

Lampiran 1

Summary

Hygiene Sanitasi Pedagang Kue Dan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Makanan Jajanan Kue Cucur Di Wilayah Pasar Tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012

**Nama : Defiyanti Pratiwi
Nim : 811408014**

ABSTRAK

Defiyanti Pratiwi. 2012. Hygiene Sanitasi Pedagang Kue dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Kue Cucur di Wilayah Pasar Tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dian Saraswati S.Pd, M.Kes dan Pembimbing II Ekawaty Prasetya S.Si, M.Kes.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah bersifat deskriptif dengan melihat gambaran hygiene sanitasi dan analisa laboratorium terhadap kandungan *Escherichia coli* dalam makanan jajanan kue cucur. Populasi dalam penelitian ini adalah semua pedagang kue sebanyak 14 pedagang dan sampel yaitu 6 kue cucur dari 6 pedagang. Analisa data secara deskriptif, kemudian disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan di narasikan dengan kepustakaan yang relevan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua (100%) pedagang yang keadaan lokasi tempat jualannya tidak memenuhi syarat, terdapat 4 (67%) yang kondisi pedagangnya sudah memenuhi syarat, terdapat 3 (50%) pedagang yang cara penyajiannya sudah memenuhi syarat, serta terdapat 4 (67%) pedagang tingkat pengetahuannya tentang hygiene sanitasi sudah cukup baik. Sementara itu dari 6 sampel makanan jajanan cucur yang diperiksa menunjukkan 4 (67%) sampel makanan jajanan kue cucur tidak mengandung *Escherichia coli* dan 2 (33%) sampel makanan jajanan kue mengandung *Escherichia coli*.

Saran yaitu perlu di adakan pengawasan dan penyuluhan oleh instansi terkait tentang pentingnya hygiene sanitasi makanan jajanan, sehingga makanan jajanan yang dipasarkan memenuhi syarat kesehatan.

Kata kunci : Hygiene Sanitasi, Pedagang, *Escherichia coli*, Makanan Jajanan Kue

BAB I PENDAHULUAN

Makanan jajanan adalah makanan yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk di jual bagi umum selain yang disajikan oleh jasa boga, rumah makan/restorant dan hotel (Depkes, 2003).

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, penyajian, sarana penjaja dan lokasi penjualan. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Makanan jajanan sebagai salah satu jasa pelayanan masyarakat dibidang makanan, yang keberadaan sering kali masih jauh dari memenuhi persyaratan kesehatan sehingga menimbulkan dampak penyakit kepada masyarakat. Dengan melihat potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi perlu diupayakan pengawasan kualitas pengelolaan makanan jajanan dengan memperhatikan kaidah-kaidah kebersihan hygiene dan sanitasi serta persyaratan kesehatan. Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan penyakit antara lain : *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Escherichia coli*, *Vibrio*, *Clostridium*, *Shigella* dan *Pseudomonas Cocovenenous*.

Bakteri *Escherichia coli* adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negatif. Bakteri ini merupakan flora normal saluran pencernaan manusia dan hewan. Pada umumnya bakteri ini hidup pada tinja, dan dapat menyebabkan masalah kesehatan, seperti diare, muntaber, dan masalah pencernaan lainnya.

BAB II METODE PENELITIAN

Penelitian survei ini bersifat Deskriptif yaitu mengetahui gambaran hasil analisis keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue cucur yang dijual oleh pedagang kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo.

Populasi yang diteliti dalam penelitian ini adalah semua pedagang kue yang menjual makanan jajanan kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo, sebanyak 14 pedagang kue. Dalam penelitian ini yang menjadi analisis sampel adalah pedagang kue yang menjual makanan jajanan kue cucur di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo sebanyak 6 pedagang kue. Teknik pengambilan sample yang digunakan adalah purposive sampling dan untuk pengambilan sample makananya diambil 6 sampel kue cucur dari masing-masing pedagang.

Variabel bebas dalam penulisan penelitian ini adalah hygiene sanitasi yang meliputi keadaan lokasi tempat jualan, kondisi pedagang makanan jajanan, cara penyajian makanan jajanan, tingkat pengetahuan pedagang terhadap hygiene sanitasi makanan jajanan. Sedangkan variabel terikat, atau yang merupakan dampak ataupun akibat yang ditimbulkan adalah keberadaan bakteriologis *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue cucur.

BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN

A. HASIL PENELITIAN

Peneliti melakukan observasi terhadap 6 pedagang kue yang berjualan dipasar tradisional Desa Kaliyoso untuk melihat gambaran hygiene sanitasi pada pedagang kue tersebut. Serta pemeriksaan *E. coli* pada kue cucur yang dijual oleh pedagang-pedagang tersebut.

1. Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Kue

Karakteristik pedagang kue dipasar tradisional Desa Kaliyoso berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel 1:

Tabel 1
Distribusi Responden Berdasarkan Umur di Pasar Tradisional
Desa Kaliyoso Tahun 2012

No	Umur (Tahun)	Jumlah	%
1.	31 - 40	3	50
2.	41 - 50	2	33
3	51 - 60	1	17
	Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas, di ketahui bahwa pedagang dengan golongan umur 31-40 berjumlah 3 pedagang (50%), golongan umur 41-50 berjumlah 2 pedagang (33%), dan pedagang dengan golongan umur 51-60 berjumlah 1 pedagang (17%).

2. Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Kue Cucur

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan pada pedagang kue yang berjualan dipasar tradisional Desa Kalioso, diketahui bahwa hygiene sanitasi yang telah dilakukan oleh pedagang kue dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi.

Tabel 2
Distribusi Responden Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Kue
Cucur Di Wilayah Pasar Tradisional Desa Kaliyoso Tahun 2012
(Sumber : Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003)

No	Kriteria Penilaian	Jumlah			
		Ya	%	Tidak	%
1.	Keadaan Lokasi Tempat Jualan	0	0	6	100
2.	Kondisi Pedagang Makanan	3	50	3	50
3.	Cara Penyajian Makanan	3	50	3	50
4.	Tingkat Pengetahuan Pedagang	4	67	2	33

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa penilaian dalam prinsip hygiene sanitasi makanan jajanan dilihat dari segi lokasi tempat jualan pedagang kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso semua pedagang (100%) yang lokasi tempat jualannya tidak memenuhi syarat, dari segi kondisi pedagang makanan jajanan kue terdapat 3 (50%) pedagang yang kondisi pedagangnya tidak memenuhi syarat, dilihat dari segi cara penyajian makanan jajanan yang di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso terdapat 3 (50%) pedagang yang cara penyajian makanannya belum memenuhi syarat, dilihat dari segi dari tingkat pengetahuan pedagang di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso tentang hygiene sanitasi makanan sudah cukup baik karena terdapat 4 pedagang (67%) yang megetahui hygiene sanitasi beserta penerapannya.

3. Hasil Pemeriksaan Bakteri *Escherichia coli*

Berdasarkan hasil analisa yang peneliti lakukan terhadap 6 sampel makanan jajanan kue di Laboratorium Jurusan Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Gorontalo, maka dapat di sajikan dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 3
Hasil Pemeriksaan Keberadaan *Escherichia coli* Dalam 6 Sampel Makanan
Jajanan Kue Cucur Yang Dijual Oleh Pedagang Kue Di Wilayah Pasar
Tradisional Desa Kaliyoso Tahun 2012

No	Kode Sampel	MPN <i>E. coli</i> per 100ml sampel	Keterangan
1.	I	Tidak ada	Memenuhi Syarat Kesehatan
2.	II	Tidak ada	Memenuhi Syarat Kesehatan
3.	III	Tidak ada	Memenuhi Syarat Kesehatan
4.	IV	Ada	Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan
5.	V	Tidak ada	Memenuhi Syarat Kesehatan
6.	VI	Ada	Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan

Dari 6 sampel makanan jajanan kue yang diperiksa, terdapat 4 (67%) sampel yang memenuhi syarat kesehatan yaitu mengandung 0 bakteri *E. coli* dalam 100 ml sampel makanan jajanan kue, dan dari 6 sampel makanan jajanan kue yang diperiksa terdapat 2 (33%) sampel yang tidak memenuhi syarat kesehatan.

B. PEMBAHASAN

Hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan kue di pasar tradisional Desa Kaliyoso secara umum tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Karena semua pedagang kue tidak menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan secara keseluruhan mulai dari keadaan lokasi penjualan, kondisi pedagang makanan jajanan, cara penyajian makanan jajanan, serta tingkat pengetahuan pedagang tentang hygiene sanitasi makanan dan penerapannya.

Prinsip hygiene sanitasi makanan ini sangat penting diterapkan oleh semua pedagang makanan agar makanan yang dihasilkan berkualitas baik yang ditinjau dari aspek kelezatan, zat gizi pada makanan dan aspek kesehatan masyarakat. Sehingga makanan tersebut menjadi lebih bermanfaat bagi konsumennya.

BAB IV SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan kue dan analisa kandungan bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue cucur di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Tahun 2012 maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Keadaan lokasi tempat jualan makanan jajanan kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso tidak memenuhi syarat kesehatan karena tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.
2. Kondisi pedagang makanan jajanan kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso sudah memenuhi syarat kesehatan karena sudah sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.
3. Cara penyajian makanan jajanan kue pada pedagang di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso tidak memenuhi syarat kesehatan karena tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.
4. Tingkat pengetahuan pedagang tentang hygiene sanitasi makanan jajanan di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso sudah cukup baik karena sudah sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.
5. Kandungan *E.coli* dalam makanan jajanan kue cucur yang dijual oleh pedagang di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso sebanyak 67% telah memenuhi syarat kesehatan setelah dibandingkan dengan Kepmenkes RI No. 907/MENKES/SK/VII/2002 yaitu 0 dalam 100 ml sampel. Sedangkan sebanyak 33% belum memenuhi syarat kesehatan sebab makanan jajanan

kue cucur pada pedagang di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso terdapat *Escherichia coli*.

B. SARAN

Bagi pedagang makanan jajanan kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso harus lebih menjaga kebersihan tempat penjualan makanan jajanan kue, menggunakan APD (celemek, tutup kepala, sarung tangan dan penutup mulut) pada saat menyajikan makanan, menjaga kebersihan peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan, dan menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan dalam proses penyajian makanan jajanan.

Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Gorontalo agar mengadakan pengawasan dan penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan sehingga makanan jajanan yang dipasarkan memenuhi syarat kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi S, Suwoyo, 2002. *Teknologi Kesehatan*. Jakarta : PT. Balai Pustaka
- Agustina, Febria, 2009. *Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*.
- Amrin, Totok, 1998, *Mengemas Camilan Untuk Wiraswasta*. Surabaya : PT. Tribus Agrisarana
- Astawan, Made, 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : PT. Tiga Serangkai
- B.A, Susmayati dan Asnidar, 2002. *Aneka Masakan Kue*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Daud Anwar, 2010. *Analisis Kualitas Lingkungan*. Yogyakarta : PT. Ombak.
- Fathonah, Siti. 2005, *Higiene dan Sanitasi Makanan*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Hanum, Misbah, 2008. **Hygiene Sanitasi dan Kualitas Bakteriologis Minuman Jagung Pada Tempat Pembuatan di Kecamatan Medan Area Kota Medan Tahun 2008**. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Sumatera Utara. Medan
- Hariyadi, Ratih Dewanti, 2010. *Escherichia Coli*. <http://doktersehat.com/e-coli-enterohemoragikbakteri-penyebab-diare-mematikan/ixzz1oOOoL72w>, diakses 6 Maret 2012

- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes RI.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 907/Menkes/SK/VI/2002 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum, Depkes RI.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang hygiene Sanitasi Jasa Boga, Depkes RI.
- Kusdwiratri, Johan, dan Anna, 1998. *Manusia, Kesehatan, dan Lingkungan*. Bandung : PT. Alumni
- Maryati, Sri, 2000. *Tata Laksana Makanan*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Moehyi, Sjahmien, 2002. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Boga*. Jakarta: PT. Bhratara.
- Mulia, Ricki M, 2005. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: PT. Graha Ilmu.
- Notoatmodjo, Soekidjo, 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Notoatmodjo, Soekidjo, 2007. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003, *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Nuraini Santi, Devi, 2007. Hand Out Mata Kuliah Manajemen Penyehatan Makanan dan Minuman. Medan
- Saraswati, Dian, 2009. Bahan Ajar Manajemen Penyehatan Makanan dan Minuman. Gorontalo.
- Sedionoto, Blego, 2005. **Kualitas Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan (Kue) Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Pedagang Kaki Lima Di Wilayah Pasar Tradisional Kota Samarinda**
- Simorangkir, A. 2008. *Menu Sehat Untuk Keluarga*. Bandung : Indonesia Publishing House
- Sirait, Efvi Ulhina, 2009. **Hygiene Sanitasi Pengolahan Dan Pemeriksaan *Escherichia coli* Dalam Susu Kedelai Pada Usaha Kecil Dikota**

Medan. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara.

Slamet, Juli S. 2002. *Kesehatan lingkungan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press

Sulistijani, Agoes Dina, 2002, *Sehat dengan Menu Berserat*. Jakarta : PT. Trubus Agriwidjaya

Suprihatin dan Partinah, 2003. *Camilan Kering dari Ladang dan Kebun*. Yogyakarta : PT. Sasmita Utama

Supardi, Imam dan Sukamto, 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Pangan*. Bandung: PT. Alumni.

Sutidja, Trim, 2004. *Makanan dan Kesehatan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara

Tersiawan, Magyartoto, 1996. *Penyehatan dan Pembangunan Lingkungan Berlanjut*. Jakarta : PT. Balai Pustaka

Untung, Onny, 2002. *Menjernihkan Air Kotor*. Jakarta : PT. Puspa Swara

Widyati R, Yuliarsih, 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.