
HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN DI TLOGOSARI KELURAHAN MUKTI HARJO KIDUL KECAMATAN PEDURUNGAN SEMARANG

Ariendhita Yuspasari

ABSTRAK

Hygiene bahan pangan merupakan hal penting, karena akan mempengaruhi pada kualitas makanan yang akan dikonsumsi. Masalah sanitasi bahan makanan ini nampaknya masih banyak orang yang mengabaikannya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui aspek hygiene dan sanitasi makanan jajanan di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul. Jenis penelitian menggunakan penelitian deskriptif dengan metode kualitatif dengan pendekatan *Cross Sectional*. Populasi sebanyak 23 pedagang, sampel sebanyak 10 penjual dengan teknik *purposive sampling*. Hasil penelitian menunjukkan semua sampel air cucian negatif *E. Coli*. Pedagang telah mampu memilih bahan makanan pokok. Pedagang menyimpan bahan makanan di atas meja dengan kondisi terbuka. Pedagang tidak mencuci bahan seperti sayuran sebelum dimasak. Pedagang makanan tidak mencuci tangan sebelum memasak makanan. Pedagang juga tidak menggunakan celemek dalam mengolah makanan. Saran dari penelitian ini adalah pedagang perlu mendapat pembinaan atau kursus penyegaran tentang higienis dan sanitasi makanan. Pedagang seharusnya menyediakan tempat sampah di tempat penjualan agar pembeli membuang tisu, plastik, dan bungkus lainnya di tempat sampah

Kata kunci : Hygiene dan sanitasi jajan makanan

ABSTRACT

Hygiene of foodstuffs is important, because it will affect the quality of food being consumed. Food sanitation problem is there are still many people who ignore it. The purpose of this study is to investigate aspects of street food hygiene and sanitation in the village Tlogosari Mukti Harjo Kidul. Type of research using qualitative descriptive research method with cross sectional approach. Population of 23 traders, sample as many as 10 with purposive sampling technique. Results showed all samples were negative dishwater *E. Coli*. Traders have been able to choose the staple food. Traders keep food on the table with an open condition. Traders do not wash materials such as vegetables before cooking. Food traders do not wash their hands before cooking food. Traders also did not use the apron in food processing. Suggestions from this study is the merchant needs to receive training or refresher courses on hygiene and food sanitation. Traders should provide bins at points of sale for buyers waste paper, plastics, and other wrap in the trash.

Key words : Hygiene and sanitation snack foods

~~PENDAHULUAN~~

~~Kesehatan adalah hak dasar manusia dan merupakan salah satu faktor yang sangat menentukan~~

kualitas sumber daya manusia, disamping juga merupakan karunia Tuhan yang perlu disyukuri. Oleh karena itu kesehatan perlu dipelihara dan ditingkatkan kualitasnya serta dilindungi dari ancaman yang merugikan. Sehubungan hal tersebut diatas pemerintah Republik Indonesia telah melakukan langkah-langkah pembangunan bidang kesehatan sebagaimana tercantum dalam UU Kesehatan RI. No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan yang kini melihat persoalan kesehatan sebagai suatu faktor utama dan investasi berharga yang pelaksanaannya didasarkan pada sebuah paradigma baru yang biasa dikenal dengan paradigma sehat, yakni paradigma kesehatan yang mengutamakan upaya promotif dan preventif tanpa mengabaikan kuratif dan rehabilitatif⁽¹⁾.

Tujuan pembangunan kesehatan menuju Indonesia Sehat 2010 adalah meningkatkan kesadaran dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan yang optimal, yang ditandai dengan penduduknya hidup dalam lingkungan dan perilaku sehat, memiliki kemampuan untuk menjangkau pelayanan kesehatan yang bermutu secara adil dan merata serta memiliki derajat kesehatan yang optimal diseluruh wilayah Republik Indonesia⁽²⁾. Peningkatan kualitas hidup manusia perlu didukung oleh penyediaan pangan yang memadai, baik kualitas maupun kuantitas.

Makanan dan minuman adalah semua bahan baik dalam bentuk alamiah maupun dalam bentuk buatan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan, karena itu makanan merupakan satu-satunya sumber energi bagi

manusia. Sebaliknya makanan juga dapat menjadi media penyebaran penyakit. Dengan demikian penanganan makanan harus mendapat perhatian yang cukup. Untuk itu, produksi dan peredaran makanan di Indonesia harus memenuhi syarat-syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu, atau persyaratan yang ditetapkan oleh Menteri untuk tiap jenis makanan.⁽³⁾

Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit. Makanan yang dikonsumsi juga harus berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki. Selain itu, makanan juga bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya. Masyarakat juga menginginkan makanan yang bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan dan bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang diantarkan oleh makanan (*food borne illness*)⁽²⁾.

Makanan jajanan bagian dari upaya penyediaan pangan dewasa ini telah berkembang dengan pesat dengan sejalan dengan kebutuhan masyarakat akan makanan murah, mudah diperoleh dan digemari oleh sebagian besar oleh kebutuhan masyarakat. Di lain pihak makanan jajanan ini masih mengandung resiko yang cukup potensial menyebabkan terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan, akibat

penyelenggaraan yang kurang memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan⁽⁴⁾.

Hygiene bahan pangan merupakan hal penting, karena akan mempengaruhi pada kualitas makanan yang akan dikonsumsi. Kualitas makanan juga dapat diupayakan dengan memperbaiki aroma, tekstur, suasana dan penampilan. Masalah sanitasi bahan makanan ini nampaknya masih banyak orang yang mengabaikannya. Banyak orang yang menganggap dalam hal makanan yang terpenting adalah rasa yang enak dan penampilan yang menarik. Tetapi bagaimana membuat penampilan yang bersih, baik, dan aman untuk dimakan belum sepenuhnya menjadi perhatian⁽⁴⁾.

Salah satu kasus penyakit yang disebabkan karena pengaruh hygiene dan sanitasi makanan yaitu keracunan. Sebagian besar kasus keracunan makanan berasal dari jasa boga (katering). Data nasional yang dirangkum Badan POM selama 4 tahun terakhir juga menjelaskan, bahwa industri jasa boga dan produk makanan rumah tangga memberikan kontribusi yang paling besar (31%) dibandingkan dengan pangan olahan (20%), jajanan (13%) dan lain-lain (5%)⁽⁴⁾.

Salah satu potensi penyebab penularan penyakit menular bawaan makanan jajanan adalah penjamah makanan (*food handler*) yang tidak memperhatikan kebersihan diri dan lingkungannya dalam proses pengelolaan makanan di rumah makan. Penyakit bawaan makanan pada umumnya menimbulkan gangguan pada saluran pencernaan, dengan rasa nyeri di bagian perut, mencret, dan kadang-kadang

disertai dengan muntah. Penyakit ini disebabkan oleh makanan yang mengandung sejumlah bakteri yang patogen, atau toksin yang dikeluarkan oleh bakteri tersebut. Penyakit ini dapat menyerang secara perorangan, dua orang anggota atau keluarga atau kelompok keluarga yang mempunyai hubungan yang erat, berlangsung hanya dalam beberapa jam, atau jika berat berlangsung dalam beberapa hari, minggu atau bulan dan memerlukan pengobatan yang intensif. Pada kelompok yang rentan, seperti anak-anak dan orang tua, penyakit tersebut akan sangat membahayakan.⁽⁵⁾

Hasil pemeriksaan terhadap 60 sampel makan minuman dari 30 rumah makan di Kota Magelang tahun 2003 didapatkan 17 sampel (28,3%) mengandung bakteri *E. coli*. Masih tingginya sampel makanan yang mengandung bakteri *E.coli* mungkin disebabkan karena pengetahuan penjamah makanan yang masih rendah.

Penelitian terhadap pedagang kaki lima di lingkungan Kampus Universitas Indonesia, Depok telah memantau kualitas makanan ketoprak dan gado-gado di lingkungan kampus UI Depok, melalui pemeriksaan bakteriologis. Dari hasil analisis laboratorium terhadap jumlah kuman yang ada, didapatkan angka yang cukup tinggi di beberapa tempat untuk piring lebih dari 100 koloni/ml. Hal ini karena beberapa hal yaitu penggunaan air bilasan akhir yang tidak menggunakan air bersih yang mengalir terutama pada pedagang dengan gerobak hal ini karena mereka sangat malas untuk mengganti air bilasan yang

digunakan jika belum terlihat kotor atau hampir habis⁽⁷⁾

Berdasarkan pengamatan penulis di lapangan pada bulan Desember 2010 di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Semarang banyak dijual makanan jajanan. Jenis makanan yang dijual bermacam-macam yaitu: lontong sayur, mie goreng, mie rebus, pisang goreng, goreng tahu, sate, dan bakso. Waktu penjualan makanan jajanan berkisar pukul enam pagi sampai dengan pukul sepuluh malam, tergantung jenis makanan yang mereka jual. Mereka berjualan di pinggir jalan yang padat lalu lintas, ada yang berjualan dengan sarana gerobak dorong, warung tenda, dan ada pula yang menempati sebagian rumah mereka. Berdasarkan pengamatan peneliti terhadap 10 penjual makanan di Tlogosari diperoleh perilaku penjamah makanan yang tidak higienis. Dalam pengolahan makanan ditemukan menjamah makanan yang tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan, menggaruk anggota badan saat pengolahan, dan tidak menggunakan air mengalir saat mencuci peralatan masak. Selain itu, tempat berjualan makanan di tempat yang padat lalu lintas yang menyebabkan banyak asap dan debu menempel pada makanan tersebut.

Dengan berkembangnya usaha penjualan makanan jajanan, serta sering terjadi kasus keracunan makanan di berbagai tempat, maka penulis ingin mengadakan penelitian mengenai "Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan di Tlogosari kelurahan Mukti Harjo Kidul Semarang tahun 2011".

MATERI DAN METODE

Pengertian Higiene

Beberapa pengertian higiene yaitu⁽⁸⁾:

Menurut Brownell, higiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.

Menurut Gosh, higiene adalah ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu atau mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.

Pengertian Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan adalah usaha yang ditujukan kepada kebersihan dan kemurnian makanan agar tidak menimbulkan penyakit. Higiene dan sanitasi makanan dimaksudkan agar makanan dapat disajikan dengan aman dan bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan makanan yang keliru dapat menimbulkan gangguan kesehatan, hal ini dapat dicegah dengan pengelolaan yang taat kepada azas atau prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan⁽⁶⁾.

Istilah sanitasi dan higiene mempunyai tujuan yang sama, yaitu mengusahakan cara hidup sehat sehingga terhindar dari penyakit. Tetapi dalam penerapannya mempunyai arti yang sedikit berbeda⁽⁷⁾

Jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan penelitian ini adalah *Cross Sectional*.

Populasi penelitian ini adalah pedagang makanan jajanan di Tlogosari kelurahan Mukti Harjo Kidul Semarang sebanyak 23 pedagang. Sampel sebanyak 10 responden dengan tehnik *purposive sampling*.

HASIL

Penelitian telah dilakukan di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Semarang. Hasil penelitian diketahui bahwa Hasil pemeriksaan bakteriologi tidak ditemukan *E. coli* pada sampel air yang diambil dari pedagang di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Semarang. Pedagang telah mampu memilih bahan makanan pokok dengan kualitas yang baik, sayuran yang utuh dan segar. Pedagang telah mampu memilih bahan makanan pokok seperti mie, daging ayam dengan kualitas yang baik, sayuran yang utuh dan segar. Pedagang menyimpan bahan makanan secara terbuka. Pedagang menyimpan bahan makanan seperti sayur, mie, dan nasi diletakan di atas meja dengan kondisi terbuka. Pedagang juga menyimpan alat untuk memasak makanan di dalam almari. Setelah mencuci alat, alat ditiriskan di atas meja, kemudian setelah kering di masukan di dalam almari. Pedagang dalam pengolahan makanan tidak mencuci bahan, tidak mencuci tangan, dan tidak menggunakan celemek. Pedagang tidak mencuci bahan seperti sayuran sebelum dimasak. Pada pedagang mie jowo, pedagang langsung memasukan sayur yang telah diiris ke dalam masakanya. Pedagang makanan juga tidak mencuci tangan sebelum memasak makanan.mereka langsung menjamah makanan dan memasaknya. Pedagang juga tidak menggunakan celemek dalam mengolah makanan. Pedagang juga langsung menggunakan tanganya untuk mengambil makanan tanpa menggunakan alat seperti sendok, maupun penjepit. Tempat pengolahan makanan kotor. Lantai tempat penjual makanan dalam keadaan kotor. Tisu, plastik, dan

kotoran berserakan dimana-mana. Keadaan tempat memasak juga dalam keadaan kotor, tempat pembuang sampah juga dalam kondisi terbuka.

PEMBAHASAN

1. Cara Memilih Bahan Makanan

Responden telah mampu memilih bahan makanan dengan baik. Pada umumnya responden mampu memilih bahan pokok seperti mie, daging ayam dengan kualitas yang baik. Responden juga memilih sayuran yang utuh dan segar. Responden memilih bahan yang baik agar pelanggan menyukai makanan yang dijual.

Cara penanganan makanan yang baik meliputi cara-cara mempersiapkan, menyimpan, mencuci, mengolah atau memasak, menyimpan makanan matang, yang baik dan benar. Dengan penyelenggaraan seperti tersebut di atas makanan akan terhindar dari kemungkinan tercemar kuman-kuman dan bahan kimia yang membahayakan kesehatan manusia. Dalam ilmu gizi, makanan yang aman harus memenuhi syarat *wholesome*. Zat-zat gizi tidak banyak yang hilang dan bentuk fisiknya masih utuh. Kecuali jika makanan yang akan diolah sengaja diubah bentuk fisiknya, seperti misalnya ikan dijadikan tepung, dan lain-lain.⁽³⁾

Semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak

seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng, buah, dan sebagainya. Bahan makanan yang baik kadang tidak mudah kita temui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik, perlu melakukan pemilihan bahan-bahan makanan itu sendiri.⁽²⁾

Dalam pemilihan bahan makanan perlu memperhatikan tanda-tanda umum makanan yang tidak aman bagi kesehatan. Tanda dari makanan yang tidak memenuhi syarat aman adalah bila dalam pengolahannya ditambahkan bahan tambahan berbahaya, seperti asam borax, formalin, zat pewarna rhodamin B, dan methanil yellow, seperti banyak dijumpai pada makanan jajanan pasar.⁽¹²⁾

2. Cara Penyimpanan Bahan Makanan

Pada umumnya tempat menyimpan bahan seperti sayur, mie, dan nasi diletakkan di atas meja dengan kondisi terbuka dan dihinggapi lalat. Responden juga meniriskan piring, gelas, dan sendok di atas meja dan jika akan digunakan tidak di lap dulu dengan serbet yang bersih dan kering. Hal ini menunjukkan responden belum memenuhi syarat kesehatan dalam penyimpanan bahan makanan.

Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk pedagang perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan

makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga. Cara penyimpanan yang memenuhi syarat hgiene sanitasi makanan adalah penyimpanan harus dilakukan ditempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat. Untuk makanan kering dan makanan terolahan yang disimpan dalam suhu kamar, maka rak penyimpanan harus diletakkan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit.⁽¹²⁾

Berbeda dengan penelitian dimana kondisi tempat penyimpanan makanan yang bersih, terhindar dari lalat karena ditutup dengan tirai. Pedagang menggunakan lilin untuk mengusir lalat sehingga tempat sekitar kantin bebas dari lalat.⁽²⁴⁾

3. Cara Pengolahan Makanan

Pada umumnya pedagang tidak mencuci bahan seperti sayuran sebelum dimasak. Pada pedagang mie jowo, pedagang langsung memasukan sayur yang telah diiris ke dalam masakannya. Pedagang makanan juga tidak mencuci tangan sebelum memasak makanan. mereka langsung menjamah makanan dan memasaknya. Pedagang juga tidak menggunakan celemek dalam mengolah makanan. Pedagang juga langsung menggunakan tanganya untuk mengambil makanan tanpa menggunakan alat seperti sendok, maupun penjepit.

Penanganan bahan makanan (sayur-sayuran), umumnya dilakukan pencucian terlebih dahulu meskipun ada

beberapa yang menggunakan air tidak mengalir. Setelah dicuci umumnya bahan makanan berupa sayuran dimasak dengan cara direbus, dan sebagian besar penjual tidak menggunakan alat untuk mengambil makanan. Pedagang merasa enggan untuk mencuci tangan, menggunakan celemek, dan menggunakan alat karena dianggap membuat lama dalam melayani pembeli.

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.⁽¹⁰⁾

Syarat-syarat bagi seorang penjamah makanan menurut Permenkes No. 942/MENKES/SK/VII/2003, dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan penjamah makanan harus memenuhi persyaratan antara lain :tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek,

influenzadiare, penyakit perut sejenisnya, menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian, 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, dan tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Hal ini didukung penelitian yang menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara kuku tangan penjamah makanan dengan kontaminasi makanan. Disamping itu kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli dan sehabis pergi ke toilet, merupakan sumber kontaminan yang cukup berpengaruh terhadap kebersihan bahan makanan, disamping itu juga kebiasaan merokok yang sering terlihat pada saat mereka menunggu pembeli.⁽⁷⁾

4. Tempat Pengolahan Makanan

Pada umumnya lantai dalam keadaan kotor. Tisu, plastik, dan kotoran berserakan dimana-mana. Keadaan tempat memasak juga dalam keadaan kotor, tempat pembuang sampah juga dalam kondisi terbuka. Hal ini menunjukkan responden belum memenuhi syarat kesehatan dalam tempat pengolahan bahan makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu lantai harus dibuat dari bahan yang keras atau kedap air, mudah dibersihkan, tahan kerusakan dan korosi. Lantai juga harus selalu bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah melakukan kegiatan⁽¹⁰⁾

Hasil penelitian menunjukkan keadaan lantai kotor penuh dengan tisu dan sampah plastik yang berserakan. Keadaan tempat memasak juga dalam keadaan kotor, tempat pembuang sampah juga dalam kondisi terbuka. Penelitian ini didukung penelitian yang mengobservasi Kantin Fakultas Kedokteran Gigi USU dan Kantin Pasca Sarjana USU. Hasil penelitiannya menunjukkan tempat memasak dekat dengan tempat sampah yang tidak tertutup. Sampah diletakkan di tong sampah tapi tidak ditutup dan tidak dipisahkan antara sampah organik dan non organik.⁽²⁴⁾

5. Kandungan *E. coli*

Berdasarkan penelitian kandungan *E. coli*, semua sampel cucian piring negatif *E. Coli*. Hal ini dimungkinkan karena beberapa hal yaitu responden mengganti air cucian piring jika sudah terlihat kotor. Cara pencucian piring yaitu para pedagang memisahkan kotoran/

sisa-sisa makanan dan menampungnya dalam kantong plastik sampah, untuk selanjutnya peralatan makan tersebut langsung dibilas dengan air dan dicuci dengan menggunakan sabun cuci dan dibilas kembali dengan air bersih yang ada di dalam ember yang lain.

Air merupakan faktor yang sangat menentukan kualitas dari makanan atau minuman, karena air digunakan sebagai bahan baku untuk memasak, mencuci bahan-bahan makanan, mencuci alat-alat makanan dan minuman dan sebagainya. Apabila air yang tersedia tidak memenuhi persyaratan yang diperlukan, maka dimungkinkan makanan dan minuman yang diolah menjadi terkontaminasi oleh bakteri-bakteri yang patogen. Persyaratan kualitas air bersih untuk parameter fisik adalah tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasal. Sedangkan untuk kualitas makanan persyaratan untuk bakteri *E. coli* adalah nol koloni/gram^{2 (13)}

Hal ini berbeda dengan penelitian terhadap pedagang kaki lima di lingkungan Kampus Universitas Indonesia, Depok telah memantau kualitas makanan ketoprak dan gado-gado di lingkungan kampus UI Depok, melalui pemeriksaan bakteriologis. Dari hasil analisis laboratorium terhadap jumlah kuman yang ada, didapatkan angka yang cukup tinggi di beberapa tempat untuk piring lebih dari 100 koloni/ml. Hal ini karena beberapa hal yaitu penggunaan air bilasan akhir

yang tidak menggunakan air bersih yang mengalir terutama pada pedagang dengan gerobak hal ini karena mereka sangat malas untuk mengganti air bilasan yang digunakan jika belum terlihat kotor atau hampir habis⁽⁷⁾

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Hasil pemeriksaan bakteriologi tidak ditemukan *E. coli* pada sampel air yang diambil dari pedagang di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Semarang.

Pedagang telah mampu memilih bahan makanan pokok dengan kualitas yang baik, sayuran yang utuh dan segar. Pedagang telah mampu memilih bahan makanan pokok seperti mie, daging ayam dengan kualitas yang baik, sayuran yang utuh dan segar.

Pedagang menyimpan bahan makanan secara terbuka. Pedagang menyimpan bahan makanan seperti sayur, mie, dan nasi diletakkan di atas meja dengan kondisi terbuka. Pedagang juga menyimpan alat untuk memasak makanan di dalam almari. Setelah mencuci alat, alat ditiriskan di atas meja, kemudian setelah kering di masukan di dalam almari.

Pedagang dalam pengolahan makanan tidak mencuci bahan, tidak mencuci tangan, dan tidak menggunakan celemek. Pedagang tidak mencuci bahan seperti sayuran sebelum dimasak. Pada pedagang mie jowo, pedagang langsung memasukan sayur yang telah diiris ke dalam masakannya. Pedagang makanan juga tidak mencuci tangan sebelum memasak makanan. mereka langsung menjamah makanan dan

memasaknya. Pedagang juga tidak menggunakan celemek dalam mengolah makanan. Pedagang juga langsung menggunakan tanganya untuk mengambil makanan tanpa menggunakan alat seperti sendok, maupun penjepit.

Tempat pengolahan makanan kotor. Lantai tempat penjual makanan dalam keadaan kotor. Tisu, plastik, dan kotoran berserakan dimana-mana. Keadaan tempat memasak juga dalam keadaan kotor, tempat membuang sampah juga dalam kondisi terbuka.

Saran

Bagi Dinas Kesehatan

Melakukan pemeriksaan hygiene dan sanitasi makanan secara berkala.

Pedagang perlu mendapat pembinaan atau kursus penyegaran tentang higienis dan sanitasi makanan.

Bagi Pedagang

Peningkatan fungsi penyelenggaraan makanan hendaknya terus diupayakan, antara lain dengan menjaga kebersihan dapur dan ruang makan, menyediakan tempat sampah dilengkapi dengan plastik dan tutup, serta selalu menjaga kebersihan lantai.

Pedagang seharusnya menyediakan tempat sampah di tempat penjualan agar pembeli membuang tisu, plastik, dan bungkus lainnya di tempat sampah

¹ Ariendhita Yuspasari : Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro Semarang

² Dr. Nurjazuli, SKM, M.Kes : Dosen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro Semarang.

³ Yusniar Hanani, STP, M.Kes :
Dosen Fakultas Kesehatan
Masyarakat Universitas Diponegoro
Semarang.

8. Kusnoputranto H. 2006.
Kesehatan Lingkungan. Jakarta :
FKM UI.

9. Depkes RI. 2007. *Bakteri
Pencemaran Makanan dan
Penyakit Bawaan Makanan*.
Jakarta.

10. Purawidjaja. 2005. Enam Prinsip
Dasar Penyediaan Makan di
Hotel, Restoran dan Jasaboga.
Jakarta.

11. Lestari, Ira . 2009. Observasi
Sanitasi Makanan Di Kantin FKG
USU Dan Kantin Pasca
Sarjana USU. Skripsi tidak
dipublikasikan.

12. Depkes RI. 2000. *Penyehatan
Makanan dan Minuman*. Jakarta.

13. Arikunto, S. 2006. *Prosedur
Penelitian Suatu Pendekatan
Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta.

14. Notoatmodjo, S. 2005.
*Metodologi Penelitian
Kesehatan*. Jakarta : Rineka
Cipta.

15. Machfoedz, Ircham. (2007).
*Statistika Deskriptif : Bidang
Kesehatan, Keperawatan dan
Kebidanan (Bio Statistik)*.
Yogyakarta : Fitramaya.

16. WHO. (2006). *Penyakit Bawaan
Makanan : Fokus Pendidikan
Kesehatan, Jakarta* EGC

17. Marsaulina, Irnawati. (2004).
*Study Tentang Pengetahuan
Perilaku Dan Kebersihan
Penjamah Makanan Pada
Tempat Umum Pariwisata Di
DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR)*.

DAFTAR PUSTAKA

1. Ali, Arsad Rahim. 2010.
*Membaca Undang-undang RI
No.36 Tahun 2009 tentang
kesehatan*. From [http :
//www.opiniarali2008. Com](http://www.opiniarali2008.Com)

2. Prabu. 2009. *Higiene & Sanitasi
Makanan*. From
[www.putraprabu.Files.Wordpres
s.com](http://www.putraprabu.Files.Wordpress.com)

3. Anwar,H. 2001. *Sanitasi
Makanan dan Minuman pada
Institusi Pendidikan Tenaga
Sanitasi Proyek Pengembangan
Tenaga Sanitasi*. Jakarta :
Puksiknakes

4. Keputusan Menteri Kesehatan.
2003. *Pedoman Persyaratan
Hygiene Sanitasi Makanan
Jajanan*.

5. Karla, L. *Sanitary Techniques
Food Servis*. New York : John
Wiley.

6. Susana, Dewi. 2003.
*Pemantauan Kualitas Makanan
Ketoprak Dan Gado-Gado Di
Lingkungan Kampus UI Depok,
Melalui Pemeriksaan
Bakteriologis*. From Makara, Seri
Kesehatan, Vol. 7, No. 1, Juni
2003

7. Sihite R. 2000. *Sanitasi And
Hygiene*. Surabaya : SIC.

Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sumatera Utara.

18. Lestari (2008). *Observasi Kantin Fakultas Kedokteran Gigi USU dan Kantin Pasca Sarjana USU*. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.

19. Moleong, Lexy J. (2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.