

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**TINJAUAN PENGOLAHAN SANITASI MAKANAN PADA**  
**PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA SIMALINGKAR A**  
**KECAMATAN PANCUR BATU**  
**TAHUN 2017**

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



**OLEH :**

**LIA SARI DEVI BR KELIAT**  
**NIM : P00933014024**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**KABANJAHE**  
**2017**

## LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : “TINJAUAN PENGOLAHAN SANITASI MAKANAN PADA  
PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA SIMALINGKAR A  
KECAMATAN PANCUR BATU TAHUN 2017”

NAMA : LIA SARI DEVI BR KELIAT

NIM : P00933014024

*Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diterima dan Disetujui  
Untuk Disidangkan Dihadapan Penguji*

**Kabanjahe, Agustus 2017**

**Menyetujui  
Pembimbing KTI**

**Susanti Br. Perangin-angin. SKM.M. Kes  
NIP. 19730816 199803 2 001**

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

**Erba Kalto Manik. SKM.M. Sc  
NIP. 19620326 198502 1 001**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : "TINJAUAN PENGOLAHAN SANITASI MAKANAN PADA  
PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA SIMALINGKAR A  
KECAMATAN PANCUR BATUTAHUN 2017"

NAMA : LIA SARI DEVI BR KELIAT

NIM : P00933014024

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

Kabangjahe, Agustus2017

Penguji

Penguji II

Riyanto Suprawihadi, S. KM, M. Kes  
NIP :196001011984031002

Drs. Simeon Munthe.MKM  
NIP :196412291992031004

Menyetujui  
Ketua Penguji

Susanti Br. Perangin-angin. SKM.M. Kes  
NIP. 19730816 199803 2 001

Ketua Jurusan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan  
Jurusan Kesehatan Lingkungan

Erba Kalto Manik, SKM, M. Sc  
NIP : 19620326 198502 1 001

## **PERNYATAAN**

### **TINJAUAN PENGOLAHAN SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA SIMALINGKAR A KECAMATAN PANCUR BATU TAHUN 2017**

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

**Kabanjahe, Agustus 2017**

**LIA SARI DEVI BR KELIAT**  
**P00933014024**

## **BIODATA PENULIS**

Nama : Lia Sari Devi Br Keliat  
NIM : P00933014024  
Tempat/tanggal lahir : Medan, 26 September 1996  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Anak Ke : 4 (empat) dari 4 (empat) Bersaudara  
Alamat : Jl. Simalingkar 3  
Nama Ayah : Rahman Keliat  
Nama Ibu : Rosmeni Sembiring  
Telp/HP : 081368391727  
Status Mahasiswa : Reguler

### **Riwayat Pendidikan :**

1. SD (2002 – 2008) : SD NEGERI PINANG MEDAN TUNTUNGAN
2. SMP (2008 – 2011) : SMP SWASTA MULIA PRATAMA MEDAN
3. SMA (2011 – 2014) : SMA SWASTA PRIMBANA MEDAN
4. DIPLOMA III : POLTEKKES KEMENKES MEDAN  
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
KARYA TULIS ILMIAH  
AGUSTUS 2017**

**LIA SARI DEVI BR KELIAT**

**“TINJAUAN PENGOLAHAN SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI  
LIMA DI DESA SIMALINGKAR A KECAMATAN PANCUR BATU TAHUN  
2017”**

**Ix + 27 Halaman + 8 Tabel + Daftar Pustaka + Lampiran**

## **ABSTRAK**

Keberhasilan dalam tinjauan pengolahan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di desa simalingkar A kecamatan pancur batu. Erat hubungannya dengan faktor dalam upaya tinjauan pengolahan sanitasi makanan tercantum dalam keputusan menteri kesehatan no 1096 tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga yang meliputi kebersihan diri penjamah makanan, cara pengolahan, tempat pengolahan sampai peralatan pengolahan makanan.

Tujuan penelitian adalah untuk mendapatkan gambaran umum tentang tinjauan pengolahan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu. Jenis Penelitian ini merupakan deskriptif. Sampel penelitian adalah seluruh pedagang kaki limayang berjumlah 25 pedagang makanan. pengumpulan data observasi dan checklist menggunakan tabel distribusi frekuensi

Hasil penelitian ini memperoleh (68%) berjenis kelamin laki-laki, (40%) responden berumur 40-50, (60%) responden menggunakan gerobak, (52%) responden berpendidikan SMP, (96%) sikap responden mengenai kebersihan diri penjamah makanan, (72%) sikap responden mengenai cara pengolahan makanan, (96%) sikap responden mengenai tempat pengolahan, (84%) sikap responden mengenai peralatan pengolahan makanan.

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

**Kata Kunci:** *Hygiene Sanitasi Makanan, Kontaminasi Makanan*

**MINISTRY OF HEALTH RI  
DEPARTEMENT OF ENVIROMENTAL HEALTH  
SCIENTIFIC PAPERS, AUGUST 2017**

**LIA SARI DEVI BR KELIAT  
“REVIEW OF FOOD SANITATION PROCESSING AT STREET VENDORS IN  
THE VILLAGE SIMALINGKAR A KECAMATAN PANCUR BATU”**

**ABSTRACK**

Succes in the review of food sanitation processing at street vendors in the village Simalingkar A Pancur stone district. closely related to factors in the review effort of food sanitation processing listed in health minister's decree no 1096 of 2011 on sanitation hygiene of catering services which includes personal hygiene food handlers, processing methods, processing facilities to food processing equipment

The objective of the study was to obtain a general overview of the rievew of food sanitation processing on street vendors in Simalingkar A village of PancurBatusubdistrict. This type of research is descriptive. The samples of the researcher are all five street food traders. observation data collection and checklist using distribution tabel

The results of the study obtained(68%) of male sex, (40%) of respondents aged 40-50, (60%) respondents using carts, (52%) respondents junior high education, (96%) good knowledgar of respondents about personal hygiene food handlers, (72%) good knowledge of respondents about food processing, (96%) good knowledge of respondents about processing places, (84%) good knowledge of food processing equipment

The advice of this research is to provide counseling and supervision and guidance on street food traders on the importance of food hygiene sanitation

***Kywords : Hygiene Food Sanitation, Contamination***

## KATA PENGANTAR

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

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M. Kes, Selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM. M. Sc, Selaku Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.
3. Ibu Susanti Br Perangin-angin SKM. M. Kes Selaku Dosen Pembimbing KTI yang telah memberi masukan dan saran sejak mulai penulisan sampai selesainya karya tulis ilmiah ini.
4. Bapak Riyanto Suprawihadi, S. KM, M. Kes dan, Drs. Simeon Munthe. Mkm selaku Dosen Penguji, yang telah memberikan saran dan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini
5. Bapak Suprpto SKM. M. Kes Selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan masukan kepada saya.
6. Seluruh Dosen Dan Staff Pegawai di Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe yang telah membekali ilmu pengetahuan dan membantu selama penulisan mengikuti perkuliahan
7. Bapak Mulia Ginting Selaku Kepala Desa Simalingkar A yang telah memberi ijin dan membantu penelitian ini.
8. Teristimewa kepada orang tua saya yang tersayang Bapak Rahman Keliat dan Ibu Rosmeni Sembiring Yang telah member kasih saying, semangat dan serta doa yang selalu menyertai saya, dan sangat membantu penulis baik dari tenaga maupun materi sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
9. Terkhusus kepada abang dan kakak saya : Rudi Handriatmo keliat, Edy Yahya Syahputra Keliat, Kasta Yani, eben Elezer Ginting, July azhari sembiring, sri anggraini ketaren. Yang telah memberikan dukungan.nasehat serta semangat kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini

10. Terima kasih kepada papi haidir siregar yang menjadi kepala asrama dan sudah menjadi ayah selama di asrama yang telah memberikan bimbingan serta semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini
11. Seluruh pedagang makanan kaki lima di Desa Simalingkar A yang sukarela menjadi responden dalam penelitian ini.
12. Sahabat sahabat karib yang sudah menjadi bagian dari keluarga penulis Thersya Sriyanti, Yemima Nora Sitohang, Yolanda Siahaan, Geofanni Simarmata, Cut Maharani Putri, Nazra Zuaina Hafifah Batu Bara. Yang Telah Memberikan Semangat Serta Dorongan Dan Menemani Penulis Dalam Suka Maupun Duka Sehingga Penulis Dapat Menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah Ini
13. Teman Lak-Laki Yang Memberikan Semangat Edy Surbakti,Ardiansyah Bagun,Juniardo Damanik,Diarto Tarigan,Ramses Sianipar.sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini
14. Teman dekat semasa kecil Isya Megawathi keliat, septi sembiring,henny aprina sembiring,restika bulele,henika keliat yang telah memberikan semangat serta dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini
15. Adek asrama kamar 4 yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat kepada penulis
16. Teman Teman Program Studi Kesehatan Lingkungan 2014. Yang tidak dapat disebutkan satu persatu.yang memberikan semangat kepada penulis

Semoga berbagai pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan dan masukan kepada Penulis mendapatkan balasan dari ALLAH SWT.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, Agustus  
Penulis**

**Lia Sari Devi Br Keliat  
NIM :P00933014024**

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
1. Tujuan Umum .....	3
2. Tujuan Khusus .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Sanitasi Makanan .....	5
B. Pengertian Pedagang Kaki Lima .....	6
C. Pengertian Jenis Kelamin .....	7
D. Pengertian Umur .....	7
E. Pengertian Jenis Sarana Berdagang .....	7
F. Pengertian Tingkat Pendidikan .....	8
G. Pengertian Pengolahan Makanan .....	8
1. Penjamah Makanan .....	8
2. Cara Pengolahan .....	10
3. Tempat Pengolahan .....	12
4. Perlengkapan Pengolahan Makanan .....	12
H. Kerangka Konsep .....	13
I. Definisi Operasional .....	14

**BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis dan Desain Penelitian .....	15
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	15
C. Jenis Pengumpulan Pengolahan dan Analisa Data .....	15
D. Populasi dan Sampel .....	15
E. Analisa Data.....	16

**BAB IV HASIL PENELITIAN**

A. Hasil Penelitian .....	17
B. Pembahasan.....	22

**BAB V Kesimpulan dan Saran**

A. Kesimpulan .....	26
B. Saran .....	27

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar A .....	17
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Umur Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar A .....	18
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Sarana Berdagang Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar A .....	18
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pendidikan Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar A .....	19
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kebersihan Diri Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar A.....	19
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Cara Pengolahan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar A .....	20
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tempat Pengolahan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar A .....	21
Tabel 4.8 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pealatan Dalam Pengolahan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa SimalingkarA.....	21

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Balasan Penelitian
2. Cheklist Penelitian
3. Dokumentasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dalam sistem kesehatan nasional (SKN) disebut bahwa pembangunan kesehatan diharapkan dapat meningkatkan kemampuan hidup sehat bagi setiap penduduk agar dapat mewujudkan kesehatan rakyat yang optimal, sebagai salah satu unsur kesejahteraan umum dari pada tujuan nasional.

Dalam Undang-Undang Kesehatan No 36 Tahun 2009 pasal 48 telah dijelaskan bahwa upaya penyelenggaraan kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan-kegiatan kesehatan keluarga, Perbaikan gizi, pengawasan makanan dan minuman, kesehatan lingkungan, kesehatan kerja, kesehatan jiwa, pemberantasan penyakit, pemulihan kesehatan, penyuluhan kesehatan masyarakat, pengawasan farmasi dan alat kesehatan, pengawasan zat aditif, kesehatan sekolah, kesehatan olahraga, pengobatan tradisional dan kesehatan mata. Upaya-upaya tersebut telah dilaksanakan dalam pembangunan kesehatan namun hasilnya masih perlu ditingkatkan lagi agar derajat kesehatan masyarakat dapat lebih baik dan sesuai dengan arah dan kebijakan kesehatan yang telah ditetapkan (Depkes RI, 1992)

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti: vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Farida, Yayuk dkk, 2004).

Tempat-tempat penjualan makanan merupakan salah satu media penularan penyakit bila mana penyelenggaraan penyajian makanan tersebut tidak memberlakukan nilai-nilai kesehatan dan kebersihan. Berkaitan dengan makanan dan media penularan penyakit menurut Soebagio Reksosobroto menyatakan bahwa

1. Bahan makanan dapat merupakan media berkembang biaknya bakteri-bakteri.

2. Bahan makanan dapat merupakan perantara menjalarnya penyakit menular. Oleh sebab itu sanitasi makanan dalam kehidupan manusia merupakan bagian yang sangat penting untuk diperhatikan karena sanitasi makanan yang kurang baik dapat membahayakan kesehatan juga dapat menyebarkan atau menularkan bermacam-macam penyakit antara lain penyakit typhus, dysentery, kolera, dan penyakit perut lainnya.

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

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

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

Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang.

Delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat buka puasa. 130 buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi. 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang. 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan (Aide, 2010).

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

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

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah “Bagaimana pengolahan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu Tahun 2017?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mendapatkangambaran umum tentang “**Tinjauan Pengolahan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu Tahun 2017**”.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui kerbersihan diri penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu 2017

- b. Untuk mengetahui cara pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu 2017
- c. Untuk mengetahui tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu 2017
- d. Untuk mengetahui peralatan pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu 2017.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Penulis**

Memperoleh informasi mengenai gambaran pengolahan makanan pada pedagang kaki lima Di Desa Simalingkar A dan menambah pengetahuan penulis di bidang sanitasi khususnya sanitasi pengolahan makanan.

##### **2. Bagi pedagang**

Sebagai bahan masukan bagi pedagang agar lebih meningkatkan penerapan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu.

##### **3. Bagi instansi**

Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan jurusan Kesehatan Lingkungan untuk data penelitian selanjutnya terutama pengolahan makan pada pedagang kaki lima Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu.

## **BAB II**

### **TINJAUN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian Sanitasi Makanan**

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan tetap higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Siti Fathonah, 2005). Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Dr. Azrul Azwar, MPH, 2009). Sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan (Hopkins, 2009).

Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan (Depkes, 2000). Dari beberapa pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.

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

Sanitasi makanan adalah 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.

Kualitas lingkungan yang sehat adalah keadaan lingkungan yang bebas dari resiko yang membahayakan kesehatan dan keselamatan hidup manusia, melalui pemukiman antara lain rumah tempat tinggal dan asrama atau yang sejenisnya melalui lingkungan kerja antara perkantoran dan kawasan industri atau sejenis.

Sedangkan upaya yang harus dilakukan dalam menjaga dan memelihara kesehatan lingkungan adalah obyek sanitasi meliputi seluruh tempat kita tinggal/bekerja seperti: dapur, restoran, taman, *publik* area, ruang kantor, rumah dsb (Juli Soemirat, 2005). Menurut Siti Fathonah (2005) Beberapa manfaat dapat kita rasakan apabila kita menjaga sanitasi di lingkungan kita, misalnya :

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

## **B. Pengertian Pedagang Kaki Lima**

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

Pedagang kaki lima ialah orang-orang dengan modal relative kecil/sedikit berusaha (produksi-penjualan barang-barang/jasa-jasa) untuk memenuhi kebutuhan kelompok konsumen tertentu dalam masyarakat. Usaha itu dilakukan pada tempat-tempat yang dianggap starategis 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-sumber ini dapat dapat menyebarkan bakteri yang mungkin menyebabkan pembusukan makanan atau tersebarnya suatu penyakit.

### **C. Pengertian Jenis Kelamin**

Jenis kelamin adalah perbedaan bentuk sifat, dan fungsi biologi laki-laki dan perempuan yang menentukan perbedaan peran mereka dalam menyelenggarakan upaya meneruskan garis keturunan. Jenis kelamin juga merupakan kelas atau kelompok yang terbentuk dalam suatu spesies.

### **D. Pengertian Umur**

Umur atau usia adalah satuan waktu yang mengukur waktu keberadaan suatu benda atau makhluk, baik yang hidup maupun yang mati. Semisal, umur manusia dikatakan lima belas tahun diukur sejak dia lahir. umur juga bisa menjadi sebuah gambaran akan pola bersikap dan sebuah pemikiran seseorang dalam tingkatan pengetahuan. Dan umur menjadisebuah pembeda antara seseorang dengan yang lainnya. pembagian antara anak-anak, remaja, dewasa dan juga tua.

### **E. Jenis Sarana Berdagang**

Sarana berdagang adalah suatu tempat atau fasilitas yang digunakan untuk penaganan makanan baik menetap maupun berpindah-pindah, kebersihan sarana meliputi berbagai hal yang harus dipenuhi.

- a. Kontruksi sarana dapat melindungi makanan dari pencemaran
- b. Kontruksi sarana penjaja mudah dibersihkan dan tersedia tempat: air bersih, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, penyimpanan peralatan, tempat cuci dan tempat sampah(Depkes RI2003)

## **F. Pengertian Tingkat Pendidikan**

Pendidikan adalah proses pembelajaran bagi peserta didik untuk dapat mengerti, paham, dan membuat manusia lebih kritis dalam berpikir. Tingkat Pendidikan merupakan suatu kondisi jenjang pendidikan yang dimiliki oleh seseorang melalui pendidikan formal yang dipakai oleh pemerintah serta disahkan oleh departemen pendidikan yang dikategorikan menjadi (tidak pernah sekolah, SD, SMP, SMA/SMEA Dan Perguruan tinggi)

## **G. Pengertian Pengolahan Makanan**

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

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip hygiene sanitasi (Depkes RI, 2004). dalam proses pengolahan makanan, harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan (kusmayadi, 2008).

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

### **1. Penjamah Makanan**

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan baik yang mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam penyajian. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses

pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil (Depkes RI, 2001).

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

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

Penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila:

- 1) Menderita penyakit tertentu
- 2) Kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan;
- 3) Apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri;
- 4) Akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuaikemudian menyajikan makanan (Ninie, 2005).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena

merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2005).

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

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

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

## **2. Cara Pengolahan Makanan**

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

- 1) Cara penjamah makanan yang baik
- 2) Nilai nutrisi atau gizi yang memenuhi syarat kesehatan
- 3) Teknik memasak yang menarik dan enak
- 4) Cara pengolahan makanan yang bersih

- 5) Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan
- 6) Menerapkan dasar-dasar hygiene perorangan bagi para pengolahnya
- 7) Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka-luka pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai penjamah makanan

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

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

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

- 1) Cuci tangan dengan sabun sebelum memulai atau sesudah bekerja setiap keluar wc, sesudah menjamah makanan yang kotor
- 2) Sebelum dan selama bekerja tidak memegang rambut, muka, hidung dan bagian tubuh yang lain yang dapat menimbulkan kuman
- 3) Hindari muka dan alat-alat makanan bila batuk dan bersin tutup mulut dengan masker
- 4) Pengolahan makanan hendaknya dilakukan menurut proses yang telah ditetapkan sesuai dengan peralatan masak, suhu, waktu atau tingkat memasak yang diwajibkan
- 5) Jangan menjamah makanan apabila sedang masak, gunakanlah sendok, garpu atau lainnya
- 6) Jangan merokok pada saat memasak atau di ruang kerja akan tetapi di ruang istirahat

### **3. Tempat Pengolahan Makanan**

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

1) Tempat Sampah

Tempat pembuangan sampah kedap air, tertutup, mudah diangkut dan dibersihkan, pengangkutannya dilakukan setiap hari

2) Penyediaan Air Bersih

Air harus tersedia dengan cukup baik secara kualitas maupun kuantitas dan memenuhi syarat kesehatan

3) Pembuangan Air Limbah

Tersedia saluran pembuangan air limbah yang kuat dan tertutup tidak bocor serta mengalir dengan lancar

4) Pengendalian Serangga Dan Binatang Pengganggu

Tidak boleh terdapat serangga dan tikus ditempat pengolahan, sebaiknya diadakan pemberantasan serangga dan binatang pengganggu.

### **4. Peralatan Dalam Pengolahan Makanan**

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

1) Syarat-Syarat Perlengkapan Mencakup :

a) Persyaratan umum, terdiri dari bahan yang dipergunakan untuk perbaikan harus anti karat, tidak mudah berubah warna, tidak berbau, dan berasa

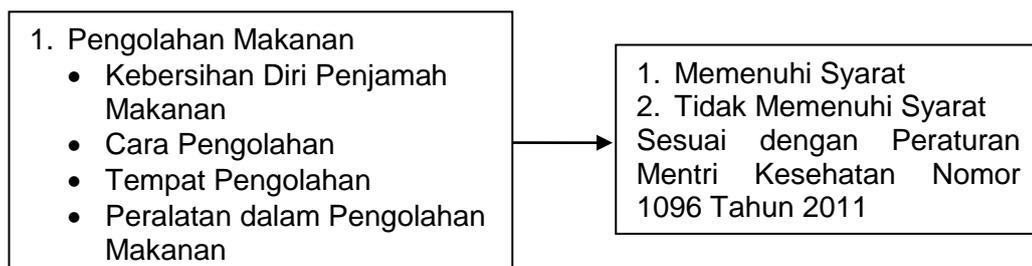
b) Bila digunakan sambungan gunakan bahan anti karat dan mudah dibersihkan

c) Bila kayu digunakan sebagai bahan baku maka sebaiknya tidak dipakai langsung kontak dengan makanan

- d) Bila menggunakan plastik sebaiknya yang aman dan permukaanya mudah dibersihkan
- 2) prinsip rancangan bangunan(design) perlengkapan perlu mempertimbangkan:
- a) Ketentuan Umum :
1. Semua bahan perlengkapan harus selalu dibuat untuk keadaan-keadaan yang umum
  2. Kontruksi bagian perlengkapan yang memerlukan penyambungan, seperti engsel harus terdiri dari bahan yang tidak mudah rusak
  3. Bak-bak atau tempat cuci makanan harus mempunyai kontruksi yang kuat dan bersih
  4. Perlengkapan yang permukaanya kontak langsung dengan makanan, sebaiknya mudah dibersihkan

## H. Kerangka Konsep

Sesuai dengan tujuan penelitian ini yaitu tinjauan pengolahan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di desa perumnas simalingkar kecamatan pancur batu tahun 2017, maka kerangka konsep penelitian ini adalah sebagai berikut:



**Gambar 2.1**  
**Kerangka Konsep Penelitian Tinjauan Pengolahan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima**

## I. Definisi Operasional

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

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis penelitian**

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu memperoleh gambaran mengenai sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima Di Desa Simalingkar AKecamatan Pancur Batu Tahun 2017

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

##### **1. Lokasi**

Penelitian ini dilakukan di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu

##### **2. Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei hingga bulan Juni yang mencakup survey pengumpulan data pada pedagang kaki lima

#### **C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

##### **1. Jenis Pengumpulan Data**

###### **a. Data primer**

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

###### **b. Data Sekunder**

Data sekunder diperoleh dari Kepala Desa Simalingkar A

##### **2. Alat Penelitian/Instrument**

Checklist persyaratan sanitasi pengolahan makanan yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir penilaian yang terdapat Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/IV/2011

#### **D. Populasi Dan Sampel**

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang kaki lima yang menjual makanan Di Desa Simalingkar A. Sedangkan sampel pada penelitian ini adalah Seluruh pedagang kaki lima yang berjumlah 25 pedagang makanan.

### **E. Analisa Data**

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

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

##### 1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

- Desa Simalingkar A Timur : Kecamatan Medan Tuntungan  
Desa Simalingkar A Barat : Kecamatan Medan Tuntungan  
Desa Simalingkar A Utara : Kelurahan Mangga Kecamatan Medan Tuntungan  
Desa Simalingkar A Selatan : Desa Durin Tonggal

Jumlah penduduk di desa simalingkar A Kecamatan Pancur Batu sebesar 4741 jiwa, dengan rincian 2435 laki-laki dan 2306 perempuan serta kepadatan penduduk per Km<sup>2</sup> Sebesar 7400. (Data Desa 2017)

##### 2. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh hasil sebagai berikut :

- a. Jenis Kelamin Pedagang Makanan Kaki Lima Di Desa Simalingkar A Tahun 2017

Distribusi pedagang makanan kaki lima berdasarkan jenis kelamin yang diperoleh dari hasil penelitian dapat dilihat dari tabel distribusi frekuensi 4.1 sebagai berikut :

**Tabel 4.1**  
**Disribusi Jumlah Pedagang Menurut Jenis Kelamin**  
**Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu**  
**Tahun 2017**

No	Jenis Kelamin	N	%
1	Laki-laki	17	68%
2	perempuan	8	32%
<b>Total</b>		<b>25</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 4.1 dari 25 total pedagang paling banyak berjenis kelamin laki-laki sebesar 17 orang (68%) dan jumlah pedagang perempuan sebanyak 8 orang (32%) perempuan.

b. Umur Pedagang Makanan Kaki Lima Di Desa Simalingkar A

Distribusi pedagang makanan kaki lima berdasarkan umur yang diperoleh dari hasil penelitian dapat dilihat dari tabel distribusi frekuensi 4.2 sebagai berikut:

**Tabel 4.2**  
**Disribusi Jumlah Pedagang Menurut Kelompok Umur**  
**Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu**  
**Tahun 2017**

No	Umur	N	%
1	21-30	6	24%
2	30-40	8	32%
3	40-50	10	40%
4	>50	1	4%
<b>Total</b>		<b>25</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 4.2 dari 25 total pedagang paling banyak terdapat pada kelompok umur 40-50 tahun sebanyak 40% sedangkan paling sedikit terdapat pada kelompok umur >50 tahun sebanyak 4%.

c. Jenis Sarana Berdagang Yang Digunakan Oleh Pedagang Makanan Kaki Lima Di Desa Simalingkar A

Distribusi pedagang makanan kaki lima berdasarkan umur yang diperoleh dari hasil penelitian dapat dilihat dari tabel distribusi frekuensi 4.3 sebagai berikut:

**Tabel 4.3**  
**Disribusi Jumlah Pedagang Berdasarkan Jenis Sarana Berdagang**  
**Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu**  
**Tahun 2017**

No	Jenis Sarana Berdagang	N	%
1	Gerobak	15	60%
2	Stelling kaca	10	40%
<b>Total</b>		<b>25</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 4.3 dari 25 total pedagang paling banyak memakai sarana memakai gerobak sebanyak 60% sedangkan paling sedikit memakai sarana stelling kaca sebanyak 40%.

d. Tingkat Pendidikan Pedagang Makanan Kaki Lima Di Desa Simalingkar A

Distribusi pedagang makanan kaki lima berdasarkan tingkat pendidikan yang diperoleh dari hasil penelitian dapat dilihat dari tabel distribusi frekuensi 4.4 sebagai berikut :

**Tabel 4.4**  
**Disribusi Jumlah Pedagang Berdasarkan Tingkat Pendidikan Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu Tahun 2017**

No	Tingkat pendidikan	N	%
1	SD	3	12%
2	SMP	13	52%
3	SMA	9	36%
<b>Total</b>		<b>25</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 4.4 dari 25 total pedagang paling banyak Tingkat pendidikan SMP sebanyak 52% sedangkan paling sedikit tingkat pendidikan SD sebanyak 12%.

e. Kebersihan Diri Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar A

Berdasarkan hasil wawancara langsung terhadap pedagang makanan diperoleh distribusi frekuensi jawaban responden dapat dilihat pada tabel 4.5

**Tabel 4.5**  
**Disribusi Jumlah Pedagang Berdasarkan Kebersihan Diri Penjamah Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu Tahun 2017**

No	Pertanyaan Penjamah Makanan	YA	%	TIDAK	%
1	Tidak mengidap penyakit menular	6	24%	19	76%
2	Menutup luka	24	96%	1	4%
3	Menjaga kebersihan rambut, kuku dan pakaian	10	40%	15	60%
4	Memakai celemek	11	44%	14	56%
5	Mencuci tangan	10	40%	15	60%
6	Memakai alas tangan	10	40%	15	60%
7	sambil merokok	17	68%	8	32%

Berdasarkan tabel 4.5 diketahui bahwa pedagang makanan kaki lima memiliki sikap baik mengenai kebersihan dirinya sekitar (96%) yang menutup luka dan mengenai sikap yang tidak baik dalam kebersihan diri sebanyak (40%) tidak menjaga kebersihan rambut, kuku dan pakaian

f. Cara Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima Di Desa Simalingkar A

Berdasarkan hasil wawancara terhadap pedagang makanan diperoleh distribusi frekuensi jawaban responden dapat dilihat pada tabel 4.6

**Tabel 4.6**  
**Disribusi Jumlah Pedagang Berdasarkan Cara Pengolahan Makanan Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu Tahun 2017**

No	Pertanyaan Cara Pengolahan Makanan	YA	%	TIDAK	%
1	Menggunakan air bersih	24	96%	1	4%
2	Bahan makanan dicuci terlebih dahulu	18	72%	7	28%
3	Memakai tempat yang bersih	23	92%	2	8%
4	Menerapkan hygiene dan sanitasi makanan	8	32%	17	68%
5	Makanan dalam keadaan tertutup	21	84%	4	16%
6	Peralatan bebas dari bahan berbahaya	25	100%	0	0%

Berdasarkan tabel 4.6 diketahui bahwa pedagang makanan kaki lima memiliki sikap yang baik mengenai cara pengolahan makanan yang hygiene sekitar (72%) bahan makanan dicuci terlebih dahulu dan mengenai sikap yang tidak baik dalam mengolah makanan sebanyak (32%) tidak menerapkan hygiene dan sanitasi makanan

g. Tempat Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima Di Desa Simalingkar A

Berdasarkan hasil wawancara terhadap pedagang makanan diperoleh distribusi frekuensi jawaban responden dapat dilihat pada tabel 4.7

**Tabel 4.7**  
**Disribusi Jumlah Pedagang Berdasarkan Tempat Pengolahan Makanan Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu Tahun 2017**

No	Pertanyaan Tempat Pengolahan Makanan	YA	%	TIDAK	%
1	Penyediaan air bersih	24	96%	1	4%
2	Sarana air limbah terbuka	25	100%	0	0%
3	tersedia Tempat sampah	24	96%	1	4%
4	Membuang sampah setiap hari	9	36%	16	64%
5	Tidak dijumpai serangga	4	16%	21	64%

Berdasarkan tabel 4. 7 diketahui bahwa pedagang makanan kaki lima memiliki yang baik mengenai tempat pengolahan makanan yang baik sekitar(96%) tersedia tempat sampah dan mengenai yang tidak baik dalam tempat pengolahan makanan sekitar (36%) tidak membuang sampah setiap hari

- h. Peralatan Dalam Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima Di Desa Simalingkar A

Berdasarkan hasil wawancara terhadap pedagang makanan diperoleh distribusi frekuensi jawaban responden dapat dilihat pada tabel 4.8

**Tabel 4.8**  
**Disribusi Jumlah Pedagang Berdasarkan Peralatan Pengolahan Makanan Di Desa Simalingkar A Kecamatan Pancur Batu Tahun 2017**

No	Pertanyaan Peralatan Makanan	YA	%	TIDAK	%
1	Mencuci alat dengan air	21	84%	4	16%
2	Mengeringkan alat dengan lap bersih	5	20%	20	80%
3	Menyimpan peralatan di tempat yang bersih	11	44%	14	56%
4	Tersedia tempat pencucian peralatan	20	80%	5	20%

Berdasarkan tabel 4. 8 diketahui bahwa pedagang makanan kaki lima memiliki sikap baik mengenai peralatan pengolahan makanan sekitar (84%) tersedia tempat pencucian peralatan dan mengenai yang

tidak baik dalam peralatan mengolah makanan sekitar(20%)yang tidak mengeringkan alat dengan lap bersih

## **B. Pembahasan**

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

### **1. Jenis Kelamin**

Berdasarkan hasil penelitian dari 25 pedagang makanan, pedagang yang berjenis kelamin laki laki lebih banyak (68%) dibandingkan perempuan. Banyaknya responden yang sebagian besar berjenis kelamin laki laki sebagai pedagang makanan kaki lima dikarenakan dalam hal ketahanan fisik yang sebagian besar berjualan memakai gerobak untuk berkeliling.

Dengan lebih banyaknya pedagang kaki lima yang berjenis kelamin laki laki, terdapat kemungkinan hygiene dan sanitasi makanan yang lebih rendah sehingga kesadaran akan pentingnya hygiene dan sanitasi perlu ditingkatkan dengan cara pelatihan dan penyuluhan terutama pada responden laki laki.

### **2. Umur**

Hasil penelitian menunjukkan responden paling banyak berada pada kelompok 40-50 tahun sebanyak(40%) dan paling sedikit >50 sebanyak 4%. karakteristik umur ini serupa dengan penelitian budyono 2008. dimana umur responden terendah( 17 tahun) sebesar 2, 8% dengan rata-rata umur responden kurang dari 41 tahun. Banyaknya jumlah responden pada usia produktif tergolong sebagaorang dewasa dan dapat mengerti segala sesuatu. setidaknya dengan keadaan ini, responden dapat berpikir dan menanggapi secara positif bagaimana cara menangani makanan yang sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi jika sewaktu-waktu diberikan penyuluhan.

### **3. Jenis dan Sarana Berdagang.**

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 25 pedagang makanan kaki lima, gerobak lebih banyak digunakan untuk berjualan (60%) daripada stelling kaca/ kios. Penggunaan gerobak yg praktis dibandingkan stelling kaca/kios ternyata memiliki sisi negative, seringkali gerobak yang diamati memiliki tempat penyimpanan yang lebih kecil. Selain itu gerobak cenderung lebih banyak mengandung angka kuman yang tinggi (>100koloni/ml) dibagian tempat penyimpanan piring dibandingkan tempat penyimpanan piring di stelling kaca/kios (susanna dan hartono) sehingga kebersihan gerobak dinilai kurang baik daripada stelling kaca/kios.

### **4. Tingkat Pendidikan**

Hasil penelitian diketahui bahwa jenjang pendidikan tertinggi yang pernah di tempuh oleh pedagang makanan kaki lima adalah SMP (52%) dari 25 responden dan jenjang pendidikan yg lebih sedikit yang pernah ditempuh respon adalah SD (12%). Responden yang sebagian besar tingkat pendidikannya SMP memilih langsung bekerja dari pada bersekolah dikarenakan keterbatasan ekonomi keluarga sehingga mereka memilih membantu keluarga. Hal ini dilihat dari tidak ada satupun responden yang berasal dari tingkat pendidikan perguruan tinggi. Hal ini secara tidak langsung mempengaruhi pengetahuan sehingga diharapkan perilaku hygiene dan sanitasi makanan dapat lebih baik lagi.

### **5. Kebersihan Diri Penjamah Makanan**

Hasil penelitian dari aspek kebersihan diri(penjamah makanan)pedagang makanan kaki lima di desa simalingkar a tahun 2017 sebagai berikut. Sebagian responden memiliki sikap yang baik terhadap standar kebersihan diri (96%) belum sesuai dengan undang-undang yang berlaku karena. Saat proses wawancara mengenai sikap terhadap kebersihan diri, ada seorang responden yang mengatakan boleh saja memiliki kuku yang panjang asalkan bersih meskipun saat menjamah makanan tidak menggunakan alat, ada sekitar 60% dari 25 responden yang tidak menjaga kebersihan kuku, rambut dan tangan.

Pada sebaran responden berdasarkan sikap terhadap kebersihan diri dari 7 pertanyaan diantaranya mampu dijawab dengan baik oleh sebagian responden. disisi lain, terdapat 40% responden yang menanggapi secara

positif terhadap pernyataan mengenai kebersihan kuku, rambut dan tangan. Penyebaran informasi mengenai pentingnya menjaga kebersihan diri sangat diperlukan, terutama dalam bentuk penyuluhan lisan atau melalui media.

#### **6. Cara Pengolahan Makanan**

Dari hasil penelitian diketahui ada 32% dari 25 jumlah responden tidak menerapkan hygiene dan sanitasi makanan. Dimana hygiene artinya upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyek. Misalnya mencuci tangan. Banyak pedagang yang tidak mengerti apa itu hygiene dan sanitasi makanan, hygiene sangat perlu dalam pengolahan makanan. Sehingga perlu adanya penyuluhan tentang apa itu hygiene dan sanitasi makanan.

#### **7. Tempat Pengolahan Makanan**

Hasil pada mengenai tempat pengolahan makanan diketahui sebagian besar pedagang memiliki kondisi tempat yg kurang baik. Dimana 64% dari 25 jumlah responden tidak membuang sampah setiap hari. Akibat dari tidak membuang sampah setiap dapat mengundang vector (kecoa, lalat, dan nyamuk), sehingga dapat mencemari makanan yang dijual.

Disisi lain, gambaran sikap yang secara umum baik, dan gambaran sikap yang sangat positif ialah menyediakan air bersih, dimana air bersih diperlukan untuk mencuci makanan atau mencuci peralatan. Sebesar 96% dari 25 responden yang tersedia air bersih.

#### **8. Peralatan Dalam Pengolahan Makanan**

Penelitian pada tindakan terhadap peralatan pada pedagang makanan kaki lima di desa simalingkar a menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab pertanyaan sekitar 84% yang menjawab dengan baik. akan tetapi masih ditemukan adanya pedagang makanan kaki lima yang tidak mengeringkan peralatannya dengan bersih. hal ini dikarenakan pedagang beranggapan bahwa peralatan yang sudah dicuci tidak perlu di elap kembali melainkan hanya ditiriskan saja sampai kering. selain itu meskipun peralatan yang dicuci sudah kering, lap yang digunakan untuk mengeringkan peralatan terlihat sudah lusuh.

Oleh Karna itu, pelatihan dan pendampingan yang memadai terkait kondisi saat penyajian makanan serta pengawasan berupa sampling

makanan terhadap bahan berbahaya yang mungkin digunakan oleh pedagang sangat diperlukan.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

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

1. Gambaran umum pedagang makanan kaki lima meliputi :
  - a. Pedagang makanan kaki lima sebagian besar berjenis kelamin laki laki (68%) dibandingkan perempuan dari 25 responden.
  - b. Kelompok umur 40-50 sebesar(40%) dibandingkan dengan kelompok umur >50 sebesar (4%)
  - c. Jenis sarana berdagang yang banyak digunakan responden adalah gerobak 60% dibandingkan dengan stelling kaca
  - d. Tingkat pendidikan terbanyak dan tertinggi yang pernah ditempuh oleh pedagang makanan kaki lima adalah SMP sebanyak(52%) sedangkan pendidikan terendah SD sebanyak 4%
2. Berdasarkan tinjauan pengolahan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Desa Simalingkar A bahwa penjamah makanan pada saat menjamah makanan paling banyak menutup luka(96%) dan yang paling kecil tidak mengidap penyakit menular (24%)
3. Berdasarkan tinjauan cara pengolahan dari item dari yang saya lihat bahan makanan dicuci terlebih dahulu(72%) dan paling sedikit tidak menerapkan hygiene dan sanitasi makanan(32%)
4. Berdasarkan tinjauan dari item dari yang saya lihat tempat pengolahan makanan yang tersedia tempat sampah(96%) dan paling sedikit (36%) tidak membuang sampah setiap hari
5. Berdasarkan tinjauan dari item dari yang saya lihat perlengkapan dalam pengolahan makanan yang paling besar tersedia tempat pencucian perlengkapan(80%) dan paling sedikit mengeringkan alat dengan lap bersih(20%)

## **B. Saran**

### **1. Bagi Masyarakat Desa Simalingkar A**

- a. Diupayakan menerapkan hygiene dan sanitasi makanan kepada pedagang makanan kaki lima di desa simalingkar a yang berjualan disekitar desa simalingkar a dengan cara melakukan penyuluhan mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi makanan.
- b. Memperbaiki fasilitas sarana berdagang seperti tempat cuci peralatan dan tempat cuci tangan agar memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sarana berdagang. tempat cuci tangan untuk pedagang makanan hendaknya berdekatan dengan gerobak dan kios agar pedagang tidak malas mencuci tangan setiap kali menangani makanan
- c. Melakukan pengawasan dan pembinaan mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan pedagang kaki lima bekerjasama dengan puskesmas setempat. hal ini dimaksudkan agar hygiene sanitasi dapat diterap secara terus-menerus sehingga membentuk kebiasaan yang sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi makanan.

### **2. Saran Bagi Instansi**

- a. Bagi instansi Dinas Kesehatan Kotamadya Sumatera Utara perlu meningkatkan pentingnya hygiene dan sanitasi makanan dengan cara membentuk suatu peraturan mengenai perizinan pedagang kaki lima. Dengan cara ini, diharapkan pengawasan pedagang kaki lima dapat dengan mudah di koordinasikan oleh pemerintah.
- b. Memberikan penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan dan keamanan pangan terhadap pedagang kaki lima.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aide, 2010.Maret.***Majalah Kesehatan Untuk Pekerja Kesehatan***. Annida. Hh. 15-17
- Agustina Titin, 2005 ***Pentingnya Hygiene Penjamah Makanan Tradisional***, Disajikan Dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional, Fakultas Teknis UNNES
- Azrul Azwar, MPH. 2009.***Cara Pengawasan Masyarakat Terhadap Berbagai Faktor Lingkungan Yang Mungkin Mempengaruhi Derajat Kesehatan Masyarakat***. Jakarta: Rajawali press
- Departemen Kesehatan RI, 2001, ***Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan Dan Minuman***, Jakarta : Yayasan pelayanan sanitasi lingkungan NASional(PESAN)
- Farida, Yayuk dkk. 2004, ***Pengantar Pangan Dan Gizi***, Jakarta : Penebar SwadayaFathonah Siti, 2005, ***Hygiene dan Sanitasi Makanan***, Semarang :UNNES Press
- Hopkins, 2009.***Usaha Kesehatan Preventif Kepada Usaha Kesehatan Lingkungan Hidup Manusia***
- Ninie, 2005.***Faktor Perilaku Penjamah Makanan Pada Laik Hygiene Kantin***.Jurnal penelitian <http://inspeksisanitasi.blogspot.com/201>. diakses 25 maret 2017
- WHO, 2005.***Data Keracunan Makanan***. [http://www. esp. or. id/handwashing/media/diare.pdf](http://www.esp.or.id/handwashing/media/diare.pdf). di akses 25 maret 2017

## LEMBAR CHEKLIST

### TINJAUAN PENGOLAHAN SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI DESA SIMALINGKAR A

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

No	Aspek	Ya	Tidak
<b>A</b>	<b>PENJAMAH MAKANAN</b>		
	Tidak mengidap penyakit mudah menular(batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya) dan penyakit pembawa kuman		
	Menutup luka pada(bisul atau luka lainnya)		
	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian		
	Memakai celemek dan tutup kepala		
	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan		
	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan		
	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan		
<b>B</b>	<b>CARA PENGOLAHAN MAKANAN</b>		
	Bahan yang akan diolah dicuci dengan air		
	Sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu baru dipotong		
	Menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan		
	Menerapkan hygiene dan sanitasi makanan		
	Makanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup/terbuka		
	Peralatan yang digunakan bebas dari bahan berbahaya		
<b>C</b>	<b>TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN</b>		
	Penyediaan tempat untuk air bersih		
	Saluran pembuangan air limbah dalam keadaan tertutup/terbuka		
	Tersedia tempat sampah yang tertutup/terbuka		
	Pengangkutan sampah dilakukan setiap hari		
	Tidak dijumpai serangga atau binatang pengganggu		
<b>D</b>	<b>PERLENGKAPAN DALAM MENGOLAH MAKANAN</b>		
	Mencuci peralatan dengan air bersih		
	Mengeringkan alat dengan lap yang bersih		
	Menyimpan peralatan bersih ditempat yang bebas pencemaraan		
	Tersedia tempat pencucian peralatan		

DOKUMENTASI

