



Analisis Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2022

Food Sanitation Hygiene Analysis On Street Vendors In Ujung Batu Sub-District Rokan Hulu In 2021

Putri Dafiyanthi¹, Yeyen Gumayesty², Hayana³

¹²³ Universitas Hang Tuah Pekanbaru.

Yeyenrangkuti@gmail.com

Histori artikel	Abstrak Abstract
Received: 12-11-2022 Accepted: 24-11-2022 Published: 04-01-2023	Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan empat faktor yaitu makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Analisis Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu. Penelitian yang digunakan adalah <i>deskriptif kualitatif</i> dengan metode wawancara mendalam dan observasi, kepada 11 orang Informan terdiri dari 1 Orang Kepala bidang pengelola pasar, 5 Orang pedagang, 5 orang konsumen makanan. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei 2022 di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pedagang tidak pernah memeriksakan kesehatan sehingga mengakibatkan ketidaktahuan apakah penjamah makan memiliki penyakit yang bisa menular, pedagang memiliki kuku yang kotor, tidak memakai masker, pedagang tidak mencuci tangan, pedagang tidak menggunakan alat seperti sendok/garpu saat mengambil makanan/membuatkan makanan untuk konsumen. Pedagang menyimpan makanan di tempat yang tidak tertutup sehingga memungkinkan vektor menghinggapi makanan, pedagang tidak menggunakan sarung tangan saat membuat makanan. Tempat sampah tidak tertutup mengakibatkan lalat banyak menghinggapi makanan karena makanan juga dalam keadaan terbuka, pedagang tidak menyediakan fasilitas mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, peralatan yang kotor tidak langsung dicuci, pedagang tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan, peralatan yang sudah dicuci hanya diletakkan di atas meja lalu ditutup dengan kain, air yang di gunakan untuk mencuci peralatan tidak di ganti sehingga air menjadi berminyak. Kata kunci : Penjamah Makanan, Kualitas Makanan, Kondisi Tempat, Peralatan <i>Food sanitation hygiene is an effort to control four factors, namely food, people, places, and equipment that can cause disease or health problems. This study aims to determine the Analysis of Food Sanitation Hygiene on Street Vendors in Ujung Batu Village, Rokan Hulu Regency. The research used is descriptive qualitative with in-depth interviews and observation methods, to 11 informants consisting of 1 head of market management, 5 traders, 5 food consumers. This research was carried out in May 2022 in Ujung Batu Village, Rokan Hulu Regency. The results of this study indicate that traders never check their health, resulting in ignorance of whether food handlers have infectious diseases, traders have dirty nails, do not wear masks, traders do not wash their hands, traders do not use tools such as spoons/forks when taking food/making food. food for consumers. Traders store food in places that are not covered so that vectors can land on food, traders do not use gloves when making food. Trash cans that are not closed cause flies to land on food because the food is also open, traders do not provide hand washing facilities equipped with soap, dirty utensils are not washed immediately, traders do not have a place to store equipment, washed utensils are only placed on the table then covered with a cloth, the water used to wash the equipment was not replaced so the water became oily.</i> Keywords : Food Handlers, Food Quality, Place Conditions, Equipment

PENDAHULUAN

Hygiene sendiri merupakan usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia sehingga timbul upaya penyakit akibat pengaruh lingkungan kesehatan yang buruk dan membuat kondisi lingkungan yang baik agar terjamin pemeliharaan kesehatannya. Dengan kata lain hygiene adalah usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Tina, 2019)

Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut WHO merupakan suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup (Tina, 2019)

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan 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 (Sri, 2019)

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan empat faktor yaitu makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003). Makanan merupakan satu-satunya sumber energi bagi manusia. Energi diperlukan manusia untuk bergerak atau melakukan pekerjaan fisik dan juga menggerakkan proses-proses dalam tubuh seperti sirkulasi darah, denyut jantung, pernafasan, pencernaan, dan proses-proses fisiologis lainnya. Notoatmojo (2018)

Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari penjamah, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Dari seluruh sumber kontaminasi makanan tersebut penjamah makanan adalah sumber paling besar pengaruh kontaminasinya. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh-sungguh (Agustina Titin, 2005).

Pengolahan makanan selalu diusahakan agar makanan yang diolah menghasilkan makanan sehat dan lezat sehingga disukai oleh masyarakat serta dapat di jual dengan baik. Makanan yang dijual atau tersajikan harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang menarik, rasa enak, warna. Untuk menghasilkan makanan seperti yang diinginkan maka dalam mengolah makanan, penyaji harus melakukan prinsip pengolahan makanan yang meliputi tempat/dapur pengolahan makanan, penyaji makanan, cara pengolahan makanan, perlengkapan pengolahan makanan yang bersih. Apabila makanan tidak ditangani secara benar atau pengolahannya tidak mengikuti hygiene pengolahan makanan yang baik, makanan tersebut dapat menjadi sumber penyakit seperti tipus, kolera, disentri, dan lain-lain, karena pencemaran mikroorganisme dan parasit. Makanan yang menggunakan bahan

tambahan makanan yang tepat baik jenis maupun takarannya tidak menimbulkan gangguan kesehatan, sebaliknya penggunaan yang tidak benar dapat menyebabkan mutu makanan yang kurang baik dan gangguan kesehatan. (Sri Rehulina, 2014)

METODE

Jenis Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan desain deskriptif kualitatif. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei 2022 di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu. Informan dalam penelitian ini berjumlah 11 orang yang terdiri dari 1 Orang Kepala bidang pengelola pasar, 5 Orang pedagang, 5 orang konsumen makanan. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara mendalam dan observasi langsung

HASIL

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pedagang tidak pernah memeriksakan kesehatan sehingga mengakibatkan ketidaktahuan apakah penjamah makan memiliki penyakit yang bisa menular, pedagang memiliki kuku yang kotor, tidak memakai masker, pedagang tidak mencuci tangan, pedagang tidak menggunakan alat seperti sendok/garpu saat mengambil makanan/membuatkan makanan untuk konsumen. Pedagang menyimpan makanan di tempat yang tidak tertutup sehingga memungkinkan vektor menghinggapi makanan, pedagang tidak menggunakan sarung tangan saat membuat makanan. Tempat sampah tidak tertutup mengakibatkan lalat banyak menghinggapi makanan karena makanan juga dalam keadaan terbuka, pedagang tidak menyediakan fasilitas mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, peralatan yang kotor tidak langsung dicuci, pedagang tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan, peralatan yang sudah dicuci hanya diletakkan di atas meja lalu ditutup dengan kain, air yang di gunakan untuk mencuci peralatan tidak di ganti sehingga air menjadi berminyak.

PEMBAHASAN

A. Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait Penjamah Makanan bahwa, pedagang tidak pernah memeriksakan kesehatan nya selama 1 tahun belakangan ini, hal ini mengakibatkan ketidaktahuan apakah penjamah makan memiliki penyakit yang bisa menular, 3 dari 5 kuku pedagang kotor hal ini bisa menyebabkan bakteri yang ada di kuku masuk kedalam makanan, pedagang tidak menggunakan masker, pedagang tidak mencuci tangan setelah memegang benda-benda yang lain lalu langsung membuatkan makanan untuk konsumen, pedagang tidak menggunakan alat seperti sendok/garpu saat mengambil makanan/membuatkan makanan untuk konsumen.

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan baik yang mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam menyajikan. Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan yang mendukung, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam setiap tahap proses pengolahan makanan tersebut, penjamah makanan memiliki peran yang sangat besar karena mereka berpeluang untuk menularkan penyakit maupun mengkontaminasi makanan yang mereka jamah. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat, bersih, dan terampil dalam memproses makanan. (Intan, 2021)

Penjamah makanan atau higienis penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Hygiene penjamah adalah usaha penjamah makanan dalam menjaga kebersihan tangan, pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. (Dyah, 2019)

Penjamah makanan adalah sumber paling besar pengaruh kontaminasinya. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh-sungguh. (Anis, 2016)

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian (Bella, 2019) terkait Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima, bahwa penjamah tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan, tidak menggunakan penutup kepala, dan menggunakan pakaian kotor. Sebesar 85% PKL (Pedagang Kaki Lima) tidak menggunakan celemek saat berjualan dan sebanyak 64% PKL (Pedagang Kaki Lima) tidak menggunakan alat saat mengambil makanan atau memegang makanan. Namun PKL (Pedagang Kaki Lima) memiliki kebiasaan buruk saat berjualan yaitu kebiasaan merokok. Sebesar 86% PKL (Pedagang Kaki Lima) tidak menggunakan sarung tangan saat menjajakan makanan pecel dan mengenakan perhiasan yang dapat menjadi sarang kuman, dikarenakan PKL (Pedagang Kaki Lima) tidak mencuci tangan dengan sabun saat keluar dari toilet. Temukan tiga PKL (Pedagang Kaki Lima) sedang menderita penyakit kulit dan sebesar 42% tidak menjaga kebersihan diri namun sebesar 64% menggunakan perhiasan atau aksesoris. PKL (Pedagang Kaki Lima) memiliki kebiasaan buruk seperti merokok dan menggaruk badan. Sebesar 19 PKL (Pedagang Kaki Lima) memiliki riwayat penyakit menular dan sebesar 60% PKL (Pedagang Kaki Lima) tidak menjaga kebersihan kuku, rambut dan tangan.

Berdasarkan hasil penelitian dan teori yang relevan maka pendapat peneliti bahwa penjamah makanan merupakan sumber paling besar pengaruh kontaminasinya. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh-sungguh. Penjamah Makanan /pedagang makanan yang ada di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu tidak pernah memeriksakan kesehatan nya selama 1 tahun belakangan ini, hal ini mengakibatkan ketidaktahuan apakah

penjamah makan memiliki penyakit yang bisa menular, 3 dari 5 kuku pedagang kotor hal ini bisa menyebabkan bakteri yang ada di kuku masuk kedalam makanan, pedagang tidak menggunakan masker, pedagang tidak mencuci tangan setelah memegang benda-benda yang lain lalu langsung membuatkan makanan untuk konsumen, pedagang tidak menggunakan alat seperti sendok/garpu saat mengambil makanan/membuatkan makanan untuk konsumen. Agar makanan tidak terkontaminasi bakteri dan konsumen makanan mengkonsumsi makanan yang bersih dan sehat sebaiknya pedagang memeriksakan kesehatan, agar tau bahwa pedagang tidak menderita penyakit yang dapat menular, menjaga kebersihan kuku agar tidak menyebabkan bakteri yang ada di kuku masuk kedalam makanan, menggunakan masker agar ketika pedagang berbicara tidak adanya air liur yang jatuh ke makanan, mencuci tangan setiap kali membuatkan makanan karena banyaknya benda yang dipegang, apabila tidak mencuci tangan di khawatirkan ada bakteri yang menempel di makanan, sebaiknya pedagang menggunakan sendok/garpu/sarung tangan saat menyiapkan/membuatkan makanan untuk konsumen agar kualitas makanan dapat terjaga.

B. Kualitas Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait Kualitas Makanan bahwa, Pedagang mengetahui faktor yang dapat mengganggu kesehatan yang berasal dari makanan, yaitu pembuatan makanan harus bersih agar menghasilkan makanan yang baik dan disimpan ditempat yang tertutup agar terhindar dari vektor seperti lalat, cicak, kecoa, meskipun pedagang mengetahuinya, pedagang masih menyimpan makanan di tempat yang tidak tertutup sehingga memungkinkan vektor menghinggapi makanan dan makanan yang terjatuh di atas meja gerobak diambil kembali dan dimasukkan kedalam piring makanan konsumen, pedagang tidak menggunakan sarung tangan saat membuatkan makanan.

Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan. (Dyah, 2019)

Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan baik secara langsung maupun tidak langsung adalah air, karena air sangat erat hubungannya dengan makanan karena air diperlukan dalam semua proses pengolahan makanan, dan air sangat menentukan kualitas makanan, Manusia merupakan sumber yang paten dari kualitas makanan, karena manusia menangani makanan dari bahan mentah sampai penyajian. Serangga, khususnya lalat dapat mengkontaminasi makanan melalui seluruh tubuhnya yang membawa kotoran-kotoran dan bibit penyakit yang berasal dari kotoran manusia atau air buangan. (Anis, 2016)

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Dyah, 2019 terkait Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan, bahwa terdapat 31 pedagang dalam penelitian ini dapat menjawab benar

mengenai penyebab menurunnya kualitas makanan yaitu dengan cara makanan dibiarkan dalam kondisi terbuka, meskipun pedagang mengetahui bahwa membiarkan makanan yang terbuka merupakan penyebab menurunnya kualitas makanan, namun pedagang dalam hal praktiknya masih ada yang membiarkan makanan itu terbuka tanpa diberi penutup.

Berdasarkan hasil penelitian dan teori yang relevan maka pendapat peneliti bahwa Manusia merupakan sumber yang paling berpengaruh terhadap kualitas makanan, karena manusia menangani makanan dari bahan mentah sampai penyajian. Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Pedagang makanan yang ada di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu bahwa Pedagang mengetahui faktor yang dapat mengganggu kesehatan yang berasal dari makanan, yaitu pembuatan makanan harus bersih agar menghasilkan makanan yang baik dan disimpan ditempat yang tertutup agar terhindar dari vektor seperti lalat, cicak, kecoa, meskipun pedagang mengetahuinya, pedagang masih menyimpan makanan di tempat yang tidak tertutup sehingga memungkinkan vektor menghinggapi makanan dan makanan yang terjatuh di atas meja gerobak diambil kembali dan dimasukkan kedalam piring makanan konsumen, hal ini bisa menyebabkan makanan terkontaminasi bakteri, sebaiknya makanan yang sudah terjatuh tidak boleh di ambil kembali, dan sebaiknya pedagang menggunakan sarung tangan saat membuat makanan agar meminimalisir makanan terkontaminasi oleh bakteri.

C. Kondisi Tempat

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait Tempat, bahwa pedagang memiliki tempat sampah berupa kantong kresek, yang mana tempat sampah ini tidak tertutup dan tempat sampah ini digantung di gerobak yang mana menyebabkan banyak lalat yang hinggap di tempat sampah ini karena tempat sampah tidak tertutup dan mengakibatkan lalat banyak menghinggapi makanan karena makanan juga dalam keadaan terbuka, 1 dari 5 pedagang berada didekat tempat pembuangan sampah dan semua tempat berjualan pedagang berada di depan selokan hal ini bisa menyebabkan adanya mikroorganisme yang terbawa oleh udara. Pedagang juga tidak menyediakan fasilitas mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, agar konsumen yang datang dapat membersihkan tangan, guna menghindari penularan-penularan penyakit/ virus corona.

Sanitasi tempat penjualan dilakukan untuk pengendalian kondisi lingkungan sejak penanganan bahan baku sampai proses distribusi. Sanitasi tempat penjualan adalah keadaan dimana lokasi tempat penjualan terhindar dari pencemaran yang diakibatkan oleh debu atau asap, tidak ada lalat disekitarnya, terdapat tempat sampah yang memenuhi syarat yaitu dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup sehingga tidak dapat dihinggapi lalat. Kebersihan

tempat berjualan sangat menentukan mutu dan keamanan makanan yang dihasilkan. Mikroorganisme tumbuh dengan baik pada lingkungan yang lembab dan hangat serta mengandung zat gizi, oleh karena itu bahan makanan sangat rentan terkontaminasi mikroorganisme (Galang, 2018)

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian (Bella, 2021) terkait Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima, bahwa Lokasi berjualan PKL (Pedagang Kaki Lima) berdekatan dengan kondisi jalan yang berdebu. Makanan dapat terkontaminasi melalui debu yang terbawa oleh angin. Tempat berjualan PKL (Pedagang Kaki Lima) memiliki tempat yang berdekatan dengan lalu lintas dan sumber pembuangan sampah yang terbuka. Sehingga dapat mencemari makanan mulai dari debu, asap kendaraan, aroma sampah serta lalat yang berasal dari sampah hinggap dimakanan. Berdasarkan lokasi berjualan memiliki posisi yang berdekatan dengan lokasi pembuangan sampah pasar. Pembuangan sampah dalam kondisi terbuka sehingga terdapat banyak vektor yang muncul seperti tikus dan lalat serta aroma bau tidak sedap dari timbunan sampah.

Berdasarkan hasil penelitian dan teori yang relevan maka pendapat peneliti bahwa kondisi tempat penjualan adalah salah satu penentu makanan tersebut bisa terhindar dari kontaminasi bakteri atau menjadikan makanan tersebut terkontaminasi bakteri, karena apabila tempat penjualan dekat dengan tempat sampah, WC umum, selokan akan memungkinkan apabila makanan terkontaminasi karena banyaknya vektor di tempat-tempat yang kotor, Kondisi tempat pedagang berjualan di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu bahwa 1 dari 5 pedagang berada didekat tempat pembuangan sampah dan semua tempat berjualan pedagang berada di depan selokan hal ini bias menyebabkan adanya mikroorganisme yang terbawa oleh udara dan memungkinkan banyaknya lalat yang berada disekitaran tempat pedagang berjualan. Pedagang juga tidak menyediakan fasilitas mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, agar konsumen yang datang dapat membersihkan tangan, guna menghindari penularan-penularan penyakit/ virus corona, pedagang memiliki tempat sampah berupa kantong kresek, yang mana tempat sampah ini tidak tertutup dan tempat sampah ini digantung di gerobak yang mana menyebabkan banyak lalat yang hinggap di tempat sampah ini karena tempat sampah tidak tertutup dan mengakibatkan lalat banyak hinggap di makanan karena makanan juga dalam keadaan terbuka.

D. Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait Peralatan, bahwa peralatan yang kotor tidak langsung dicuci, pedagang tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan, peralatan yang sudah dicuci seperti piring, gelas, sendok, garpu, hanya diletakkan di atas meja lalu ditutup dengan kain, 1 dari 5 pedagang meletakkan peralatan didalam gerobak, tetapi gerobak dalam keadaan kotor dan disudut-sudut gerobak terdapat sarang laba-laba, air yang di

gunakan untuk mencuci peralatan merupakan air yang bersih, tetapi karena air nya tidak di ganti sehingga air menjadi berminyak dan air tersebut masih di gunakan untuk mencuci piring selanjutnya hal ini bisa menyebabkan kuman menempel pada peralatan, karena peralatan tidak ducuci di air yang mengalir.

Kebersihan peralatan diperoleh dengan cara memilih perlengkapan alat masak yang digunakan untuk mengolah makanan serta menggunakan bahan yang mudah untuk dibersihkan. Sebaiknya bahan dari alat yang digunakan untuk mengolah makanan tersebut tidak menimbulkan reaksi dengan bahanbahan makanan lain yang digunakan. Syarat penyajian makanan harus menjaga kebersihan, harus diwadhahi dengan alat-alat yang bersih serta perilaku dalam penyajian yang harus sehat dan bersih pula. Membiasakan untuk mencuci tangan memakai sabun dapat berguna untuk mencegah penyebaran kuman dan bakteri penyakit diare, infeksi cacing dan lain sebagainya. (Hetty, 2022)

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian (Bella, 2019) terkait Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima, bahwa PKL (Pedagang Kaki Lima) memiliki sanitasi peralatan yang masih buruk. Terbukti dari 12 PKL (Pedagang Kaki Lima) tidak langsung mencuci peralatan yang kotor melainkan merendam terlebih dahulu didalam ember. Teknik pencucian dilakukan dengan 3 kali bilasan dengan air ember berbeda. Namun, masih terdapat lima PKL (Pedagang Kaki Lima) tidak membersihkan sisa makanan yang masih menempel pada peralatan. Peralatan yang habis digunakan tidak langsung dicuci melainkan direndam terlebih dahulu didalam ember air. Dalam sehari PKL (Pedagang Kaki Lima) hanya mengganti air penampungan cucian sebanyak 3 kali. Air yang digunakan dalam mencuci peralatan bersumber dari sumur galian. Hubungan antara teknik pencucian dengan jumlah kuman dikarenakan PKL (Pedagang Kaki Lima) yang mencuci peralatan dengan air mengalir tidak akan ada kuman yang menempel pada peralatan sedangkan PKL (Pedagang Kaki Lima) yang mencuci peralatan dengan teknik direndam akan membuat kuman menempel pada peralatan. Peralatan yang telah dicuci oleh PKL (Pedagang Kaki Lima) tidak dikeringkan menggunakan lap hanya ditiriskan hingga kering. Meskipun terdapat lap untuk mengeringkan peralatan kondisi sudah tidak layak pakai karna terlihat kotor.

Berdasarkan hasil penelitian dan teori yang relevan maka pendapat peneliti bahwa Kebersihan peralatan sangat berpengaruh dengan kualitas makanan, karena apabila peralatan yang digunakan tidak bersih maka sudah dipastikan makanannya tidak bersih dan berpengaruh akan terkontaminasi bakteri, peralatan pedagang yang berjualan di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu bahwa peralatan yang kotor tidak langsung dibersihkan, pedagang tidak mempunyai tempat penyimpanan peralatan, peralatan yang telah dicuci diletakkan diatas meja lalu ditutup dengan kain saja tanpa dilakukan pengeringan terlebih dahulu hal ini bisa menyebabkan kuman menempel di peralatan, terlebih lagi air yang di gunakan untuk mencuci peralatan merupakan air

yang berminyak karena air tersebut tidak diganti mulai dari awal mencuci peralatan dan air tersebut masih di gunakan untuk mencuci piring selanjutnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang peneliti uraikan tentang Analisis Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2022, Maka yang dapat peneliti simpulkan sebagai berikut:

A. Penjamah Makanan

Pedagang tidak pernah memeriksakan kesehatan nya selama 1 tahun belakangan ini, hal ini mengakibatkan ketidaktahuan apakah penjamah makan memiliki penyakit yang bisa menular, 3 dari 5 kuku pedagang kotor hal ini bisa menyebabkan bakteri yang ada di kuku masuk kedalam makanan, pedagang tidak menggunakan masker, pedagang tidak mencuci tangan setelah memegang benda-benda yang lain lalu langsung membuatkan makanan untuk konsumen, pedagang tidak menggunakan alat seperti sendok/garpu saat mengambil makanan/membuatkan makanan untuk konsumen.

B. Kualitas Makanan

Pedagang mengetahui faktor yang dapat mengganggu kesehatan yang berasal dari makanan, yaitu pembuatan makanan harus bersih agar menghasilkan makanan yang baik dan disimpan ditempat yang tertutup agar terhindar dari vektor seperti lalat, cicak, kecoa, meskipun pedagang mengetahuinya, pedagang masih menyimpan makanan di tempat yang tidak tertutup sehingga memungkinkan vektor menghinggapi makanan dan makanan yang terjatuh di atas meja gerobak diambil kembali dan dimasukkan kedalam piring makanan konsumen, pedagang tidak menggunakan sarung tangan saat membuatkan makanan.

C. Kondisi Tempat

Pedagang memiliki tempat sampah berupa kantong kresek, yang mana tempat sampah ini tidak tertutup dan tempat sampah ini digantung di gerobak yang mana menyebabkan banyak lalat yang hinggap di tempat sampah ini karena tempat sampah tidak tertutup dan mengakibatkan lalat banyak menghinggapi makanan karena makanan juga dalam keadaan terbuka, 1 dari 5 pedagang berada didekat tempat pembuangan sampah dan semua tempat berjualan pedagang berada di depan selokan hal ini bisa menyebabkan adanya mikroorganisme yang terbawa oleh udara. Pedagang juga tidak menyediakan fasilitas mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, agar konsumen yang datang dapat membersihkan tangan, guna menghindari penularan-penularan penyakit/ virus corona.

D. Peralatan

Peralatan yang kotor tidak langsung dicuci, pedagang tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan, peralatan yang sudah dicuci seperti piring, gelas, sendok, garpu, hanya diletakkan di atas

meja lalu ditutup dengan kain, 1 dari 5 pedagang meletakkan peralatan didalam gerobak, tetapi gerobak dalam keadaan kotor dan disudut-sudut gerobak terdapat sarang labalaba, air yang di gunakan untuk mencuci peralatan merupakan air yang bersih, tetapi karena air nya tidak di ganti sehingga air menjadi berminyak dan air tersebut masih di gunakan untuk mencuci piring selanjutnya hal ini bisa menyebabkan kuman menempel pada peralatan, karena peralatan tidak ducuci di air yang mengalir.

DAFTAR PUSTAKA

- Anis Fitriani. 2016. Studi Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Dan Keberadaan Escherichia Coli Pada Es Buah Di Kota Salatiga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) 2015. Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Badan pengawasan obat dan makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2014 Pangan jajanan sekolah
- Balai Pengawasan Obat dan Makanan, 2007, Keamanan Pangan, Jakarta, BPOM.
- Bella Rose Indira Hadi, Akas Yekti Pulih Asih , Dan Achmad Syafiuudin. 2021. Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Kaki Lima. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro. <https://Ejournal.Undip.Ac.Id/Index.Php/Mkmi>
- Darmapala, Lalu. 2019. Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019. Diploma Thesis, Poltekkes Kemenkes Kupang
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Ditjen PPM dan PLP Depkes RI. 1. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Departemen Kesehatan RI, 2001, Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan Dan Minuman, Jakarta : Yayasan pelayanan sanitasi lingkungan Nasional (PESAN)
- Dyah Suryani, Fardhiasih Dwi Astuti., 2019. Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta
- Galang Panji Islamy, Sri Sumarmi Dan Farapti., 2018., Analisis Higiene Sanitasi Dan Keamanan Makanan Jajanan Di Pasar Besar Kota Malang.
- Gunawan Iman. (2016). Metode Penelitian Kualitatif. Jakarta : Bumi Aksara.
- Hanafiah, M. Yusuf dan Amri Amir. *Etika Kedokteran dan Hukum Kesehatan*. Kedokteran EGC, Jakarta, 1999
- Hasanah, V.A., Sikap Konsumen Terhadap Kondisi Higiene Sanitasi Penjualan Makanan Pedagang Kaki Lima Trisula Taman Bungkul Surabaya. Jurnal Boga. 2013.Vol.2, No.1
- Hetty. 2022. Hygiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar Di Kota Pekanbaru, Riau.