

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti : vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Farida, Yayuk dkk, 2004).

Konsep personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep personal hygiene akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, social, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan (Adams dan Y. Motarjemi, 2003).

Masalah kesehatan adalah suatu masalah yang sangat kompleks yang saling berkaitan dengan masalah lain di luar kesehatan itu sendiri. Pemecahan masalah kesehatan masyarakat, tidak hanya di lihat dari segi kesehatannya sendiri, tetapi harus di lihat dari seluruh segi yang ada pengaruhnya terhadap masalah “sehat sakit” atau kesehatan tersebut. Banyak faktor yang mempengaruhi derajat kesehatan, baik kesehatan individu maupun kesehatan masyarakat. Salah satunya adalah hygiene dan sanitasi makanan (Depkes, 2000).

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70 % kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha catering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Depkes, 2000).

Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat buka puasa. 130 buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi. 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang. 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan (Aide, 2010).

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 ada yang di olah atau di masak di pasar jajan, ada juga yang dimasak dari rumah. 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 di sebabkan 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 di perlukan 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.

Pada saat menghadirkan makanan pada konsumen atau pengunjung, pramusaji harus memperhatikan kebersihan diri, kebersihan pakaian dan peralatan yang digunakan harus dalam kondisi baik dan bersih, agar tidak terjadi kontaminasi makanan baik dari debu, serangga maupun bakteri.

Berdasarkan hasil penelitian tentang hygiene, sanitasi pada pedagang jajanan makanan tradisional di lingkungan sekolah dasar dikelurahan Demang Lebar Daun Palembang oleh Febria Agustina tahun 2009 dapat disimpulkan bahwa dari 23 responden terdapat 52,2% responden yang hygiene perorangnya sudah baik dan terdapat 47,8% responden yang hygiene perorangnya tidak baik (Febria Agustiana, 2009).

Berdasarkan hasil penelitian lain tentang Hygiene sanitasi pengolahan dan analisis kandungan zat pewarna merah pada makanan kipung pulut dikecamatan Payabungan Kabupaten Mandaling Natal tahun 2011 oleh Evi Fitriani, menunjukkan hasil : untuk 10 sampel makanan kipung pulut yang diperiksa semua mengandung pewarna merah yang diizinkan sesuai Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/1988 yaitu Ponceau 4R (50%), Red 2G (30%), dan Red 6B (20%) dengan kadar yang memenuhi syarat kesehatan (Evi Fitriani, 2011).

Penyebab beberapa kasus keracunan makanan diantaranya adalah bakteri *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera*, *E.coli* dan *Salmonella*. Bakteri *E.coli* merupakan bakteri yang berasal dari kotoran hewan maupun manusia. Sedangkan sumber bakteri *Staphylococcus aureus* dapat berasal dari tangan, rongga hidung, mulut dan tenggorokan penjamah makanan (Susannah Dewi, 2003).

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. Sehingga peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai **“Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penulisan penelitian ini adalah :

1. Kurangnya informasi tentang pola hidup bersih dan sehat saat menjamah makanan. Misalnya tidak batuk ketangan atau menutup mulut dengan tangan pada saat batuk, tidak menggaruk-garuk, tidak merokok saat menjamah makanan.
2. Sekitar 60% penjamah makanan kurang mengetahui hygiene dan sanitasi makanan. Misalnya tidak menyimpan makanan pada suhu normal.

3. Penjamah makanan tidak mengetahui pentingnya mencuci tangan terlebih dahulu saat mengolah makanan dan setelah keluar kamar kecil.
4. Penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan yang satu kali pakai saat mengolah makanan.

1.3 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penulisan ini adalah “Bagaimana Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012 ?”.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mendapatkan gambaran umum tentang “Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012”.

1.4.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui aspek hygiene dan sanitasi makanan melalui pengolahan makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012.
- b. Untuk mengetahui aspek hygiene dan sanitasi makanan melalui penyimpanan makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012.
- c. Untuk mengetahui aspek hygiene dan sanitasi makanan melalui penyajian makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini di harapkan menjadi bahan informasi khususnya dalam bidang kesehatan untuk masyarakat pada umumnya dan harapkan menjadi

kontribusi dalam meningkatkan hygiene dan sanitasi makanan khususnya bagi para penjamah makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo.

1.5.2 Manfaat Praktisi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan Sebagai bahan masukan bagi Dinas Kesehatan Kota Gorontalo dalam meningkatkan penyuluhan atau penyampaian informasi dan pelatihan guna meningkatkan pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1 Kajian Teoritis Mengenai Hygiene, Sanitasi Makanan

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).

2.1.1 Pengertian Hygiene

“Pengertian hygiene dan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan individu. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan” (Depkes 2000).

Menurut Streeth, J.A. and Southgate, H.A, (1986) Kata “hygiene” berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, Hygiene berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit). Arti lain dari Hygiene ada beberapa yang intinya sama yaitu:

1. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.

2. Suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.
3. Keadaan dimana seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
4. Menurut Brownell, hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.
5. Menurut Gosh, hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.

Hygiene adalah Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Richard Sihite, 2000).

Personal hygiene adalah perawatan diri dimana individu mempertahankan kesehatannya, dan di pengaruhi oleh nilai serta keterampilan. Menurut Mosby bahwa :“kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dasar kesehatan seseorang untuk kesehatan fisik dan kesehatan psikis” (dalam Prista 2007 : 3).

Macam-macam personal hygiene :

- a. Perawatan kulit kepala dan rambut.
- b. Perawatan mata.
- c. Perawatan hidung.
- d. Perawatan telinga.
- e. Perawatan kuku tangan dan kuku kaki.
- f. Perawatan genetalia.

- g. Perawatan kulit seluruh tubuh.
- h. Kebiasaan buang air besar di jamban.
- i. Kebiasaan minum air yang sudah di masak.

Masalah hygiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi, dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan hygiene dilaksanakan bersama-sama. Kebiasaan hidup bersih, bekerja bersih sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih pula (Richard Sihite, 2000).

Ruang lingkup hygiene meliputi:

1. Hygiene perorangan
2. Hygiene makanan dan minuman

2.1.2 Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan tetap higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Siti Fathonah, 2005).

Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Dr.Azrul Azwar, MPH, 2009).

Sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan (Hopkins, 2009).

Dari beberapa pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan (Depkes, 2000).

Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. (Depkes, 2000).

Kualitas lingkungan yang sehat adalah keadaan lingkungan yang bebas dari resiko yang membahayakan kesehatan dan keselamatan hidup manusia, melalui pemukiman antara lain rumah tempat tinggal dan asrama atau yang sejenisnya,

melalui lingkungan kerja antara perkantoran dan kawasan industri atau sejenis. Sedangkan upaya yang harus dilakukan dalam menjaga dan memelihara kesehatan lingkungan adalah obyek sanitasi meliputi seluruh tempat kita tinggal/bekerja seperti: dapur, restoran, taman, *publik* area, ruang kantor, rumah dsb (Juli Soemirat, 2005).

Menurut Siti Fathonah (2005) Beberapa manfaat dapat kita rasakan apabila kita menjaga sanitasi di lingkungan kita, misalnya :

- a. Mencegah penyakit menular.
- b. Mencegah timbulnya bau tidak sedap.
- c. Menghindari pencemaran.
- d. Mengurangi jumlah presentase sakit.
- e. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.

2.1.3 Pengertian Makanan

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Batasan makanan tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan (Hari Purnama dan Adiono, 2009).

Makanan selain mutlak bermanfaat, juga dapat sebagai media penularan penyakit dan masalah kesehatan. Kondisi ini dapat terjadi, baik secara alamiah (include dalam makanan) maupun masuk dari luar, seperti makanan menjadi beracun karena tercemar mikroba (Suardana dan Swacita, 2009).

Makanan adalah setiap benda padat atau cair yang apabila ditelan akan memberi suplai energi kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh.

Sedangkan pengertian Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara upaya memelihara dan melindungi subjeknya. Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat menjadi mata rantai penularan penyakit (Arisman, 2009).

Beberapa defenisi atau pengertian makanan, diantaranya : Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan higienis serta berguna bila dimasukan ke dalam tubuh, dan makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan atau langsung disajikan/dikonsumsi (Depkes, 2000).

Makanan yang aman dalam mencukupi kebutuhan kehidupan kita ketika pengolahan dan penyajian sangatlah penting. Penanganan makanan yang kurang bahkan tidak baik dapat menimbulkan penyakit, kecacatan dan bahkan kematian. Penjamah makanan mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam penyiapan dan penyajian makanan kepada orang lain. Perlindungan konsumen, perusahaan dan diri sendiri dapat dilakukan dengan mempelajari dan menerapkan penanganan makanan yang aman (Depkes, 2000).

Ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu memperbaiki, mempertahankan, atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia, sanitasi meliputi kegiatan–kegiatan aseptik dalam persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan; pembersihan dan sanitasi lingkungan kerja dan kesehatan pekerja. Usaha untuk meminimalisasi dan menghasilkan kualitas makanan yang memenuhi standar kesehatan, dilakukan dengan menerapkan prinsip-prinsip sanitasi. Secara lebih terinci sanitasi meliputi pengawasan mutu bahan makanan mentah, penyimpanan bahan, suplai air yang baik, pencegahan

kontaminasi makanan dari lingkungan, peralatan, dan pekerja, pada semua tahap proses (Depkes RI, 2001).

Menurut Depkes RI (2006) Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

1. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
2. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
3. 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.
4. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan.

2.1.4 Pengertian Penjamah Makanan

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. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil (Depkes RI, 2001).

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan

merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Personal hygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus bertanggung jawab bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Febria Agustina, 2009).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2005).

Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
 - a. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
 - b. Tidak memakai perhiasan (cincin).
 - c. Tidak bercakap-cakap.
 - d. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - e. Tidak memanjangkan kuku.
 - f. Selalu memakai pakaian yang bersih.

Penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila: 1) menderita penyakit tertentu; 2) kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan; 3) apabila batuk,

bersin maka akan menyebarkan bakteri; 4) akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan (Ninie, 2005).

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan. Maka :Persyaratan yang harus di penuhi oleh Penjamah Makanan Jajanan (Bab II, pasal 2) adalah :

1. Tidak menderita Penyakit mudah menular misalnya : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenis.
2. Menutup luka (pada luka terbuka : bisul atau luka terbuka lainnya).
3. Menjaga kebersihan rambut, kuku, tangan dan pakaian.
4. Memakai celemek dan tutup kepala.
5. Mencuci tangan tiap kali akan menangani makanan.
6. Penjamah makanan harus memakai perlengkapan atau memakai alas tangan.
7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
8. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

2.1.5 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Pengolahan makanan membutuhkan ladang bersih dan telah panen atau produk hewan yang disembelih dan penjual daging dan menggunakannya untuk memproduksi produk makanan menarik, dapat dipasarkan dan tahan lama. Proses yang sama digunakan untuk membuat pakan hewan (Titin Agustina, 2005).

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

atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng, buah, dsb. Bahan makanan yang baik kadang kala 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 adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (liar) karena kurang dapat dipertanggung jawabkan secara kualitasnya (Hari Purnomo dan adiono, 2009).

Menurut Titin Agustina (2005) Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga (3) hal yang perlu perhatian Yaitu:

1. Tempat Pengolahan 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.

2. Tenaga Pengolah Makanan / Penjamah Makanan

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. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan

hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Septiza, 2008).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan kuman. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit. WHO(2005). menyebutkan penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila: 1) menderita penyakit tertentu; 2) kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan; 3) apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri; 4) akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan (dalam Ninie, 2005).

3. Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah atau prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang baik atau disebut GMP (*Good Manufacturing Practice*) (Titin Agustina, 2005).

2.1.6 Penyimpanan Makanan

Menurut Suardana dan Swacita (2009) tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk katering dan penyelenggaraan makanan di pasar perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan

dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga. Cara penyimpanan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

- a. Penyimpanan harus dilakukan ditempat khusus (gudang) yang bersih dan memenuhi syarat.
- b. Barang-barang agar disusun dengan baik sehingga mudah diambil, tidak memberi kesempatan serangga atau tikus untuk bersarang, terhindar dari lalat/tikus dan untuk produk yang mudah busuk atau rusak agar disimpan pada suhu yang dingin.

Penyimpanan makanan masak dapat digolongkan menjadi dua, yaitu tempat penyimpanan makanan pada suhu biasa dan tempat penyimpanan pada suhu dingin. Makanan yang mudah membusuk sebaiknya disimpan pada suhu dingin yaitu $< 4^{\circ}\text{C}$. Untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam, disimpan dalam suhu -5 s/d -1°C (Siti Fathonah, 2005).

Kerusakan bahan makan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia, adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan dan kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain. Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Terdapat empat cara penyimpanan makanan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan, yaitu penyimpanan sejuk (*cooling*), penyimpanan dingin (*chilling*), penyimpanan dingin sekali (*freezing*), penyimpanan beku (*frozen*) (Arisman, 2009).

Bakteri akan tumbuh dan berkembang dalam makanan yang berada dalam suasana yang cocok untuk hidupnya sehingga jumlahnya menjadi banyak. Suasana yang cocok untuk pertumbuhan bakteri di antaranya suasana makanan banyak protein dan banyak air (*moisture*), pH normal (6,8-7,5), suhu optimum (10° - 60° C). Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme patogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah. makanan, kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji ini akan mengakibatkan mikroorganisme berlipat ganda dalam jangka waktu antara 1-2 jam (Septiza, 2008).

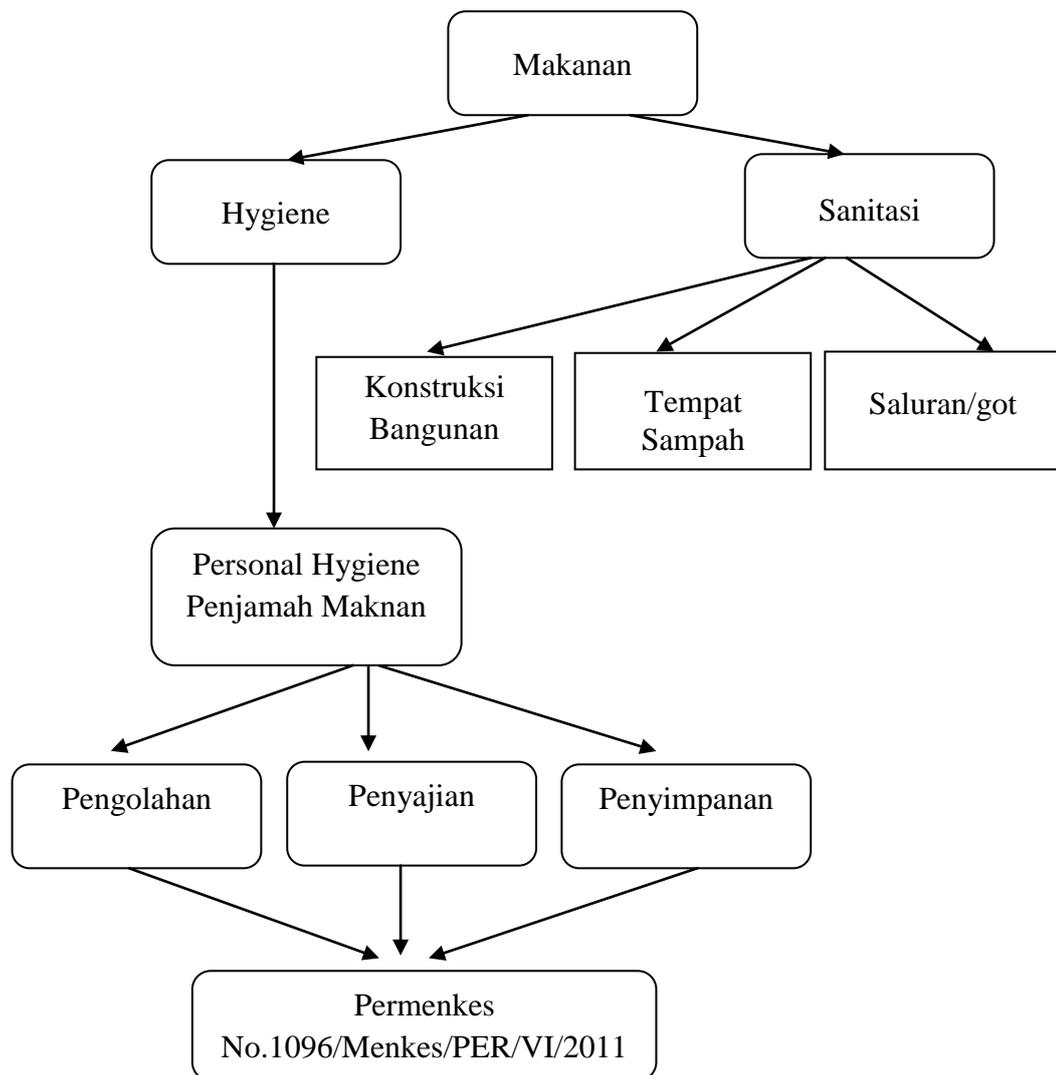
2.1.7 Penyajian Makanan

Makanan yang disajikan atau penyajian makanan adalah makanan yang siap santap. Dalam prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan di usahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan (Richard Sihite, 2000).

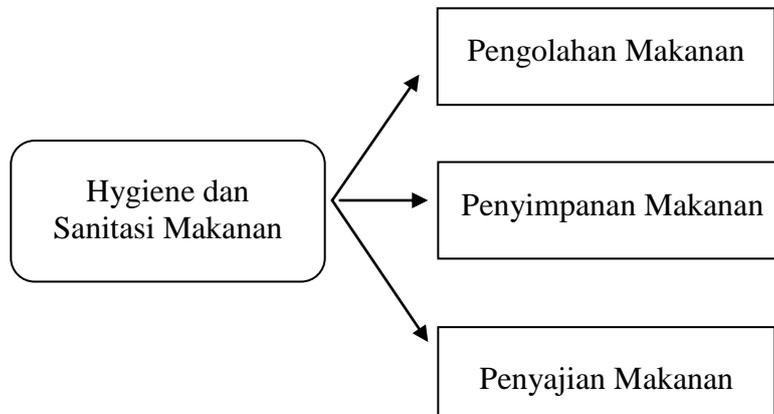
Pengangkutan makan dari tempat pengolahan ke tempat penyajian atau penyimpanan perlu mendapat perhatian agar tidak terjadi kontaminasi baik dari serangga, debu maupun bakteri. Wadah yang dipergunakan harus utuh, kuat dan tidak berkarat atau bocor. Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya dalam keadaan panas 60° C atau tetap dingin 4° C (Andri Hartono, 2005).

Saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makanan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya (Siti Fathonah, 2005)

2.2 Kerangka Berpikir



2.3 Kerangka Konsep



Keterangan : Variabel yang diteliti adalah hygiene dan sanitasi makanan dipasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012, yang meliputi : pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan.

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

3.1.1 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian di laksanakan di Pasar Jajan Kota Gorontalo.

3.1.2 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 31 Mei – 3 Juni tahun 2012.

3.2 Desain Penelitian

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

3.3 Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah gejala yang digunakan sebagai ciri, sifat atau ukuran yang menjadi fokus penelitian dalam penelitian ini adalah hygiene dan sanitasi makanan yang meliputi pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan. Dalam penelitian ini seluruh penjamah makanan (populasi) di pasar Jajan Kota Gorontalo berjumlah 14 orang.

3.4 Populasi dan Sampel Penelitian

3.4.1 Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan sebanyak 14 orang di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012.

3.4.2 Sampel

Yang dijadikan Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjajah makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo yang berjumlah 14 orang.

3.5 Definisi Operasional dan Kriteria Objektif Variabel

Variabel

Hygiene dan sanitasi makanan merupakan salah satu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli.

Dengan kriteria objektif :

1. Pengolahan Makanan merupakan kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain yang siap untuk di konsumsi.

Memenuhi syarat : Apabila hygiene dan sanitasi makanan memenuhi syarat Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011.

Tidak memenuhi syarat : Apabila hygiene dan sanitasi makanan tidak memenuhi syarat Permenkes No.1096/Menkes/PER/VI/2011.

2. Penyimpanan Makanan merupakan penyimpanan makanan yang sudah masak mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga.

Dengan kategori :

Memenuhi syarat : Apabila makanan yang mudah membusuk disimpan pada suhu dingin $<4^{\circ}\text{C}$.

Tidak memenuhi syarat : Apabila makanan yang mudah membusuk tidak disimpan pada suhu dingin $<4^{\circ}\text{C}$.

3. Penyajian makanan merupakan makanan yang disajikan atau penyajian makanan yang siap santap. Dalam prinsip penyajian makanan, wadah untuk setiap jenis makanan diletakkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.

Dengan kategori :

Memenuhi syarat : Apabila penyajian makanan memenuhi syarat Permenkes No. 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tidak memenuhi syarat : Apabila penyajian makanan tidak memenuhi syarat Permenkes No. 1098/Menkes/SK/VII/2003.

3.6 Teknik Pengumpulan Data

3.6.1 Data Primer

Data primer dalam penelitian ini di peroleh dengan cara observasi/pengamatan langsung dan wawancara langsung dengan menggunakan kuisisioner. Penyebaran kuisisioner dilakukan kepada sumber data, yaitu para penjamah makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo. Di harapkan data kuisisioner dapat diolah untuk menjelaskan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo.

3.6.2 Data Sekunder

Yang menjadi data sekunder dalam penelitian ini adalah data sekunder yang berasal dari Dinas Kesehatan Kota Gorontalo dan Dinas Pasar Kota Gorontalo.

3.7 Teknik Analisis Data

Untuk analisis data dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik survey deskriptif kuantitatif. Dimana data yang di peroleh disajikan dalam bentuk tabel distribusi dan diinterpretasikan.

BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Lokasi Penelitian

Berikut ini adalah deskripsi lokasi penelitian yang dilihat dari dua aspek, yaitu geografi dan demografi.

4.1.1 Keadaan Geografis

Pasar Jajan terletak dipusat kota dan pusat perbelanjaan Kota Gorontalo dengan batas-batas ssebagai berikut :

- a. Sebelah Barat : Berbatasan dengan Sungai Bulango
- b. Sebelah Timur : Berbatasan dengan Kelurahan Ipilo
- c. Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Kelurahan Siendeng
- d. Sebelah Utara : Berbatasan dengan Kelurahan Limba B

Pasar Jajan Kota Gorontalo memiliki luas wilayah 1500 m² dengan 20 penjual makanan dan minuman. Pasar Jajan ini merupakan salah satu pusat usaha kecil yang ada di Kota Gorontalo yang hanya menjajakan makanan dan minuman.

4.1.2 Keadaan Demografi

Berdasarkan data Kantor Pengelola Pasar Kota Gorontalo pasar Jajan di bangun oleh pemerintah kota Gorontalo pada tahun 2005 dan di resmikan pada tahun 2006. Jumlah warung dan pedagang sejumlah 20 orang dan 20 warung, diantaranya 6 pedagang yang menjajakan minuman berupa es buah dan 14 pedagang yang menjajakan berbagai jenis makanan.

4.2. Deskripsi Demografi Responden

Responden yang diamati dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang berada di Pasar Jajan kota Gorontalo. Jumlah dan persentasi responden menurut jenis kelamin dan umur dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Table 4.1
Distribusi Responden Berdasarkan
Jenis Kelamin dan Umur

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.

Jumlah dan persentasi distribusi responden berdasarkan tingkat pendidikan formal dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.2
Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan Formal

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.

4.3. Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan di Pasar Jajan Kota Gorontalo

Untuk melihat aspek hygiene dan sanitasi makanan yang dijual di pasar Jajan Kota Gorontalo digunakan berbagai kriteria sesuai dengan peraturan yang berlaku. Gambaran mengenai kondisi hygiene dan sanitasi di pasar Jajan Kota Gorontalo secara lengkap dijabarkan sebagai berikut.

4.3.1. Aspek Hygiene

Menurut Richard Sihite (200) hygiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun

usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Personal hygiene adalah perawatan diri dimana individu mempertahankan kesehatannya, dan di pengaruhi oleh nilai serta keterampilan. Untuk aspek hygiene dalam penelitian ini dilihat dari cara pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan.

Pembahasan untuk masing-masing indikator tersebut secara lengkap dijabarkan sebagai berikut :

A. Pengolahan Makanan

Jumlah dan persentasi distribusi responden mengenai penggunaan celemek dan kebersihan pakaian pada saat mengolah makanan dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Table 4.3
Penggunaan Celemek dan Kebersihan
Pakaian Saat Mengolah Makanan

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.

Walaupun telah menggunakan pakaian bersih namun dalam prakteknya banyak penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek dan atau penutup rambut saat mengolah makanan sehingga dapat mencemari makanan yang dihasilkan.

Jumlah dan persentasi distribusi responden mengenai tindakan berbicara selama mengolah makanan dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.4
Distribusi Responden Mengenai Tindakan
Berbicara Selama Mengolah Makanan

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.

Jumlah dan persentasi distribusi responden mengenai kesadaran mencuci tangan sebelum mengolah makanan dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.5
Distribusi Responden Mengenai
Kesadaran Mencuci Tangan Sebelum Mengolah Makanan

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%.

Rendahnya kesadaran penjamah makanan dalam mencuci tangan sebelum mengolah makanan ini akan menurunkan kualitas makanan yang dihasilkan karena memungkinkan makanan yang diolah akan tercemar oleh kuman yang menempel di tangan.

Jumlah dan persentasi distribusi responden mengenai kesadaran untuk tidak memanjangkan kuku dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.6
Distribusi Responden Mengenai
Kesadaran Untuk Tidak Memanjangkan Kuku

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%.

B. Penyimpanan Makanan

Makanan yang baik dipengaruhi oleh berbagai faktor diantaranya kualitas bahan baku yang digunakan. Sedangkan kualitas bahan baku sangat dipengaruhi oleh cara penyimpanan yang digunakan. Berikut adalah tabel distribusi responden mengenai ketersediaan gudang/tempat khusus menyimpan makanan.

Tabel 4.7
Distribusi Responden Mengenai
Ketersediaan Gudang/Tempat Khusus Menyimpan Makanan

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

(sumber : Data Primer, 2012)

Ketiadaan gudang/tempat khusus penyimpanan bahan makanan ini lebih banyak disebabkan oleh jumlah bahan baku yang diperlukan tidak banyak sehingga para penjamah makanan merasa tidak memerlukan tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan.

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.

Jumlah dan persentasi distribusi responden mengenai ketersediaan lemari es dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.8
Distribusi Responden Mengenai
Ketersediaan Lemari Es

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%).

Jumlah dan persentasi distribusi responden mengenai pemahaman dalam menangani makanan yang mudah membusuk dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.9
Distribusi Responden Mengenai
Pemahaman dalam Menangani Makanan yang Mudah Membusuk

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.

Jumlah dan persentasi distribusi responden mengenai cara penyimpanan berbagai jenis makanan dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.10
Distribusi Responden Mengenai
Cara Penyimpanan Berbagai Jenis Makanan

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.

C. Penyajian Makanan

Hal terakhir yang diperhatikan dalam penelitian ini adalah cara penyajian makanan yang dihasilkan. 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 responden 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.

Jumlah dan persentasi distribusi responden penggunaan wadah dalam menyajikan makanan dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.11
Distribusi Responden Mengenai
Penggunaan Wadah dalam Menyajikan Makanan

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 hygienitas makanan yang disajikan.

Jumlah dan persentasi distribusi responden mengenai sikap pelayan dalam melayani tamu, dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.12
Distribusi Responden Mengenai
Sikap Pelayan dalam Melayani Tamu

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

(sumber : Data Primer, 2012)

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

4.3.2. Aspek Sanitasi

Menurut Siti Fathonah (2005) sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Aspek sanitasi makanan sangat erat dengan kondisi atau lingkungan dimana makanan itu diproses. Beberapa indikator mengenai aspek sanitasi yang diamati dalam penelitian ini adalah keadaan konstruksi bangunan, kondisi pengelolaan sampah, dan kondisi saluran pembuangan air.

A. Konstruksi Bangunan

Makanan merupakan hal yang sangat penting dan untuk itu perlu dijaga kebersihan baik dari segi bahan yang digunakan maupun dari lingkungan di sekitar. Lingkungan yang baik dan bersih akan mencegah bersarangnya kuman dan penyakit sehingga kualitas kesehatan makanan lebih terjaga. Salah satu indikator dari lingkungan yang baik adalah kondisi bangunan dimana makanan itu diolah atau disajikan (Arisman, 2009).

Dari pengamatan penulis di lapangan, dapat dikatakan kondisi bangunan pasar Jajan Kota Gorontalo masih belum dapat dikatakan layak. Ini dapat dilihat dari kondisi bangunan yang sebagian besar tidak terawat. Beberapa bangunan bahkan memiliki kondisi plafon yang memprihatinkan. Plafon yang tidak layak tersebut berpotensi untuk menjadi sarang dari beberapa serangga dan tikus yang bisa membawa penyakit. Sisa-sisa plafon yang rapuh dapat mencemari makanan

yang disajikan. Demikian pula dengan rembesan air hujan yang mengenai plafon berpotensi untuk menurunkan tingkat hygiene makanan yang disajikan.

Kondisi lain yang cukup memprihatinkan adalah instalasi listrik yang ada di pasar jajan Kota Gorontalo dimana instalasi yang ada tidak tertata dengan baik sehingga akibatnya banyak penjamah makanan mengambil aliran listriknya pada titik yang sama. Kondisi ini berpotensi untuk menimbulkan bahaya kebakaran akibat tidak meratanya beban penggunaan listrik sehingga bisa memicu korsleting. Sementara untuk ketersediaan sarana penunjang seperti tempat parkir sudah cukup baik walaupun tidak tertata dengan baik.

B. Tempat Sampah

Usaha makanan merupakan usaha yang cukup banyak menghasilkan sampah terutama sampah organik yang berupa sisa-sisa makanan atau bahan baku makanan. Berdasarkan pengamatan dilapangan kondisi penataan sampah di pasar Jajan kota Gorontalo juga masih belum sesuai. Walaupun secara fisik sangat jarang ditemukan sampah yang menumpuk di lokasi pasar Jajan Gorontalo namun penanganan sampah belum dilakukan dengan baik. Ini dibuktikan dengan tidak tersedianya tempat sampah khusus untuk bahan-bahan organik. Bahkan untuk sampah non-makanan masih ditumpuk di beberapa sudut sambil menunggu petugas kebersihan untuk mengangkutnya.

Jumlah dan persentasi distribusi responden mengenai ketersediaan tempat sampah, dapat di lihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4.13
Distribusi Responden
Mengenai Ketersediaan Tempat Sampah

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.

C. Saluran/Got

Dibawah ini adalah tabel distribusi responden mengenai saluran pembuangan/got.

Tabel 4.14
Distribusi Responden
Mengenai Saluran Pembuangan/Got

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.

Walaupun sudah mempunyai saluran air yang baik namun pemanfaatan dan pemeliharanya masih sangat kurang. Ini didasarkan pengamatan penulis di lapangan yang menemukan banyak penjamah makanan memanfaatkan saluran pembuangan untuk membuang sampah sisa makanan atau sisa bahan makanan.

Banyaknya penjamah makanan yang membuang sisa makanan ke saluran air merupakan imbas dari minimnya sarana pengelolaan sampah terutama sampah organik serta rendahnya kesadaran penjamah makanan akan pentingnya menjaga kebersihan lingkungan dan manfaat dari saluran air.

Kondisi seperti ini bila dibiarkan akan membawa dampak buruk bagi higienitas makanan yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan sisa makanan yang dibuang ke saluran air akan menyumbat saluran tersebut sehingga pada akhirnya air yang tersumbat akan menjadi tempat yang sangat baik bagi kuman dan penyakit untuk berkembang biak.

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**

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.

4.4. Pembahasan

4.4.1 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.

4.4.2 Jenis Kelamin

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah sebagian besar penjamahmakanan 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.

4.4.3 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 profesional 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 dilakukan 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.

4.4.4 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.

4.4.5 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.

4.4.6 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.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan Permenkes No.1096/Menkes/PER/VI/2011 hasil penelitian tentang aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012, dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012 ditinjau dari aspek pengolahan makanan masih rendah yaitu hanya mencapai skor 42,86%.
2. Aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012 ditinjau dari aspek penyimpanan makanan masih sangat rendah yaitu hanya mencapai skor 25.00 %.
3. Aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan Kota Gorontalo tahun 2012 ditinjau dari aspek penyajian makanan sudah baik yaitu mencapai skor 92,86%.

5.1 Saran

1. 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.

2. 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.

DAFTAR PUSTAKA

- Aide, 2010.Maret. *Majalah Kesehatan Untuk Pekerja Kesehatan*. Annida. Hh.15-17.
- Adams dan Y. Motarjemi, 2003. *Dasar-Dasar keamanan makanan untuk petugas kesehatan*. Jakarta : buku kedokteran.
- Andry Hartono, 2005, *Penyakit Bawaan Makanan*, Jakarta: EGC.
- Agustiana Febria, 2009. *hygiene, sanitasi pada pedagang jajanan makanan tradisional di lingkungan sekolah dasar dikelurahan Demang Lebar Daun Palembang*. <http://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasi-makanan>, di akses pada 30 April 2012.
- Agustina Titin, 2005, *Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional*, disajikan dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional, Fakultas Teknik UNNES
- Arisman, 2009, *Keracunan Makanan*, Jakarta : EGC
- Azrul Azwar, MPH. 2009. *Cara Pengawasan Masyarakat Terhadap Berbagai Faktor Lingkungan Yang Mungkin Mempengaruhi Derajat Kesehatan Masyarakat*. Jakarta : Rajawali Press
- Candra Budiman, 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : buku Kedokteran EGD.
- Departemen Kesehatan RI, 2001, *Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman*, Jakarta:Yayasan Pelayanan Sanitasi Lingkungan Nasional(PESAN).
- _____ 2000. *Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta : Depkes RI
- Dewi Susanna, Budi Hartono,2003, *Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-gado di Lingkungan Kampus UI Depok, Melalui Pemeriksaan Bakteriologis*, MAKARA, Seri Kesehatan, Vol. 7, No. 1, Juni 2003.
- Djarismawati, 2008. *Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta*. Jurnal Penelitian. <http://pdpt.unesa.ac.id/portofolio/handout/867/3046/pb-7-pengolahan-bahan-makanan.di> akses tanggal 03 maret 2012.
- Fardiaz, S 1996. Pengendalian Keamanan dan penerapan HACCP dalam Perusahaan Jasa Boga. Bulletin Teknologi dan Industry Pangan, Vol.V no.3

- Farida, Yayuk dkk. 2004, *Pengantar Pangan dan Gizi*, Jakarta: Penebar SwadayaFathonah Siti, 2005, *Higiene dan Sanitasi Makanan*, Semarang: UNNES Press.
- Fitriani Evi, 2011. *Hygiene sanitasi pengolahan dan analisis kandungan zat pewarna merah pada makanan kipang pulut dikecamatan Payabungan Kabupaten Mandaling Natal*. <http://www.researchgate.net/publication/42356267>, di akses pada 30 April 2012.
- Gamman, P. M & K. B Sherrington,1992. *Pengantar Ilmu Pangan : Nutrisi dan Mikrobiologi*. Gajah mada University Press, Yogyakarta.
- Purnomo Hari dan Adiono, 2009, *Ilmu Pangan*, Jakarta; Universitas Indonesia.
- Hopkins, 2009. *Usaha Kesehatan Preventif Kepada Usaha Kesehatan Lingkungan Hidup Manusia*.
- Indra Laksmi, 2002. *Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan Terhadap Aspek Keamanan Pangan Di Usaha Ketring Bogor*. <http://www.penerapan-sanitasi-hygiene-dalam.pdf>, di akses pada 23 juni 2012.
- Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene dan sanitasi rumah makan dan restoran. <http://www.depkes.go.id/download/SK1098.03.pdf>, diakses pada 16 maret 2012
- Marsaulina Irnawati, 1996. *Studi Tentang Pengetahuan Perilaku Dan Kebersihan Penjamah Dan Makanan Pada Tempat Umum Pariwisata di DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR)*. <http://www.sanitasi%20makanan/makanan.pdf>, diakses pada 23 juni 2012.
- Ninie, 2005. *faktor Perilaku Penjamah Makanan Pada Laik Hygiene Kantin*. Jurnal Penelitian.<http://inspeksisanitasi.blogspot.com/201>.di akses tanggal 03 maret 2012.
- Notoadmodjo, S. 2005.*Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- _____. 2008. *Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineke Cipta.
- _____. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Prista, S. 2007. *Hubungan Faktor Predisposisi Dengan Perilaku Personal Higiene Anak Jalanan Bimbingan Rumah Singgah YMS Bandung*. Bandung : UNPAD
- Sabri, dkk. 2008 *Statistika Kesehatan* Jakarta : Rajawali Press

- Saryono, 2010. *Kumpulan Instrumen Penelitian Kesehatan*, Bantul : Nuha Medika
- Septiza, 2008, *Perilaku Penjamah Makanan, Sanitasi Kantin, dan Angka Bakteri*
Jakarta : Rajawali Press
- Sihite Richard, 2000, *Sanitasi dan Higiene*, Surabaya: SIC
- Singarimbun dkk. 2006 *Metode Penelitian Survei*. Jakarta : LP3S
- Soemirat Juli, 2005. *Epidemiologi Lingkungan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Streeth dan Southgate. 1986. *Pengantar Kesehatan Individu*. Jakarta : Rajawali Press
- Suardana dan Swacita, 2009, *Higiene Makanan*, Denpasar: Udayana University Press.
- Sugiyono dr, 2004. *Statistika Untuk Penelitian*. Jawa Barat: Alfabeta
- Widodo Yogo, 2009. *Hubungan Higiene Sanitasi Pengolah Makanan dengan Keberadaan Escherichia Coli pada sambal di Warung lamongan Kecamatan Kedungwuni Kabupaten Pekalongan*. <http://www.penerapan-sanitasi-higiene-dalam.html.pdf>. Di akses 23 juni 2012.
- WHO, 2005. *Data Keracunan Makanan*. <http://www.esp.or.id/handwashing/media/diare.pdf>. Di akses 03 maret 2012.

Lampiran 1

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. Desain penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 14 orang. Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan sampling jenuh, dimana sampel merupakan keseluruhan populasi. Untuk analisis data dalam penelitian ini, data yang diperoleh di sajikan dalam bentuk table distribusi frekuensi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 penjamahmakanan 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 profesional 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 dilakukan 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 di pasar 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 mikroorganismenya (Fardiaz, 1996).

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian penelitian yang berjudul pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan terhadap aspek keamanan pangan di usaha katering 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 dihindangi 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.

Lampiran 2

KUISIONER PENELITIAN**ASPEK HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN
DI PASAR JAJAN KOTA GORONTALO
TAHUN 2012****I. Status Responden.**

- a. Nama :
- b. Jenis Kelamin :
- c. Umur :
- d. Pendidikan Terakhir :

II. Persyaratan Teknis Kesehatan Sanitasi Makanan

1. Saat menjamah atau mengolah makanan selalu memakai pakaian bersih :
- a. Ya
- b. Tidak
2. Saat menjamah atau mengolah makanan selalu memakai celemek dan penutup rambut :
- a. Ya
- b. Tidak
3. Bercakap-cakap saat mengolah makanan :
- a. Ya
- b. Tidak

4. Selalu mencuci tangan sebelum menjamah atau mengolah makanan

dan setelah keluar dari kamar kecil :

a. Ya

b. Tidak

5. Tidak memanjangkan kuku

a. Ya

b. Tidak

6. Bahan makanan di simpan di tempat yang khusus (gudang) yang

bersih:

a. Ya

b. Tidak

7. Tersedia lemari pendingin atau kulkas makanan

a. Ya

b. Tidak

8. Makanan yang mudah membusuk di simpan pada suhu $< 4^{\circ}\text{C}$:

a. Ya

b. Tidak

9. Makanan disimpan dalam lemari pendingin dengan menggabungkan

semua jenis makanan :

a. Ya

b. Tidak

10. Wadah yang digunakan saat menyajikan makanan bersih, tidak

berkarat dan tidak bocor :

a. Ya

b. Tidak

11. Penyaji makanan bersikap sopan, menjaga kebersihan diri dan

kebersihan pakaiannya :

a. Ya

b. Tidak

12. Tersedia saluran atau got pembuangan air kotor :

a. Ya

b. Tidak

13. Tersedia tempat pengumpulan sampah :

a. Ya

b. Tidak

Lampiran 3

**MASTER TABEL
ASPEK HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN
DI PASAR JAJAN KOTA GORONTALO
TAHUN 2012**

No	Nama	JK	Umur	Didik	I-1	I-2	I-3	I-4	I-5	I-6	I-7	I-8	I-9	I-10	I-11	I-12	I-13
1	NK	Perempuan	36	SMP	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1
2	RT	Perempuan	38	SD	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1
3	SP	Perempuan	42	SMP	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1
4	SM	Perempuan	52	SMP	1	0	0			0	1		0	1	1	1	1
5	AK	Perempuan	37	SMP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
6	ML	Perempuan	26	PT	1	1	1	1	1	0	0	0	0				
7	IH	Perempuan	35	SMP	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1
8	KP	Laki-Laki	38	SD				0	1	0	1	0	0	1	1	1	1
9	Mu	Perempuan	42	SD	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1
10	Su	Laki-Laki	50	Tidak Sekolah	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1
11	SI	Perempuan	31	SMA	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1
12	FD	Perempuan	30	SMP	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1
13	HM	Laki-Laki	56	SD	1	0	0	0		0	1	1	0	1	1	1	1
14	LM	Perempuan	56	SMP	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1

Keterangan :

- I-1 : Kebersihan pakaian saat mengolah makanan
- I-2 : Penggunaan celemek dan penutup rambut pada saat mengolah makanan
- I-3 : Tindakan berbicara selama mengolah makanan
- I-4 : Kesadaran mencuci tangan sebelum mengolah makanan
- I-5 : Kesadaran untuk tidak memanjangkan kuku
- I-6 : Ketersediaan gudang/tempat khusus menyimpan makanan
- I-7 : Ketersediaan lemari es
- I-8 : Pemahaman dalam menangani makanan yang mudah membusuk
- I-9 : Cara penyimpanan berbagai jenis makanan
- I-10 : Penggunaan wadah dalam menyajikan makanan
- I-11 : Sikap pelayan dalam melayani tamu
- I-12 : Ketersediaan Tempat Sampah
- I-13 : Saluran pembuangan/Got

Lampiran 4

HASIL ANALISIS DATA**Frequency Table****Jenis Kelamin**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-Laki	3	21.4	21.4	21.4
	Perempuan	11	78.6	78.6	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Umur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	26.00	1	7.1	7.1	7.1
	30.00	1	7.1	7.1	14.3
	31.00	1	7.1	7.1	21.4
	35.00	1	7.1	7.1	28.6
	36.00	1	7.1	7.1	35.7
	37.00	1	7.1	7.1	42.9
	38.00	2	14.3	14.3	57.1
	42.00	2	14.3	14.3	71.4
	50.00	1	7.1	7.1	78.6
	52.00	1	7.1	7.1	85.7
	56.00	2	14.3	14.3	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Kategori Umur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	< 30 Tahun	1	7.1	7.1	7.1
	30 tahun - 34 tahun	2	14.3	14.3	21.4
	35 tahun - 39 tahun	5	35.7	35.7	57.1
	40 tahun - 49 tahun	2	14.3	14.3	71.4
	> 50 tahun	4	28.6	28.6	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Tingkat Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Sekolah	1	7.1	7.1	7.1
	SD	4	28.6	28.6	35.7
	SMP	7	50.0	50.0	85.7
	SMA	1	7.1	7.1	92.9
	Perguruan Tinggi	1	7.1	7.1	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Kebersihan pakaian saat mengolah makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	1	7.1	7.1	7.1
	Ya	13	92.9	92.9	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Penggunaan celemek dan penutup rambut pada saat mengolah makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	12	85.7	85.7	85.7
	Ya	2	14.3	14.3	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Tindakan berbicara selama mengolah makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	12	85.7	85.7	85.7
	Tidak	2	14.3	14.3	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Kesadaran mencuci tangan sebelum mengolah makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	11	78.6	78.6	78.6
	Ya	3	21.4	21.4	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Kesadaran untuk tidak mem anjangkan kuku

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	3	21.4	21.4	21.4
	Ya	11	78.6	78.6	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Ketersediaan gudang/tem pat khusus menyimpan makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	14	100.0	100.0	100.0

Ketersediaan lemari es

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	6	42.9	42.9	42.9
	Ya	8	57.1	57.1	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Pem ahaman dalam menangani makanan yang mudah mem busuk

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	12	85.7	85.7	85.7
	Ya	2	14.3	14.3	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Cara penyimpanan berbagai jenis makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	10	71.4	71.4	71.4
	Tidak	4	28.6	28.6	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Penggunaan wadah dalam menyajikan makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	1	7.1	7.1	7.1
	Ya	13	92.9	92.9	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Sikap pelayan dalam melayani tamu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	1	7.1	7.1	7.1
	Ya	13	92.9	92.9	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Ketersediaan Tempat Sampah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	1	7.1	7.1	7.1
	Ya	13	92.9	92.9	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Saluran pembuangan/Got

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	1	7.1	7.1	7.1
	Ya	13	92.9	92.9	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Lampiran 5

DOKUMENTASI PENELITIAN



Gambar 1.1 Pasar Jajan Tampak dari depan



Gambar 1.2 Kondisi dapur di pasar Jajan



Gambar 1.3 Kondisi dapur di pasar Jajan



Gambar 1.4 kondisi dapur di pasar Jajan



Gambar 1.5 penyimpanan makanan di lemari es



Gambar 1.6 Penyimpanan makanan di kemari es



Gambar 1.7 Penyajian Makanan di Pasar Jajan



Gambar 1.8 penyajian makanan di pasar Jajan



Gambar 1.9 kondisi plapon pasar Jajan



Gambar 1.10 Kondisi plapon pasar Jajan



Gambar 1.11 Sampah



Gambar 1.12 Saluran / got



Gambar 1.13 Peneliti berbincang-bincang dengan responden



Gambar 1.14 Pasar Jajan tampak dari depan

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.



PEMERINTAH KOTA GORONTALO
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jln. Nani Wartabone No.03 Telp. (0435) 821003

REKOMENDASI

Nomor : 070 / Kesbangpol / 451

Berdasarkan Surat Permohonan Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri Gorontalo Nomor : 1218a/UN47.B7/KM/2012 tanggal 15 Mei 2012 Perihal Permohonan Izin Penelitian, maka dengan ini memberikan Rekomendasi Penelitian kepada :

Nama : Ratni Latudi
NIM : 811408086
Judul : *Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012*
Lokasi : Pasar Jajan Kota Gorontalo
Waktu : 16 Mei s/d 15 Juni 2012

Dalam melakukan Penelitian harus mentaati ketentuan sebagai berikut :

1. Melapor kepada Instansi Tempat melakukan Penelitian serta menjaga keamanan dan ketertiban;
2. Tidak dibenarkan melakukan Penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan tujuan Penelitian dimaksud;
3. Mentaati ketentuan Perundang-Undangan yang berlaku serta mengindahkan adat-istiadat setempat;
4. Apabila masa berlaku Surat Rekomendasi ini berakhir dan pelaksanaan Penelitian belum selesai, maka harus mengajukan kembali perpanjangan izin kepada Instansi pemohon;
5. Menyerahkan 1 (satu) rangkap hasil Penelitian kepada Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Gorontalo setelah selesai melakukan Penelitian;
6. Surat Rekomendasi ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang Surat Rekomendasi ini tidak mentaati / mengindahkan ketentuan-ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikian surat ini dikeluarkan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Gorontalo, 16 Mei 2012

KEPALA BADAN KESBANGPOL

KOTA GORONTALO



[Signature]
Drs. ARIFIN MOHAMAD
PEMBINA

Nip. 19641102 198803 1 009

Tembusan :

1. Yth. Walikota Gorontalo (sebagai laporan)
2. Yth. Kepala Dinas Kesehatan Kota Gorontalo
3. Yth. Kepala Kantor Pengelola Pasar Kota Gorontalo
4. Yth. Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan UNG
5. Arsip



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN DAN KEOLAHRAGAAN
Jl. Prof. DR. Jhon Ario Katili No.44 Telp. (0435) 821698 Kampus III

SURAT MENELITI
NO.1218/UN47.B7/KM/2012

Diberikan kepada :

Nama : Ratni Latudi

NIM : 811408086

Fakultas/Jurusan : FIKK/Kesehatan Masyarakat

Untuk melaksanakan penelitian sehubungan dengan penulisan penyusunan Skripsi yang berjudul : **Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012.**

Surat tugas ini diberikan kepada mahasiswa untuk memperoleh rekomendasi dari Dinas/Jawatan yang bersangkutan.

Demikian atas kerjasama yang baik disampaikan terima kasih.

Gorontalo, 15 Mei 2012
Pembantu Dekan I



Risa Podungge, S.Pd, M.Pd
NIP. 19710721 200212 2 001

Tembusan :

1. Rektor Universitas Negeri Gorontalo
2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Gorontalo
3. Kepala Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo
4. Kepala Dinas Kesehatan Kota Gorontalo
5. Kepala Dinas Pasar Kota Gorontalo
6. Ketua Jurusan Kesehatan Masyarakat
7. Arsip



PEMERINTAH KOTA GORONTALO
KANTOR PENGELOLA PASAR

Jl. Setia Budi No. 1 Lantai II Tlp. (0435) 830534

SURAT KETERANGAN

Nomor : 500/KPP/VI/ 219 /2012

Yang Bertanda Tangan di bawah ini :

Nama : Hi. HERMANTO SALEH S.IP
NIP : 19700520 199402 1 001
Jabatan : Kepala Kantor Pengelola Pasar Kota Gorontalo

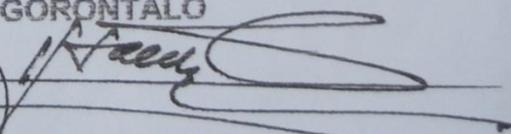
Menerangkan Kepada :

Nama : RATNI LATUDI
NIM : 811408086
Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri
Gorontalo (UNG)
Jurusan : Kesehatan Masyarakat

Benar – benar telah melaksanakan Penelitian “ **ASPEK HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN** ” yang bertokasi di Mall Pasar Jajan Kota Gorontalo dari tanggal 16 Mei s/d 15 Juni Tahun 2012.

Demikian Surat Keterangan ini untuk dipergunakan seperlunya

Gorontalo, 14 Juni 2012


KANTOR PENGELOLA PASAR
KOTA GORONTALO

HI. HERMANTO SALEH, S.IP
PEMBINA
NIP. 19700520 199402 1 001