

**ANALISIS HIGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN DI
WILAYAH KERJA PUSKESMAS PASAR KEPAHANG
KABUPATEN KEPAHANG**



KARYA TULIS ILMIAH

**Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Ahli Madya Kesehatan Lingkungan (AMKL)**

Oleh :

HERI AGUSTA PURNAWAN
NIM : P0 5160012 054

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
BENGKULU
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
2016**

**ANALISIS HIGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN DI
WILAYAH KERJA PUSKESMAS PASAR KEPAHIANG
KABUPATEN KEPAHIANG**

KARYA TULIS ILMIAH

**Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Ahli Madya Kesehatan Lingkungan (AMKL)**

Oleh :

HERI AGUSTA PURNAWAN
NIM : P0 5160012 054

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
BENGKULU
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
2016**

HALAMAN PERSETUJUAN

**ANALISIS HIGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS PASAR KEPAHIANG
KABUPATEN KEPAHIANG
TAHUN 2016**

Oleh :

HERI AGUSTA PURNAWAN
NIM : P0 5160012 054

Karya Tulis Ilmiah Telah Disetujui dan Siap Diujikan

Pada : Tanggal 1 Juli 2016

Pembimbing I

Pembimbing II

Hj. NH. NOERAINI, SKM, M.Kes
NIP. 196511111988032003

AGUS WIDADA, SKM, M.Kes
NIP. 197109091995011001

Bengkulu, 1 Juli 2016

Mengetahui
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

JUBAIDI, SKM, M.Kes
NIP. 196002091983011001

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**ANALISIS HIGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS PASAR KEPAHIANG
KABUPATEN KEPAHIANG
TAHUN 2016**

OLEH

HERI AGUSTA PURNAWAN

NIM : P0 5160012 054

**Telah Diuji dan Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji
Karya Tulis Ilmiah Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu
Pada Tanggal, 1 Juli 2016
Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima**

Pembimbing I

Pembimbing II

Hj. NH. NOERAINI, SKM, M.Kes
NIP. 196511111988032003

AGUS WIDADA, SKM, M.Kes
NIP. 197109091995011001

Penguji I

Penguji II

H. MUALIM, SKM, M.Kes
NIP. 196204041988031007

DAHRIZAL, S.Kep, MPH
NIP. 197109262001121002

Bengkulu, 1 Juli 2016

Mengetahui

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

JUBAIDI, SKM, M.Kes
NIP. 196002091983011001

MOTTO

“KESUKSESAN HANYA DAPAT DIRAIH DENGAN SEGALA UPAYA DAN USAHA YANG DISERTAI DENGAN DOA, KARENA SESUNGGUHNYA NASIB SEORANG MANUSIA TIDAK AKAN BERUBAH DENGAN SENDIRINYA TANPA BERUSAHA”

“SUKSES TIDAK DIUKUR MENGGUNAKAN KEKAYAAN, SUKSES ADALAH SEBUAH PENCAPAIAN YANG KITA INGINKAN”

“INGATLAH BAHWA KESUKSESAN SELALU DISERTAI DENGAN KEGAGALAN”

“SEBUAH TANTANGAN AKAN SELALU MENJADI BEBAN, JIKA ITU HANYA DIPIKIRKAN. SEBUAH CITA-CITA JUGA ADALAH BEBAN, JIKA ITU HANYA ANGAN-ANGAN”

“TIDAK ADA MASALAH YANG TIDAK BISA DISELESAIKAN SELAMA ADA KOMITMEN BERSAMA UNTUK MENYELESAIKANNYA. BERANGKAT DENGAN PENUH KEYAKINAN, BERJALAN DENGAN PENUH KEIKHLASAN, ISTIQOMAH DALAM MENGHADAPI COBAAN”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya ini aku persembahkan____

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat ALLAH Subhanahu Wa Ta'aalaa atas segala nikmat yang telah dilimpahkan-NYA. Selanjutnya shalawat dan salam kami sampaikan kepada Nabi Muhammad Sallahu Alaihi Wa Sallam, juga kepada ahli keluarga beliau, dan para sahabat beliau, serta para pengikut beliau yang memperjuangkan agama Islam yang benar.

Untuk kedua orang tuaku bapak dan Alm. emak yang selalu memberiku semangat, dukungan, mendoakan serta selalu berusaha memberikan yang terbaik untukku.

Kakakku Dodi, Ayuk Hen, Ayuk Mita yang selalu memberi dukungan baik moril maupun materil dan semangat dalam menggapai cita-citaku.

Terima kasih keluarga besar bapak Hendri yang telah mendukung dan membantuku dalam menyelesaikan kuliahku, terutama kepada Yuliana yang telah menemaniku disaat senang maupun susah.

Terima kasih khususnya dosen dan staf jurusan Kesehatan Lingkungan yaitu (Bapak Jubaidi, Bunda Noeraini, Bapak Agus W, Bapak Mualim, Bapak Darizal, Bunda Yusmidiarti, Alm. Bapak Gamai, Bapak Ali, Bapak Andri, Bapak Ari, Bunda Sri M, Buda Meli, Bunda Deti, Kak Sigit) atas semua nasehat, dukungan ilmu dan inspirasi yang selalu diberikan kepada anak-anaknya.

Untuk bapak wali tingkat dan pembimbing akademik yang dari awal masuk sampai sekarang yang selalu memberikan semua hal yang terbaik untuk kami.

Seluruh keluarga besar Poltekkes Kemenkes yang tidak dapat kusebutkan satu persatu, terima kasih atas doa dan dukungannya.

Untuk semua teman-teman seperjuangan khususnya kepada Antoni, Adi, Rijal, Ilham, Diah, Anjar dan teman-teman yang lain yang tidak dapat kusebutkan satu persatu yang selalu mendukung, membantu, dan menghiburku hingga menyelesaikan kuliah ini.

ABSTRAK

ANALISIS HIGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS PASAR KEPAHIANG

Jurusan Kesehatan Lingkungan Tahun 2016

xii + 46 halaman + 9 Lampiran

Heri Agusta Purnawan, Noeraini, Agus Widada

Pada tahun 2013, di wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang terdapat 68 makanan jajanan tidak memenuhi syarat higiene sanitasi.

Tujuan, mengetahui higiene sanitasi makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang.

Jenis penelitian, observasional dengan pendekatan deskriptif. Populasi berjumlah 80 pedagang makanan jajanan, menggunakan total sampling. Data diperoleh dari hasil wawancara merupakan data sekunder yang berupa distribusi frekuensi, disajikan dalam bentuk tabel dan gambar.

Hasil penelitian menunjukkan, 63,75% penjamah makanan tidak memenuhi syarat, 90,00% peralatan tidak memenuhi syarat, 66,00% sarana penjaja tidak memenuhi syarat, dan 63,75% sentra pedagang tidak memenuhi syarat.

Simpulan, higiene sanitasi penjamah makanan, sebagian besar responden tidak memenuhi syarat. Peralatan, sebagian besar responden tidak memenuhi syarat. Air, bahan makanan, bahan tambahan makanan dan penyajian, hampir sebagian responden tidak memenuhi syarat. Sarana penjaja, hampir seluruh sarana penjaja responden yang tidak memenuhi syarat. Sentra pedagang, hampir seluruh responden tidak memenuhi syarat.

Saran, agar seluruh pedagang makanan jajanan diberi penyuluhan dan pelatihan oleh Dinas Kesehatan dan Dinas Perindustrian.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi, Makanan Jajanan

Daftar Pustaka : 2000 – 2015

ABSTRACT

ANALYSIS OF STREET FOOD HYGIENE AND SANITATION IN THE AREA OF LABOR MARKET HEALTH CENTERS KEPAHANG

Department of Environmental Health in 2016

xiv + 46 pages + 9attachment

Heri Agusta Purnawan, Noeraini, Agus Widada

In 2013, in Puskesmas Kepahiang market there were 68 street food hygiene and sanitation are not eligible.

The purpose, knowing sanitation hygiene of street food in Puskesmas Kepahiang Market.

This type of research, observational descriptive approach. The population numbered 80 street food vendors, using a total sampling. Data obtained from interviews is secondary data such as frequency distribution, presented in the form of tables and figures.

The results showed that 63.75% of food handlers do not qualify, 90.00% of equipment is not eligible, 66,00% means peddlers are not eligible and 63,75% merchant centers are not eligible.

Conclusion, hygiene and sanitation of food handlers, the majority of respondents did not qualify. Peralan, most respondents did not qualify. Water, food ingredients, food additives and presentation, almost half of respondents did not qualify. Means peddlers, hawkers means almost all respondents who did not qualify. Sentra traders, almost all respondents are not eligible.

Suggestions, so that the whole street food vendors are given counseling and training by the Department of Health and the Department of Industry.

Keywords : Sanitation Hygiene, Food Snacks

Bibliography : 2000 - 2015

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“Analisis Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Pasar Kepahiang Kabupaten Kepahiang Tahun 2016”** dapat terselesaikan pada waktunya.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini, penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. Bapak Darwis, SKp, M.Kes, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
2. Bapak Jubaidi SKM, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu sekaligus selaku dosen penguji I.
3. Bunda Hj, NH. Noeraini, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing I dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Bapak Agus Widada, SKM, M.Kes, selaku dosen pembimbing II dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Bapak H. Mualim, SKM, M.Kes selaku dosen penguji I dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak Darizal S.Kep, MPh, selaku dosen penguji II.
7. Seluruh dosen jurusan Kesehatan Lingkungan yang telah memberikan masukan pada penyusunan dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Pengelola Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

9. Keluarga tercinta yang selalu memberikan semangat dan dukungan penuh kepadaku serta terima kasih atas doanya untuk penulis.
10. Para sahabat tersayang yang selalu memberikan banyak masukan dan tetap menyemangati penulis.
11. Teman-teman seangkatan dalam memberikan semangat dan dorongan untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan baik dari segi materi maupun teknis penulisan, sehingga penulis mengharapkan rekomendasi dari pembaca untuk memperbaiki dan menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini.

Bengkulu, 1 Juli 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR SINGKATAN / ISTILAH.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat penelitian	4
1. Bagi Masyarakat	4
2. Bagi Instansi Terkait	4
3. Bagi Peneliti Lain	4
E. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teoritis	6
1. Higiene Sanitasi	6
2. Makanan Jajanan.....	8
3. Higiene Makanan Jajanan	13
B. Kerangka Teori.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Dan Rancangan Penelitian.....	24
B. Definisi Operasional	25
C. Waktu Dan tempat Penelitian.....	25
D. Populasi Dan Sampel.....	26

1. Populasi.....	26
2. Sampel	26
3. Cara Pengambilan Sampel	26
E. Pengumpulan Data.....	26
1. Jenis Data	26
2. Cara Pengumpulan Data	27
3. Instrumen Pengumpulan	27
F. Pengolahan Data.....	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Wilayah	29
B. Hasil Penelitian.....	30
1. Karakteristik Responden	30
2. Hasil Penelitian.....	32
C. Pembahasan	34
1. Higiene Penjamah Makanan.....	34
2. Peralatan	36
3. Air, Bahan Makanan, Bahan Tambahan Makanan Dan Penyajian	37
4. Sarana Penjaja	38
5. Sentra Pedagang	39
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	40
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Jumlah Karyawan dengan Banyaknya Jamban Yang Harus Tersedia.....	23
Tabel 2.2 Perbandingan Jumlah Karyawan dengan Banyaknya Peturasan yang Harus Tersedia	23
Table 3.1 Definisi Operasional	25
Tabel 4.1 Perbatasan Wilayah Kecamatan Kepahiang	29
Tabel 4.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Umur.....	30
Tabel 4.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	31
Tabel 4.2.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan	31
Tabel 4.2.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja	31
Tabel 4.3.1 Higiene Penjamah Makanan	32
Tabel 4.3.2 Peralatan.....	32
Tabel 4.3.3 Air, Bahan Makanan, Bahan Tambahan Makanan dan Penyajian	33
Tabel 4.3.4 Sarana Penjaja	33
Tabel 4.3.5 Sentra Pedagang	34

DAFTAR SINGKATAN / ISTILAH

Depkes	= Departemen Kesehatan
Dinkes	= Dinas Kesehatan
RI	= Republik Indonesia
KLB	= Kejadian Luar Biasa
WHO	= <i>World Health Organization</i>
USU	= Universitas Sumatra Utara
Menkes	= Menteri Kesehatan
BTP	= Bahan Tambahan Makanan
PK	= Kalium Permanganat
FAO	= <i>Food and Agriculture Organization</i>
KEPMENKES	= Keputusan Menteri Kesehatan
PERMENKES	= Peraturan Menteri Kesehatan
TPM	= Tempat Pengalihan Makanan
BPOM	= Badan Pengawasan Obat dan Makanan
DPK	= Direktorat Perlindungan Konsumen
SD	= Sekolah Dasar
SMP	= Sekolah Menengah Pertama
SMA	= Sekolah Menengah Atas

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Lembar Permohonan Menjadi Responden
- Lampiran 2 : Lembar Persetujuan Menadi Responden
- Lampiran 3 : Kuesioner
- Lampiran 4 : Dokumen Data Profil Kesehatan Kabupaten Kepahiang Tahun 2013
- Lampiran 5 : Surat Izin Penelitian dari Politeknik Kesehatan Bengkulu
- Lampiran 6 : Surat Izin Penelitian dari KP2T Provinsi Bengkulu
- Lampiran 7 : Surat Izin Penelitian dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kepahiang
- Lampiran 8 : Master Tabel Penelitian
- Lampiran 9 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peningkatan kualitas hidup manusia perlu didukung oleh penyediaan pangan yang memadai, baik kualitas maupun kuantitas. Pangan merupakan kebutuhan pokok dan sumber utama bagi kehidupan manusia, namun makanan yang tidak dikelola dengan baik justru akan menjadi media yang sangat efektif dalam penularan beberapa penyakit saluran pencernaan. Terjadinya peristiwa keracunan dan penularan penyakit akut yang sering membawa kematian banyak bersumber dari makanan yang berasal dari tempat pengolahan makanan khususnya jasa boga, rumah makan dan makanan jajanan yang pengelolaannya tidak memenuhi syarat kesehatan atau sanitasi lingkungan. sehingga upaya pengawasan terhadap sanitasi makanan amat penting untuk menjaga kesehatan konsumen atau masyarakat (Surya, 2013).

Makanan jajanan bagian dari upaya penyediaan pangan dewasa ini telah berkembang dengan pesatnya sejalan dengan kebutuhan masyarakat akan makanan murah, mudah diperoleh dan digemari oleh sebagian besar golongan masyarakat. Dilain pihak makanan jajanan ini masih mengandung risiko yang cukup potensial menyebabkan terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan, akibat penyelenggaraan yang kurang memperhatikan sanitasi makanan (Depkes RI, 1998).

Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V/2003, higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan terhadap faktor makanan, orang, tempat, perlengkapan, yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Berdasarkan sejumlah survei terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin rumah sakit, sekolah atau di pangkalan militer atau pada saat jamuan makan atau pesta (WHO, 2006).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Di Provinsi Bengkulu, tepatnya di Kabupaten Kepahiang ada banyak sekali makanan jajanan. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kepahiang tahun 2013 terdapat 112 makanan jajanan yang memenuhi syarat higiene sanitasi dan 186 makanan jajanan tidak memenuhi syarat higiene sanitasi. Untuk wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang sendiri terdapat 12 makanan jajanan yang memenuhi syarat higiene sanitasi dan 68 makanan jajanan tidak memenuhi syarat higiene sanitasi.

Pada survey awal yang dilakukan tanggal 9 Februari 2015 peneliti melakukan survey di 15 makanan jajanan yang ada di Pasar Kepahiang menggunakan kuesioner. Dari 11 makanan jajanan (73,3%) tidak memenuhi syarat higiene sanitasi, ini dapat dilihat dari tenaga penjamah dan penyediaan air bersih yang tidak memenuhi syarat, sedangkan 4 makanan jajanan (26,7%) memenuhi syarat higiene sanitasi.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik mengangkat sebuah Karya Tulis Ilmiah berjudul Analisis Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Pasar Kepahiang Kabupaten Kepahiang Tahun 2016.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan higiene sanitasi makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang di Kabupaten Kepahiang.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui higiene sanitasi makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang Kabupaten Kepahiang.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui higiene sanitasi penjamah makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang Kabupaten Kepahiang.
- b. Untuk mengetahui fasilitas sanitasi pada makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang Kabupaten Kepahiang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Sebagai pengetahuan umum, khususnya bagi masyarakat yang ingin membuka usaha home industri agar lebih memperhatikan sanitasi dari pemilihan bahan sampai dengan penyajian.

2. Bagi Instansi Terkait

Sebagai pedoman Dinas Kesehatan dalam memberikan pembinaan dan pengawasan dalam menerapkan sanitasi pada industri rumah tangga pangan.

3. Bagi Peneliti Lain

Sebagai sumber referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan pada bidang kajian sejenis sehingga hasilnya nanti diharapkan dapat memperbaharui dan menyempurnakan penelitian ini.

E. Keaslian Penelitian

Penelitian serupa telah dilaksanakan oleh peneliti lain yakni :

Evi Naria, 2013. "Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Jajanan Di Kompleks USU, Medan". Tidak ada pedagang yang memenuhi syarat secara keseluruhan dalam melaksanakan enam prinsip higiene sanitasi makanan minuman. 6,9% pedagang memenuhi syarat higiene sanitasi makanan minuman pada kisaran 75% sampai 85% dari total variabel yang dinilai. 50,9% pedagang memenuhi syarat higiene sanitasi makanan minuman pada kisaran 51% sampai 74% dari total variabel yang dinilai. 43,2%

pedagang memenuhi syarat higiene sanitasi makanan minuman kurang dari 50% dari total variabel yang dinilai. Fasilitas sanitasi yang tersedia adalah sarana air bersih, wadah pencucian peralatan, dan tempat sampah. Saluran limbah telah ada, namun tidak dikelola dengan baik.

Perbedaan penelitian diatas adalah tempat penelitian (Kompleks USU, Medan) dan hasil. Persamaan pada variabel (higiene sanitasi), jenis penelitian kuantitatif dengan rancangan *cross sectional*.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teoritis

1. Higiene sanitasi

a. Pengertian

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004)

Sanitasi berasal dari kata latin “sanitas” yang berarti kesehatan. Diterapkan pada industry makanan, sanitasi adalah penciptaan dan pemeliharaan kondisi yang hygiene atau sehat. Sanitasi adalah penerapan ilmu pengetahuan supaya makanan sehat saat diproses, disiapkan, dan dijual di lingkungan yang bersih oleh pekerja yang sehat, untuk mencegah kontaminasi mikroorganisme yang menyebabkan penyakit bawaan makanan , dan untuk meminimalkan poliferasi mikroorganisme yang mengkontaminasi makanan (Norman, 2006).

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 (Fathonah, 2005).

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

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003, hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

b. Manfaat sanitasi

Sanitasi ini bermanfaat agar tercipta suatu lingkungan kerja yang sehat, sehingga hasil produksinya terjaga pula kesehatannya. Manfaat dari penerapan hygiene sanitasi makanan adalah:

- 1) Menyediakan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.
- 2) Mencegah penyakit menular.
- 3) Mencegah kecelakaan akibat kerja.
- 4) Mencegah timbulnya bau yang tidak sedap.

- 5) Menghindari pencemaran.
- 6) Mengurangi jumlah (prosentase) sakit.
- 7) Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman (Fathonah, 2005).

2. Makanan jajanan

a. Pengertian

Makanan jajanan menurut FAO didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (Judarwanto, 2008).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003, 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 atau restoran, dan hotel.

b. Jenis makanan jajanan

Jenis makanan jajanan menurut Mariana (2006) dapat digolongkan menjadi 3 (tiga) golongan, yaitu:

- 1) Makanan jajanan yang berbentuk panganan, seperti kue kecil-kecil, pisang goreng dan sebagainya.
- 2) Makanan jajanan yang diporsikan (menu utama), seperti pecal, mie bakso, nasi goreng dan sebagainya.

- 3) Makanan jajanan yang berbentuk minuman, seperti es krim, es campur, jus buah dan sebagainya.

c. Peran makanan jajanan

Peranan makanan jajanan antara lain (Khomsan, 2005):

- 1) Merupakan upaya untuk memenuhi kebutuhan energi karena aktivitas fisik di sekolah yang tinggi (apalagi bagi anak yang tidak sarapan pagi).
- 2) Pengenalan berbagai jenis makanan jajanan akan menumbuhkan penganekaragaman pangan sejak kecil.
- 3) Meningkatkan perasaan gengsi anak pada teman-temannya di sekolah.

Marlina (2006), menyebutkan beberapa aspek positif makanan jajanan yaitu:

- 1) Lebih murah daripada masak sendiri Diperkirakan setiap keluarga di daerah perkotaan membelanjakan uangnya untuk makanan jajanan bervariasi dari 15% sampai 20% dari seluruh anggaran rumah tangga yang disisihkan untuk makanan. Makanan jajanan ini dapat dijual dengan relatif murah dibandingkan dengan masak sendiri karena bahan-bahan dan bumbu dibeli dengan harga murah di pasar dan dalam jumlah yang banyak. Kadang-kadang untuk mempertahankan harga yang murah para pedagang makanan terpaksa harus membeli bahan makanan yang rendah mutunya.

2) Manfaat makanan jajanan bagi anak sekolah dan pekerja Makanan yang dikonsumsi di pagi hari akan mengganti zat tenaga dan zat-zat lainnya yang telah digunakan semalaman oleh tubuh. Disamping sebagai cadangan makanan yang disimpan dalam tubuh selama jam sekolah kandungan zat gizi yang diperoleh dari makanan pagi tersebut akan menurun. Untuk mengatasi hal tersebut dapat diperoleh dengan mengkonsumsi makanan jajanan. Bagi kedua kelompok ini makanan memegang peranan penting dalam memenuhi kecukupan gizi, terutama energi.

3) Peranan makanan jajanan dalam pemenuhan kecukupan gizi Hasil penelitian Sujana dan kawan-kawan terhadap 52 macam jajanan yang sering dikonsumsi oleh orang dewasa maupun anak sekolah yang harganya relatif murah, kandungan zat gizi dari makanan jajanan sumber energi menempati urutan pertama, kemudian diikuti campuran sumber energi dan protein seperti mie bakso.

d. Makanan jajanan yang aman

Makanan sehat selain mengandung zat gizi yang cukup dan seimbang juga harus aman, yaitu bebas dari bakteri, virus, parasit, serta bebas dari pencemaran zat kimia. Makanan dikatakan aman apabila kecil kemungkinan atau sama sekali tidak mungkin menjadi sumber penyakit atau yang dikenal sebagai penyakit yang bersumber dari makanan (*foodborne disease*). Oleh sebab itu, makanan harus

dipersiapkan, diolah, disimpan, diangkut dan disajikan dengan serba bersih dan telah dimasak dengan benar (Soekirman, 2005).

Pangan jajanan yang sehat dan aman adalah pangan jajanan yang bebas dari bahaya fisik, cemaran bahan kimia dan bahaya biologis (DPK, 2006).

- 1) Bahaya fisik dapat berupa benda asing yang masuk kedalam pangan, seperti isi stapler, batu/kerikil, rambut, kaca.
- 2) Bahaya kimia dapat berupa cemaran bahan kimia yang masuk ke dalam pangan atau karena racun yang sudah terkandung di dalam bahan pangan, seperti: cairan pembersih, pestisida, cat, jamur beracun, jengkol.
- 3) Bahaya biologis dapat disebabkan oleh mikroba patogen penyebab keracunan pangan, seperti: virus, parasit, kapang, dan bakteri.

Adapun kiat memilih pangan jajanan yang sehat dan aman yaitu: (DPK, 2006)

- 1) Hindari pangan yang dijual di tempat terbuka, kotor dan tercemar, tanpa penutup dan tanpa kemasan.
- 2) Beli pangan yang dijual ditempat bersih dan terlindung dari matahari, debu, hujan, angin dan asap kendaraan bermotor. Pilih tempat yang bebas dari serangga dan sampah.

- 3) Hindari pangan yang dibungkus dengan kertas bekas atau koran. Belilah pangan yang dikemas dengan kertas, plastik atau kemasan lain yang bersih dan aman.
 - 4) Hindari pangan yang mengandung bahan pangan sintetis berlebihan atau bahan tambahan pangan terlarang dan berbahaya. Biasanya pangan seperti itu dijual dengan harga yang sangat murah.
 - 5) Warna makanan atau minuman yang terlalu menyolok, besar kemungkinan mengandung pewarna sintetis, jadi sebaiknya jangan dibeli.
 - 6) Untuk rasa, jika terdapat rasa yang menyimpang, ada kemungkinan pangan mengandung bahan berbahaya atau bahan tambahan pangan yang berlebihan.
- e. Dampak negatif makanan jajanan

Jajan yang terlalu sering dan menjadi kebiasaan akan berakibat negatif, antara lain (Irianto, 2007):

- 1) Nafsu makan menurun.
- 2) Makanan yang tidak higienis akan menimbulkan berbagai penyakit.
- 3) Salah satu penyebab terjadinya obesitas pada anak.
- 4) Kurang gizi sebab kandungan gizi pada jajanan belum tentu terjamin.
- 5) Pemborosan.

Sejumlah ahli sudah meneliti bahaya beberapa jenis bahan tambahan pangan, termasuk yang digunakan dalam makanan jajanan ringan. Misalnya pewarna Universitas Sumatera Utara *Erythrosin*, *tartazine* dan *sunset yellow* bisa menimbulkan alergi saluran pernafasan, membuat anak jadi hiperaktif dan menimbulkan efek kurang baik pada otak dan perilaku (Ratnawati, 2007).

3. Higiene sanitasi makanan jajanan

Menurut KEPMENKES No. 942 tahun 2003, hal yang perlu diperhatikan dalam higiene sanitasi makanan jajanan ada 5, yaitu :

a. Higiene sanitasi penjamah makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) 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 perannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit.

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan oleh seseorang penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi oleh bakteriologi, yaitu:

- 1) Tangan penjamah harus selalu dijaga kebersihan yaitu: kuku dipotong pendek, sehingga tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran yang dapat mencemari makanan, mandi minimal sehari dua kali, untuk menjaga kebersihan kulit dan tubuh, tubuh harus

bebas dari kosmetik, kulit yang harus bebas luka karena akan menjadi media penularan penyakit.

- 2) Selalu mencuci tangan dengan sabun pada waktu melakukan aktifitas pengolahan makanan, yaitu sebelum melakukan aktifitas pengolahan makanan, setelah keluar dari toilet, untuk yang biasa merokok harus mencuci tangan setelah merokok, setelah membuang sampah atau kotoran lain, ketika meracik bahan makanan dll.
- 3) Tidak merokok ketika mengolah makanan.
- 4) Berprilaku hidup bersih dan sehat serta menjauhkan sifat/prilaku buruk seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, lubang hidung, telinga serta kuku, mencicipi makanan dengan jari atau menjilat makanan dengan jari atau menjilat pada peralatan yang kontak pada makanan, meludah sembarangan tempat dll.
- 5) Pakaian yang dikenakan harus selalu bersih dan rapih.
- 6) Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan tubuh dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan dari plastik, menggunakan penjepit makanan serta menggunakan alat lain, misalnya sendok.
- 7) Petugas yang sedang menderita penyakit menular jangan diberi izin untuk menjamah/mengolah makanan.

b. Peralatan

Teknik pencucian peralatan yang benar akan memberikan hasil akhir yang sehat dan aman. Tahapan-tahapan pencucian yang perlu diikuti agar hasil akhir sehat dan aman sebagai berikut (Depkes, 2006)

- 1) Membuang sisa kotoran, yaitu memisahkan segala kotoran makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci.
- 2) Merendam dalam air, yaitu mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam seluruh permukaan peralatan.
- 3) Mencuci dengan detergen, yaitu mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau detergent. Penggunaan sabun sebaiknya dihindarkan, karena sabun tidak dapat melarutkan lemak, sehingga pembersihan lemak tidak sempurna dan kemungkinan masih tersisa bau. Peralatan yang telah digosok dengan detergen dibilas dengan air bersih, mengalir dan selalu diganti. Setiap peralatan yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosok-gosok dengan tangan sampai terasa kesat (tidak licin).
- 4) Mengeringkan, yaitu mengusap kain lap bersih atau mengeringkan dengan menggunakan handuk dengan maksud untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat dari proses pencucian seperti detergen, chlor dan sebagainya.

c. Air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, dan penyajian

1) Air bersih

Air bersih harus tersedia dengan cukup untuk seluruh kegiatan pengolahan makanan. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat peraturan menteri kesehatan nomor : 416/Menkes/Per/IX/1990. Air bersih secara fisik adalah jernih, tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa dan bebas kuman penyakit. Untuk air biasa harus terlebih dahulu sebelum digunakan.

2) Bahan makanan

Bahan makanan yang akan diolah harus utuh, tidak rusak dan segar. Bahan makanan dicuci dalam air yang mengalir. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Depkes, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak (Depkes RI, 2006).

3) Bahan tambahan makanan (BTP)

BTP (Bahan Tambahan Pangan) adalah bahan/campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Sesuai dengan PERMENKES No. 33 Tahun 2012 penggolongan Bahan Tambahan Pangan adalah sebagai berikut :

a) Antibuih (*Antifoamng agent*)

- b) Antikempal (*Anticaking agent*)
- c) Antioksidan (*Antioxidant*)
- d) Bahan pengkarbonasi (*Carbonating agent*)
- e) Garam pengemulsi (*Emulsifying salt*)
- f) Gas untuk kemasan (*Packaging gas*)
- g) Humektan (*Humectant*)
- h) Pelapis (*Glazing agent*)
- i) Pemanis (*Sweetener*)
- j) Pembawa (*Carrier*)
- k) Pembentuk gel (*Gelling agent*)
- l) Pembuih (*Foaming agent*)
- m) Pengatur keasaman (*Acidity regulator*)
- n) Pengawet (*Preservative*)
- o) Pengembang (*Raising agent*)
- p) Pengemulsi (*Emulsifier*)
- q) Pengental (*Thickener*)
- r) Pengeras (*Firming agent*)
- s) Penguat rasa (*Flavour enhancer*)
- t) Peningkat volume (*bulking agent*)
- u) Penstabil (*Stabilizer*)
- v) Peretensi warna (*Colour retention agent*)
- w) Perisa (*Flavouring*)
- x) Perlakuan Tepung (*Flour treatment agent*)

y) Pewarna (*Colour*)

z) Propelan (*Propellant*)

aa) Sekuestran (*Sequestrant*)

4) Penyajian makanan

Saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makanan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya (Fathonah, 2005).

d. Sarana penjaja

1) Penyimpanan bahan makanan

Kerusakan bahan makan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia, adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan dan kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain. Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Terdapat empat cara penyimpanan makanan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan, yaitu penyimpanan sejuk (*cooling*), penyimpanan dingin (*chilling*), penyimpanan dingin sekali (*freezing*), penyimpanan beku (*frozen*) (Arisman, 2009).

2) Penyimpanan makanan jadi/siap disajikan

Penyimpanan makanan masak dapat digolongkan menjadi dua, yaitu tempat penyimpanan makanan pada suhu biasa dan tempat penyimpanan pada suhu dingin. Makanan yang mudah membusuk sebaiknya disimpan pada suhu dingin yaitu $<4^{\circ}\text{C}$. Untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam, disimpan dalam suhu -5°C s/d -1°C (Fathonah, 2005).

3) Penyimpanan peralatan

Peralatan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh serangga, tikus dan hewan lainnya.

4) Tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)

Terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen. Bak pencucian peralatan sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bak pencuci yaitu untuk merendam (*Hushing*), menyabun (*washing*) dan membilas (*rinsing*).

Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak harus menggunakan larutan Kalium Permanganat (PK) 0,02% satu sendok teh dalam satu ember ukuran 10 liter atau disiram air mendidih (80°C) dalam beberapa detik atau menggunakan larutan zat kaporit 50 ppm. Satu sendok makan dalam ember ukuran 10 liter.

Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering.

Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan banyaknya karyawan, sebagai berikut:

1-10 orang : 1 buah, dengan tambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang. Tempat cuci tangan diletakkan sedekat mungkin dengan pintu masuk, sehingga setiap orang yang masuk dapur pertama kali adalah mencuci tangan.

e. Sentra pedagang

Menurut KEPMENKES No. 942 tahun 2003, tentang makanan jajanan, Sentra pedagang makanan jajanan atau lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi. Sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi :

1) Air bersih

Air bersih harus tersedia dengan cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 416/Menkes/Per/IX/1990. Air bersih secara fisik adalah jernih,

tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa dan bebas kuman penyakit. Untuk air biasa harus direbus terlebih dahulu sebelum digunakan.

2) Tempat penampungan sampah

Tempat sampah untuk menampung sampah sementara dibuat dari bahan yang kuat, kedap air dan tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produksi sampah pada setiap kegiatan. Sampah harus sudah dibuang dalam waktu 1 x 24 jam dari TPM. Kantong sampah yang telah penuh di tempatkan di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

3) Saluran pembuangan air limbah

Terdapat selokan atau saluran pembuangan air (termasuk air limbah dan berfungsi dengan baik serta mudah dibersihkan bila terjadi penyumbatan).

4) Jamban dan peturasan

TPM harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat kesehatan serta memenuhi pedoman plumbing Indonesia.

Jamban harus dibuat dengan leher angsa dan dilengkapi dengan air penyiraman dan untuk pembersih badan yang cukup

serta tissue dan diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan jamban.

Jumlahnya harus memadai seperti tabel berikut:

Tabel 2.1 Perbandingan Jumlah Karyawan dengan banyaknya Jamban yang harus tersedia

Jumlah Karyawan	Jumlah Jamban
1 – 10 orang	1 buah
11 – 25 orang	2 buah
26 – 50 orang	3 buah

Sumber : Setyo Budi, 2009

Tabel 2.2 Perbandingan Jumlah Karyawan dengan banyaknya Peturasan yang harus tersedia

Jumlah Karyawan	Jumlah Jamban
1 – 30 orang	1 buah
31 – 60 orang	2 buah
61 – 90 orang	3 buah

Sumber : Setyo Budi, 2009

5) Fasilitas pengendalian lalat dan tikus

Jendela, pintu dan lubang ventilasi dimana makanan diolah harus dilengkapi dengan kawat kasa yang dapat dibuka dan dipasang. Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan dibuat menutup sendiri atau dilengkapi peralatan anti lalat, seperti kawat kasa, tirai plastik, pintu rangkap dan lain-lain.

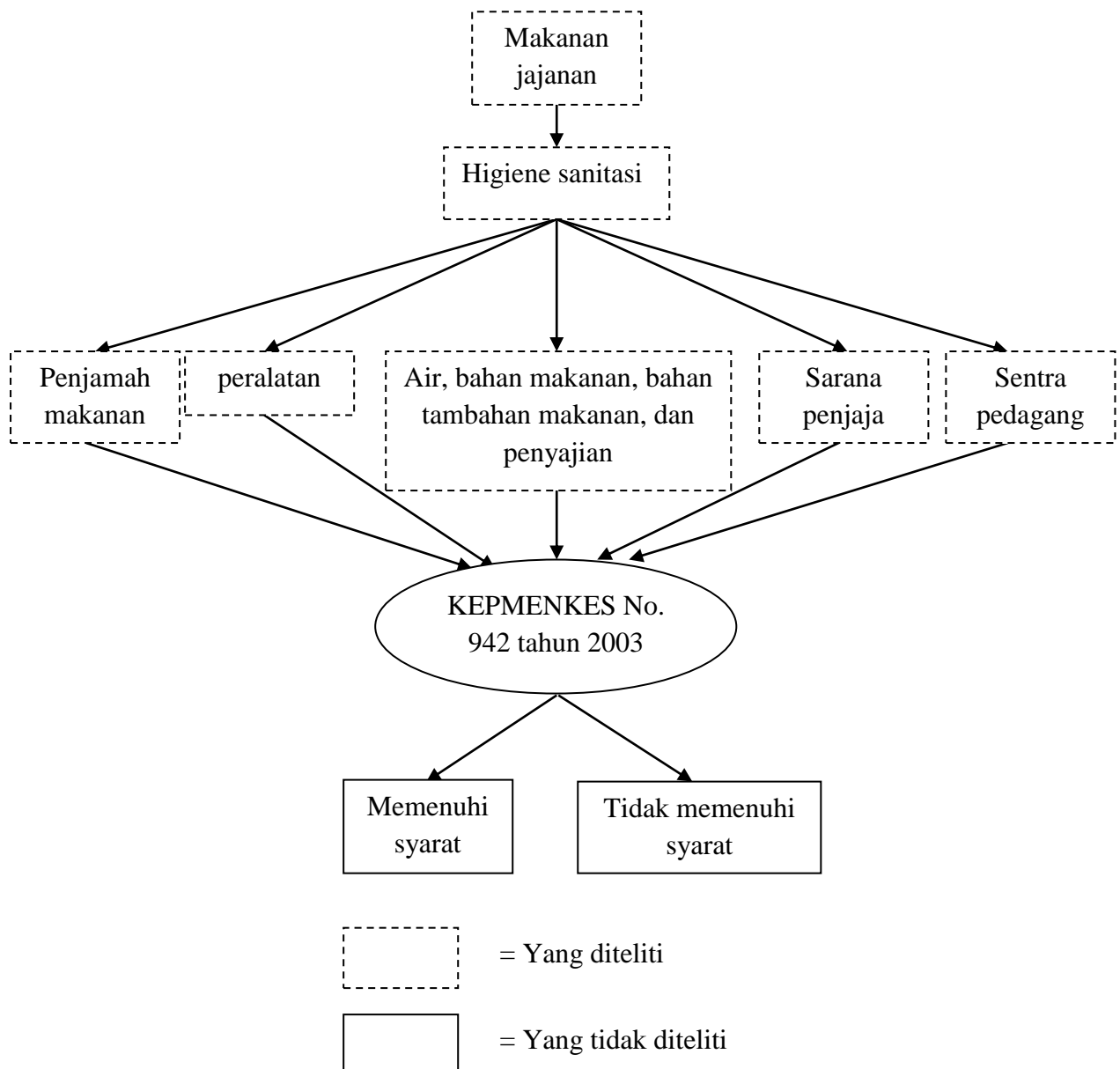
f. Pengukuran higiene sanitasi makanan jajanan

Berdasarkan KEPMENKES No. 942 tahun 2003, skala data yang digunakan adalah skala nominal dengan kriteria penilaian:

- (a) Memenuhi syarat : jika jawaban benar $> 80 \%$
- (b) Tidak memenuhi syarat : jika jawaban benar $\leq 80 \%$

B. Kerangka Teori

Bagan 2.1 Kerangka teori



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah observasional dengan pendekatan deskriptif. Metode deskriptif yaitu metode penelitian yang digunakan dengan tujuan utama untuk membuat deskripsi tentang keadaan secara objektif. Penelitian ini dilakukan dengan menempuh langkah-langkah pengumpulan data, klasifikasi, pengolahan/analisis data, dan membuat kesimpulan (Notoatmodjo, 2005).

B. Definisi Operasional

Definisi operasional adalah mendefinisikan secara operasional berdasarkan karakteristik yang di amati, sehingga memungkinkan peneliti untuk melakukan wawancara atau pengukuran secara cermat terhadap suatu objek atau fenomena (Aziz, 2008).

Tabel 3.1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat ukur	Cara ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1	Higiene sanitasi penjamah makanan	Orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian	Kuesioner	Wawancara	Kurang , bila jawaban benar $\leq 80\%$ Baik , bila jawaban benar $> 80\%$	Nominal
2	Peralatan	Barang yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan	Kuesioner	Wawancara	Kurang , bila jawaban benar $\leq 80\%$ Baik , bila jawaban benar $> 80\%$	Nominal
3	Air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, dan penyajian	Kegiatan yang meliputi pengolahan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, perubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan dan minuman	Kuesioner	Wawancara	Kurang , bila jawaban benar $\leq 80\%$ Baik , bila jawaban benar $> 80\%$	Nominal
4	Sarana penjaja	Fasilitas yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan baik menetap maupun berpindah-pindah	Kuesioner	Wawancara	Kurang , bila jawaban benar $\leq 80\%$ Baik , bila jawaban benar $> 80\%$	Nominal
5	Sentra pedagang	Tempat sekelompok pedagang melakukan penanganan makanan	Kuesioner	Wawancara	Kurang , bila jawaban benar	Nominal

jajanan	$\leq 80 \%$
	Baik , bila jawaban benar $> 80 \%$

C. Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan April sampai dengan Juni tahun 2016. Tempat penelitian dilakukan di Kabupaten Kepahiang.

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoatmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah 80 makanan jajanan di wilayah kerja puskesmas pasar kepahiang Kabupaten Kepahiang.

2. Sampel

Sampel adalah sebagian dari keseluruhan objek penelitian yang diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi (Notoatmojo, 2010).

3. Cara Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah total sampling dengan jumlah sampel sebanyak 80 makanan jajanan di wilayah kerja puskesmas Pasar Kepahiang Kabupaten Kepahiang.

E. Pengumpulan Data

1. Jenis data

a. Data Primer

Data primer merupakan data yang didapat dari tenaga kerja dengan cara wawancara menggunakan kuesioner yang biasa dilakukan oleh peneliti (Suyanto, 2005). Data primer didapat dari pengelola makanan jajanan dengan cara observasi.

b. Data Sekunder

Diperoleh dari instansi yang terkait dengan penelitian ini, data yang diperoleh dari pihak lain (Suyanto, 2005). Untuk data sekunder diperoleh dari Dinas Kesehatan Kepahiang 2014.

2. Cara pengumpulan data

Cara pengumpulan data dengan wawancara menggunakan kuesioner.

3. Instrumen pengumpulan data

Notoatmodjo (2007). Instrumen penelitian adalah alat-alat yang akan digunakan dalam pengumpulan data. Dalam penelitian ini penulis menggunakan lembar kuesioner berdasarkan KEPMENKES No. 942 Tahun 2003 tentang higiene sanitasi makanan jajanan.

F. Pengolahan data

Penelitian ini bersifat deskriptif maka data yang diperoleh akan dianalisis dengan menggunakan analisis univariat, yaitu pengajian data. Langkah-langkah atau tahapan analisis data adalah data hasil wawancara higiene makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang, kemudian dibandingkan dengan KEPMENKES No. 942 Tahun 2003 tentang

higiene sanitasi makanan jajanan sehingga dapat diketahui ada atau tidaknya masalah dalam higiene sanitasi makanan jajanan, selanjutnya alasan mengapa terjadi masalah tersebut juga dapat diketahui dari hasil pemantauan higiene sanitasi makanan jajanan dan dapat menentukan rekomendasi solusi untuk mengatasinya. Data yang diperoleh dari hasil wawancara data sekunder yang berupa distribusi frekuensi dan disajikan dalam bentuk tabel dan gambar. Selanjutnya data diinterpretasikan menggunakan skala :

0% - 25% = Sebagian kecil responden

26% - 49% = Hampir sebagian responden

50% = Setengah / sebagian responden

51% - 75% = Sebagian besar responden

76% - 99% = Hampir seluruh responden

100% = Seluruh responden (Arikunto dan Suharsimi, 2006)

Data yang diolah adalah data yang terkumpul dari wawancara. Data tersebut adalah higiene sanitasi penjamah makanan, air bersih, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, penyimpanan peralatan, tempat cuci, tempat sampah, saluran pembuangan air limbah, fasilitas pengendalian lalat dan tikus.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Wilayah

Sebagai pusat pemerintahan, Kecamatan Kepahiang merupakan tumpuan utama Kabupaten Kepahiang selain sebagai pusat pemerintahan, kegiatan ekonomi di Kabupaten Kepahiang sebagian besar ada di kecamatan ini. Sedangkan untuk perbatasan wilayah Kecamatan Kepahiang adalah sebagai berikut :

Tabel 4.1.1 Perbatasan Kecamatan Kepahiang

Utara	Kecamatan Kabawetan
Barat	Kecamatan Bermani Ilir
Selatan	Tebat Monok
Timur	Kecamatan Merigi

Sumber :Data Monografi Kecamatan Kepahiang, 2015

Kecamatan Kepahiang memiliki 2 Puskesmas yaitu Puskesmas Kelobak dan Puskesmas Pasar Kepahiang. Untuk Puskesmas Pasar Kepahiang terletak di Jl. Pembangunan Pasar Ujung. Sedangkan untuk wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang meliputi 6 Kelurahan dan 4 Desa, antara lain :

1. Kel. Padang Lekat
2. Kel. Pasar Ujung
3. Kel. Pasar Kepahiang

4. Kel. Pasar Sejahtung
5. Kel. Kampung Pensiunan
6. Kel. Pensiunan
7. Desa Kampung Bogor
8. Desa Bogor Baru
9. Desa Westkust
10. Desa Karang Endah

B. Hasil Penelitian

a. Karakteristik Responden

Jumlah responden dalam penelitian ini berjumlah 80 pedagang makanan jajanan yang diambil dari jumlah populasi pedagang makanan jajanan di Kecamatan Kepahiang. pengambilan data ini menggunakan koesioner. Karakteristik responden dalam penelitian ini dibagi kedalam beberapa bagian, yaitu berdasarkan umur, jenis kelamin, pendidikan, lama bekerja. Adapun karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin pada tabel berikut ini :

a. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Tabel 4.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

No	Umur (Tahun)	Jumlah	Persentase (%)
1	20-29	17	21,25
2	30-39	28	35,00
3	40-49	23	28,75
4	50-60	12	15,00

Jumlah	80	100
---------------	----	-----

Sumber: Hasil Penelitian, 2016

Berdasarkan tabel, dapat diketahui karakteristik responden berdasarkan umur, sebagian kecil (15,00%) responden umur 50-60 tahun.

b. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Tabel 4.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1	Laki-laki	27	33,75
2	Perempuan	53	66,25
Jumlah		80	100

Sumber : Hasil Penelitian, 2016

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa yang menjadi responden dalam penelitian ini berjumlah 80 responden yang terdiri dari sebagian besar (66,25%) responden berjenis kelamin perempuan.

c. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan

Tabel 4.2.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan

No	Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
1	SD	16	20,00
2	SMP	19	23,75
3	SMA	45	56,25
Jumlah		80	100

Sumber: Hasil Penelitian, 2016

Berdasarkan tabel di atas, karakteristik responden berdasarkan pendidikan, sebagian besar responden tamatan SMA.

d. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja

Tabel 4.2.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja

No	Lama Bekerja (Tahun)	Jumlah	Persentase (%)
1	1-5	46	57,50
2	6-10	26	32,50
3	11-15	8	10,00
Jumlah		80	100

Sumber: Hasil Penelitian, 2016

Berdasarkan tabel, karakteristik responden berdasarkan lama bekerja, sebagian besar (57,50%) responden bekerja selama 1-5 tahun.

b. Hasil Penelitian

a. Higiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada higiene penjamah makanan dapat kita lihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 4.3.1 Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

No	Hasil Pengamatan	Responden	Persentase (%)
1	Baik , bila jawaban benar > 80 %	29	36,25
2	Kurang , bila jawaban benar ≤ 80 %	51	63,75
Jumlah		80	100

Sumber : Penelitian, 2016

Berdasarkan tabel di atas, dari 80 orang responden pada higiene penjamah makanan, sebagian besar (63,75%) responden kurang (tidak memenuhi syarat) higiene sanitasi penjamah makanan.

b. Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian pada peralatan dapat kita lihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 4.3.2 Peralatan

No	Hasil Pengamatan	Responden	Persentase (%)
1	Baik , bila jawaban benar > 80 %	8	10,00
2	Kurang , bila jawaban benar \leq 80 %	72	90,00
Jumlah		80	100

Sumber : Hasil Penelitian, 2016

Berdasarkan tabel, sebagian besar (90,00%) respon denkurang (tidak memenuhi syarat) dalam menggunakan peralatan.

c. Air, Bahan Makanan, Bahan Tambahan Makanan dan Penyajian

Berdasarkan hasil penelitian air, bahan makanan, bahan tambahan makanan dan penyajian dapat kita lihat pada tabel di berikut:

Tabel 4.3.3 Air, Bahan Makanan, Bahan Tambahan Makanan dan Penyajian

No	Hasil Pengamatan	Responden	Persentase (%)
1	Baik , bila jawaban benar > 80 %	80	100
2	Kurang , bila jawaban benar \leq 80 %	0	0
Jumlah		80	100

Sumber : Hasil Penelitian, 2016

Berdasarkan tabel di atas, dari 80 responden, seluruh (100%) responden baik (memenuhi syarat).

d. Sarana Penjaja

Berdasarkan hasil penelitian sarana penjaja dapat kita lihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 4.3.4 Sarana Penjaja

No	Hasil Pengamatan	Responden	Persentase (%)
1	Baik, bila jawaban benar > 80 %	27	34,00
2	Kurang, bila jawaban benar ≤80 %	53	66,00
Jumlah		80	100

Sumber : Hasil Penelitian, 2016

Berdasarkan tabel di atas, pada sarana penjaja, hampir seluruh (66,00%) responden kurang (tidak memenuhi syarat).

e. Sentra Pedagang

Berdasarkan hasil penelitian pada sentra pedagang dapat kita lihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 4.3.5 Sentra Pedagang

No	Hasil Pengamatan	Responden	Persentase (%)
1	Baik, bila jawaban benar > 80 %	29	36,25
2	Kurang, bila jawaban benar ≤80 %	51	63,75
Jumlah		80	100

Sumber : Hasil Penelitian, 2016

Berdasarkan tabel di atas, pada sentra pedagang, hampir seluruh (63,75%) responden kurang (tidak memenuhi syarat).

C. Pembahasan

1. Higiene Penjamah Makanan

Berdasarkan pada hasil penelitian dari 80 responden terdapat 63,75% responden kurang (tidak memenuhi syarat) higiene penjamah makanan.

Higiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, diperlukan tenaga penjamah yang memenuhi syarat sebagai berikut: tidak menderita penyakit mudah menular, menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya), memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung (Depkes, 2006).

- a. Berdasarkan pada hasil penelitian terdapat 26,00% tidak menjaga kebersihan badan, misalnya kuku kotor. Hasil penelitian ini senada dengan penelitian Susanna (2003) yang menyatakan 36% responden memiliki kuku yang kotor. Penelitian tersebut menyatakan ada hubungan yang bermakna antara kuku tangan penjamah makanan dengan kontaminasi makanan.

- b. Berdasarkan pengamatan, 64,00% pedagang makanan jajanan yang mengenakan celemek selama menjamah makanan di lokasi berdagang di lingkungan sekolah dasar. Celemek merupakan kain penutup baju yang digunakan sebagai pelindung agar pakaian tetap bersih. Pengamatan juga dilakukan terhadap penggunaan penutup kepala pada penjamah makanan. Hal ini sama dengan penelitian Arisman (2000) di Palembang yang menyatakan hanya 6,6% penjamah makanan yang mengenakan celemek pada saat bekerja.
- c. Sebagian besar (73,00%) responden menjamah makanan tidak menggunakan alas tangan. Hal ini sesuai dengan penelitian Susanna (2003) yang menyatakan 64% penjamah makanan tidak memakai alat untuk mengambil/memegang makanan. Sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan akan berkembang biak dalam makanan, terutama dalam makanan jadi.

Menurut direktorat surveilan dan penyuluhan keamanan pangan deputy III-BPOM (2003) pekerja yang menderita luka ditangan tetapi tidak infeksi masih diperbolehkan bekerja tetapi harus menggunakan sarung tangan (*glove*). Selain itu pekerja disarankan tidak menggunakan cat kuku jika terpaksa harus memakai cat kuku maka penggunaan sarung tangan karet menjadi keharusan.

2. Peralatan

Hasil penelitian terhadap peralatan dapat dikatakan bahwa sebesar 90,00% responden memilikisanitasi yang tidak baik dari segi peralatannya.

- a. Hampir sebagian (23,00%) responden mencuci peralatan tanpa menggunakan sabun, peralatan hanya dicelupkan ke dalam seember air pencuci yang sudah kotor. Hal serupa ditunjukkan pada penelitian Arisman (2000) yang menyimpulkan bahwa di Palembang sarana penjaja makanan berupa lemari makanan yang dipajang di warung dan kantin sebagian besar dalam keadaan tidak tertutup.
- b. Lebih dari sebagian responden (53,00%) mengeringkan peralatan dengan menggunakan lap/serbet yang berfungsi untuk berbagai keperluan. Misalnya, untuk membersihkan sarana penjaja yang kotor, mengeringkan peralatan yang basah, bahkan untuk menyeka keringat di dahi.
- c. Hampir sebagian (40,00%) responden, menyimpan peralatan yang sudah dicuci di tempat terbuka. Hal serupa ditunjukkan pada penelitian Arisman (2000) yang menyimpulkan bahwa di Palembang sarana penjaja makanan berupa lemari makanan yang dipajang di warung dan kantin sebagian besar dalam keadaan tidak tertutup.

Menurut Depkes (2003) peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan dan tidak boleh dilap dengan

kain karena akan terjadi kontaminasi. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan. Peralatan tidak boleh rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.

3. Air, Bahan Makanan, Bahan Tambahan Makanan dan Penyajian

Berdasarkan hasil penelitian hampir seluruhnya memenuhi syarat, hanya saja ada beberapa hal yang harus diperhatikan lagi :

- a. Hampir sebagian (31,30%) responden menjajakan makanan jajanan dalam keadaan terbuka, hal itu dapat menimbulkan pencemaran makanan yang disebabkan oleh debu, asap kendaraan dll. Hal ini serupa dengan penelitian Febria Agustina (2009) sebanyak 56,5% responden menjajakan dagangannya dalam keadaan terbuka.
- b. Sebagian kecil (3,00%) responden yang menggunakan air mentah untuk membuat es batu.
- c. Sebagian kecil (13,75%) responden membungkus makanan jajanan dengan menggunakan pembungkus yang dapat mencemari makanan, misalnya menggunakan kertas koran dan kantong *kresek* berwarna.

Kantong plastik *kresek* berwarna terutama yang berwarna hitam kebanyakan merupakan produk daur ulang yang sering digunakan untuk mewadahi makanan. Dalam proses daur ulang tersebut riwayat penggunaan sebelumnya tidak diketahui, apakah bekas wadah pestisida, limbah rumah sakit, kotoran hewan atau manusia, limbah

logam berat dan lain-lain. Dalam proses tersebut juga ditambahkan berbagai bahan kimia yang menambah dampak bahayanya bagi kesehatan (BPOM RI, 2009).

4. Sarana Penjaja

Berdasarkan pengamatan, sebanyak 66,00% pedagang tidak memiliki sarana penjaja yang memenuhi syarat. Hal ini serupa dengan penelitian Febria Agustina (2009) sebagian besar (52,2%) responden memiliki sarana penjaja tidak baik.

Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut: 1 –10 orang = 1 buah dengan tambahan satu buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang. Tempat cuci tangan diletakkan sedekat mungkin dengan tempat bekerja (Depkes, 2003).

Penyimpanan peralatan makan pada tempat yang lembab dan berkarat dengan keadaan basah akan menimbulkan kontaminasi terhadap peralatan makan tersebut (Depkes, 2003).

5. Sentra Pedagang

Berdasarkan hasil pengamatan, lebih dari sebagian (63,75%) responden tidak memenuhi syarat, dikarenakan pada sentra pedagang dilengkapi dengan fasilitas sanitasi. Hal ini serupa dengan penelitian Evi

Naria (2015) hampir sebagian (45%) pedagang tidak memiliki fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat.

Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi. Jumlah jamban harus mencukupi sebagai berikut: Jumlah 1 buah toilet untuk karyawan wanita 1–20 orang sedangkan jumlah karyawan pria 1-30 orang jumlah toilet 1 buah (Depkes, 2006).

Berdasarkan hasil pengamatan tidak satu pun alat pengendalian lalat dan tikut terdapat di sentra pedagang. Mikroorganisme tersebut dapat berasal dari proses pembusukan makanan, atau terdapat dalam makanan karena dibawa serangga seperti lalat, kecoa, dan tikus (Depkes RI, 1997)

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Dari hasil penelitian pada penerapan higiene sanitasi dan fasilitas pedagang makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Pasar Kepahiang dapat dilihat seperti di bawah ini:

1. Higiene sanitasi penjamah makanan, sebagian besar (63,75%) tidak memenuhi syarat.
2. Peralatan, lebih dari sebagian (90,00%) menggunakan peralatan yang tidak memenuhi syarat.
3. Sarana penjaja, hampir seluruh sarana penjaja (66,00%) yang tidak memenuhi syarat
4. Sentra pedagang, hampir seluruh sentra pedagang (63,75%) tidak memenuhi syarat.

B. Saran

1. Penjamah makanan, sebaiknya diberikan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi makanan jajanan dan pelatihan oleh Dinas Kesehatan dan Dinas Perindustrian.

2. Peralatan, sebaiknya dicuci menggunakan sabun, dibilas dengan air mengalir kemudian dikeringkan dengan cara ditiriskan dan simpan di tempat yang terhindar dari pencemaran.
3. Air, bahan makanan, bahan tambahan makanan dan penyajian.
 - a. Untuk es batu, air yang digunakan sebaiknya dimasak terlebih dahulu, agar terhindar dari bakteri.
 - b. Makanan jajanan yang siap disajikan, diletakan di wadah yang bersih dan tertutup, agar terhindar dari debu dan asap kendaraan.
 - c. Jangan menggunakan minyak goreng lebih dari 2 kali penggorengan.
 - d. Untuk makanana jajanan seperti gorengan, sebaiknya menggunakan pembungkus khusus untuk makanan.
4. Sarana penjaja
 - a. Selalu mengganti air yang sudah kotor untuk mencuci peralatan.
 - b. Tempat cuci tangan, peralatan dan bahan makanan harus terpisah.
 - c. Membawa tempat penampungan sampah.
5. Sentra pedagang
 - a. Sebaiknya jangan terlalu dekat dengan jalan raya, minimal 500 m dari sumber pencemar (Depkes RI, 2003).
 - b. Selalu mengganti air yang sudah kotor untuk mencuci peralatan.
 - c. Menyediakan tempat pembuangan sampah, saluran pembuangan air limbah, jamban, fasilitas pengendalian lalat dan tikus.

Daftar Pustaka

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Ari Kuswanti. 2015. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Data dari <http://makalahsanitasi.blogspot.co.id/2015/08/sanitasi-higiene-makanan-dan-minuman.html> (Di unduh 20 Juni 2016, Pukul 19:15 WIB)
- Azwar, Azrul. 2009. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Penerbit PT Mutiara Sumber Widya. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2009). *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan*. Indonesia: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Desrosier, Norman W. (2008). *The Technology of Food preservation, Third Edition* (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga). Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Depkes RI. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPM dan PL. Jakarta.
- Depkes RI. 2003. *Indikator Indonesia Sehat 2010 dan Pedoman Penetapan Indikator Provinsi Sehat dan Kabupaten/Kota Sehat*. Jakarta.
- Depkes RI. 2001. *Pedoman Pelayanan Pusat Sterilisasi (CSSD) di Rumah Sakit*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2006. *Profil Kesehatan 2005*. Jakarta
- Direktorat Perlindungan Konsumen. 2006. *Bagaimana Memilih Jajanan Sehat dan Aman*. Departemen Perdagangan RI, Jakarta. <http://pkditjenpdn.depdag.go.id>. (Diunduh 30 Maret 2015 pukul 20:00).
- Evi Naria. 2013. *Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Jajanan Di Kompleks Usu*, Medan. Medan
- Fathonah. 2005. *Hygiene Sanitasi Makanan*. UNNES press. Semarang

- Febria Agustina. 2009. *Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*. Palembang
- Hanifa. 2011. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rieneka Cipta.
- Hardiansyah & Rimbawan. 2000. *Analisis Bahaya dan Pencegahan Keracunan Pangan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional.
- Haryanto. 2013. *Metode Pengumpulan Data* dari <http://belajarpsikologi.com/metode-pengumpulan-data/>. (Diunduh 4 Februari 2015 pukul 13:15 WIB)
- Himmawan, L. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rieneka Cipta.
- Irianto, Pekik. 2007. *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahraga*. C.V Andi Offset, Yogyakarta
- Judarwanto, W. 2008. *Perilaku Makan Anak Sekolah*. <http://ludruk.com>. (Diunduh 30 Maret 2015 pukul 20:00)
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes RI.
- Kusmayadi, Ayi dan Dadang Sukandar. 2008. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. <http://database.deptan.go.id> yang (Diunduh 30 Maret 2015 pukul 20.00).
- Kusnaedi. 2010. *Mengolah Air Kotor Untuk Air Minum*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mariana. 2006. *Perilaku Konsumsi Sarapan Pagi dan Makanan Jajanan Serta Status Gizi Siswa SLTP Negeri 17 dan SLTP Perguruan Budi Satrya di Kecamatan Medan Tembung*. Skripsi Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM USU
- Marlina. 2006. *Uji Mikrobiologi Makanan Jajanan Kue Basah di Sekolah Dasar Negeri Jalan Megawati/ Halat, Kec. Medan Area*. Skripsi Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM USU.
- Nafika, I., 2008. *Vektor Penyakit dan Pengendaliannya*. Data dari <http://www.koranshipendidikan.com/artikel/47/vektor-penyakit-dan-pengendaliannya.html>. (Di unduh 2 Juni 2016, pukul 3:47 WIB)
- Nazir. 2005. *Metode Penelitian*, Jakarta: Ghalia Indonesia.

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 416/Menkes/Per/IX/1990 tentang Air Bersih dan Air Minum
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum
- Purnawijayanti, Hiasinta, A. 2001. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta
- Ratnawati, Sintha. 2007. *Sehat Pangkal Cerdas* (Kumpulan Artikel Kompas). Kompas, Jakarta
- Ratni Latudi. 2012. *Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan Di Pasar Jajan Kota Gorontalo*. Skripsi, Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Sartono. 2002. *Racun dan Keracunan*. Widya Medika. Jakarta
- Septiza. (2008) *Perilaku Penjamah Makanan, Sanitasi Kantin dan angka Bakteri di Kantin Universitas Gadjah Mada*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Setyo Budi. 2009. *Hygiene Tempat Pengolahan Makanan*. <http://duniakesling.blogspot.co.id/2009/05/hygiene-tempat-pengolahan-makanan.html> (Di unduh 26 Februari 2016)
- Sihite, Richard. 2000. *Tourism Industry*. Surabaya : SIC.
- Siswono. 2008. *Jaringan Informasi pangan dan Gizi*. Jakarta: Ditjen Bina Gizi Masyarakat
- Soekirman. 2005. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Surya Darma. 2013. *Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Simpang Selayang Kelurahan Simpang Selayang, Kecamatan Medan Tuntungan, Sumatera Utara*. Medan
- Suyanto, Bagong. 2005. *Metode Penelitian Sosial: Bergabai Alternatif Pendekatan*. Jakarta : Prenada Media

L

A

M

P

I

R

A

N

BIODATA PENELITI

Nama : **Heri Agusta Purnawan**
Tempat/Tanggal Lahir : **Guru Agung, 08 06 1991**
Jenis Kelamin : **Laki-laki**
Agama : **Islam**
Status Perkawinan : **Belum Kawin**
Anak Ke : **4 (Empat)**
Jumlah Saudara : **4 (Empat)**
Alamat : **Manau 9, Padangguci Ulu, Kaur**

Nama Orang Tua

- 1. Bapak** : **Yusran**
- 2. Ibu** : **Alm. Sarnia**

Riwayat Pendidikan

- 1. SD** : **SDN 02 Bungin Tambun 1**
- 2. SMP** : **SLTPN 01 Kaur Utara**
- 3. SLTA** : **Madrasah Aliyah Negeri Bintuhan**

Lampiran 1

LEMBAR PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN

Bengkulu , April 2016

Kepada Yth.

Calon Responden Penelitian

Di –

Pasar Kepahiang

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini Mahasiswa Akademi Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu, akan mengadakan Penelitian tentang “Analisis Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Pasar Kepahiang Kabupaten Kepahiang Tahun 2016”.

Untuk tujuan tersebut, saya mohon kesediaan bapak/ibu/saudara/i untuk menjawab pertanyaan yang diajukan, untuk dapat dipakai sebagai sumber informasi bagi peneliti. Saya akan menjamin kerahasiaan identitas bapak/ibu/saudara/i.

Partisipasi bapak/ibu/saudara/i dalam penelitian ini sangat kami hargai dan atas partisipasinya saya ucapkan terimakasih.

Bengkulu, April 2016
Peneliti

Heri Agusta Purnawan
NIM. P0 5160012 054

Lampiran 2

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Inisial :

Alamat :

Setelah mendapatkan penjelasan dan mengerti tentang tujuan penelitian

Judul : “Analisis Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Wilayah Kerja Puskesmas
Pasar Kepahiang Kabupaten Kepahiang Tahun 2016”.

Peneliti : Heri Agusta Purnawan

Bahwa saya diminta untuk berperan serta dalam penelitian yang nantinya akan menjawab pertanyaan yang diajukan oleh peneliti. Sebelumnya saya sudah diberikan penjelasan mengenai maksud dan tujuan penelitian ini dan saya mengerti bahwa peneliti akan menjaga kerahasiaan diri saya. Bila saya merasa tidak nyaman, maka saya berhak untuk mengundurkan diri.

Demikian secara sadar, sukarela dan tidak ada unsur paksaan dari siapapun, saya berperan serta dalam penelitian ini dan bersedia menandatangani lembar persetujuan ini.

Bengkulu, April 2016
Responden

Lampiran 3

KUESIONER

ANALISIS HIGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS PASAR KEPAHIANG KABUPATEN KEPAHIANG TAHUN 2016

I. Karakteristik Responden

1. Inisial :
2. Umur : tahun
3. Jenis kelamin :
4. Pendidikan terakhir :
5. Lama bekerja : tahun

No	OBJEK PENGAMATAN	BOBOT	NILAI	TOTAL SKOR
	Higiene Sanitasi Penjamah Makanan			
1	a. Tidak menderita penyakit mudah menular b. Menutup luka c. Menjaga kebersihan badan d. Memakai celemek e. Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan f. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan	10	2 1 2 1 2 2	
	Jumlah		10	
	Peralatan			

2	<ul style="list-style-type: none"> a. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun. b. Dikeringkan dengan alat pengering/ditiriskan. c. peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran. 	10	4 3 3	
	Jumlah		10	
	Air, Bahan Makanan, Bahan Tambahan Makanan, Dan Penyajian			
3	<p>Air :</p> <p style="padding-left: 20px;">Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih</p>	2	5	
4	<p>Bahan makanan :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk. b. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak. c. Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah. 	4	3 4	

			3	
5	<p>Bahan tambahan makanan :</p> <p>Bahan makanan, serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah.</p>	2	5	
6	<p>Penyajian :</p> <p>a. Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.</p> <p>b. Pembungkus yang digunakan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.</p> <p>c. Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.</p> <p>d. Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran.</p> <p>e. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.</p>	4	2 2 2	

			2	
	Jumlah		40	
	Sarana Penjaja			
7	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.	10	2 2 2 1 2 1	
	Jumlah		10	
	Sentra Pedagang			
8	Lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran seperti: a. Pembuangan sampah terbuka. b. Tempat pengolahan limbah. c. Rumah potong hewan. d. Jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi.	4	3 3 2 2	
9	Sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi			

	meliputi : a. Air bersih. b. Tempat penampungan sampah c. Saluran pembuangan air limbah. d. Jamban dan peturasan. e. Fasilitas pengendalian lalat dan tikus.	6	2 2 2 2 2	
	Jumlah		20	

Sumber : KEPMENKES 942/Menkes/SK/VII/2003

Kepahiang..../...../2016

Petugas

(.....)

Lampiran 4

DOKUMENTASI



Gambar 1. Penjamah Makanan



Gambar 2. Penjamah Makanan



Gambar 3
Penyimpanan Bahan Makanan



Gambar 4
Penyimpanan Bahan Makanan



Gambar 5



Gambar 7. penyajian

Gambar 6



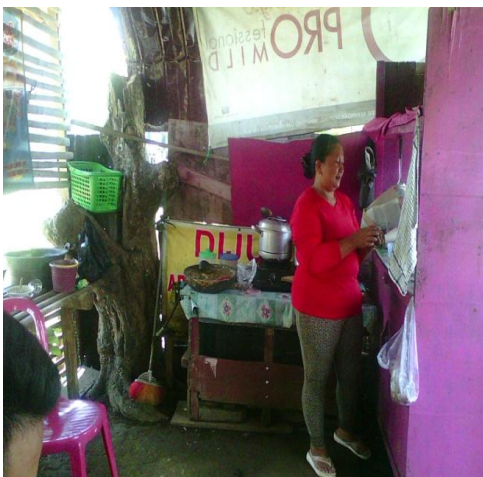
Gambar 8. penyajian



Gambar 9. Sarana Penjaja



Gambar 10. Sarana Penjaja



Gambar 11. Sentra Pedagang



Gambar 12. Sentra Pedagang