

**HIGIENE SANITASI SERTA PEMERIKSAAN *Escherichia coli* dan
RHODAMIN B PADA MAKANAN JAJANAN DI SEKOLAH
DASAR (SD) KELURAHAN TIMBANG DELI
KECAMATAN MEDAN AMPLAS
TAHUN 2013**

Henny Rifcha Situmorang¹, Nurmaini², Wirsal Hasan²

1. Program Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara
Departemen Kesehatan Lingkungan
2. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas
Sumatera Utara, Medan, 20155, Indonesia
E-mail : hennyrifcha@ymail.com

ABSTRACT

*Hygiene sanitation well as examination of *Escherichia coli* and Rhodamine B in the street food at Elementary School Village Timbang Deli District Medan Amplas in 2013. Street food sold at Elementary School Village Timbang Deli District Medan Amplas had a lot of varieties, street food vendors vend their merchandise on the roadside and most of it was processed by individual and should fulfill health requirement. This research aimed to know about hygiene sanitation well as the content of *Escherichia coli* and Rhodamine B in the street food sold at Elementary School Village Timbang Deli District Medan. The design of this research was descriptive which is to see the representation of hygiene sanitation, laboratory test to determine the content of *Escherichia coli* and Rhodamine B in the street food. The results showed that the street food hygiene sanitation doesn't fulfill health requirement based on Permenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 which includes, food handlers, equipment used, presentation manner, facilities vendors and there is one person vendors using food ingredients that dosen't registered in Depkes RI and doesn't have expiry date. The laboratory test showed that 9 of 10 samples contained *Escherichia coli*. They were Es Jagung, 3 Air Es, Tahu Bakar, Es Buah, Mie Goreng, Lontong, Telur Dadar Gulung, while one sample which didn't contain *Escherichia coli* was Bakso Kuah Kari. It also showed that all the samples didn't contain Rhodamine B. The samples were 2 saos, Somboi, Kerupuk Berwarna Merah, Tahu Bakar, Es Berwarna Merah, were eligible health based Permenkes RI No. 239/Menkes/PER/V/1985. Based on this result, street food vendors were expected to maintain hygiene sanitation when processing or preparing food. Dinas Kesehatan Kota Medan needs to hold counseling or supervising for street food hygiene sanitation that fulfill the health requirements.*

Keywords: *street food, hygiene sanitation, *Escherichia coli*, Rhodamine B*

Pendahuluan

Makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Makanan merupakan hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia karena mengandung zat gizi seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral. Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan karena tanpa

makanan makhluk hidup akan sulit dalam mengerjakan aktivitas sehari-hari dan makanan dapat membantu manusia dalam mendapatkan energi, membantu pertumbuhan tubuh dan otak (Utami dkk, 2011).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, makanan

jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran dan hotel.

Mengingat pentingnya makanan bagi tubuh, maka sangat perlu diperhatikan aspek higiene dan sanitasi makanan tersebut. Dengan adanya higiene dan sanitasi makanan yang baik, maka akan dihasilkan makanan dengan kualitas baik juga (Utami dkk, 2011). Untuk mencegah terjadinya penyakit akibat makanan, kualitas makanan harus dijaga sesuai dengan syarat-syarat kesehatan (Mulia, 2005).

Menyentuh makanan tanpa mencuci tangan dengan sabun terlebih dahulu dapat menyebabkan makanan tersebut terkontaminasi oleh berbagai jenis mikroorganisme penyebab diare. Untuk itu, higiene sanitasi makanan sangat penting diperhatikan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan maupun penyajiannya. Penyakit lain yang sering menyerang orang yang mengkonsumsi makanan yang kurang higienis adalah cacangan. Pada anak sekolah, cacangan bisa mengakibatkan kekurangan darah (anemia). Besar kemungkinan, selain sanitasi yang buruk, penyebabnya bersumber dari jajanan harian yang tercemar (Yuliarti, 2007).

Escherichia coli merupakan indikator untuk pencemaran air dan makanan oleh tinja (Supardi dkk, 1999). Keberadaan *Escherichia coli* dalam sumber air merupakan indikasi pasti terjadinya kontaminasi tinja manusia (Chandra, 2007). Apabila makanan yang tercemar *Escherichia coli* dikonsumsi, maka dapat menyebabkan diare dan nyeri yang terkadang disertai dengan demam serta muntah (Arisman, 2009).

Hasil penelitian oleh Yunaenah (2009) pada jajanan makanan dan minuman di kantin sekolah dasar wilayah Jakarta Pusat menunjukkan bahwa kontaminasi *Escherichia coli* positif pada makanan dan minuman sebanyak 45 sampel dari 65 sampel (75,4%). Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Medan Tahun 2000 melakukan uji sampel terhadap jajanan anak sekolah. Hasilnya, sebanyak 36 sampel ditemukan mengandung bahan berbahaya. Sampel jajanan yang diambil dan diuji di laboratorium adalah produk pangan berupa makanan dan minuman yang paling diminati anak sekolah. Hasilnya, ditemukan 19 produk makanan dan minuman yang terkontaminasi *Escherichia coli* (Damanik, 2010).

Berbagai jenis pangan dan minuman yang beredar di Indonesia, baik secara sengaja maupun tidak sengaja telah diwarnai dengan pewarna tekstil atau yang bukan *food grade*, yang tidak diizinkan digunakan dalam pangan. Berdasarkan beberapa penelitian telah dibuktikan bahwa beberapa zat pewarna tekstil yang tidak diizinkan tersebut bersifat racun bagi manusia sehingga dapat membahayakan kesehatan konsumen, dan senyawa tersebut mempunyai peluang dapat menyebabkan kanker pada hewan-hewan percobaan (Cahyadi, 2009).

Dari berbagai jenis pewarna tekstil yang disalahgunakan sebagai pewarna makanan, Rhodamin B merupakan salah satu jenis yang paling banyak digunakan. Rhodamin B adalah zat warna sintesis berbentuk serbuk kristal, tidak berbau, berwarna merah keunguan, dalam larutan berwarna merah terang berpendar (*berfluorescensi*). Mengonsumsi makanan yang mengandung Rhodamin B dalam jangka waktu yang lama dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati

maupun kanker (Yuliarti, 2007). Berdasarkan penelitian, diketahui bahwa sebanyak 10% jajanan anak-anak Sekolah Dasar (SD) di Kabupaten Labuhan Batu Selatan Provinsi Sumatera Utara mengandung Rhodamin B (Silalahi & Rahman, 2011).

Di sekitar Sekolah Dasar Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas terdapat beberapa orang penjual makanan jajanan. Beberapa jenis makanan jajanan tersebut yaitu bakso dan tahu bakar yang berwarna kemerahan, mie goreng, telur dadar gulung, lontong, air es berwarna merah, minuman berbagai rasa, es jagung dan es dawet, es buah, somboi serta saus berwarna merah. Sebagian besar makanan jajanan tersebut merupakan hasil olahan individu dan sudah seharusnya makanan jajanan tersebut memenuhi syarat

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk mengetahui hygiene sanitasi serta melakukan pemeriksaan *Escherichia coli* dan Rhodamin B pada makanan jajanan di sekitar Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas Tahun 2013.

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu Untuk mengetahui hygiene sanitasi serta kandungan *Escherichia coli* dan Rhodamin B pada makanan jajanan yang dijual di Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas.

Manfaat dari penelitian ini yaitu Sebagai masukan bagi pemerintah/instansi terkait dalam mengawasi makanan jajanan yang dijual di sekitar Sekolah Dasar, sebagai masukan bagi pihak sekolah agar lebih memperhatikan kualitas makanan jajanan yang dijual di sekitar sekolah & sebagai informasi kepada masyarakat agar lebih

memperhatikan kualitas makanan jajanan yang akan dikonsumsi oleh anak sekolah.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada penjual makanan jajanan yang berada di sekitar lingkungan Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas.

Jenis penelitian ini adalah penelitian survei deskriptif yaitu untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi serta analisa laboratorium untuk mengetahui kandungan bakteri *Escherichia coli* dan Rhodamin B pada makanan jajanan yang dijual di sekitar Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas (Notoatmodjo, 2010).

Sampel penelitian ini adalah penjual makanan jajanan dan makanan jajanan yang dijual di sekitar Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas. Sampel diambil dari 10 orang penjual makanan jajanan yang menjual makanan jajannya di sekitar sekolah tersebut.

10 jenis sampel makanan dan minuman untuk pemeriksaan *Escherichia coli* yaitu 1 sampel es jagung, 1 sampel es buah, 3 sampel air yang digunakan untuk membuat minuman aneka rasa, 1 sampel tahu bakar, 1 sampel mie goreng, 1 sampel telur dadar gulung, 1 sampel bakso kuah kari dan 1 sampel lontong.

6 jenis sampel makanan dan minuman untuk pemeriksaan Rhodamin B yaitu 2 sampel saos, 1 sampel somboi berwarna merah, 1 sampel tahu bakar berwarna kemerahan, 1 sampel kerupuk berwarna merah dan 1 sampel es berwarna merah. Pemeriksaan dilakukan di Balai Laboratorium Kesehatan Daerah Medan.

Data diperoleh dari hasil observasi langsung ke lokasi dengan menggunakan lembar observasi terhadap penjual makanan jajanan serta diperoleh data dari hasil pemeriksaan sampel makanan jajanan di laboratorium.

Data yang telah diperoleh dari hasil observasi akan diolah dan dianalisa secara deskriptif, kemudian disajikan dalam bentuk tabel distribusi dan dinarasikan dengan kepustakaan yang relevan dan mengacu pada Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Data dari hasil pemeriksaan *Escherichia coli* di laboratorium akan diolah kemudian disajikan dalam bentuk tabel sesuai dengan Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan data hasil pemeriksaan Rhodamin B akan diolah lalu disajikan dalam bentuk tabel dengan mengacu kepada Permenkes RI No. 239/Menkes/PER/V/1985.

Hasil Dan Pembahasan Karakteristik Penjual Makanan Jajanan

Karakteristik penjual makanan jajanan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang deli Kecamatan Medan Amplas meliputi jenis kelamin, umur, pendidikan terakhir dan lama berjualan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Table 1 Distribusi Penjual Makanan Jajanan Berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, Pendidikan Terakhir dan Lama Berjualan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas Tahun 2013

No	Karakteristik Responden		Jumlah	Persentase (%)
1.	Jenis Kelamin	Laki-laki	4	40
		Perempuan	6	60
Total			10	100
2.	Umur (Tahun)	31-40	4	40
		41-50	4	40
		51-60	1	10
		61-70	1	10
		Total		

3.	Pendidikan Terakhir	Tidak Tamat SD	1	10
		Tamat SD	2	20
		Tamat SMP	2	20
		Tamat SMA	5	50
		Total		
4.	Lama Berjualan (Tahun)	< 1	1	10
		1-5	3	30
		6-10	3	30
		11-15	2	20
		16-20	1	10
Total			10	100

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat karakteristik responden menurut jenis kelamin, penjual makanan jajanan yang paling banyak adalah perempuan yaitu 6 orang (60%) sedangkan penjual makanan jajanan laki-laki berjumlah 4 orang (40%).

Penjual makanan jajanan dengan golongan umur 31-40 tahun berjumlah 4 orang (40%), golongan umur 41-50 tahun berjumlah 4 orang (40%), golongan umur 51-60 tahun berjumlah 1 orang (10%) dan golongan umur 61-70 tahun berjumlah 1 orang (10%).

Pendidikan terakhir penjual makanan jajanan yang paling banyak adalah tamat SMA yaitu 5 orang (50%) lalu diikuti dengan jumlah penjual makanan jajanan yang tamat SMP yaitu 2 orang (20%) dan tamat SD yaitu 2 orang (20%) sedangkan yang tidak tamat SD hanya 1 orang (10%).

Syarat Higiene Sanitasi Makanan

Hasil observasi yang dilakukan pada penjual makanan jajanan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas, dapat dilihat sebagai berikut:

1. Penjamah Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa kriteria penilaian mengenai penjamah makanan jajanan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas yang belum memenuhi syarat kesehatan diantaranya adalah seluruh penjual makanan jajanan tidak memakai celemek dan tidak mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan jajanan. Menurut Yuliarti (2007) menyentuh makanan tanpa mencuci tangan dengan sabun terlebih dahulu dapat menyebabkan makanan tersebut terkontaminasi oleh berbagai jenis mikroorganisme penyebab diare.

Terdapat 9 orang (90%) penjual makanan jajanan yang memakai alat/perlengkapan dan tidak merokok ketika menjamah makanan jajanan, terdapat 7 orang (70%) penjual makanan jajanan yang tidak menutup luka, tidak memakai penutup kepala, tidak menderita penyakit menular, tidak menggaruk anggota badan dan memakai pakaian bersih ketika menjamah makanan jajanan, terdapat 6 orang (60%) penjual makanan jajanan yang tangan dan kuku tidak bersih ketika menjamah makanan jajanan.

Kriteria penilaian mengenai penjamah makanan jajanan yang memenuhi syarat kesehatan yaitu seluruh penjual makanan jajanan memiliki rambut yang bersih dan tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan.

2. Peralatan

Tabel 2 Distribusi Penjual Makanan Jajanan Berdasarkan Peralatan Makanan Jajanan yang Digunakan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas Tahun 2013.

No	Kriteria Penilaian	Ya		Tidak		Total	
		Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
1	Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai	8	80	2	20	10	100
2	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun	10	100	0	0	10	100
3	Peralatan yang sudah dicuci lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih	4	40	6	60	10	100
4	Peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran	4	40	6	60	10	100

Berdasarkan Tabel 4.3, diketahui bahwa seluruh penjual makanan jajanan mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan sabun. Jumlah penjual makanan jajanan yang tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai ada 8 orang (80%). Terdapat 6 orang (60%) penjual makanan jajanan yang tidak mengeringkan peralatan yang sudah dicuci dengan alat pengering/lap yang bersih dan tidak menyimpan peralatan yang sudah bersih di tempat yang bebas pencemaran.

Kebersihan peralatan makan yang kurang baik sangat mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan dan penyebaran kuman penyakit serta keracunan. Untuk itu peralatan makanan haruslah dijaga kebersihannya, supaya terhindar dari kontaminasi kuman patogen salah satunya adalah *Escherichia coli* serta zat pencemar lainnya (Pohan S, 2009)

3. Air

Berdasarkan hasil observasi, sumber air yang digunakan penjual makanan jajanan untuk minum adalah:

- a. Air minum isi ulang sebanyak 6 orang
- b. Sumber air bersih (Sumur dan PDAM) sebanyak 4 orang.

Tabel 3 Distribusi Penjual Makanan Jajanan Berdasarkan Air yang Digunakan dalam Penanganan Makanan Jajanan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas Tahun 2013

No	Kriteria Penilaian	Ya		Tidak		Total	
		Ju	%	Ju	%	Ju	%
1.	Air bersih yang digunakan tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa	10	100	0	0	10	100
2.	Air bersih yang digunakan untuk minuman sudah dimasak sampai mendidih	4	100	0	0	4	100

Berdasarkan Tabel 4.4, diketahui bahwa seluruh penjual makanan jajanan menggunakan air bersih yang tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa, serta air bersih yang digunakan untuk minuman sudah dimasak sampai mendidih. Hal ini berarti air yang digunakan oleh penjual makanan jajanan sudah memenuhi syarat kesehatan.

Menurut Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan harus air yang memenuhi standar dan persyaratan higiene sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum. Air bersih yang digunakan untuk

membuat minuman harus dimasak sampai mendidih.

4. Bahan Makanan dan Bahan Tambahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi dapat diketahui bahwa seluruh penjual makanan jajanan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas menggunakan bahan yang baik mutunya, segar & tidak busuk; bahan olahan dalam kemasan yang akan diolah menjadi makanan jajanan tidak bercacat/rusak; bahan makanan & bahan tambahan makanan jajanan siap saji disimpan terpisah dan bahan makanan yang cepat rusak/membusuk disimpan di tempat yang terpisah. Terdapat 9 orang (90%) penjual makanan jajanan yang menggunakan bahan olahan dalam kemasan yang tidak kadaluwarsa dan terdaftar di Depkes RI, sedangkan 1 orang (10%) penjual makanan jajanan menggunakan bahan olahan dalam kemasan yang tidak memiliki tanggal kadaluwarsa dan tidak terdaftar di Depkes RI yaitu Somboi.

5. Penyajian

Berdasarkan hasil observasi dapat diketahui bahwa seluruh penjual makanan jajanan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas tidak meniup pembungkus makanan jajanan, makanan jajanan diangkut dalam keadaan tertutup/terbungkus, makanan jajanan yang diangkut menggunakan wadah yang bersih dan wadah yang digunakan untuk mengangkut makanan jajanan terpisah dengan bahan mentah. Terdapat 4 orang (40%) penjual makanan jajanan yang tidak menggunakan tempat/alat perlengkapan yang bersih dan aman bagi kesehatan serta menggunakan pembungkus/tutup yang tidak bersih dan dapat mencemari

makanan jajanan. Terdapat 2 orang (20%) penjual yang menjajakan makanan jajanan dalam keadaan tidak terbungkus/tertutup dan tidak ada satupun penjual makanan jadi yang menjajakan makanan jajanan lebih dari 6 (enam) jam.

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011, setiap jenis makanan menggunakan wadah yang tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.

6. Sarana Penjaja

Kriteria penilaian mengenai sarana penjaja makanan jajanan yang belum memenuhi syarat kesehatan adalah seluruh sarana penjaja makanan jajanan tidak tersedia sarana air bersih, makanan jajanan yang dijajakan tidak terhindar dari debu/pencemaran dan tidak tersedia tempat untuk mencuci peralatan, tangan ataupun bahan makanan. Terdapat 8 orang (80%) penjual makanan jajanan yang tidak menyediakan tempat untuk menyimpan bahan makanan jajanan dan tidak menyediakan tempat untuk membuang sampah. Terdapat 7 orang (70%) penjual makanan jajanan yang tidak menyediakan tempat untuk menyimpan peralatan dan terdapat 2 orang (20%) penjual makanan jajanan yang tidak menyediakan tempat untuk menyimpan makanan jadi/siap disajikan.

Kriteria penilaian mengenai sarana penjaja makanan jajanan yang sudah memenuhi syarat kesehatan adalah seluruh sarana penjaja makanan jajanan menggunakan sarana penjaja yang mudah dibersihkan.

Sesuai dengan Syarat Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, maka makanan jajanan yang dijajakan di sekitar

Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas belum memenuhi syarat kesehatan. Menurut Kepmenkes RI (2003) higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Mengingat pentingnya makanan bagi tubuh, maka sangat perlu diperhatikan aspek higiene dan sanitasi makanan tersebut, dengan adanya higiene dan sanitasi makanan yang baik, maka akan dihasilkan makanan dengan kualitas baik juga (Utami dkk, 2011).

Hasil Pemeriksaan Bakteri

Escherichia coli

Tabel 4 Hasil Pemeriksaan Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan yang Dijajakan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas Tahun 2013

No	Kode Sampel	Jenis Makanan	MPN <i>Escherichia coli</i>	Keterangan
1	Sampel I	Es Jagung	240	Tidak memenuhi syarat kesehatan
2	Sampel II	Air Es	240	Tidak memenuhi syarat kesehatan
3	Sampel III	Tahu Bakar	38	Tidak memenuhi syarat kesehatan
4	Sampel IV	Es Buah	240	Tidak memenuhi syarat kesehatan
5	Sampel V	Mie Goreng	240	Tidak memenuhi syarat kesehatan
6	Sampel VI	Air Es	240	Tidak memenuhi syarat kesehatan
7	Sampel VII	Lontong	240	Tidak memenuhi syarat kesehatan
8	Sampel VIII	Air Es	21	Tidak memenuhi syarat kesehatan
9	Sampel IX	Telur Dadar Gulung	8,8	Tidak memenuhi syarat kesehatan
10	Sampel X	Bakso Kuah Kari	0	Memenuhi syarat kesehatan

Berdasarkan Tabel 4.8, diketahui bahwa 9 dari 10 sampel makanan jajanan (90%) yang dijajakan di sekitar Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas tidak memenuhi syarat kesehatan dan tercemar bakteri *Escherichia coli*. Hanya 1 sampel makanan jajanan (10%) yang memenuhi syarat kesehatan dan tidak tercemar bakteri *Escherichia coli*.

Kontaminasi bakteri pada makanan jajanan dapat terjadi karena seluruh penjamah makanan jajanan tidak mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan jajanan, terdapat juga beberapa penjamah makanan jajanan yang memiliki tangan dan kuku tidak bersih ketika menjamah makanan jajanan serta sarana untuk menjajakan makanan jajanan yang tidak terhindar dari debu/pencemaran. Lokasi untuk menjajakan makanan jajanan berada tepat di pinggir jalan, sehingga sangat mudah untuk terkontaminasi debu yang mengandung bakteri.

Kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan atau alat-alat pengolahan pangan merupakan suatu praktik sanitasi yang kurang baik (Supardi dkk, 1999). Apabila makanan yang tercemar *Escherichia coli* dikonsumsi, maka dapat menyebabkan diare dan nyeri yang terkadang disertai demam dan muntah (Arisman, 2009).

Hasil Pemeriksaan Rhodamin B

Tabel 5 Hasil Pemeriksaan Rhodamin B pada Makanan Jajanan yang Dijajakan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas Tahun 2013

No	Kode Sampel	Jenis Makanan	Rhodamin B	Keterangan
1	Sampel I	Saos	Negatif	Memenuhi syarat kesehatan
2	Sampel II	Somboi	Negatif	Memenuhi syarat kesehatan
3	Sampel III	Kerupuk Berwarna Merah	Negatif	Memenuhi syarat kesehatan
4	Sampel IV	Saos	Negatif	Memenuhi syarat kesehatan
5	Sampel V	Tahu Bakar	Negatif	Memenuhi syarat kesehatan
6	Sampel VI	Es Berwarna Merah	Negatif	Memenuhi syarat kesehatan

Berdasarkan Tabel 4.9, diketahui bahwa seluruh sampel makanan jajanan tidak mengandung pewarna Rhodamin B dan memenuhi syarat kesehatan, sesuai dengan Permenkes RI No. 293/Menkes/Per/V/1985 tentang Persyaratan Penggunaan Zat Pewarna Makanan. Rhodamin B merupakan salah satu zat warna yang dilarang penggunaannya.

Menurut Yuliarti (2007) penggunaan Rhodamin B pada makanan dalam waktu yang lama dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati maupun kanker. Hal ini didukung oleh Baliwati dkk (2010) yang menyatakan bahwa hasil metabolisme pewarna tekstil mempunyai sifat karsinogenik dan telah terbukti bahwa pewarna Rhodamin B dapat menimbulkan kanker pada hewan percobaan.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

1. Higiene sanitasi makanan jajanan yang dijajakan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas

- secara keseluruhan tidak memenuhi syarat kesehatan yang meliputi, penjamah makanan, peralatan yang digunakan, cara penyajian dan sarana penjaja serta terdapat 1 orang penjual makanan jajanan yang menggunakan bahan makanan yang tidak terdaftar di Depkes RI dan tidak memiliki tanggal kadaluwarsa.
2. Hanya 1 (10%) jenis makanan jajanan yaitu Bakso Kuah Kari yang dijual di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas yang tidak mengandung bakteri *Escherichia coli*.
 3. Makanan jajanan yang dijual di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas, seluruhnya tidak mengandung zat pewarna Rhodamin B

Saran

1. Bagi setiap penjual makanan jajanan, diharapkan menjaga hygiene sanitasi saat menjamah ataupun mengolah makanan dan minuman, seperti menggunakan alat/alas tangan ketika menjamah makanan jajanan agar tangan tidak kontak langsung dengan makanan jajanan, menutup makanan siap saji ataupun minuman dengan tutup yang bersih agar terhindar dari debu dan pencemaran serta menjaga kebersihan tangan dan kuku.
2. Bagi instansi terkait ataupun Dinas Kesehatan Kota Medan, hendaknya mengadakan penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan serta melakukan pengawasan terhadap makanan jajanan sehingga makanan jajanan yang dijual di sekolah-sekolah dapat memenuhi syarat kesehatan.

Daftar Pustaka

- Arisman 2009, **Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan**, EGC, Jakarta.
- Baliwati, YF, Alikhomsan, Dwiriani, CM 2010, **Pengantar Pangan dan Gizi**, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Cahyadi, W 2009, **Analisis & Aspek Kesehatan: Bahan Tambahan Pangan**, Bumi Aksara, Jakarta.
- Chandra, B 2007, **Pengantar Kesehatan Lingkungan**, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Damanik, HDL 2010, **Faktor Dominan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan di Warung Lingkungan Sekolah Dasar Kota Palembang: Tesis Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia**, 2010.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 **tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan**, Jakarta.
- Mulia, RM 2005, **Kesehatan Lingkungan**, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Notoatmodjo, S 2010, **Metodologi Penelitian Kesehatan**, Rineka Cipta, Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MenKes/PER/VI/2011 **tentang Higiene Sanitasi Jasaboga**, Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 293/MenKes/Per/V/1985, **tentang zat warna yang berbahaya**, Jakarta

Pohan S, D 2009, **Pemeriksaan *Escherichia coli* pada Usapan Peralatan Makan yang Digunakan oleh Pedagang Makanan di Pasar Petisah Medan Tahun 2009: Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, 2009.**

Silalahi, J & Rahman, F 2011, **Analisis Rhodamin B pada Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Labuhan Batu Selatan Sumatera Utara,** <http://www.google.com>, diakses 15 Februari 2013.

Supardi, I & Sukamto 1999, **Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan,** Penerbit Alumni, Bandung.

Utami, NS, Rahayu, NT & Zaman, C 2011, **Hygiene Sanitasi Makanan di Tempat Kerja: Jurnal Kesehatan Bina Husada Vol. 7 No. 3.**

Yuliarti, N 2007, **Awas! Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan,** Penerbit ANDI, Yogyakarta.