

SUMMARY
ASPEK HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN
DI PASAR JAJAN KOTA GORONTALO
TAHUN 2012

Ratni Latudi

Program Studi Kesehatan Masyarakat, Peminatan Kesehatan Lingkungan,
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo

ABSTRAK

Ratni Latudi. “Aspek Hygiene dan sanitasi makanan di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012”. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Di bimbing oleh ibu Zuhriana K. Yusuf dan ibu Ekawaty Prasetya.

Upaya hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi penjamah makanan, proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aspek hygiene dan sanitasi makanan melalui aspek pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 14 orang dengan desain penelitian menggunakan sampling jenuh, dimana semua populasi dijadikan sampel. Penelitian ini Menggunakan teknik survey deskriptif kuantitatif yang disajikan dalam bentuk tabel distribusi dan diinterpretasikan.

Berdasarkan Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan ditinjau dari aspek pengolahan makanan masih rendah yaitu hanya mencapai skor 42,86% sedangkan aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan ditinjau dari aspek penyimpanan makanan masih sangat rendah yaitu hanya mencapai skor 25,00% dan aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan ditinjau dari aspek penyajian makanan sudah baik yaitu mencapai skor 92,9%. Aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan dilihat dari aspek pengolahan dan penyimpanan makanan masing-masing masih sangat rendah sedangkan ditinjau dari aspek penyajian makanan sudah baik.

Diharapkan kepada penjamah makanan di pasar Jajan agar lebih meningkatkan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dan diharapkan pula kepada Dinas Kesehatan Kota Gorontalo agar lebih meningkatkan penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan kepada penjamah makanan yang ada di pasar Jajan Kota Gorontalo.

Kata kunci : Hygiene, Sanitasi, Makanan.

1. Pendahuluan

Upaya pengamanan atau hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, proses pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan (Hari Purnomo, 2009).

Di Gorontalo masalah hygiene dan sanitasi makanan masih kurang di perhatikan, khususnya hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo. Pasar Jajan merupakan pasar tradisional yang menjajakan makanan di kota Gorontalo. Pasar Jajan ini, di bangun oleh pemerintah kota Gorontalo pada tahun 2005 dan di resmikan pada tahun 2006. Pasar Jajan kota Gorontalo berada dalam pengawasan Dinas pasar kota Gorontalo yang bertempat di pasar Sentral Kota Gorontalo lantai dua. Setiap harinya penjual makanan yang ada di pasar Jajan di kenakan pajak rutin, baik penjual yang aktif maupun penjual yang sudah tidak aktif.

Pada tahun pertama konsumen atau pengunjung yang datang di pasar Jajan sangat banyak, setelah itu jumlah konsumen atau pengunjung yang datang menurun dari tahun ke tahun. Pasar jajan ini akan rame di kunjungi apabila ada pasar Senggol (pasar yang di selenggarakan oleh pemerintah kota Gorontalo menjelang hari raya Idul Fitri).

Makanan yang di jajakan atau di jual di pasar Jajan yaitu, nasi goreng, bakso, ayam goreng, nasi putih, opor ayam, nasi kuning, ikan goreng, ikan bakar, dan masih banyak lagi. Pengolahan makanan yang di jajakan di pasar Jajan di olah atau di masak di pasar jajan. Penjamah makanan yang ada di pasar Jajan tidak

memperhatikan hygiene dan sanitasi saat mengolah makanan, yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. Hal ini disebabkan karena kurangnya penyuluhan tentang persyaratan hygiene perilaku penjamah saat mengolah makanan oleh tim kesehatan yang ada di kota Gorontalo. Hygiene personal pada saat mengolah makanan sangat diperlukan agar menghasilkan makanan yang terhindar dari kuman dan terhindar dari efek fatal yaitu keracunan makanan.

Pada saat mengolah makanan, penjamah menyediakan makanan dalam jumlah yang lumayan banyak. Dengan sedikitnya pengunjung atau konsumen yang datang menyebabkan makanan yang disediakan tidak laku terjual. Agar tidak mengalami kerugian, penjual menyimpan makanan yang tidak laku ini dalam lemari es dan kemudian esok harinya di panaskan lagi. Penyimpanan yang dilakukan dengan cara menggabungkan semua jenis makanan dalam 1 wadah tanpa memisahkannya. Hal ini menyebabkan bau makanan tidak enak lagi. Makanan yang telah di masak ini di simpan pula bersamaan dengan bahan makanan yang belum di olah atau bahan makanan yang mentah dalam 1 lemari es.

Berdasarkan pada uraian diatas, hasil pengamatan pendahuluan dan pengamatan atau observasi awal peneliti menemukan masih kurangnya perhatian tentang hygiene dan sanitasi makanan serta hygiene personal saat mengolah makanan. Misalnya tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan, tidak menutup kepala/tidak memakai topi, tidak memakai sarung tangan yang sekali pakai, tidak memperhatikan suhu penyimpanan makanan.

2. Metode Penelitian

Desain penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dimana peneliti melakukan observasi/pengamatan dan wawancara langsung dengan menggunakan kuisioner.

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan (nasi goreng, bakso, ayam goreng, nasi putih, opor ayam, nasi kuning, ikan goreng, ikan bakar) sebanyak 14 orang di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012.

Yang dijadikan Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo yang berjumlah 14 orang. Dimana desain penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah penelitian yang menggunakan sampling jenuh, dimana sampel merupakan keseluruhan populasi (Sugiono, 2004).

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Penelitian

Table 4.1
Distribusi Responden Berdasarkan
Jenis Kelamin dan Umur
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo

Umur	Jenis Kelamin				Total	%
	Laki-Laki		Perempuan			
	Jumlah	%	Jumlah	%		
< 30 Tahun	0	0.00	1	9.09	1	7.14
30 tahun - 34 tahun	0	0.00	2	18.18	2	14.29
35 tahun - 39 tahun	1	33.33	4	36.36	5	35.71
40 tahun - 49 tahun	0	0.00	2	18.18	2	14.29
> 50 tahun	2	66.67	2	18.18	4	28.57
Total	3	100.00	11	100.00	14	100

(sumber : Data Primer, 2012)

Table diatas menunjukkan bahwa responden yang berjenis kelamin laki-laki berumur diantara 35-39 tahun yakni 1 orang (33.33%) dan berumur diatas 50 tahun sebanyak 2 orang (66.67%) sedangkan responden berjenis kelamin perempuan yang berumur 30-34 tahun sebanyak 2 orang (18.18%), yang berumur 35-39 tahun sebanyak 4 orang (36.36%), berumur 40-49 tahun sebanyak 2 orang (18.18%) dan sisanya sebanyak 1 orang (9.09%) berumur dibawah 30 tahun.

Tabel 4.2
Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan Formal
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Tingkat Pendidikan	Frekuensi	%
Tidak Sekolah	1	7.14
SD	4	28.57
SMP	7	50.00
SMA	1	7.14
Perguruan Tinggi	1	7.14
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Tabel diatas menunjukkan bahwa dari 14 responden, yang paling banyak responden berpendidikan menengah kebawah yakni SMP sebanyak 7 orang (50%) dan SD sebanyak 4 orang (28.57%). Adapun yang berpendidikan SMA sebanyak 1 orang (7.14)% sedangkan responden yang berpendidikan tinggi hanya sebanyak 1 orang (7.14%) dan responden yang tidak sekolah yaitu 1 orang (7.14%). Berdasarkan table diatas menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pendidikan formal dengan pengetahuan aspek hygiene dan sanitasi makanan.

Table 4.3
Penggunaan Celemek dan Kebersihan Pakaian Saat Mengolah
Makanan Dipasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Menggunakan Celemek	Memakai Pakaian Bersih				Total	%
	Tidak		Ya			
	Jumlah	%	Jumlah	%		
Ya	1	50	11	91.67	12	85.71
Tidak	1	50	1	8.33	2	14.29
Total	2	100	12	100	14	100

(Sumber : Data Primer, 2012)

Tabel diatas menunjukkan bahwa responden pada penggunaan celemek adalah sebanyak 12 orang. Dari 12 orang responden itu, 11 orang menggunakan celemek dan 1 orang tidak menggunakan pakaian bersih. Responden yang tidak menggunakan celemek adalah sebanyak 2 orang, dimana 1 orang tidak menggunakan celemek dan 1 orang menggunakan pakaian bersih.

Responden yang menggunakan pakaian bersih adalah sebanyak 12 orang. Dari 12 orang responden, 11 orang menggunakan pakaian bersih dan 1 orang tidak menggunakan celemek. Responden yang tidak menggunakan pakaian bersih adalah sebanyak 2 orang. Dari 2 orang responden tersebut 1 orang tidak menggunakan pakaian bersih dan 1 orang lagi menggunakan celemek.

Tabel 4.4
Distribusi Responden Mengenai Tindakan
Berbicara Selama Mengolah Makanan
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	12	85.71
Tidak	2	14.29
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Demikian pula dalam hal berbicara selama proses mengolah makanan, sebagian besar responden yaitu sebanyak 12 orang (85,71%) masih tetap berbicara selama mengolah makanan. Mereka tidak menyadari bahwa berbicara selama mengolah makanan akan meningkatkan peluang tersebarnya penyakit yang dibawa oleh liur yang kemungkinan bisa masuk kedalam makanan yang diolah.

Tabel 4.5
Distribusi Responden Mengenai
Kesadaran Mencuci Tangan Sebelum Mengolah Makanan
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	3	21.43
Tidak	11	78.57
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Sementara untuk kesadaran responden atau penjamah makanan dalam hal menjaga kebersihan diri sebelum menjamah makanan juga masih sangat rendah. Ini dibuktikan dengan banyaknya penjamah makanan yang tidak mencuci tangan sebelum menjamah/mengolah makanan dan setelah keluar dari kamar kecil sebanyak 11 orang atau mencapai 78.57%.

Tabel 4.6
Distribusi Responden Mengenai
Kesadaran Untuk Tidak Memanjangkan Kuku
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	11	78.57
Tidak	3	21.43
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Indikator lain yang terkait dengan kesadaran penjamah dalam mengolah makanan adalah kebiasaan memanjangkan kuku. Untuk hal ini, kesadaran penjamah makanan sudah baik. Ini ditunjukkan dengan persentase penjamah makanan yang tidak memanjangkan kuku sebanyak 11 orang atau mencapai 78,6%.

Tabel 4.7
Distribusi Responden Mengenai
Ketersediaan Gudang/Tempat Khusus Menyimpan Makanan
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	0	0
Tidak	14	100.00
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Hasil pengamatan di lapangan, seluruh responden (100%) tidak mempunyai gudang atau tempat penyimpanan khusus bahan makanan. Hasil wawancara dengan responden, mereka juga menyebutkan bahwa dalam membuat makanan mereka menggunakan bahan-bahan segar yang langsung dibeli di pasar sentral Kota Gorontalo.

Tabel 4.8
Distribusi Responden Mengenai
Ketersediaan Lemari Es
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	8	57.14
Tidak	6	42.86
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Sedangkan untuk ketersediaan sarana penyimpan makanan/bahan makanan lainnya seperti lemari es, sebagian responden telah memiliki lemari es yaitu sebanyak 8 orang (57,14%) dan tidak memiliki lemari es sebanyak 6 orang (42.9%).

Tabel 4.9
Distribusi Responden Mengenai
Pemahaman dalam Menangani Makanan yang Mudah Membusuk
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	2	14.29
Tidak	12	85.71
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Jika dilihat dari pemahaman responden mengenai cara penyimpanan bahan makanan masih sangat rendah. Ini terlihat dari cara penyimpanan yang dilakukan dimana sebagian besar responden 12 orang (85,71%) tidak menyimpan makanan yang mudah busuk pada suhu yang dianjurkan yakni dibawah 4⁰ celcius.

Tabel 4.10
Distribusi Responden Mengenai
Cara Penyimpanan Berbagai Jenis Makanan
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	10	71.43
Tidak	4	28.57
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Hal lain yang diperhatikan dalam menyimpan makanan adalah pemisahan setiap jenis makanan. Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden yakni 10 orang (71,4%) masih menggabungkan seluruh jenis makanan dalam satu

wadah penyimpanan sedangkan sisanya sebanyak 4 Orang (28,6%) telah memisahkan makanan berdasarkan jenisnya dan tingkat kemudahan membusuknya.

Penggabungan berbagai jenis makanan dalam satu tempat penyimpanan akan mengakibatkan pencemaran terhadap bahan makanan tertentu oleh bau atau zat yang ada pada bahan makanan lain sehingga akan mengurangi higienitas makanan yang akan dihasilkan.

Tabel 4.11
Distribusi Responden Mengenai
Penggunaan Wadah dalam Menyajikan Makanan
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	13	92.86
Tidak	1	7.14
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Demikian pula dengan wadah yang digunakan, hampir seluruh penjamah makanan 13 orang (92,9%) telah menggunakan wadah yang baik, tidak berkarat, dan tidak bocor. Wadah yang digunakan pada umumnya terbuat dari kaca atau plastik tahan panas sehingga dapat menjaga higienitas makanan yang disajikan.

Tabel 4.12
Distribusi Responden Mengenai
Sikap Pelayan dalam Melayani Tamu
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	13	92.86
Tidak	1	7.14
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Sedangkan untuk sikap daris pelayan dalam melayani tamu yang datang, sebanyak 13 orang (92,9%) telah bersikap sopan dalam melayani tamu yang datang.

Tabel 4.13
Distribusi Responden
Mengenai Ketersediaan Tempat Sampah
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	13	92.86
Tidak	1	7.14
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Walaupun sarana pengelolaan sampah yang terdapat di pasar Jajan Kota Gorontalo masih minim, namun penjamah makanan yang ada di Pasar Jajan Kota Gorontalo berusaha untuk menangani sampah yang dihasilkan secara sendiri-sendiri. Ini dibuktikan dengan dari seluruh responden yang diamati sebanyak 13 orang (92.9%) telah menyediakan tempat sampah di tempatnya masing-masing.

Tabel 4.14
Distribusi Responden
Mengenai Saluran Pembuangan/Got
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012

Alternatif Jawaban	Frekuensi	%
Ya	13	92.86
Tidak Menjawab	1	7.14
Total	14	100.00

(sumber : Data Primer, 2012)

Saluran/got di pasar Jajan sudah cukup tersedia. Sebagian besar responden sebanyak 13 orang (92,86%) menilai saluran air yang ada di pasar Jajan Kota Gorontalo sudah cukup memadai.

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan maka dapat dikatakan bahwa kondisi hygiene dan sanitasi makanan yang ada di pasar Jajan Kota Gorontalo masih kurang layak. Ini dilihat dari persentase pencapaian skor yang hanya mencapai 52,75%. Berikut ini adalah tabel distribusi responden berdasarkan aspek pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012.

Tabel 4.15
Hasil Observasi Berdasarkan
Aspek pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan
Di Pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012

No	Aspek yang dinilai	Skor Aspek	Skor Ideal	%
Pengolahan Makanan				
1	Memakai pakaian bersih	13	14	92.86%
2	Menggunakan celemek dan penutup rambut	2	14	14.29%
3	Berbicara saat mengolah makanan	1	14	7.14%
4	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	3	14	21.43%
5	Tidak memanjangkan kuku	11	14	78.57%
Total Aspek Pengolahan Makanan		30	70	42.86%
Penyimpanan Makanan				
1	Tersedia gudang/tempat khusus makanan	0	14	0.00%
2	Tersedia lemari pendingin	8	14	57.14%
3	Makanan yang mudah membusuk disimpan pada suhu < 4 C	2	14	14.29%
4	Menggabungkan semua jenis makanan dalam satu tempat penyimpanan	4	14	28.57%
Total Aspek Penyimpanan Makanan		14	56	25.00%
Penyajian Makanan				
1	Menggunakan wadah yang bersih, tidak berkarat dan tidak bocor	13	14	92.86%
2	Penyaji bersikap sopan dan menjaga kebersihan diri	13	14	92.86%

3	Tersedia saluran pembuangan	13	14	92.86%
4	Tersedia tempat sampah	13	14	92.86%
Total Aspek Penyajian Makanan		52	56	92.86%
Total Seluruh Aspek		96	182	52.75%

(sumber : Data Primer, 2012)

Adapun dari ketiga aspek yang diamati, yakni pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan, aspek penyimpanan makanan yang memiliki skor pencapaian terendah yakni hanya sebesar 25%. Rendahnya skor untuk aspek penyimpanan makanan banyak diakibatkan ketidakpahaman penjamah makanan dalam menangani makanan dimana banyak responden yang masih mencampurkan seluruh makanan dalam satu wadah. Demikian pula untuk ketersediaan gudang, banyak yang tidak memiliki gudang atau tempat penyimpanan bahan baku karena untuk pembuatan makanan semua bahan makanan diperoleh secara langsung dari pasar.

Aspek selanjutnya yang memiliki skor pencapaian rendah adalah aspek pengolahan makanan yaitu hanya mencapai skor (42,86%). Sedangkan untuk aspek penyajian makanan sudah menunjukkan tingkat kesesuaian yang sangat bagus dimana skornya mencapai 92,86%.

Rendahnya skor untuk tingkat hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo lebih banyak disebabkan oleh masih rendahnya kesadaran penjamah makanan dalam menangani makanan terutama dalam proses pengolahan makanan. Hal lain yang ikut menyumbang terhadap buruknya hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo adalah cara penyimpanan bahan makanan. Dimana banyak penjamah makanan belum mengetahui cara penyimpanan makanan yang baik.

3.2 Pembahasan

Umur

Dari hasil penelitian diperoleh bahwa penjamah makanan sebagian besar responden berusia diantara 35-39 tahun yakni sebanyak 5 orang (35,71%), usia 40-49 tahun sebanyak 2 orang (14,29%), usia diatas 50 tahun sebanyak 4 orang (28,57%), usia 30-34 tahun sebanyak 2 orang (14,29%) dan sisanya sebanyak 1 orang (7,14%) berusia dibawah 30 tahun.

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian penelitian yang berjudul studi tentang pengetahuan perilaku dan kebersihan penjamah dan makanan pada tempat umum pariwisata di DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR) oleh Irnawati Marsaulina FKM USU tahun 1996 di dapatkan bahwa sebagian besar penjamah makanan yang berusia muda diatas 20 tahun, tetapi juga ditemukan adanya penjamah makanan yang berusia muda atau dibawah umur sebesar 10%. Hal ini perlu mendapat perhatian karena dengan mempekerjakan anak dibawah umur selain melanggar ketentuan ketenaga kerjaan, juga akan berdampak kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi yang berkaitan dengan pengolahan dan penyajian makanan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Jumlah penjamah makanan yang ada di pasar Jajan yaitu sebanyak 14 orang. Penjamah makanan yang ada di pasar Jajan mayoritas berumur 35-39 tahun dan minoritas berumur di bawah 30 tahun. Penjamah makanan dengan umur yang lebih tua dapat menyajikan makanan dengan cita rasa yang enak meskipun tidak melalui bangku pendidikan. Hal ini disebabkan karena pengalaman yang mengajari mereka.

Jenis Kelamin

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah sebagian besar penjamah makanan berjenis kelamin perempuan yakni sebanyak 11 orang (78.57%) sedangkan penjamah makanan yang berjenis kelamin laki-laki hanya sebanyak 3 orang (21.43%).

Menurut hasil survey terhadap keamanan makanan melalui telepon dan observasi di Amerika Serikat yang melibatkan 7000 penduduk dan 2.130 survei ini mengungkapkan adanya perbedaan antara laki-laki dan perempuan dalam hal menjaga kesehatan diri melalui mencuci tangan sebelum menjamah makanan (WHO, 2005).

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian penelitian yang berjudul studi tentang pengetahuan perilaku dan kebersihan penjamah makanan pada tempat umum pariwisata di DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR) tahun 1996 di dapatkan bahwa sebagian besar penjamah makanan berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 80% dan penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki hanya sebanyak 20%.

Pada penelitian ini perempuan yang lebih banyak menjadi penjamah makanan daripada laki-laki. Karena perempuan tidak memiliki pekerjaan lain selain menjadi penjamah makanan dan ibu rumah tangga.

Tingkat Pendidikan/Pengetahuan

Latar belakang pendidikan formal penjamah makanan yang ada di pasar Jajan Kota Gorontalo bervariasi, mulai dari tidak tamat hingga berpendidikan tinggi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 14 responden, yang paling banyak responden berpendidikan menengah kebawah yakni SMP sebanyak 7

orang (50%) dan SD sebanyak 4 orang (28.57%). Adapun yang berpendidikan SMA sebanyak 1 orang (7.14)% sedangkan responden yang berpendidikan tinggi hanya sebanyak 1 orang (7.14%).

Menurut Andry Hartono (2005) Pengetahuan memasak dapat diperoleh melalui informasi yang disampaikan tenaga professional kesehatan, orang tua, guru, buku, media massa dan sumber lainnya. Pengetahuan memasak juga bisa didapat melalui pengalaman.

Aktivitas yang dilakukan secara terus menerus dapat menimbulkan kesadaran yang akan menimbulkan keinginan atau dorongan untuk berubah, yakni mengubah keadaan yang jelek menjadi baik (Slamet, 1998).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang di lakukan oleh Yogo Widodo yang berjudul Hubungan Higiene Sanitasi Pengolah Makanan dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada sambal di Warung Lamongan Kecamatan Kedungwuni Kabupaten Pekalongan tahun 2009 menunjukkan bahwa terjadi kasus defisiensi serius yang diakibatkan karena kurangnya pendidikan/pengetahuan oleh penjamah makanan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan atau pengetahuan penjamah makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo masih rendah. Untuk meningkatkan pengetahuan para penjamah makanan yang ada di pasar Jajan perlu adanya kerja sama yang baik antar Dinas Pengelola pasar Jajan dan Dinas Kesehatan Kota Gorontalo guna meningkatkan hygiene dan sanitasi makanan. Untuk dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan yang ada dipasar Jajan sebaiknya Dinas Kesehatan Kota Gorontalo sebaiknya memberikan

penyuluhan tentang hygiene personal saat menjamah makanan dan sanitasi makanan.

Pengolahan Makanan

Total aspek pengolahan makanan dalam penelitian ini hanya mencapai 42.86%. Sesuai Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 aspek pengolahan makanan dipasar Jajan Kota Gorontalo masih Rendah.

Menurut Gamman dan Sherrington (1992), adapun tujuan penggunaan alat pelindung (celemek, topi, dll) sebenarnya adalah untuk mencegah terjadinya perpindahan bakteri dari tubuh penjamah makanan ke makanan yang diolah.

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian penelitian yang berjudul pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan terhadap aspek keamanan pangan di usaha ketring Bogor yang dilakukan oleh Laksmi Indra dari jurusan gizi masyarakat dan sumberdaya keluarga Institut Pertanian Bogor tahun 2002 di dapatkan bahwa 55,9% penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung (celemek, topi dll) dan 44.1% penjamah makanan menggunakan alat pelindung.

Rendahnya aspek pengolahan makanan dipasar Jajan Kota Gorontalo disebabkan karena para penjamah tidak mengetahui cara pengolahan makanan yang benar.

Penyimpanan Makanan

Total aspek penyimpanan makanan dalam penelitian ini ahanya mencapai skor 25%. Sesuai Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 aspek penyimpanan makanan dipasar Jajan Kota Gorontalo masih sangat rendah.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden yakni 10 orang (71,4%) masih menggabungkan seluruh jenis makanan dalam satu wadah penyimpanan sedangkan sisanya sebanyak 4 Orang (28,6%) telah memisahkan makanan berdasarkan jenisnya dan tingkat kemudahan membusuknya.

Penyimpanan makanan tidak boleh lebih dari 6 jam, setelah lewat dari 6 jam maka makanan tersebut harus di panaskan kembali karena pada masa tersebut mulai terjadi pertumbuhan mikroorganisme (Fardiaz, 1996).

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian penelitian yang berjudul pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan terhadap aspek keamanan pangan di usaha ketring Bogor yang dilakukan oleh Laksmi Indra dari jurusan gizi masyarakat dan sumberdaya keluarga Institut Pertanian Bogor tahun 2002 di dapatkan bahwa 70,4% penjamah makanan menyimpan makanan pada suhu dibawah 4⁰ celcius. Sebanyak 4.4% menggabungkan seluruh jenis makanan dalam satu wadah penyimpanan. Sebanyak 16.2% tidak memiliki gudang penyimpanan bahan makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek penyimpanan yang memiliki skor terendah yakni hanya sebesar 25%. Rendahnya skor untuk aspek penyimpanan banyak diakibatkan ketidakpahaman responden dalam menangani makanan dimana banyak responden yang masih menggabungkan penyimpanan seluruh makanan dalam satu wadah. Demikian pula untuk ketersediaan gudang, banyak yang tidak memiliki gudang atau tempat penyimpanan bahan baku.

Penyajian Makanan

Berdasarkan pengamatan dilapangan cara penyajian makanan yang digunakan oleh penjamah makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo sudah cukup baik. Ini terlihat dari upaya yang dilakukan penjamah makanan dalam menjaga makanan yang dipajang agar tidak dihinggap oleh lalat sudah sangat baik dimana makanan yang disajikan, ditempatkan ditempat khusus yang dilindungi oleh tirai dan diberi pencahayaan yang cukup.

Gamman dan Sherrington (1992) menyatakan bahwa menyentuh pangan secara langsung pada saat menyajikan pangan harus sedapat mungkin dihindari untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang berjudul pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan terhadap aspek keamanan pangan di usaha ketring Bogor yang dilakukan oleh Laksmi Indra dari jurusan gizi masyarakat dan sumberdaya keluarga Institut Pertanian Bogor tahun 2002 di dapatkan bahwa menggunakan wadah yang baik, tidak berkarat, dan tidak bocor adalah 100%, telah bersikap sopan dalam melayani tamu yang datang adalah mencapai 94,6%.

Total aspek penyajian makanan dalam penelitian ini mencapai skor 92,86%. Sesuai Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 aspek penyajian makanan dipasar Jajan Kota Gorontalo. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa aspek penyajian makanan sudah menunjukkan tingkat kesesuaian yang sangat bagus dimana skornya mencapai 92,86%. Dimana saat menyajikan makanan responden menggunakan wadah yang baik, tidak berkarat, dan tidak bocor, mengenakan

pakaian yang bersih dan rapi serta bersikap sopan dalam melayani tamu yang datang.

4. Kesimpulan dan Saran

Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan ditinjau dari aspek pengolahan makanan masih rendah yaitu hanya mencapai skor 42.86% sedangkan aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan ditinjau dari aspek penyimpanan makanan masih sangat rendah yaitu hanya mencapai skor 25.00% dan aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan ditinjau dari aspek penyajian makanan sudah baik yaitu mencapai skor 92,9%. Aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan dilihat dari aspek pengolahan dan penyimpanan makanan masing-masing masih sangat rendah sedangkan ditinjau dari aspek penyajian makanan sudah baik.

Bagi penjamah makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo diharapkan lebih meningkatkan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi, penjamah makanan lebih aktif memperhatikan sarana maupun media untuk peningkatan pengetahuan tersebut dapat diperoleh melalui media massa, informasi dari masyarakat sekitar dapat juga melalui pelatihan-pelatihan maupun melalui penyuluhan yang dilakukan oleh tenaga kesehatan.

Bagi Dinas Kesehatan Kota Gorontalo diharapkan dapat meningkatkan frekuensi sosialisasi yang lebih rutin terutama penyuluhan atau penyampaian informasi dan pelatihan guna meningkatkan pengetahuan penjamah makanan agar memperhatikan hygiene dan sanitasi perorangan sebagai langkah pencegahan

kontaminasi pada makanan mengingat rendahnya pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi perorangan dan makanan.

CURRICULUM VITAE



Ratni Latudi, lahir di Bualemo B pada tanggal 25 April 1989 merupakan anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan keluarga Sunari S. Latudi dan Yulya Salawali. Pada tahun 2001 berhasil menamatkan pendidikan di SDN 3 Bualemo, pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan ke SMP Negeri 1 Bualemo dan berhasil lulus pada tahun 2004. Selanjutnya pada tahun 2005 melanjutkan pendidikan SMA Negeri 1 Bualemo berhasil menamatkan pendidikan pada tahun 2007. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan ke LPK Kharisma program pendidikan 1 tahun dan berhasil menamatkan pendidikan pada tahun 2008. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan di Universitas Negeri Gorontalo, program studi Kesehatan Masyarakat, peminatan Kesehatan Lingkungan.

Beberapa kegiatan formal maupun nonformal yang pernah diikuti selama menjadi mahasiswa di Universitas Negeri Gorontalo diantara adalah :

1. Peserta Pembinaan Belajar Kampus (PBK) oleh BEM UNG tahun 2008.
2. Peserta Pengalaman Belajar Lapangan (PBL) 1, 2, dan di desa Ayumolingo, Kecamatan Pulubala.
3. Peserta Magang Penyediaan Air bersih (PAB) di PDAM Bone Bolango tahun 2011.
4. Peserta Praktek Kesehatan Masyarakat Dasar di Makassar tahun 2011.
5. Peserta Kuliah Kerja Sibermas (KKS) di UNG tahun 2011.