

**PENGELOLAAN SANITASI DI KAWASAN PEDAGANG MAKANAN  
KAKI LIMA KOTA PAYAKUMBUH**



**HARI NANDIO ADHA**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode Maret 2016**

**PENGELOLAAN SANITASI DI KAWASAN PEDAGANG MAKANAN  
KAKI LIMA KOTA PAYAKUMBUH**

**Hari Nandio Adha<sup>1</sup>, Yuliana<sup>2</sup>, Waryono<sup>2</sup>**  
**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan**  
**Jurusan Pariwisata**  
**FPP Universitas Negeri Padang**  
**email: [Harinandio@gmail.com](mailto:Harinandio@gmail.com)**

**ABSTRACT**

This purpose of research is to describe sanitation management in street food payakumbuh are evaluated from: equipment, sanitary facilities. This type of research is descriptive qualitative with method of survey. Techniques of collecting data using interviews, observation, and documentation. The final conclusion is equipment: planning a choose equipment has already meeth the rules, organizing a wholeness equipment, lack of knowledge merchants about as a result of using defective equipment. Actuating washing equipment, their circuit process of washing equipment which are not done correctly. Controlling equipment storage, is not storage in the right place and contrary to the supposed. Evaluation not maximal, characterized by the persistence of the merchants that is not according to the rules. Planning sanitary facilities have been planned but not sufficient the need of merchant. Organizing not follow the rules. Actuating the work has not been done with maksimum because still yheir steps do not work. Controlling is very less marked with a damaged facility. Evaluating a lack of awareness of traders to remove trash and leave the premises selling locations without cleaning it first.

**Keyword: Sanitation Management, Street food Payakumbuh**

---

<sup>1</sup>Prodi D4 Manajemen Perhotelan untuk wisuda periode Maret 2016

<sup>2</sup>Dosen Jurusan Pariwisata FPP-UNP

## A. Pendahuluan

Payakumbuh merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang terletak di Sumatera Barat yang menjadi lintas antar kota yang menghubungkan dengan Provinsi Riau khususnya Kota Pekanbaru yang berjarak 198 km dari Kota Payakumbuh. Sebagai kota wisata, Payakumbuh memiliki ciri khas tersendiri yaitu terdapatnya suatu kawasan di sekitar pasar Payakumbuh yang dijadikan tempat berkumpulnya para pedagang makanan kaki lima pada malam hari yang tertera dalam Peraturan Daerah Kota Payakumbuh No. 09 Tahun 2010 tentang pedagang kaki lima dan/atau pedagang malam dikemukakan bahwa: “Pergelaran dagangan dimulai pada jam 16.00 WIB dan berakhir pada jam 05.00 WIB dan setelah kegiatan berakhir pada jam 05.00 WIB seluruh lokasi telah bersih dari peralatan dagang, tenda-tenda, gerobak, dan peralatan dagangan lainnya”.

Makanan merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Almatsier (2006: 3) menyatakan bahwa “Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan unsur-unsur/ikatan kimia yang dibutuhkan oleh tubuh, yang berfungsi sebagai sumber energi, membangun sel-sel tubuh, pelindung tubuh serta dapat menjaga kesehatan”. Pedagang makanan kaki lima Payakumbuh sebagai penjual makanan dan minuman seharusnya lebih memperhatikan kebersihan baik dari makanan dan minuman yang dijualnya, peralatan yang digunakan

hingga tempat pedagang berjualan. Sebab salah satu faktor konsumen mau membeli makanan dan minuman yang pedagang makanan kaki lima tawarkan yaitu kebersihan dari tempat pedagang tersebut berjualan. Sehingga para pedagang makanan kaki lima perlu memperhatikan pengelolaan sanitasinya.

Pengelolaan atau manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, kepemimpinan dan pengendalian upaya anggota organisasi dan pengguna sumber daya organisasi untuk mencapai tujuan yang ingin dicapai (Stoner, 1990). Sedangkan sanitasi menurut Fadiati (1988: 144) “Kesehatan dan kondisi kebersihan, pemahaman, dan penerapan cara-cara yang memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan secara efektif”. Untuk menyajikan makanan yang bersih dan tidak tercemar banyak faktor yang mempengaruhinya maka perlu memperhatikan, antara lain: bahan makanan, peralatan, fasilitas kebersihan dan fisik bangunan (Fadiati, 1988: 143).

Berdasarkan hasil observasi awal yang penulis lakukan di jalan Soekarno-Hatta Kota Payakumbuh pada tanggal 1 Agustus 2015 melalui metode wawancara kepada 10 orang konsumen yang sedang makan dan minum di kawasan pedagang makanan kaki lima jalan Soekarno-Hatta Kota Payakumbuh, ternyata ditemukan masalah mengenai sanitasi kawasan pedagang makanan kaki lima jalan Soekarno-Hatta Kota Payakumbuh tersebut. Hal ini dapat dilihat dari 80% konsumen mengeluhkan beberapa pedagang tidak menjaga kebersihan lapaknya dan

tidak dilengkapi dengan tempat sampah sehingga terlihat berantakan ditandai dengan banyaknya terlihat sampah sisa-sisa pengolahan dibiarkan berserakan selama pedagang berjualan dan para pedagang hanya mengandalkan petugas kebersihan pada pagi hari yang akan membersihkan sampah-sampah sisa berjualan. Padahal sampah yang dibiarkan berserakan dapat mengundang organisme tertentu untuk datang dan berkembangbiak.

Sampah merupakan sumber penyakit, baik secara langsung maupun tidak langsung. Secara langsung sampah dapat menjadi tempat berkembangnya berbagai parasit, bakteri dan patogen, sedangkan secara tidak langsung sampah dapat menjadi sarang vektor (pembawa penyakit) seperti tikus, kecoa, lalat dan nyamuk yang dapat menjangkitkan penyakit seperti diare, disentri, cacingan, kaki gajah dan demam berdarah (Tobing: 2005).

Sebanyak 60% konsumen menyatakan merasa kurang nyaman dengan pemandangan berupa tempat pencucian peralatan yang terbuka sehingga mengganggu selera makan ketika melihat pedagang membersihkan sisa-sisa makanan dan mencuci peralatan dan 70% konsumen juga menyatakan peralatan yang di gunakan kurang layak dipakai ini dapat dilihat dari garpu yang bengkok, pinggiran piring yang sumbing dan pencucian peralatan yang terlihat kurang bersih karena masih ditemukannya noda yang terakumulasi berupa kerak yang menempel pada sendok. Peralatan makanan yang sumbing dan kurang bersih selain dapat

membahayakan pekerja yang mencuci peralatan makan juga dapat menimbulkan pencemaran atau kontaminasi peralatan terhadap makanan berupa bakteri atau mikroorganisme pembawa penyakit. Peraturan menteri kesehatan RI No. 1096/ Menkes/ Per/ VI/ 2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga menyatakan bahwa kategori sanitasi peralatan makan yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.

Berdasarkan uraian diatas pentingnya penelitian ini penulis angkat dengan tujuan untuk melihat pengelolaan sanitasi di kawasan pedagang makanan kaki lima Kota Payakumbuh.

## **B. Metode Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara sertadokumentasi. Informan dari penelitian ini adalah kepala bidang pengelolaan pasar, pedagang makanan kaki lima dan konsumen yang berkunjung ke kawasan pedagang makanan kaki lima Kota Payakumbuh. Teknik pengambilan sampel dengan *Snow-Ball sampling*. Instrumen penelitian yaitu peneliti sendiri dengan menggunakan alat bantu pedoman wawancara, pedoman observasi, dan pengambilan dokumentasi. Teknik analisis data yaitu dengan reduksi data, penyajian data, dan pengambilan keputusan.

## **C. Hasil Penelitian Dan Pembahasan**

### **1. Pengelolaan peralatan**

#### **a. Perencanaan**

Perencanaan bahan peralatan pedagang lebih memilih peralatan yang tahan lama, tahan panas, tidak mudah berkarat, ekonomis, ringan, praktis, tidak mudah pecah, mudah dicuci dan pantas atau tidaknya sebagai alat masak, makan dan minum (estetika).

#### **b. Pengorganisasian**

Pengorganisasian keutuhan peralatan dengan caramenjaga kebersihan peralatan yang digunakan, menyusunnya sesuai dengan kegunaan dan ukuran untuk menghindari kerusakan akibat benturan serta mengganti peralatan yang sudah tidak utuh, cacat dan retak.

#### **c. Pengarahan**

Pengarahan pencucian peralatan dengan cara membersihkan sisa-sisa makanan, kemudian dimasukkan kedalam air sabun sambil dibersihkan dengan spon cuci piring dan setelahnya dimasukkan kedalam air bilasan lalu di susun di rak piring untuk mengeringkannya.

#### **d. Pengawasan**

Pengawasan perawatan peralatan dengan cara melakukan pencucian peralatan masak, makan dan minum sebagai upaya

mereka dalam merawat peralatan berjualannya dan sebagian besar pedagang melakukan pencucian ulang (*general cleaning*) secara berkala.

e. Penilaian

Konsumen masih menemukan peralatan makan dan minum yang sudah tidak utuh, cacat dan retak masih digunakan untuk menyajikan makanan dan minuman. Peralatan makan dan minum yang diletakkan dalam keadaan basah dan masih berbau sabun ini menandakan pencucian yang dilakukan tidak benar.

## **2. Pengelolaan Fasilitas Kebersihan**

a. Perencanaan

Pengelola menyediakan tempat cuci tangan, keran air, tempat sampah dan toilet. Pedagang juga menyediakan tempat pencucian peralatan dan menyediakan mangkuk cuci tangan dan juga tong sampah.

b. Pengorganisasian

Pengelola tidak memfasilitasi seluruh pedagang hanya di dekat kanopi saja. Pedagang tidak membagi tugas dan tanggung jawab setiap pekerja, hanya berdasarkan siapa yang ingin mengerjakannya saja.

c. Pengarahan

Tidak ada pengarahan dari pengelola untuk menjaga fasilitas kebersihan yang tersedia dan juga tidak ada pengarahan dari pedagang dalam menjalankan tugas setiap pekerja.

d. Pengawasan

Kurangnya Pengawasan dari pengelola untuk menjaga fasilitas kebersihan yang dilakukan secara berkala dan minimnya kesadaran pedagang untuk menjaga fasilitas yang tersedia.

e. Penilaian

Kurangnya kesadaran pedagang dalam menjaga fasilitas yang tersedia, tidak dilaksanakannya pengelompokan pekerjaan, pengawasan yang kurang dilakukan oleh pengelola untuk menjaga keutuhan fasilitas kebersihan.

### **3. Pembahasan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap Kepala Bidang Pengelolaan Pasar, Pedagang Makanan Kaki Lima dan Konsumen yang berkunjung di Kawasan Pedagang Makanan Kaki Lima Kota Payakumbuh, dapat dijelaskan beberapa hal sebagai berikut:

a. Perencanaan

Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat pedagang dalam merencanakan bahan peralatan sudah sesuai dengan aturannya, yaitu dengan cara memilih yang tahan lama, tahan panas, tidak mudah berkarat, dan tidak bereaksi dengan makanan, mudah dibersihkan sehingga tidak meninggalkan noda yang akan

menimbulkan kuman sumber penyakit. Hal ini sudah sesuai dengan pernyataan dari Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga, Peralatan ini paling baik digunakan sebagai alat masak karena tahan karat dan tidak bereaksi dengan bahan makanan yang diolah sehingga warna dan cita rasanya tidak berubah, mudah dibersihkan dan tidak meninggalkan bakteri yang dapat mencemari makanan. Dalam merencanakan fasilitas kebersihan menunjukkan pengelola kawasan pedagang makanan kaki lima Kota Payakumbuh sudah merencanakan fasilitas apa saja yang dibutuhkan tetapi belum mencukupi seluruh kebutuhan pedagang.

b. Pengorganisasian peralatan

Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan pedagang masih ada yang menggunakan peralatan yang cacat dan retak ini menunjukkan bahwasanya masih minimnya pengetahuan pedagang mengenai akibat dari penggunaan peralatan yang cacat, bahaya menggunakannya. Hal ini bertentangan dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga, bentuk peralatan utuh, tidak rusak, cacat, tidak boleh patah, retak atau berlekuk-lekuk tidak rata, tidak mudah berkarat, penyok, tergores karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri. Dalam mengorganisasikan fasilitas kebersihan belum memenuhi aturan yang berlaku karena pedagang tidak mengetahui tata cara

pengorganisasian yang benar seperti penempatan tempat cuci tangan yang mudah dijangkau, air bersih yang kurang memadai kebutuhan, tempat sampah yang dekat dengan sumber sampah dan tempat pencucian peralatan yang diberi sekat/pembatas dengan pengunjung.

c. Pengarahan peralatan

Berdasarkan hasil penelitian, membuktikan adanya rangkaian proses pencucian peralatan yang tidak dilakukan pedagang secara benar. Jika tidak dilakukan secara benar maka akan menjadi sarang berkembangnya kuman dan menimbulkan penyakit bagi yang menggunakannya. Sedangkan menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga, pencucian peralatan perlu melakukan tahapan-tahapan pencucian seperti membersihkan sisa-sisa makanan(*Scraping*), pengguyuran dan perendaman(*Flushing* dan *Soaking*), pencucian peralatan(*Washing*), pembilasan (*Rinsing*), dan pengeringan (*Toweling*). Dalam pengarahan fasilitas kebersihan belum dilakukan dengan maksimal dikarenakan masih adanya langkah pekerjaan yang tidak dilakukan dan mengurangi efektifitas dalam bekerja.

d. Pengawasan peralatan

Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa pedagang telah melakukan pengawasan perawatan peralatan yang

sudah sesuai dengan aturannya, yaitu dengan cara pencucian peralatan secara menyeluruh (*general cleaning*) secara berkala. Hal ini sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga mengenai perawatan peralatan, merupakan hal penting untuk dilakukan agar peralatan tersebut dapat terus digunakan dengan baik dan memiliki usia yang panjang dan juga menunjukkan bahwa pedagang tidak menyimpan peralatan pada tempat yang benar dan bertentangan dengan yang seharusnya dan pengawasan terhadap fasilitas kebersihan sangat kurang ini ditandai dengan tempat cuci tangan yang rusak, air bersih yang tidak ada batasan penggunaannya, tempat sampah yang kurang memadai dengan jumlah sampah yang dihasilkan dan tempat pencucian yang terbuka dan tidak memiliki sekat.

e. Penilaian peralatan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan sanitasi di kawasan pedagang makanan kaki lima Kota Payakumbuh yang masih belum maksimal. Oleh karena itu pedagang sebagai pelaku bisnis kuliner harus meningkatkan pengetahuan mereka tentang kelebihan dan kekurangan dari peralatan masak, makan dan minum yang akan digunakan untuk dapat menghindari adanya bahaya yang ditimbulkan bagi kesehatan sebagai akibat dari kontaminasi bahan dasar peralatan

jika menggunakan peralatan tersebut tidak sesuai dengan peruntukannya, cedera fisik dan kontaminasi kuman atau bakteri terhadap makanan sebagai dampak dari penggunaan peralatan yang sudah cacat atau tidak utuh menjadi wadah makanan, dan mengetahui bagaimana pencucian, perawatan dan penyimpanan peralatan untuk menjaga agar peralatan yang digunakan tahan lama atau tidak mudah rusak dan dalam hal fasilitas kebersihan masih belum memadai. Oleh karena itu bidang pengelolaan pasar seksi sarana dan prasarana bersama Asosiasi Pedagang Kaki Lima (APKL) Kota Payakumbuh untuk dapat memperbaiki fasilitas tempat cuci tangan agar dapat digunakan kembali dan pedagang harus dapat menjaga kebersihan tempat cuci tangan tersebut sehingga layak untuk digunakan. Kesadaran pedagang untuk dapat menjaga kebersihan tempat pencucian peralatan, membersihkan lapak mereka berjualan, membuang sampah dan limbah pada tempatnya juga harus ditingkatkan.

#### **D. Kesimpulan dan Saran**

##### **1. Kesimpulan**

###### **a. Peralatan**

Perencanaan bahan peralatan, sudah sesuai dengan aturannya. Pengorganisasian keutuhan peralatan, minimnya pengetahuan pedagang mengenai akibat dari penggunaan peralatan yang cacat, dan bahaya menggunakannya. Pengarahan

teknik pencucian, adanya rangkaian proses pencucian peralatan yang tidak dilakukan pedagang secara benar. Pengawasan perawatan peralatan oleh pedagang dilakukan dengan cara melakukan pencucian secara menyeluruh (*general cleaning*) secara berkala. Pengawasan penyimpanan peralatan pedagang tidak menyimpan peralatan pada tempat yang benar dan bertentangan dengan yang seharusnya.

**b. Fasilitas kebersihan**

Pengelola sudah merencanakan fasilitas apa saja yang dibutuhkan tetapi belum mencukupi kebutuhan pedagang. Pengorganisasian belum memenuhi aturan yang berlaku karena pedagang tidak mengetahui tata cara pengorganisasian yang benar. Pengarahan terhadap pekerjaan belum dilakukan dengan maksimal dikarenakan masih adanya langkah pekerjaan yang tidak dilakukan. Pengawasan belum dilakukan dengan maksimal dan rutin. Evaluasi kurangnya kesadaran pedagang dalam membuang sampah ditandai masih banyak pedagang yang tidak membuang sampah di tempat-tempat sampah yang disediakan dan meninggalkan lokasi berjualan tanpa membersihkannya terlebih dahulu.

**2. Saran**

**a. Kepada Dinas Koperasi, UMKM, Perindustrian, dan Perdagangan Bidang Pengelolaan Pasar Kota Payakumbuh.**

Perlunya untuk lebih memperhatikan pengelolaan sanitasi di Kawasan Pedagang Makanan Kaki Lima Kota Payakumbuh yang meliputi: perencanaan tentang apa yang akan dilakukan selanjutnya dengan memperbaiki fasilitas-fasilitas yang sudah rusak, menambah jumlah tong sampah. Pengorganisasian dengan memberitahukan langkah yang akan dilakukan selanjutnya kepada pedagang, pengarahan dengan memberikan tata tertib berjualan dan memberikan sanksi jika melanggarnya, pengawasan yang dilakukan secara berkala oleh Dinas kesehatan dan Dinas bidang pengelolaan pasar dan evaluasi yang dilakukan oleh Dinas kesehatan, Dinas PU, Dinas kebersihan dan Dinas pariwisata.

**b. Kepada Pedagang Kaki Lima di Kawasan Pedagang Makanan Kaki Lima Kota Payakumbuh.**

Perlunya perhatian pedagang untuk dapat meningkatkan pengetahuan tentang kontaminasi peralatan yang digunakan terhadap makanan dengan cara mengikuti penyuluhan-penyuluhan yang diadakan oleh Dinas-Dinas terkait, dapat memelihara lingkungan atau tempat mereka berdagang dengan menjaga dan merawat fasilitas yang ada, serta membersihkan dan merapikan lapak setelah selesai berdagang serta membuang sampah dan limbah cair pada tempatnya.

**c. Kepada Jurusan Pariwisata**

Disarankan agar penelitian ini dapat dijadikan bahan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan, serta informasi yang

memadai yang berkaitan dengan sanitasi, khususnya pengelolaan sanitasi pada kawasan pedagang makanan kaki lima. Diharapkan juga kepada dosen dan mahasiswa Jurusan Pariwisata dapat berperan serta dalam meningkatkan pengetahuan pedagang tentang sanitasi melalui program pengabdian masyarakat.

#### d. Kepada Peneliti Lainnya

Kepada para peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut sebaiknya diungkapkan variabel-variabel lain yang relevan dengan dengan penelitian ini seperti: *personal hygiene*, *hygiene* sanitasi makanan, pengelolaan sampah.

**Catatan:** artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing IDR Yuliana, S.P, M.Si., dan Pembimbing II Waryono, S.Pd, MM.Par

#### Daftar Pustaka

Almatsier, S 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Fadiati, Ari. 1988. *Pegelolaan Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 *Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*. di akses 5 Maret 2015

Peraturan Daerah Kota Payakumbuh No. 09 Tahun 2010 *Tentang Pedagang Kaki Lima dan/atau Pedagang Malam*.

Stoner, James A.F. 1990. *Management*. Englewood Cliffs, N.J: Prentice Hall, Inc

Tobing, Imran SL. 2005. *Dampak Sampah Terhadap Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan*. <http://biologi.unas.ac.id> diakses 10 oktober 2015