiliki luka terbuka pada siku lengan kirinya. Untuk kebersihan kuku tangan terlihat 14 responden menjaga dengan memotong pendek kedua kuku tangannya. dan 4 responden terlihat memiliki kuku panjang dan kotor dimana ini dapat menjadi media bakteri dan penularan penyakit. Responden menggunakan penutup kepala saat menangani makanan seperti : topi dan hijab/jilbab.terdapat 12 orang dan 6 orang tidak menggunakan penutup kepala saat menangani makanan. Untuk pedagang yang mencuci tangan setiap hendak menjamah makanan terdapat 2 responden yang melaksanakannya dengan membasuh menggunakan air yang disediakan, dan 16 responden yang tidak mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan, dengan perilaku seperti tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan dapat menyebabkan penularan penyakit kulit (bisul, impetigo, selulitis) oleh bakteri *staphylococcus aureus* yang ditularkan dari penjamah. Terdapat juga 16 responden yang menjamah makanan menggunakan alat/alas tangan, dan 2 responden yang tidak menjamah makanan menggunakan alat/alas tangan. Alat/alas tangan yang digunakan berupa penjepit dan hand glove (sarung tangan).

Pada saat observasi terpantau 14 responden tidak merokok saat menangani makanan, dan 4 responden yang merokok saat menangani makanan. Dan adanya 17 responden yang tidak batuk ataupun bersin dihadapan makanan, dan 1 orang responden terlihat batuk ketika menangani makanan.

2. Sanitasi Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian pada aspek sanitasi peralatan oleh 18 pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang, Pedagang melaksanakan sanitasi peralatannya sebanyak 63% dan yang tidak sebanyak 37%. Menurut Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII.2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan dimana sanitasi peralatan pada pedagang jajanan kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang, tidak memenuhi syarat kesehatan (<75%).

Pada saat peninjauan menunjukkan 6 responden mencuci peralatan yang sudah dipakai menggunakan air bersih dan sabun, dan 12 responden tidak mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan sabun, melainkan hanya dibilas air dan juga di lap dengan kain.

Dan untuk mengeringkan peralatan 12 responden menggunakan lap bersih atau lap khusus dan 6 responden mengeringkan peralatannya dengan lap yang digunakan untuk apa saja seperti mengelap tangan dan tempat menyaji makanan. Terdapat 14 responden yang tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang untuk sekali pakai, dan 4 responden yang menggunakan kembali peralatan yang dirancang untuk sekali pakai dengan mengumpulkan kembali tusukkan lidi yang tidak patah dan cangkir plastic untuk digunakan kembali nantinya.

Perlengkapan atau peralatan yang digunakan dalam penyiapan dan penyajian pangan dapat berpotensi menjadi sumber atau media kontaminasi. Oleh karena itu peralatan yang digunakan seharusnya dibersihkan dengan benar sesuai Menurut Permenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, karena kemampuan bakteri yang bisa tumbuh dalam makanan yang tersisa dan berpotensi mengontaminasi tahap pengolahan setelahnya (Ningrum & Sulistyorini, 2019)

3. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian pada aspek fasilitas sanitasi oleh 18 pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang, Pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi sebanyak 71% dan yang tidak sebanyak 29%. Menurut Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII.2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan dimana fasilitas sanitasi pada pedagang jajanan kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang, tidak memenuhi syarat kesehatan (<75%).

Pengamatan yang dilaksanakan penulis menunjukkan bahwa 7 responden mempunyai penyediaan air bersih yang diperoleh dari kran yang terdapat di sekitaran lokasi dagangannya dan 11 responden yang tidak mempunyai penyediaan air bersih, terlihat mereka menggunakan air yang digunakan berulang kali. Pada penyimpanan makanan terdapat 16 responden yang memiliki penyimpanan bahan makanan yang disimpan di dalam gerobaknya atau sarana dagangannya menggunakan wadah tertutup, dan 2 responden tidak memiliki penyimpanan bahan makanan dikarenakan ia menjual makanan yang siap saji seperti kue basah. Terdapat juga 18 responden yang memiliki penyimpanan makanan jadi yang menggunakan wadah tertutup. Untuk penyimpanan peralatan 10 responden memiliki penyimpanan peralatan, dan 8 responden tidak memiliki penyimpanan peralatan.

Untuk tempat pencucian terdapat 8 responden yang mempunyai tempat mencuci (alat, tangan, bahan makanan) yang bentuknya hampir menyerupai wastafel, dan 10 responden tidak mempunyai tempat mencuci, melainkan hanya menggunakan beberapa ember berisi air untuk mencuci peralatan makanannya dan hanya beralaskan tanah. Terdapat 18 responden memiliki tempat sampah yang sengaja disediakan agar sampah yang dihasilkannya tidak berserakan begitu juga dengan sampah konsumennya, terlihat beragam jenis bentuk tempat sampah yang mereka sediakan seperti: kantong plastic besar, keranjang rotan.

4. Kebersihan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada aspek kebersihan makanan oleh 18 pedagang kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang, Pedagang melaksanakan kebersihan makanan sebanyak 74% dan yang tidak sebanyak 26%. Menurut Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII.2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan dimana sanitasi peralatan pada pedagang jajanan kaki lima di Desa/Kelurahan Galang Kota Kecamatan Galang, tidak memenuhi syarat kesehatan (<75%).

Pada saat peninjauan menunjukkan bahwa 17 responden yang menggunakan pembungkus makanan/wadah bersih, 1 responden yang tidak menggunakan pembungkus makanan/wadah bersih, seperti yang terlihat oleh peneliti responden tersebut menggunakan wadah yang tampaknya sudah bekas digunakan sebelumnya. 8 responden yang menggunakan penutup yang bersih dan melindungi, 10 responden yang mempunyai penutup namun tidak melindungi dikarenakan selama menangani makanan responden tersebut membiarkan tutup makanan terbuka dan hanya menutupnya saat tidak menangani makanan, ini dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi dengan vector seperti lalat, debu dan asap kendaraan yang diketahui bahwa asap kendaraan mengandung zat berbahaya seperti timbal (pb) yang dapat menyebabkan *ensefalopati* (pembengkakan otak) dan gangguan sistem saraf

Terdapat 15 responden yang menggunakan alat/penjepit untuk mengambil makanan, dan 3 responden tidak menggunakan alat/penjepit untuk mengambil makanan atau kontak langsung dengan makanan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Kebersihan diri penjual makanan jajanan memenuhi syarat (76%)
- 2) Sanitasi peralatan tidak memenuhi syarat (63%)
- 3) Fasilitas sanitasi tidak memenuhi syarat (71%)
- 4) Kebersihan makanan jajanan tidak memenuhi syarat (74%)

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan dan pembahasan diatas, maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

- 1) Bagi Penjual/Pedagang makanan jajanan, untuk menjaga kebersihan kuku tangan dan lebih memperhatikan kebersihan/kelengkapan peralatan, menyiapkan fasilitas penyediaan air bersih, tempat mencuci (tangan, peralatan, bahan makanan) dan penyimpanan peraltan. Menjual makanan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan dan mencegah terjadinya penularan penyakit melalui serangga/vector, menggunakan penutup makanan dengan baik serta tidak merokok ataupun batuk ketika menjamah makanan.
- 2) Bagi Pemerintah, untuk Instansi yang terkait agar meningkatkan pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan terhadap pedagang kaki lima yaitu dengan cara melakukan penyuluhan dan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, S., Ngaisyah, R. D., & Rahmuniyati, M. E. (2019). Personal Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan Berhubungan dengan Kejadian Stunting di Desa Wukirsari Kecamatan Cangkringan. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*, 1(2), 49–55. <http://prosiding.respati.ac.id/index.php/PSN/article/download/182/176>
- Dewi, V. I. (2021). Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Kantin Sebuah Perguruan Tinggi Di Bandung Untuk Meningkatkan Kesehatan Lingkungan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 375. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.25583>
- Fajriansyah, F. (2016). Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti pada Pabrik Roti Paten Bakery. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 116. <https://doi.org/10.30867/action.v1i2.21>
- FarahFadhilla. (2017). Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3(3), 769–776.
- Hamida, K., & Zulaekah, S. (2012). Penyuluhan Gizi dengan Media Komik untuk Meningkatkan Pengetahuan tentang Keamanan Makanan Jajanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 67–73.
- Kepmenkes-942/Menkes/SK/VII/2003. (2003). Kepmenkes RI No 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan. *Zitteliana*, 19(8), 159–170.
- Ningrum, L. F., & Sulistyorini, L. (2019). KONDISI SANITASI PERALATAN DAN HIGIENE BAHAN MINUMAN TERHADAP KEBERADAAN BAKTERI *Eschericia coli* PADA ES TEH DI WARUNG KELURAHAN MULYOOREJO, SURABAYA. *The Indonesian Journal of Public Health*, 14(2), 186. <https://doi.org/10.20473/ijph.v14i2.2019.187-199>
- NYSTRÖM, E., LUNDBERG, P. -A, & LINDSTEDT, G. (1990). Rebound increase in serum thyrotropin, anti-'microsomal' antibodies and thyroglobulin after discontinuation of L-thyroxine. *Journal of Internal Medicine*, 228(5), 497–501. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2796.1990.tb00269.x>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten.* 291–299. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i4.2017.291-299>
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Safira, M. (n.d.). *Penularan Penyakit Melalui Makanan (foodborne disease) Related papers.*

Suherman, A. P., Ane, R. La, & Ibrahim, E. (2013). PRAKTIK HYGIENE PENJAMAH DAN SANITASI PERALATAN MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH DASAR PADA SD DI KEL . ANTANG KEC . MANGGALA KOTA MAKASSAR Hygiene Practices of Food Handlers and Street Food Utensils Sanitation at Elementary Schools in Antang Sub-district Mangg. *Jurnal Mkm*, 103–108.

Suryani, D., & Dwi Astuti, F. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(1), 70. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.1.70-81>

Yuliasri, Y., Atun Yulianto, dan, BSI Yogyakarta JIRingroad barat, A., & Gamping, A. (2013). Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(2), 1–17.

LAMPIRAN

Lampiran 1

LEMBAR CHECKLIST

A. Data Umum

Lokasi :

Nama Penjual :

Jenis Kelamin :

Umur :

Pendidikan :

Lama Berjualan :

No	Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan		
	I	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1	Tidak menderita penyakit mudah menular		
2	Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya)		
3	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian		
4	Memakai tutup kepala		
5	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
6	Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan		
7	Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan		
8	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan atau tanpa menutup mulut atau hidung.		
	SKOR		

II	Sanitasi Peralatan Makanan	YA	TIDAK
1	Peralatan yang sudah dipakai, dicuci dengan air bersih dan dengan sabun		
2	Peralatan dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih		
3	Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai		
	SKOR		

III	Fasilitas Sanitasi	YA	TIDAK
1	Penyediaan air bersih		
2	Penyimpanan bahan makanan		
3	Penyimpanan makanan jadi/siap disajikan		
4	Penyimpanan peralatan		
5	Tempat mencuci (alat, tangan, bahan makanan)		
6	Tempat sampah		
	SKOR		

IV	Kebersihan Makanan Jajanan	YA	TIDAK
1	Pembungkus makanan dan wadah makanan bersih		
2	Menggunakan penutup yang bersih dan melindungi		
3	Menggunakan alat/penjepit untuk mengambil makanan		
	SKOR		

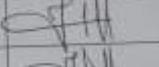
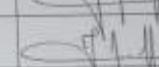
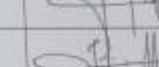
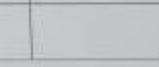
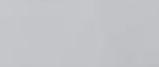
Lampiran 2

Lembar Konsultasi

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

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Venny Octyanti Br. Sanjaya
 NIM : P00933119050
 Dosen Pembimbing : Manna Br. Karo, SKM, M. Kes
 Judul Karya Tulis Ilmiah : Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan pada pedagang kaki lima di kel. Galang kota, kec. Galang Tahun 2022

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
1	7 Maret 2022	Konsultasi Judul	
2	08/03/2022	BAB I . BAB II	
3	12/03/2022	BAB III	
4	21/03/2022	BAB III	
5	22/03/2022	ACC Proposal	
6	23/04/2022	Revisi Proposal	
7	20/05/2022	bab IV	
8	26/05/2022	BAB V	
9	7/07/2022	REVISI BAB V	
10	15/07/2022	konsep Abstrak	
11	20/07/2022	revisi Abstrack	
12	23/07/2022	ACC Seminar Hasil	

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Medan,

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

Lampiran 3

Master Tabel

1. Tabel Kebersihan Diri Penjual Makanan Jajanan

No	Nama Penjual	Jen. Kelamin	Usia	Pendidikan	Lama Bekerja	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	Skor	%	Kategori
1	Intan Sari	P	18 thn	SMA	1 thn	1	1	0	1	0	1	1	1	6	75%	Memenuhi Syarat
2	Anisha Putri	P	22 thn	S1	1,5 thn	1	1	1	1	0	1	1	1	7	88%	Memenuhi Syarat
3	Mhd. Sarifin	L	52 thn	SD	12 thn	1	1	1	1	0	1	1	1	7	88%	Memenuhi Syarat
4	Nur Ima	P	43 thn	SMP	5 thn	1	1	1	1	0	1	1	1	7	88%	Memenuhi Syarat
5	Wisnu Anugrah	L	34 thn	SMA	3 thn	1	0	0	0	0	0	0	1	2	25%	Tidak Memenuhi Syarat
6	Gina Syahputri	P	19 thn	SMA	6 bln	1	1	1	0	0	1	1	1	6	75%	Memenuhi Syarat
7	Atika Dewi	P	25 thn	S1	1 thn	1	1	1	1	0	1	1	1	7	88%	Memenuhi Syarat
8	Kurniawan	L	41 thn	SMP	5 thn	1	1	1	0	0	0	0	1	4	50%	Tidak Memenuhi Syarat
9	Joko Syahputra	L	38 thn	SMP	4 thn	1	1	0	1	0	1	1	1	6	75%	Memenuhi Syarat
10	Mhd. Setiawan	L	30 thn	SMP	6 Thn	1	1	0	0	0	1	0	1	4	50%	Tidak Memenuhi Syarat
11	Pariem	L	39 thn	SMP	5 thn	1	1	1	1	0	1	1	1	7	88%	Memenuhi Syarat
12	Bagus	L	40 thn	SMA	6 thn	1	1	1	0	0	1	1	1	6	75%	Memenuhi Syarat
13	Jamila Restina	P	48 thn	SD	10 thn	1	1	1	1	0	1	1	1	7	88%	Memenuhi Syarat
14	Sekar Dina	P	20 thn	SMA	3 thn	0	1	1	1	1	1	1	0	6	75%	Memenuhi Syarat
15	Kasmawati	P	42 thn	SD	8 thn	1	1	1	1	0	1	1	1	7	88%	Memenuhi Syarat

16	Fitriani	P	20 thn	SMA	2 thn	1	1	1	1	0	1	1	1	7	88%	Memenuhi Syarat
17	Ramlah	P	61 thn	SMP	20 thn	1	1	1	1	0	1	1	1	7	88%	Memenuhi Syarat
18	Agus Dermawan	L	49 thn	SMP	10 thn	1	1	1	0	1	1	0	1	6	75%	Memenuhi Syarat
TOTAL						17	17	14	12	2	16	14	17	109	76%	Memenuhi Syarat

Jumlah Pertanyaan : 8

Keterangan : P1 : Tidak Menderita Penyakit Menular (batuk, flu, gatal-gatal)

P2 : Menutup luka yang terbuka

P3 : Kebersihan kuku tangan

P4 : Memakai penutup kepala

P5 : Mencuci tangan sebelum menangani makanan

P6 : Menggunakan alat/alas tangan saat menjamah makanan

P7 : Tidak merokok, menggaruk anggota tubuh

P8 : Tidak batuk/bersin dihadapan makanan

Kategori : Jika skor 75%-100% : Memenuhi Syarat

Jika skor <75% : Tidak Memenuhi Syarat

2. Tabel Sanitasi Peralatan

No	Nama Penjual	Jen. Kelamin	Usia	Pendidikan	Lama Bekerja	P1	P2	P3	Skor	%	Kategori
1	Intan Sari	P	18 thn	SMA	1 thn	0	0	1	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
2	Anisha Putri	P	22 thn	S1	1,5 thn	0	1	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
3	Mhd. Sarifin	L	52 thn	SD	12 thn	0	1	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
4	Nur Ima	P	43 thn	SMP	5 thn	0	1	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
5	Wisnu Anugrah	L	34 thn	SMA	3 thn	0	0	1	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
6	Gina Syahputri	P	19 thn	SMA	6 bln	0	1	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
7	Atika Dewi	P	25 thn	S1	1 thn	0	1	0	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
8	Kurniawan	L	41 thn	SMP	5 thn	1	0	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
9	Joko Syahputra	L	38 thn	SMP	4 thn	0	0	1	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
10	Mhd. Setiawan	L	30 thn	SMP	6 Thn	0	1	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
11	Pariem	L	39 thn	SMP	5 thn	0	1	0	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
12	Bagus	L	40 thn	SMA	6 thn	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
13	Jamila Restina	P	48 thn	SD	10 thn	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
14	Sekar Dina	P	20 thn	SMA	3 thn	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
15	Kasmawati	P	42 thn	SD	8 thn	0	0	1	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
16	Fitriani	P	20 thn	SMA	2 thn	1	1	0	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
17	Ramlah	P	61 thn	SMP	20 thn	1	0	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
18	Agus Dermawan	L	49 thn	SMP	10 thn	0	1	0	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
TOTAL						6	12	14	32	59%	Tidak Memenuhi Syarat

Jumlah Pertanyaan : 3

Keterangan : P1 : Peralatan dicuci/dibersihkan dengan sabun

P2 : Peralatan dikeringkan dengan lap bersih

P3 : Tidak menggunakan kembali barang yang digunakan untuk sekali pakai

Kategori : Jika skor 75%-100% : Memenuhi Syarat

Jika skor <75% : Tidak Memenuhi Syarat

3. Fasilitas Sanitasi

No	Nama Penjual	Jen. Kelamin	Usia	Pendidikan	Lama Bekerja	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Skor	%	Kategori
1	Intan Sari	P	18 thn	SMA	1 thn	0	0	1	0	0	1	2	33%	Tidak Memenuhi Syarat
2	Anisha Putri	P	22 thn	S1	1,5 thn	1	1	1	1	1	1	6	100%	Memenuhi Syarat
3	Mhd. Sarifin	L	52 thn	SD	12 thn	0	1	1	1	0	1	4	67%	Tidak Memenuhi Syarat
4	Nur Ima	P	43 thn	SMP	5 thn	0	0	1	1	1	1	4	67%	Tidak Memenuhi Syarat
5	Wisnu Anugrah	L	34 thn	SMA	3 thn	0	1	1	0	0	1	3	50%	Tidak Memenuhi Syarat
6	Gina Syahputri	P	19 thn	SMA	6 bln	1	1	1	0	0	1	4	67%	Tidak Memenuhi Syarat
7	Atika Dewi	P	25 thn	S1	1 thn	0	1	1	1	0	1	4	67%	Tidak Memenuhi Syarat
8	Kurniawan	L	41 thn	SMP	5 thn	0	1	1	0	0	1	3	50%	Tidak Memenuhi Syarat
9	Joko Syahputra	L	38 thn	SMP	4 thn	0	1	1	0	0	1	3	50%	Tidak Memenuhi Syarat
10	Mhd. Setiawan	L	30 thn	SMP	6 Thn	1	1	1	1	1	1	6	100%	Memenuhi Syarat
11	Pariem	L	39 thn	SMP	5 thn	1	1	1	0	1	1	5	83%	Memenuhi Syarat
12	Bagus	L	40 thn	SMA	6 thn	1	1	1	1	1	1	6	100%	Memenuhi Syarat

13	Jamila Restina	P	48 thn	SD	10 thn	1	1	1	1	1	1	6	100%	Memenuhi Syarat
14	Sekar Dina	P	20 thn	SMA	3 thn	1	1	1	1	1	1	6	100%	Memenuhi Syarat
15	Kasmawati	P	42 thn	SD	8 thn	0	1	1	0	0	1	3	50%	Tidak Memenuhi Syarat
16	Fitriani	P	20 thn	SMA	2 thn	0	1	1	1	0	1	4	67%	Tidak Memenuhi Syarat
17	Ramlah	P	61 thn	SMP	20 thn	0	1	1	1	1	1	5	83%	Memenuhi Syarat
18	Agus Dermawan	L	49 thn	SMP	10 thn	0	1	1	0	0	1	3	50%	Tidak Memenuhi Syarat
TOTAL						7	16	18	10	8	18	77	71%	Tidak Memenuhi Syarat

Jumlah Pertanyaan : 6

Keterangan : P1 : Penyediaan air bersih
P2 : Penyimpanan bahan makanan
P3 : Penyimpanan makanan jadi/siap disajikan
P4 : Penyimpanan peralatan
P5 : Tempat mencuci
P6 : Tempat sampah

Kategori : Jika skor 75%-100% : Memenuhi Syarat

Jika skor <75% : Tidak Memenuhi Syarat

4. Kebersihan Makanan Jajanan

No	Nama Penjual	Jen. Kelamin	Usia	Pendidikan	Lama Bekerja	P1	P2	P3	Skor	%	Kategori
1	Intan Sari	P	18 thn	SMA	1 thn	1	0	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
2	Anisha Putri	P	22 thn	S1	1,5 thn	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
3	Mhd. Sarifin	L	52 thn	SD	12 thn	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
4	Nur Ima	P	43 thn	SMP	5 thn	1	0	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
5	Wisnu Anugrah	L	34 thn	SMA	3 thn	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
6	Gina Syahputri	P	19 thn	SMA	6 bln	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
7	Atika Dewi	P	25 thn	S1	1 thn	1	0	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
8	Kurniawan	L	41 thn	SMP	5 thn	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
9	Joko Syahputra	L	38 thn	SMP	4 thn	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
10	Mhd. Setiawan	L	30 thn	SMP	6 Thn	1	1	1	3	100%	Memenuhi Syarat
11	Pariem	L	39 thn	SMP	5 thn	1	0	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
12	Bagus	L	40 thn	SMA	6 thn	0	0	1	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
13	Jamila Restina	P	48 thn	SD	10 thn	1	0	0	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
14	Sekar Dina	P	20 thn	SMA	3 thn	1	0	0	1	33%	Tidak Memenuhi Syarat
15	Kasmawati	P	42 thn	SD	8 thn	1	0	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
16	Fitriani	P	20 thn	SMA	2 thn	1	0	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
17	Ramlah	P	61 thn	SMP	20 thn	1	0	1	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
18	Agus Dermawan	L	49 thn	SMP	10 thn	1	1	0	2	67%	Tidak Memenuhi Syarat
TOTAL						17	8	15	40	74%	Tidak Memenuhi Syarat

Jumlah Pertanyaan : 3

Keterangan : P1 : Pembungkus dan wadah makanan bersih
P2 : Menggunakan penutup yang bersih dan melindungi
P3 : Menggunakan alat penjepit untuk mengambil makanan

Kategori : Jika skor 75%-100% : Memenuhi Syarat

Jika skor <75% : Tidak Memenuhi Syarat

Lampiran 4

DOKUMENTASI



Keterangan : Penyajian es boba/jelly



Keterangan : Peneliti melakukan wawancara dengan pedagang jajanan kaki lima





Keterangan : Pedagang jajanan kaki lima menyajikan dagangannya



Keterangan : Penjual jus sedang mencuci peralatan di wastafel yang mereka sediakan.

