

HIGIENE DAN SANITASI
NASI TEMPE PENYET PEDAGANG KAKI LIMA
JALAN KARANGMENJANGAN SURABAYA

Hygiene and Sanitation of “Nasi Tempe Penyet”
at Karangmenjangan Street Vendors, Surabaya

Trisna Erawati Agustin¹⁾ dan Retno Adriyani²⁾

^{1,2)} Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan
Masyarakat (retnoadriyani@yahoo.com)

Abstract: “Nasi tempe penyet” is one of traditional favorite food in Surabaya. This menu is consisting of rice, fried tempe, fresh vegetables and chilli ketchup. The purpose of this research was to observe the hygiene of the food handlers, sanitation facility and hygiene of nasi tempe penyet. This was a descriptive research with cross sectional approach. There were 12 nasi tempe penyet street vendors at Karangmenjangan street, Surabaya who became respondent. Data collected using questionnaire and check list. There were several hygiene of the food handlers must be considered. They did not using apron and uniform. Conditions of sanitation facility did not meet the standard including the selling location, handling of garbage and grey water and also washing the cooking tools. In general food sanitation of nasi tempe penyet was good. The E. coli parameters were negative. The nasi tempe penyet street vendors at Karangmenjangan street need training about personal hygiene and food sanitation. They have to be relocated for minimized the risk of food contamination.

Keywords: hygiene and sanitation, street vendors, ‘nasi tempe penyet’

PENDAHULUAN

Seiring dengan terjadinya krisis ekonomi pada tahun 1998, memberikan dampak bagi perekonomian masyarakat. Pada sektor jasa makanan, muncul dan berkembang pedagang makanan kaki lima yang menawarkan makanan sederhana yang sesuai dengan selera masyarakat setempat dengan harga yang relatif murah. Salah satu makanan khas yang menjamur di Surabaya adalah menu tempe penyet. Menu makanan ini cukup digemari, tempe goreng disajikan hangat sebagai lauk bersama nasi hangat, dilengkapi dengan sambal dan lalapan. Lalapan adalah sayuran mentah yang biasanya terdiri dari kubis, mentimun, kacang panjang dan daun kemangi. Dari sisi penjual, menu makanan ini mudah untuk mendapatkan bahan baku,

mudah cara pengolahannya, dan dapat disajikan dengan cepat. Menu nasi tempe penyet ini sangat digemari masyarakat, khususnya di Kota Surabaya, karena dipandang cukup bergizi, enak, murah dan cepat saji.

Pedagang makanan yang menyajikan menu nasi tempe penyet kebanyakan adalah pedagang kaki lima. Salah satu lokasi yang banyak terdapat pedagang kaki lima yang menawarkan menu tempe penyet sebagai menu andalannya terdapat di Jalan Karangmenjangan, Surabaya. Jalan Karangmenjangan merupakan salah satu jalan di kawasan Surabaya Timur, yang cukup ramai. Pedagang kaki lima tersebut menjajakan makanannya dengan cara membuka tempat makan yang tidak permanen di pinggir jalan. Biasanya pada jam tertentu pedagang kaki lima mendirikan tenda, menata meja, kursi dan gerobaknya di pinggir jalan. Pedagang kaki lima ini menggunakan trotoar sebagai lokasi berjualan. Dari segi kesehatan, makanan yang disajikan dengan kondisi tersebut tentulah memiliki risiko kesehatan bagi konsumennya.

Kasus keracunan makanan sering sekali terjadi pada masyarakat. Hal ini dapat disebabkan karena minimnya perhatian dan pengetahuan produsen makanan dalam pengolahan makanan secara aman dan higienis. Menurut data dari Dinas Kesehatan Propinsi Jawa Timur tahun 2005, Kota Surabaya telah terjadi 5 kasus keracunan yang menyerang 80 orang, yang 2 orang diantaranya meninggal. Di Jakarta Selatan tahun 2001 telah dilakukan penelitian oleh Djaja (2003) terhadap tempat pengelolaan makanan (TPM) yang salah satunya adalah pedagang makanan kaki lima. Dari penelitian tersebut dikemukakan bahwa makanan olahan yang disajikan oleh pedagang makanan kaki lima memiliki risiko yang cukup tinggi terhadap kontaminasi bakteri dan makanan yang disajikan yang telah terkontaminasi oleh E. Coli sebanyak 12,2%.

Mengingat akan pentingnya peranan makanan sehat bagi masyarakat, maka pemerintah perlu mengadakan pembinaan dan pengawasan terhadap makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat luas (Mukono, 2000). Pengawasan terhadap kualitas makanan dan minuman perlu dilakukan dengan sebaik-baiknya untuk mengetahui kondisi hygiene pedagang dan sanitasi makanan berikut fasilitasnya. Karena dengan hygiene pedangan dan sanitasi makanan dan fasilitas yang baik akan mampu meningkatkan kualitas makanan dan minuman sehingga mampu melindungi masyarakat untuk dapat meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

Dalam penelitian ini akan digali informasi mengenai kondisi hygiene pedagang kaki lima, sanitasi fasilitas penjualan dan sanitasi makanan nasi tempe penyet di Jalan Karangmenjangan, Surabaya. Dengan adanya informasi tersebut diharapkan dapat memberikan masukan kepada Dinas Kesehatan Kota Surabaya selaku instansi

yang berwenang untuk melakukan pengawasan higiene sanitasi TPM dan memberikan informasi kepada masyarakat luas mengenai kondisi higiene pedagang kaki lima dan sanitasi nasi tempe penyet.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian lapangan yang bersifat observasional dengan pendekatan cross sectional, berdasarkan jenis desain termasuk penelitian deskriptif. Subyek penelitian adalah pedagang kaki lima nasi tempe penyet di Jalan Karangmenjangan, Surabaya. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Juni 2007. Terdapat 12 warung nasi tempe penyet di Jalan Karangmenjangan, Surabaya. Sampel diambil dengan menggunakan metode purposive sampling, dengan besar sampel 12 penjamah di warung nasi tempe penyet. Umumnya warung nasi tempe penyet ditangani oleh 2 sampai 3 orang. Pada setiap warung dipilih 1 (satu) responden yang bertugas sebagai penjamah makanan nasi tempe penyet sebagai unit analisis. Variabel penelitian meliputi higiene penjamah makanan, sanitasi fasilitas dan sanitasi makanan nasi tempe penyet. Instrumen penelitian yang digunakan adalah lembar observasi dan kuesioner. Pemeriksaan bakteriologis E. Coli dilakukan terhadap sampel makanan nasi tempe penyet yang terdiri dari nasi, tempe goreng, lalapan (kubis, mentimun dan daun kemangi) serta sambal. Data yang diperoleh dari penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Higiene Penjamah Makanan Nasi Tempe Penyet Jalan Karangmenjangan, Surabaya

Sub variabel yang diamati untuk variabel penelitian higiene penjamah makanan nasi tempe penyet meliputi perilaku sehat yang berkaitan dengan penanganan makanan, kesehatan diri, pemakaian perlengkapan pakaian kerja, dan kebersihan individu. Masing-masing sub variabel tersebut digali informasi yang hasilnya akan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

Pada sub variabel perilaku sehat diperoleh informasi mengenai beberapa kebiasaan yang berkaitan dengan penanganan makanan yaitu kebiasaan mencuci tangan dengan sabun, memakai alat bila kontak dengan makanan, tidak merokok saat bekerja, tidak menggaruk anggota badan saat bekerja, tidak mengorek telinga saat bekerja, tidak mengunyah makanan saat menangani makanan, tidak menggunakan perhiasan saat bekerja dan menutup luka dengan

perban jika terjadi luka. Hasil pengamatan dan wawancara mengenai variabel ini ditabelkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Perilaku Sehat Penjamah Makanan Nasi Tempe Penyet di Jalan Karangmenjangan, Surabaya tahun 2007

Sub variabel	Melakukan (%)	Tidak melakukan (%)
Cuci tangan setelah memegang uang	33	67
Cuci tangan setelah bekerja	92	8
Cuci tangan setelah buang air	100	0
Cuci tangan setelah membuang sampah	100	0
Cuci tangan setelah buang kotoran hidung	67	33
Memakai alat bila kontak dengan makanan	100	0
Tidak merokok saat bekerja	100	0
Tidak menggaruk anggota badan saat bekerja	92	8
Tidak mengunyah makanan saat menangani makanan	100	0
Tidak menggunakan perhiasan saat bekerja	67	33
Menutup luka dengan perban jika terjadi luka	83	17

Responden melakukan kebiasaan baik yang berkaitan dengan penanganan makanan. Seluruh responden mengaku selalu mencuci tangan dengan sabun setelah buang air besar dan membuang sampah, tidak merokok saat bekerja, tidak mengunyah makanan saat bekerja dan memakai peralatan ketika kontak dengan makanan. Peralatan yang digunakan ketika kontak dengan makanan jadi antara lain adalah sendok, garpu dan penjepit makanan. Perilaku sehat penjamah makanan nasi tempe penyet ini sesuai dengan persyaratan yang harus dipenuhi oleh seorang penjamah makanan. Sangat sedikit responden yang melakukan cuci tangan setelah memegang uang (33%) hal ini terjadi karena responden melayani pembeli sekaligus bertugas menjadi kasir. Kebiasaan ini perlu diperbaiki sehingga dapat meminimalkan terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang disajikan.

Seorang penjamah makanan dianjurkan untuk melakukan perilaku sehat yang berhubungan dengan penanganan makanan, hal ini dimaksudkan karena tangan dapat menjadi media perantara bagi penularan penyakit infeksi dan kulit, dan juga merupakan tempat yang subur untuk perkembangbiakan bakteri (Purnawijayanti, 2001).

Pada sub variabel kesehatan diri diperoleh informasi mengenai pemeriksaan kesehatan penjamah makanan setiap 6 bulan sekali, sedang tidak sakit saluran pencernaan, pernafasan dan kulit dalam satu bulan terakhir. Hasil wawancara mengenai variabel ini ditabelkan pada Tabel 2.

Pada saat dilakukan penelitian, seluruh responden dalam keadaan tidak sakit saluran pencernaan, saluran pernafasan dan kulit,

dan hanya 17% responden yang rajin melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala. Seorang penjamah makanan diharuskan melakukan pemeriksaan terhadap kesehatannya secara berkala tiap 6 (enam) bulan sekali, hal ini dimaksudkan sebagai upaya pencegahan penyakit dan pencegahan penyebaran penyakit menular serta mengantisipasi adanya carier pada penjamah makanan (Purnawijayanti, 2001).

Tabel 2. Kesehatan Diri Pedagang Kaki Lima Nasi Tempe Penyet di Jalan Karangmenjangan, Surabaya tahun 2007

Sub variabel	Ya (%)	Tidak (%)
Pemeriksaan kesehatan berkala (6 bulan sekali)	17	83
Sakit saluran pencernaan	0	100
Sakit saluran pernafasan	0	100
Sakit kulit	0	100

Pada sub variabel pemakaian perlengkapan pakaian kerja, diperoleh informasi mengenai pemakaian pakaian kerja, celemek, dan penutup kepala. Hasil wawancara dan observasi mengenai variabel ini ditabelkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Perlengkapan Pakaian Kerja Pedagang Kaki Lima Nasi Tempe Penyet di Jalan Karangmenjangan, Surabaya tahun 2007

Sub variabel	Memakai (%)	Tidak memakai (%)
Pakaian kerja	25	75
Celemek	8	92
Penutup kepala	33	67

Sebagian besar responden tidak memakai perlengkapan pakaian kerja penjamah makanan. Pakaian kerja sebaiknya bukanlah pakaian biasa yang digunakan sehari-hari, pakaian dalam keadaan bersih dan sopan, berwarna terang, tidak bermotif dan bersih (BBPOM, 2004). Warna terang pada pakaian lebih memudahkan untuk dapat mendeteksi jika ada kotoran pada baju dan berpotensi untuk mengkontaminasi pada produk makanan. Penjamah makanan dianjurkan untuk memakai penutup kepala untuk mencegah jatuhnya rambut dan kotoran rambut ke dalam makanan serta membantu untuk menyerap keringat pada dahi sehingga menghindari jatuhnya keringat dalam makanan. Pemakaian celemek sangat dianjurkan bagi seorang penjamah makanan. Perlu diperhatikan keberadaan celemek bukan berfungsi sebagai lap tangan. Pakaian, penutup kepala, dan celemek harus dalam keadaan bersih, sering diganti dan dicuci untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada makanan. Pakaian yang

kotor dapat menjadi tempat untuk bersarangnya kuman penyakit dan menjadi media penularan penyakit (Purnawijayanti, 2001).

Penyajil makanan dapat menjadi sumber kontaminan yang potensial dalam memindahkan cemaran, sehingga penjamah makanan harus menjaga kebersihan tubuhnya. Pada sub variabel kebersihan individu diperoleh informasi mengenai kuku bersih dan pendek, tidak memakai cat kuku, mencuci rambut minimal 2 (dua) kali seminggu, mandi 3 (tiga) kali sehari dan menggunakan pakaian yang bersih dan rapi. Hasil wawancara dan observasi mengenai variabel ini ditampilkan pada Tabel 4.

Tabel 4. Kebersihan Individu Pedagang Kaki Lima Nasi Tempe Penyet Jalan Karangmenjangan, Surabaya tahun 2007

Sub variabel	Ya (%)	Tidak (%)
Kuku pendek dan bersih	100	0
Tidak memakai cat kuku	100	0
Cuci rambut 2 kali seminggu	100	0
Mandi 3 kali sehari	67	33
Pakaian bersih dan rapi	100	0

Responden sangat memperhatikan kebersihan dirinya (Tabel 4), namun terdapat 33% responden yang kurang menjaga kebersihan dirinya dengan tidak mandi 3 (tiga) kali sehari. Pedagang nasi tempe penyet ini menjajakan makanannya mulai sore hari hingga malam, sehingga sebaiknya mereka menjaga kebersihan tubuhnya dengan mandi 3 (tiga) kali sehari, yaitu mandi pagi, mandi sebelum dan sesudah bekerja.

Seorang penjamah makanan harus selalu membiasakan diri untuk mandi dengan sabun terlebih dahulu sebelum dan sesudah melakukan aktivitas pengolahan makanan, agar kotoran yang melekat di badan hilang dan membuka pori-pori kulit. Badan yang jarang dibersihkan akan tampak kotor dan mudah terserang berbagai macam penyakit (Purnawijayanti, 2001).

2. Sanitasi Fasilitas Pedagang Kaki Lima Nasi Tempe Penyet Jalan Karangmenjangan, Surabaya

Sanitasi fasilitas adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya yang digunakan untuk menjaga kualitas lingkungan atau kesehatan manusia (Mukono, 2004). Variabel sanitasi fasilitas pedagang kaki lima nasi tempe penyet di Jalan Karangmenjangan meliputi 8 sub variabel, yaitu lokasi berjualan, konstruksi warung tenda, penyediaan air bersih, pembuangan sampah, pembuangan air limbah, peralatan, pencucian peralatan dan tempat cuci tangan.

Pada sub variabel lokasi berjualan, seluruh warung pedagang nasi tempe penyet berada dekat dengan sumber pencemaran, yaitu jalan raya yang memiliki kepadatan lalu lintas cukup tinggi. Asap kendaraan bermotor dan debu jalanan berpotensi mencemari nasi tempe penyet. Selain itu, pada siang hari di lokasi ini digunakan sebagai pasar tradisional, dimana potensi makanan untuk tercemar oleh sampah dan air kotor hasil kegiatan pasar tersebut cukup besar. Menurut Depkes RI (1994), lokasi berjualan harus cukup jauh dari sumber pencemaran seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pembuangan ataupun pengolahan limbah, jalanan yang ramai dengan kecepatan kendaraan yang tinggi sehingga dapat menjamin tidak terjadi pencemaran pada makanan.

Pada sub variabel konstruksi warung tenda, seluruh tenda yang dimiliki oleh pedagang tidak permanen atau bongkar pasang sesuai dengan waktu berjualannya. Warung tenda tempat berjualan pedagang makanan harus dibuat sedemikian rupa sehingga mudah dibersihkan dan dipelihara serta terpisah dari tempat tinggal (Depkes RI, 1994). Konstruksi lantai tempat berjualan pada umumnya berdebu, kotor sehingga menimbulkan warna hitam dan sulit dibersihkan. Sedangkan kondisi kain spanduk dan langit-langit tenda dalam keadaan bersih, permukaan rata dan dari bahan yang mudah dibersihkan.

Penyediaan air bersih pedagang berasal dari air PDAM Surabaya dengan jumlah yang cukup (> 25 liter). Air bersih yang digunakan juga memenuhi persyaratan fisik, yaitu tidak berwarna dan jernih. Air bersih disimpan pada jerigen putih dan atau gentong yang tertutup dan bersih.

Pada sub variabel pembuangan sampah diperoleh informasi mengenai menyediakan tempat sampah, tempat sampah yang digunakan tertutup atau tidak, terlindung dari serangga dan tikus, bahan mudah dibersihkan, mudah diangkut, dan dibuang setiap hari. Hasil wawancara dan observasi disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Pembuangan Sampah Pedagang Kaki Lima Nasi Tempe Penyet Jalan Karangmenjangan, Surabaya tahun 2007

Sub variabel	Ya (%)	Tidak (%)
Ada tempat sampah	92	8
Tempat sampah tertutup	0	100
Tempat sampah terlindung dari serangga dan tikus	67	33
Tempat sampah mudah diangkut	92	8
Sampah dibuang setiap hari	83	17

Pada umumnya pedagang menggunakan kantong plastik sebagai tempat sampah. Mereka tidak memeriksa apakah kantong plastik tersebut berlubang atau tidak, sehingga sampah ataupun air

lindi tercecer keluar sehingga menimbulkan bau yang tidak sedap dan mengundang serangga dan tikus. Namun terdapat pedagang yang menggunakan bak plastik sebagai tempat pembuangan sampah dari sisa makanan, namun tidak tertutup. Padahal tempat sampah yang layak digunakan sebaiknya terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat dan tertutup, jumlah dan volume tempat sampah harus disesuaikan dengan produksi sampah yang dihasilkan tiap hari, dan sampah harus dibuang dalam waktu 24 jam (Permenkes RI No. 304/Menkes/P/IV/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran).

Seluruh pedagang kaki lima nasi tempe penyet tidak memiliki sarana pembuangan air limbah khusus. Mereka membuang air limbahnya ke selokan. Limbah air yang dihasilkan dari kegiatan ini memiliki karakteristik yang sama dengan limbah rumah tangga yang berasal dari air bekas pencucian bahan mentah dan pencucian peralatan makan. Limbah yang dihasilkan mengandung bahan organik dan mengandung minyak dan lemak. Bila langsung dibuang ke selokan menyebabkan pendangkalan pada selokan dan timbul bau yang tidak sedap di lokasi berjualan.

Peralatan yang digunakan oleh pedagang kaki lima nasi tempe penyet dalam keadaan bersih dan kering, namun pada penelitian ini tidak dilakukan uji bakteriologis pada peralatan yang digunakan. Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan ataupun penyajian makanan jika tidak dibersihkan dengan benar dapat bertindak sebagai sumber kontaminan makanan. Semua peralatan yang digunakan pada kegiatan tempat pengolahan makanan harus dicuci bersih dengan menggunakan air dan sabun setelah digunakan dan kemudian disimpan pada tempat yang bersih, kering, tertutup, dan bebas dari pencemaran (Depkes RI, 1994).

Seluruh pedagang kaki lima ini menggunakan 2 (dua) buah bak air untuk pencucian peralatan. Bak tersebut digunakan sebagai bak pencucian dan bak pembilasan. Pencucian peralatan memiliki dua tujuan, yaitu membuang sisa makanan dari peralatan yang dapat menyokong pertumbuhan mikroorganisme dan melepaskan mikroorganisme yang hidup sehingga alat tersebut dapat digunakan kembali dengan aman. Apabila peralatan makan digunakan kembali tanpa pencucian, potensi berpindahnya mikroorganisme dapat menjadi ancaman serius terhadap keamanan makanan. Idealnya sebelum dilakukan pencucian perlu dilakukan perendaman terlebih dahulu, sehingga sisa makanan yang menempel pada peralatan makan mudah dibersihkan (Purnawijayanti, 2001). Setelah dicuci peralatan dikeringkan secara sempurna pada rak anti karat sebagai tempat pengeringan dan dilap dengan lap yang bersih sebelum digunakan kembali (Adams, 2004). Pedagang kaki lima nasi tempe penyet juga tidak menggunakan larutan klorin ataupun air panas pada

akhir proses pencucian. Larutan klorin atau air panas berfungsi untuk menghilangkan mikroorganisme akibat proses pencucian yang kurang bersih. Pencucian peralatan yang benar akan memberikan hasil akhir yang aman dan sehat. Menurut Purnawijayanti (2001), tahapan pencucian peralatan yang benar adalah pembuangan sisa makanan dan pembilasan awal dengan tujuan agar air dalam bak-bak pencucian lebih efisien penggunaannya, bak pertama berisi larutan detergen hangat dengan bantuan spon yang bertujuan untuk membersihkan semua kotoran sisa makanan ataupun lemak, pembilasan dilakukan pada bak kedua dengan menggunakan air hangat untuk menghilangkan sisa detergen dan kotoran, dan desinfeksi dilakukan pada bak ke tiga.

Seluruh pedagang menyediakan tempat cuci tangan bagi konsumen. Tempat cuci tangan berupa baskom kecil yang diisi air yang diberi potongan jeruk nipis. Namun pedagang nasi tempe penyet tidak menyediakan sabun, sehingga dapat terjadi risiko kejadian penyakit food borne diseases yang didukung dengan cara mengonsumsi makanan yang menggunakan tangan (dipuluk - Jawa). Sebaiknya perlu disediakan tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun berupa air mengalir, yang dilengkapi dengan tissue atau lap kering (Permenkes RI No. 304/Menkes/Per/IV/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran).

3. Sanitasi Makanan Nasi Tempe Penyet Pedagang Kaki Lima Jalan Karangmenjangan, Surabaya

Variabel sanitasi makanan nasi tempe penyet di Jalan Karangmenjangan meliputi 5 sub variabel, yaitu pemilihan bahan, tempat penyimpanan bahan makanan, cara pengolahan makanan, tempat penyimpanan masakan, dan penyajian masakan.

Bahan yang diobservasi pada penelitian ini meliputi tempe, sayuran mentah atau lalapan yaitu kubis, mentimun dan daun kemangi. Seluruh pedagang kaki lima nasi tempe penyet di Jalan Karangmenjangan, Surabaya menggunakan bahan dengan keadaan baik, tidak busuk dan tidak rusak. Pemilihan bahan ini merupakan hal yang perlu mendapatkan perhatian, apabila tidak diperhatikan akan dapat merugikan konsumen maupun pedagang itu sendiri. Dalam pemilihan bahan harus memperhatikan ada atau tidaknya jamur, pembusukan bahan makanan, perubahan unsur senyawa, perubahan rasa dan bau tidak enak (Azwar, 1990 dan Depkes RI, 1998).

Pada variabel tempat penyimpanan bahan makanan diperoleh informasi mengenai kondisi kebersihan dan terpeliharanya tempat penyimpanan bahan makanan, bebas dari serangga dan tikus, bebas dari debu dan terpisah dengan tempat penyimpanan masakan. Hasil

wawancara dan observasi mengenai variabel ini ditampilkan pada Tabel 6.

Tabel 6. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Pedagang Kaki Lima Nasi Tempe Penyet Jalan Karangmenjangan, Surabaya tahun 2007

Sub variabel	Ya (%)	Tidak (%)
Bersih dan terpelihara	75	25
Bebas dari serangga dan tikus	66	34
Bebas dari debu	58	42
Terpisah dengan masakan jadi	100	0

Pada umumnya tempat penyimpanan bahan makanan yang dimiliki oleh pedagang makanan kaki lima berupa gerobak dimana tidak terdapat rak bersusun, sehingga bahan makanan yang disimpan tidak tertata dengan rapi, bahkan ada beberapa pedagang yang menyimpan bahan makanannya di tempat pencucian peralatan yang selalu dalam keadaan lembab.

Cara pengolahan makanan yang diobservasi meliputi penggunaan peralatan dengan alat khusus untuk mengambil makanan dan penggunaan alat tersebut dengan benar. Selama proses pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara yang terlindung dari kontak langsung dengan tubuh penjamah terutama tangan. Perlindungan tersebut dapat dilakukan dengan sarung tangan, penjepit makanan, sendok dan garpu. Dari hasil penelitian, 92% pedagang nasi tempe penyet menggunakan alat khusus saat kontak dengan makanan seperti sendok dan penjepit makanan dan cara penggunaan peralatan tersebut sudah benar.

Tempat penyimpanan masakan pedagang nasi tempe penyet semuanya telah terpisah dengan tempat penyimpanan bahan makanan yang bersih. Tempat penyimpanan masakan untuk tempe dan lalapan berupa baskom dan loyang tetapi tidak tertutup sehingga terdapat potensi untuk terjadi kontaminasi oleh mikroorganisme, serangga dan debu. Tempat penyimpanan nasi berupa termos nasi yang tertutup rapat. Selain untuk menjaga agar nasi tetap dapat disajikan hangat, keuntungan lain yang diperoleh adalah meminimalkan terjadinya kontaminasi.

Penyajian masakan ditinjau dari aspek kelayakan makanan yaitu segi organoleptik, mikrobiologis (keberadaan bakteri *E. Coli*) dan kebersihan wadah. Dari segi organoleptik, seluruh menu nasi tempe penyet disajikan dalam keadaan baik, tidak terdapat tanda-tanda kerusakan makanan, dan tidak ada tanda pertumbuhan jamur. Kualitas mikrobiologis nasi tempe penyet yang dijual oleh pedagang kaki lima seluruhnya baik. Hasil pemeriksaan laboratorium

menunjukkan kandungan bakteri E. Coli negatif. Penyajian masakan menggunakan wadah yang bersih.

KESIMPULAN DAN SARAN

Disimpulkan kondisi higiene pedagang kaki lima nasi tempe penyet di Jalan Karangmenjangan, Surabaya yang perlu mendapat perhatian adalah kebiasaan tidak mencuci tangan setelah kontak dengan uang, pemeriksaan kesehatan secara berkala, tidak memakai pakaian kerja, celemek dan tutup kepala serta tidak membersihkan badan (mandi) setelah bekerja. Kondisi sanitasi fasilitas penjualan yang perlu diperhatikan adalah lokasi berjualan, tidak ada tempat sampah yang tertutup, penanganan air limbah dan sarana pencucian peralatan yang tidak memadai. Secara umum kondisi sanitasi makanan baik, dimana pemeriksaan terhadap keberadaan bakteri E. Coli terhadap nasi tempe penyet adalah negatif.

Disarankan bagi Dinas Kesehatan Kota Surabaya sebagai instansi yang berwenang melakukan pengawasan Tempat Pengolahan Makanan (TPM) aktif melakukan pembinaan kepada pedagang kaki lima dalam hal peningkatan higiene pedagang. Pemerintah Kota Surabaya hendaknya membina dan mengatur tempat berjualan pedagang kaki lima, agar mereka tidak menjajakan makanannya di pinggir jalan yang seharusnya berfungsi sebagai trotoar. Sebaiknya pedagang kaki lima tersebut disediakan lokasi yang lebih terlindung dari pencemaran namun tidak jauh dari lokasi berjualan yang ada sekarang.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M dan Y Motarjemi. 2004. Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan. WHO. Jakarta: Penerbit buku kedokteran ECG.
- Azwar, Azrul. 1990. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.
- BBPOM. 2004. Materi Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan. Buku II. Surabaya: BBPOM.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/P/IV/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran.
- Depkes RI. 1994. Pedoman Pembinaan Makanan Jajanan Kaki Lima. Jakarta: Ditjen PPM dan PLP Depkes.

- Depkes RI. 1998. Pedoman Pembinaan dan Pengawasan Sanitasi Makanan untuk Petugas Sanitarian Puskesmas. Jakarta: Ditjen PPM dan PLP Depkes.
- Djaja, M. 2003. Banyak Makanan di Luar Rumah Tercemar Bakteri. <http://www.kompas.com> (Sitasi 5 Mei 2003)
- Mukono, J. 2000. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan. Surabaya: Airlangga University Press
- Purnawijayanti, HA. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.