

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Pekerjaan dalam sektor informal yang menjadi fenomena di perkotaan yakni Pedagang Kaki Lima (PKL) yang banyak dijumpai ditempat keramaian atau fasilitas publik seperti dipinggir jalan, taman-taman kota, stasiun, terminal, emperan toko, jalur transportasi dan sebagainya (Khotimah, 2018). Pedagang kaki lima merupakan pedagang atau orang yang melakukan kegiatan atau usaha kecil tanpa didasari atas ijin dan menempati pinggiran jalan (trotoar) untuk menggelar dagangan.

Menurut Evens dan Korff (2000), pedagang kaki lima adalah bagian dan sektor informal kota yang yang mengembangkan aktivitas produksi barang dan jasa di luar kontrol pemerintah dan tidak terdaftar. PKL dapat bersifat mandiri dalam menjalankan usahanya, bahkan dapat dikatakan jika PKL tersebut cenderung kreatif dengan memunculkan terobosan baru yang unik dalam usaha pengembangan dagangannya. Kemandirian PKL dinilai dapat memacu pendapatan mereka yang semula rendah menjadi menengah. Kegiatan perdagangan disini juga membuka kesempatan kerja bagi pelaku-pelaku lainnya untuk berusaha (Sumarsono, 2009).

Keberadaan PKL disini sangat menarik untuk dibahas satu persatu, misalnya mengenai dampak atas keberadaan PKL tersebut. Sekilas PKL hanyalah pedagang biasa yang menggelar dagangannya dipinggiran jalan, akan tetapi dampak dari keberadaannya sangat mengganggu kenyamanan pengguna fasilitas umum dan juga mengganggu ketertiban kota (Permadi, 2007). Sebagai contoh, PKL yang bergerak dibidang usaha makanan pada umumnya akan membuang sisa makanan dan minuman di tempat umum. Dari sisi lokasi dan lekat, keberadaan PKL yang kurang tertara dapat mengganggu eksistensi ruang terbuka hijau (Puspitasari, 2010). Keberadaan PKL dalam membuka usaha di trotoar tampak dilematis sebab mengganggu kenyamanan

para pengguna jalan tidak hanya itu, bahkan juga mampu merusak fasilitas yang ada di jalan (Sumarsono, 2009).

Pada umumnya PKL belum menerapkan higiene sanitasi yang baik, sehingga dengan praktek pengelolaan makanan yang tidak higienis tersebut dikhawatirkan dapat menimbulkan berbagai penyakit yang diakibatkan oleh makanan atau keracunan makanan (Wilis dan Handayani, 2013). Masalah sanitasi hygiene di Indonesia masih menjadi perkara pelik yang berdampak besar terhadap kesehatan masyarakat serta keseimbangan lingkungan. Pembangunan sarana sanitasi yang layak masih relatif rendah dan tak sebanding dengan jumlah penduduk. Masalah ini barangkali akan terdengar sepele bagi masyarakat dengan persediaan air bersih cukup dan lingkungan yang sehat. Akan tetapi, di daerah-daerah yang jauh dari pengawasan kita, sanitasi yang buruk dapat berujung pada ancaman kematian (Sedekah Air, 2019).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/MenKes/SK/V/2003, higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan terhadap faktor makanan, orang, tempat, perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Aktivitas pedagang kaki lima yang sangat beragam dimana pedagang kaki lima dapat berjualan pada siang dan malam hari, apabila dalam proses pengolahan tidak dikelola dengan baik akan dapat menimbulkan pencemaran lingkungan, bahkan keracunan makanan.

Terminal sebagai tempat umum, dimana aktivitas manusia yang begitu ramai juga menyebabkan sebagian besar orang tersebut menghabiskan waktu disana. Dengan begitu mereka juga menggunakan fasilitas-fasilitas sanitasi, seperti tempat pembuangan sampah, toilet, dan fasilitas-fasilitas lainnya. Kebutuhan fasilitas sanitasi terminal ini semakin besar/banyak seiring dengan banyaknya jumlah penumpang di terminal tersebut (Istiqomah, 2015). Pentingnya keberadaan terminal selain sebagai prasarana angkutan umum yang mana di dalamnya terdapat banyak aktivitas, seperti kegiatan pengiriman barang, dan penumpang yang datang dan pergi dari daerah satu ke

daerah yang lain terminal juga dapat menjadi sumber penyebaran penyakit bagi masyarakat.

Sumber penyebaran penyakit tersebut dapat disebabkan oleh sanitasi terminal yang buruk, perilaku hidup bersih dan sehat penumpang, serta kurangnya pengetahuan masyarakat tentang sanitasi hygiene dapat mempercepat penyebaran penyakit yang ada. Lingkungan terminal yang tidak terawat dapat menyebabkan terminal menjadi kotor, pengap, dan berpotensi menjadi tempat berkembang biaknya berbagai macam vektor penyakit antara lain lalat, tikus, kecoa. Maka dari itu, perlu dilakukannya upaya pengawasan dan pengendalian kebersihan terminal (Istiqomah, 2015).

Permasalahan sanitasi higiene seperti kebersihan polusi udara di terminal, ketersediaan air bersih, kebersihan diri pedagang, kaulitas makanan (cara pengolahan, kualitas bahan). Penelitian terdahulu diketahui ada 2 responden yang menggunakan perhiasan dan ada 2 responden yang tidak memotong kuku pendek, Sanitasi Peralatan 10% dari 10 jumlah responden tidak membilas peralatan di air yang mengalir, 20% dari 10 responden tidak menyimpan peralatan di tempat yang bersih dan 30% dari 10 responden tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan, dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan 90% dari 10 tempat pengolahan makanan terdapat serangga di sekitar tempat jualan, 80% dari 10 tempat tidak tersedia tempat sampah tertutup (Darmapala, 2019).

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*) (Susasana dan Hartono, 2003). Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini salah satunya adalah keracunan pada makanan. Keracunan pada makanan menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya

di kalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (WHO, 2006).

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah hygiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Salah satunya penyebabnya adalah karena kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Oleh karena itu pengetahuan sangat diperlukan termasuk pengetahuan pedagang tentang hygiene penjamah makanan (Titahena, 2019). Para penjual makanan yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Pengetahuan penjual makanan tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat konsumen (Sujaya dkk, 2009).

Di Indonesia terkenal dengan berbagai makanan khas setiap wilayah. Di Jawa Timur khususnya, terdapat penjual-penjual yang menjajakan berbagai makanan khas Jawa Timur. Makanan yang dijual berupa soto, nasi pecel, bebek, dan lain-lain. Mereka menjual di berbagai tempat seperti ruko, rumah makan, pinggir jalan, dan lain-lain. Kabupaten Magetan merupakan kabupaten yang terletak di ujung barat Propinsi Jawa Timur yang berada pada ketinggian antara 60-1.660 meter diatas permukaan laut. Kabupaten Magetan berbatasan langsung dengan Propinsi Jawa Tengah. Sebelah selatan bagian barat daya berbatasan dengan Kabupaten Wonogiri, sebelah selatan bagian tenggara berbatasan dengan Kabupaten Ponorogo. Sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Karanganyar, sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Ngawi, dan sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Madiun dan Kota Madiun.

Kabupaten memiliki potensi di bidang pariwisata, terlihat dari beberapa keberadaan tempat pariwisata yang menarik minat masyarakat, terutama masyarakat Pulau Jawa. Banyak wisatawan Pulau Jawa datang ke

Magetan dengan menggunakan bus dan berhenti di Terminal Magetan. Terminal Magetan adalah sebuah terminal bus yang berada di Jalan Mayjen Sukowati No 38 , Waru Kulon Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Terminal Magetan ini melayani Angkutan Pedesaan ke seluruh Penjuru Kabupaten Magetan.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul : **“KONDISI HYGIENE SANITASI PEDAGANG KAKI LIMA DI TERMINAL MAGETAN”**.

## **B. IDENTIFIKASI DAN PEMBATASAN MASALAH**

### 1. Identifikasi masalah

Kondisi hygiene sanitasi pedagang kaki lima di Terminal Magetan yaitu sebagai berikut :

- a. Kondisi lingkungan/lokasi pedagang kaki lima di malam hari.
- b. Kondisi personal pedagang kaki lima.
- c. Kondisi peralatan pengolahan pedagang kaki lima.
- d. Kondisi tempat pengolahan makanan pedagang kaki lima.
- e. Kondisi makanan yang disajikan.

### 2. Pembatasan masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini yakni kondisi hygiene sanitasi pedagang kaki lima di Terminal Magetan.

## **C. RUMUSAN MASALAH**

Bagaimana kondisi hygiene sanitasi pedagang kaki lima di Terminal Magetan?

## **D. TUJUAN PENELITIAN**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kondisi hygiene sanitasi pedagang kaki lima di Terminal Magetan.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Menilai pedagang kaki lima di Terminal Magetan berdasarkan keberadaan tempat sampah, air bersih, tempat mencuci tangan dan selokan.
- b. Menilai penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan terdiri dari kondisi kuku, pakaian, penggunaan pakaian perlindungan dan perhiasan.
- c. Menilai peralatan sanitasi pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan yaitu dilihat dari kebersihan alat, tidak berkarat, tidak retak, dicuci dengan bersih dan kering, serta kondisi penyimpanan.
- d. Menilai tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan yaitu dilihat dari kebersihan tempat sebelum dan sesudah kegiatan, penggunaan sarung tangan/penjepit.
- e. Menilai penyajian makanan pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan dilihat dari makanan disajikan tertutup dan terbungkus.

## **E. MANFAAT PENELITIAN**

### 1. Bagi Penulis

Untuk meningkatkan dan mengembangkan pengetahuan yang luas tentang kondisi sanitasi pedagang kaki lima di Terminal Magetan.

### 2. Bagi Instansi/Dinas

Sebagai bahan informasi dan masukan untuk melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap kondisi sanitasi pedagang kaki lima di Terminal Magetan.

### 3. Bagi Konsumen

Untuk lebih waspada dalam mengkonsumsi makanan yang dijual di pinggir jalan.

### 4. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan data pembandingan dalam melakukan penelitian selanjutnya.

5. Bagi Pedagang Kaki Lima

Sebagai saran agar lebih memperhatikan sanitasi tempat berjualan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penelitian Terdahulu**

1. Pada penelitian Islamy, Sumarmi dan Farapti (2018) yang berjudul ANALISIS HIGIENE SANITASI DAN KEAMANAN MAKANAN JAJANAN DI PASAR BESAR KOTA MALANG. Kajian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran makanan jajanan dari aspek keamanan makanan. Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (2014) menunjukkan bahwa kejadian keracunan akibat pangan pada bulan Januari-Maret 2014 terdapat 29 insiden. Sebanyak 5 insiden keracunan akibat mengkonsumsi pangan jajanan. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan menggunakan metode pendekatan kualitatif berupa observasi, wawancara dan uji laboratorium. Sampel diambil dengan metode purposive sampling, sebanyak 20 pedagang makanan jajanan di Pasar Besar Kota Malang. Hasil penelitian diketahui hygiene dari penjual perlu diperbaiki, khususnya memakai celemek dan cuci tangan. Keamanan makanan jajanan sudah baik karena tidak ditemukan mikrobiologi bakteri E. Coli. Pedagang sebaiknya mengupayakan untuk selalu memakai celemek dan harus menjaga kebersihan tangan.
2. Pada penelitian Darmapala (2019) dengan berjudul HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI DUSUN DARMAJI DESA DARMAJI KECAMATANG KOPANG KABUPATEN LOMBOK TENGAH. Kajian ini bertujuan untuk mengetahui kebersihan diri penjual, sanitasi peralatan pedagang dan sanitasi tempat penjualan makanan. Jenis penelitian adalah bersifat deskriptif. Jumlah sampel sebanyak 10 pedagang makanan. Teknik pengumpulan data menggunakan metode wawancara dan observasi. Hasil penelitian yang dilakukan di pedagang kaki lima kebersihan diri penjamah makanan kebersihan diri (100%), 9 responden yang mengatakan tidak menggunakan tissue untuk menutup ketika batuk atau bersin, Ada 2 responden yang menggunakan perhiasan dan ada 2



responden yang tidak memotong kuku pendek, Sanitasi Peralatan 10% dari 10 jumlah responden tidak membilas peralatan di air yang mengalir, 20% dari 10 responden tidak menyimpan peralatan di tempat yang bersih dan 30% dari 10 responden tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan, dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan 90% dari 10 tempat pengolahan makanan terdapat serangga di sekitar tempat jualan, 80% dari 10 tempat tidak tersedia tempat sampah tertutup.

## **B. Pedagang Kaki Lima**

### **1. Pengertian Pedagang Kaki Lima**

Pedagang kaki lima atau disingkat PKL adalah istilah untuk menyebut penjaja dagangan yang melakukan kegiatan komersial di atas daerah milik jalan (DMJ/trotoar) yang (seharusnya) diperuntukkan untuk pejalan kaki (*pedestrian*). Ada pendapat yang menggunakan istilah PKL untuk pedagang yang menggunakan gerobak. Istilah itu sering ditafsirkan demikian karena jumlah kaki pedagangnya ada lima. Lima kaki tersebut adalah dua kaki pedagang ditambah tiga “kaki” (yang sebenarnya adalah tiga roda, atau dua roda dan satu kaki kayu). Menghubungkan jumlah kaki dan roda dengan istilah kaki lima adalah pendapat yang mengada-ada dan tidak sesuai dengan sejarah. Pedagang bergerobak yang 'mangkal' secara statis di trotoar adalah fenomena yang cukup baru (sekitar 1980-an), sebelumnya PKL didominasi oleh pedagang pikulan (penjual cendol, pedagang kerak telur) dan gelaran (seperti tukang obat jalanan) ([https://id.wikipedia.org/wiki/Pedagang\\_kaki\\_lima](https://id.wikipedia.org/wiki/Pedagang_kaki_lima)).

Banyak penjelasan yang dapat ditemui apabila membahas mengenai PKL. Keberadaan PKL disini sangat menarik untuk dibahas, misalnya mengenai dampak atas keberadaan PKL maupun mengenai cara pemerintah untuk menata PKL tersebut. Sekilas PKL hanyalah pedagang biasa yang menggelar dagangannya dipinggiran jalan maupun diemperan toko (Permadi, 2007).

Keberadaan PKL terkadang sangat mengganggu kenyamanan pengguna fasilitas umum dan juga mengganggu ketertiban kota. Akan tetapi PKL juga dapat bersifat mandiri dalam menjalankan usahanya, bahkan dapat dikatakan jika PKL tersebut cenderung kreatif dengan memunculkan terobosan baru yang unik dalam usaha pengembangan dagangannya. Kemandirian PKL dinilai dapat memacu pendapatan mereka yang semula rendah menjadi menengah. Kegiatan perdagangan disini juga membuka kesempatan kerja bagi pelaku-pelaku lainnya untuk berusaha.

## 2. Karakteristik Pedagang Kaki Lima

Rata-rata pedagang kaki lima menggunakan atau perlengkapan yang mudah dibongkar-pasang atau dipindahkan, dan sering kali menggunakan lahan fasilitas umum sebagai tempat usahanya. Beberapa karakteristik khas pedagang kaki lima yang perlu dikenali adalah sebagai berikut (Suyatno, Baging dan Kanarji, 2005):

- a. Pola persebaran pedagang kaki lima umumnya mendekati pusat keramaian dan tanpa izin menduduki zona-zona yang semestinya menjadi milik publik (*depriving public space*).
- b. Para pedagang kaki lima umumnya memiliki daya *sesistensi* sosial yang sangat lentur terhadap berbagai tekanan dan kegiatan penertiban.
- c. Sebagai sebuah kegiatan usaha pedagang kaki lima umumnya memiliki *mekanisme involutiv* penyerapan tenaga kerja yang sangat longgar.
- d. Sebagian besar pedagang kaki lima adalah kau migran, dan proses adaptasi serta *eksistensi* mereka didukung oleh bentuk-bentuk hubungan *patronase* yang didasarkan pada ikatan faktor kesamaan daerah asal (*locality sentiment*)
- e. Para pedagang kaki lima rata-rata tidak memiliki keterampilan dan keahlian alternatif untuk mengembangkan kegiatan usaha baru luar sektor informal kota.

Pedagang kaki lima dapat dijelaskan melalui ciri-ciri umum yang dikemukakan oleh Kartono dkk, yaitu:

- a. Merupakan pedagang yang kadang-kadang juga sekaligus berarti produsen.
  - b. Ada yang menetap pada lokasi tertentu, ada yang bergerak dari tempat satu ke tempat yang lain (menggunakan pikulan, kereta dorong, tempat atau stand yang tidak permanen serta bongkar pasang).
  - c. Menjajakan bahan makanan, minuman, barang-barang konsumsi lainnya yang tahan lama secara eceran.
  - d. Umumnya bermodal kecil, kadang hanya merupakan alat bagi pemilik modal dengan mendapatkan sekedar komisi sebagai imbalan atas jerih payahnya.
  - e. Kualitas barang-barang yang diperdagangkan relatif rendah dan biasanya tidak bersetandar.
  - f. Volume peredaran uang tidak seberapa besar, para pembeli merupakan pembeli yang berdaya beli rendah.
  - g. Usaha skala kecil bisa berupa family enterprise, dimana ibu dan anak-anak turut membantu dalam usaha tersebut, baik langsung maupun tidak langsung.
  - h. Tawar menawar antar penjual dan pembeli merupakan ciri yang khas pada usaha pedagang kaki lima.
  - i. Dalam melaksanakan pekerjaannya ada yang secara penuh, sebagian lagi melaksanakan setelah kerja atau pada waktu senggang, dan ada pula yang melaksanakan musiman .
3. Pengelompokan Pedagang Kaki Lima

Sebenarnya ada banyak sekali pengelompokan jika dilihat dari sarana fisiknya, dibawah ini akan dijelaskan beberapa dari pedagang kaki lima menurut sarana fisiknya (Widjayanti, 2000):

a. Kios

Pedagang yang menggunakan bentuk sara ini dikategorikan pedagang yang menetap, karena secara fisik jenis ini tidak dapat dipindahkan. Biasanya merupakan bangunan semi permanen yang dibuat dari papan.

b. Warung Semi Permanen

Menurut KBBI, warung merupakan tempat menjual makanan, minuman, kelontong, dan sebagainya. Warung semi permanen yang dimaksud yaitu terdiri dari bebearap gerobak yang diatur berderet yang dilengkapi dengan meja dan bangku-bangku panjang. Bentuk sara ini beratap dari bahan terpal atau plastik yang tidak tembus air. Pedagang kaki lima ini dikategorikan Pedagang kaki lima menetap dan biasanya berjualan makanan dan minuman.

c. Gerobak Atau Kereta Dorong

Bentuk sara berdagang ini ada 2 jenis, yaitu gerobak atau kereta dorong yang beratap sebagai perlindungan untuk barang dagangan dari pengaruh panas, debu, hujan dan sebagainya serta gerobak atau kereta dorong yang tidak beratap. Sarana ini dikategorikan jenis pedagang kaki lima yang menetap dan tidak menetap. Biasanya untuk menjajakan makanan, minuman serta rokok.

d. Jongkok Atau Meja

Bentuk sara berdagang seperti ini dapat beratap dan tidak beratap. Sarana seperti ini dikategorikan jenis pedagang kaki lima yang menetap.

e. Gelaran Atau Alas

Pedagang menjajakan barang dagangannya diatas kain, tikar dan lainnya untuk menjajakan barang dagangannya. Bentuk sara ini dikategorikan pedagang kaki lima yang semi menetap dan umumnya sering dijumpai pada jenis barang kelontong.

f. Pikulan Atau Keranjang

Sarana ini digunakan oleh para pedagang keliling atau semi menetap dengan menggunakan satu atau dua keranjang dengan cara dipikul. Bentuk ini dimaksudkan agar barang dagangan mudah untuk dibawa berpindah-pindah tempat.

## C. Higiene Sanitasi

### 1. Pengertian Higiene Sanitasi

**Higiene** (berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, *Hygieia*) biasanya hanya diartikan sebagai “kebersihan”, tetapi dalam arti luas higiene mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Surono dkk, 2016). Higiene ini menitikberatkan pada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.

**Sanitasi** merupakan usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Rejeki, 2015). Lingkungan menjadi salah satu faktor penyebab terkontaminasinya suatu makanan sehingga menciptakan lingkungan aman dan sehat akan berpengaruh terhadap kualitas makanan yang diolah. Sanitasi sebagai bagian penting yang berkaitan dengan pengolahan makanan yang sesuai dengan persyaratan yang ada. Sanitasi makanan adalah upaya untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan agar tidak terjadi keracunan dan penyakit pada manusia akibat makanan (Chandra, 2011).

**Higiene sanitasi** makanan adalah upaya kesehatan dalam memelihara dan melindungi kebersihan makanan, melalui pengendalian faktor lingkungan dari makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan (Dinkes, 2006). **Higiene dan sanitasi** merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (food borne diseases).

Berdasarkan pengertian diatas hygiene sanitasi merupakan sebuah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan pedagang kaki lima maupun kebersihan lingkungan tempat berjualan sehingga tidak menyebabkan penyakit.

## 2. Faktor Yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi

Faktor yang mempengaruhi higiene dan sanitasi makanan merupakan hal yang dapat berpengaruh terhadap kualitas makanan. Faktor-faktor higiene sanitasi makanan meliputi:

### a. Pemilihan bahan makanan

Bahan makanan perlu dilakukan pemilihan yang baik dilihat dari segi kebersihan, penampilan dan kesehatan. Bahan makanan yang baik dan memenuhi syarat dapat meminimalisir dan mencegah adanya kontaminasi.

### b. Pengangkutan bahan makanan

Pengangkutan bahan makanan harus sesuai dengan syarat sanitasi yang baik, pengangkutan dilakukan setelah melakukan pemilihan bahan makanan.

### c. Penyimpanan bahan makanan

- 1) Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat tidak menjadi tempat bersarangnya serangga dan tikus.
- 2) Ditempatkan terpisah dengan makanan yang telah diolah
- 3) Sirkulasi udara baik
- 4) Pencahayaan yang baik dan cukup
- 5) Penyimpanan bahan padat dengan syarat ketebalan maksimal 10 cm
- 6) Kelembaban ruangan dengan skala 80-90%
- 7) Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk barang dengan sistem FIFO (*First In First Out*).

### d. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan menyangkut empat aspek yaitu:

#### 1) Penjamah makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang bertugas untuk memanen, menyembelih, mengangkut hingga mengolah

makanan yang dapat menjadi faktor penyebab terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah yang membawa kuman.

2) Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan adalah semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan menggunakan sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, tidak merokok dan menggaruk anggota tubuh.

3) Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dengan dapur, perlu diperhatikan kebersihan tempat pengolahan. (1) Tempat pengolahan (dapur) harus dibersihkan pada saat sebelum dan sesudah kegiatan.

4) Peralatan dalam pengolahan makanan

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perengkapan pengolahan makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan, peralatan juga tidak terbuat dari bahan yang berbahaya dan tidak diperbolehkan mengandung *E. coli* per cm<sup>2</sup> permukaan alat masak dan makan. Kebersihan serta cara menyimpan alat masak dan makan dapat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang diolah.

e. Penyimpanan makanan

Penyimpanan makanan sangat penting hal ini dapat berpengaruh terhadap kualitas makanan, sebaiknya makanan ditempatkan pada tempat yang telah memenuhi syarat disimpan di dalam lemari.

f. Pengangkutan makanan

Makanan yang telah selesai diolah memerlukan pengangkutan untuk selanjutnya disajikan atau disimpan. Bila pengangkutan makanan kurang tepat dan alat angkutnya kurang baik kualitasnya, cara pengangkutan harus terhindar dari pencemaran.

#### **D. Higiene Perorangan**

Salah satu upaya higiene sanitasi makanan adalah dengan meningkatkan higiene perorangan penjamah makanan yang merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat (Adam, 2011). Higiene perorangan pengelola makanan dapat tercapai bila mereka memiliki kesadaran akan penjamah makanan yang merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan akan pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Kemenkes RI, 2012).

Praktik personal hygiene pedagang jajanan dapat berpengaruh terhadap kontaminasi makanan. Praktik personal hygiene sederhana seperti mencuci tangan perlu untuk ditingkatkan karena membawa pengaruh yang cukup besar dalam mengurangi keberadaan cemaran biologis yang terdapat pada makanan (Naraya & Nindya, 2017).

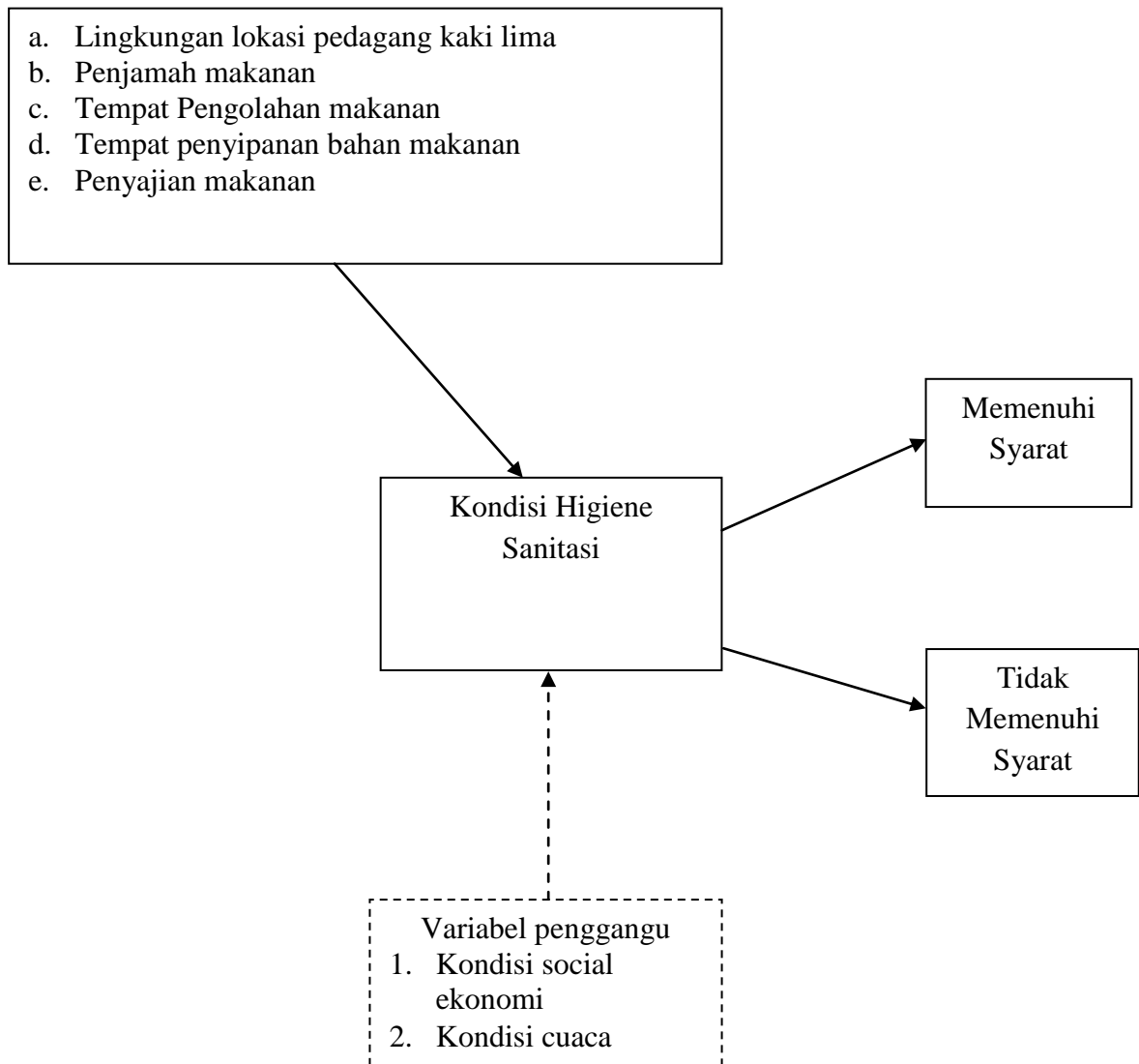
Berikut beberapa perilaku hygiene perorangan menurut Susanti dkk., (2016):

1. Mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan
2. Memakai celemek saat bekerja
3. Memakai baju kerja
4. Memakai penutup kepala saat bekerja
5. Memakai masker saat bekerja



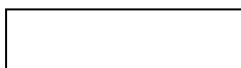
6. Memakai sarung tangan, jika diperlukan
7. Memakai sepatu tertutup
8. Menggunakan alat bantu sendok, garpu dll (saat mengambil makanan matang)
9. Tidak meludah sembarangan di ruangan pengolahan makanan
10. Tidak menyisir rambut di tempat pengelolaan makanan
11. Makanan yang matang ditutupi oleh penjamah makanan
12. Tidak bercakap saat bekerja
13. Tidak memegang rambut/menggaruk-garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari/kuku anggota tubuh saat bekerja
14. Tidak mengunyah makanan saat bekerja
15. Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, gelang) saat bekerja
16. Tidak memanjangkan kuku
17. Penjamah makanan mencicipi makanan dengan alat bantu
18. Penjamah makanan menutup luka terbuka (koreng, bisul/nanah)
19. Tangan penjamah makanan bebas kosmetik
20. Rambut penjamah makan dalam keadaan rapi
21. Bila batuk/bersin keluar dari ruang pengolahan makanan.

### E. Kerangka Konsep



Gambar II.1. Kerangka Konsep

Keterangan :



: Di teliti



: Tidak Diteliti

## **F. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana lokasi lingkungan pedagang kaki lima di Terminal Magetan?
2. Bagaimana penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan?
3. Bagaimana peralatan sanitasi pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan?
4. Bagaimana tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan?
5. Bagaimana penyajian makanan pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan?

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif. Metode penelitian dengan menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode observasi, dan wawancara. Penelitian ini menggunakan pendekatan cross sectional yaitu jenis penelitian yang menekankan pada waktu pengukuran atau observasi data dalam satu kali pada satu waktu yang dilakukan pada variabel terikat dan variabel bebas. Pendekatan ini digunakan untuk melihat hubungan antara variabel satu dengan variabel lainnya. Metode ini digunakan untuk mengetahui kondisi hygiene sanitasi di Terminal Magetan.

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan malam hari di Terminal Magetan yang berada di Jl. Mayjen Sukowati No.38, Waru Kulon, Tawanganom, Kec. Magetan, Kabupaten Magetan, Jawa Timur. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2020. Pedagang kaki lima yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah pedagang kaki lima yang berjualan pada malam hari. Pedagang kaki lima mulai berjualan dari pukul 16.00 WIB sampai 24.00 WIB atau sampai dagangan habis terjual.

#### **C. Populasi dan Sampel**

##### **1. Populasi**

Populasi merupakan seluruh objek dengan karakteristik tertentu yang akan diteliti (Arikunto, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang yang menjual makanan jajanan yang tidak dikemas dan dijual di Terminal Magetan sebanyak 7 orang pedagang.

#### D. Variabel dan Definisi Operasional

Variabel dalam penelitian ini yaitu hygiene sanitasi pedagang kaki lima di terminal magetan. Pedagang kaki lima merupakan penjual makanan yang berdagang di terminal magetan yang buka di malam hari mulai pukul 16.00 sampai dagangan habis. Hygiene sanitasi merupakan upaya kesehatan oleh pedagang kaki lima dalam memelihara dan melindungi kebersihan makanan, dengan memperhatikan lingkungan dari makanan sehingga tidak menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan.

Variabel penelitian ini yaitu kondisi ekonomi dan kondisi cuaca. Kondisi ekonomi dalam penelitian ini tidak dikendalikan karena PKL merupakan kalangan ekonomi yang rendah. Sedangkan kondisi cuaca juga tidak dikendalikan karena kondisi cuaca tidak dapat diprediski dengan pasti seperti kondisi hujan karena kondisi tidak memungkinkan untuk penelitian.

Table 1. Definisi Operasional

No	Aspek Variabel	Definisi Operasional	Cara ukur	Kategori
1.	Lingkungan /lokasi	Kondisi sekitar di lingkungan yang digunakan berdagang PKL terkait dengan: <ul style="list-style-type: none"><li>- Tempat sampah</li><li>- Air bersih</li><li>- Tempat mencuci tangan</li><li>- Selokan</li></ul>	Wawancara dan observasi	1. Kurang bila skor < 60% kategori "1" 2. Cukup bila skor 60-79% kategori "2" 3. Baik bila skor > 80% kategori "3"
2.	Personal hygiene penjamah	Kondisi fisik pedagang dalam memberikan pelayanan dalam bergadang yang bersih dan	Observasi	1. Kurang bila skor < 60% kategori "1" 2. Cukup bila

No	Aspek Variabel	Definisi Operasional	Cara ukur	Kategori
		sehat terkait dengan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuku pedagang</li> <li>- Pakaian</li> <li>- Pakaian pelindung</li> <li>- Perhiasan</li> </ul>		<p>skor 60-79% kategori "2"</p> <p>3. Baik bila skor &gt; 80% kategori "3"</p>
3.	Sanitasi peralatan	<p>Peralatan yang digunakan dalam berdagang bersih dan tidak berbahaya bagi pembeli, dilihat dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peralatan bersih (<i>tidak berdebu, kering, tidak ada bekas sidik jari</i>)</li> <li>- Tidak karatan</li> <li>- Tidak retak</li> <li>- Dicuci bersih dan kering</li> <li>- Disimpan dengan baik</li> </ul>	Observasi	<p>1. Kurang bila skor &lt; 60% kategori "1"</p> <p>2. Cukup bila skor 60-79% kategori "2"</p> <p>3. Baik bila skor &gt; 80% kategori "3"</p>
4.	Pengolahan makanan	<p>Tempat dan kondisi pengolahan makanan bersih yaitu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sebelum dan sesuai kegiatan bersih</li> <li>- Mengolah menggunakan sarung tangan/ penjepit</li> </ul>	Observasi	<p>1. Kurang bila skor &lt; 60% kategori "1"</p> <p>2. Cukup bila skor 60-79% kategori "2"</p> <p>3. Baik bila skor &gt; 80% kategori "3"</p>

No	Aspek Variabel	Definisi Operasional	Cara ukur	Kategori
5.	Penyajian makanan	kondisi penyajian makanan yang ditawarkan pedagang yang sehat dan terlindungi, seperti <ul style="list-style-type: none"> <li>- Makanan disajikan tertutup</li> <li>- Makanan terbungkus</li> </ul>	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurang bila skor &lt; 60% kategori "1"</li> <li>2. Cukup bila skor 60-79% kategori "2"</li> <li>3. Baik bila skor &gt; 80% kategori "3"</li> </ol>

## E. Teknik Pengumpulan Data

### 1. Wawancara (*Interview*)

Wawancara (*interview*) merupakan teknik pengumpulan data dimana terjadinya interaksi antara peneliti dengan informant (narasumber) secara langsung tanpa perantara. Dalam wawancara akan terjadi proses tanya jawab antara peneliti dengan informant. Tujuan dari wawancara adalah agar informan dapat berbicara atau menyampaikan pernyataan yang menjadi kepentingannya atau kelompoknya secara terbuka (Sugiyono, 2014). Wawancara dalam penelitian ini dilakukan untuk menggali informasi secara mendalam kepada pedagang kaki lima di Terminal Magetan terkait profil atau karakteristik pedagang, usaha yang dijalankan pedagang, lokasi dan bangunan pedagang, dan kondisi hygiene sanitasi pedagang. Alat yang digunakan berupa, alat Tulis, dan Perekam (HP).

## 2. Observasi

Pelaksanaan observasi bertujuan untuk membantu peneliti mamahami dan mengenal akan subyek dan objek yang diteliti. Menurut Moleong (2007) teknik pengamatan didasarkan pada pengalaman secara langsung. Teknik pengamatan memungkinkan melihat dan mengamati kemudian mencatat perilaku dan kejadian sebagaimana yang terjadi pada keadaan yang sebenarnya. Sugiyono (2014) menyatakan bahwa obervasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan “*through observation, the researcher learn about behavior and the meaning attached to those behavior*”, melalui observasi peneliti belajar tentang perilaku dan makna dari perilaku tersebut. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan observasi menggunakan *checklist* pada pedagang kaki lima dengan pilihan 2 jawaban yaitu ya dan tidak untuk mengetahui kondisi tempat berjualan, kondisi penjamah, pengolahan makanan, dan penyajian makanan.

### F. Jalannya Pengambilan Data

Wawancara dilakukan pada 7 orang pedagang dengan waktu yang berbeda-beda agar wawancara yang dilakukan dapat mendapatkan hasil yang mendalam. Wawancara selama 7 hari dilakukan satu hari untuk satu orang selama 7 hari. Penelitian akan dilakukan wawancara pada awal pembukaan dagangan oleh pedagang dimana masih belum ada pembeli sehingga tidak akan mengganggu aktifitas dari pedagang kaki lima untuk berjualan. Wawancara dimulai dengan menanyakan profil dari PKL dan kemudian melakukan wawancara sesuai dengan pedoman wawancara yang sudah dibuat oleh peneliti. Wawancara akan direkam kemudian dilakukan transkrip penelitian hasil wawancara.

Observasi dilakukan bersamaan dengan wawancara yang dilakukan dan juga saat PKL menjual dagangan, peneliti sambil mengamati kondisi hygiene sanitasi saat pedagang dan mencontreng sesuai dengan pedoman observasi yang sudah dibuat. Observasi juga dilakukan dilokasi terminal magetan untuk melihat kondisi PKL yang berjualan di terminal magetan.



Kegiatan observasi dilakukan pada saat penjual melayani pembeli dan juga peneliti membeli barang dagangan untuk melihat penyajian makanan dari PKL. Kemudian setelah tujuh hari dilakukan wawancara dan observasi, maka pada hari ke 8 akan dilakukan pengamatan secara keseluruhan setelah dilakukan hasil wawancara dan hasil observasi yang sudah dilakukan.

#### **G. Metode Analisis Data**

Analisis data dalam penelitian ini terdiri dari analisis *univariat*. Analisis *univariat* atau analisis deskriptif digunakan untuk mengetahui distribusi frekuensi dari tiap-tiap variabel dari pertanyaan yang diajukan ke responden dan juga presentase. Berikut rumus presentase (Syarifudin, 2010):

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

P = Persentase

F = Frekuensi

N = Jumlah Jawaban Responden

Setelah diperoleh skor presentase kemudian dilakukan pengkategorisasi yaitu sebagai berikut:

1. Kategori Kurang bila skor presentase < 60% kategori “1”
2. Kategori Cukup bila skor presentase 60-79% kategori “2”
3. Kategori Baik bila skor presentase > 80% kategori “3”

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Y.M.N.N. 2011. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. Universitas Diponegoro Semarang.
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Chandra, B. 2011. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC Buku Kedokteran.
- Darmapala, L. 2019. Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Dinas Kesehatan. 2006. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan 2006 Contract No.: 1098/Menkes/SK/VII/2003.
- Evers, Hans Dieter & Rudiger Korff. 2002. Urbanisme di Asia Tenggara: Makna dan Kekuasaan dalam Ruang-Ruang Sosial, Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Islamy G.P., Sumarmi S., & Farapti. 2018. Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. Amerta Nutr,
- Istiqamah, N. 2015. Gambaran Kondisi Fasilitas Sanitasi Terminal Regional Daya di KotaMakassar. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Kemenkes RI, 2012. Kumpulan Modul Kursus Higiene SanitasiMakanan dan Minuman Ditjen P2PL.
- Khotimah, S.K. 2018. Kajian Eksistensi Pedagang Kaki Lima di Terminal Krian Kecamatan Krian Kabupaten Sidoarjo (Studi Kasus Pedagang Kaki Lima di Terminal Krian). Swara Bumi, Volume 5, Nomor 6.
- Moleong, Lexy J. 2007. Metodologi Penelitian Kualitatif, Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Nuraya A.D., & Nindya T.S. 2017. Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Dalam Jajanan Kue Lapis di Pasar Kembang Kota Surabaya. Media Gizi Indonesia, Volume 12, Nomor 1.
- Permadi, Gilang. 2007. *Pedagang Kaki Lima: Riwayatmu dulu nasibmu kini!*. Jakarta: Yudhistira.

- Puspitasari D.E. 2010. Penataan Pedagang Kaki Lima Kuliner untuk Mewujudkan Fungsi Tata Ruang Kota di Kota Yogyakarta dan Kabupaten Sleman. *Mimbar Hukum*, Volume 22, Nomor 3.
- Rejeki, S. 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Sedekah Air. 2018. *Masalah Sanitasi dan Hambatan Penyelesaiannya*. Diakses pada tanggal 14 Januari 2020, <https://sedekahair.org/masalah-sanitasi-dan-hambatan-penyelesaiannya/>.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujaya I.N., Dwipayanti N.M.U, Sutiari N.K., dan Wulandari L.P.L. 2010. Pembinaan Pedagang Makanan Kaki Lima untuk Meningkatkan Higiene dan Sanitasi Pengolahan dan Penyediaan Makanan di desa Penatih, Denpasar Timur. *Buletin Udayana Mengabdikan*, Volume 9, Nomor 1.
- Sumarsono, Sonny. 2009. *Teori dan Kebijakan Publik Ekonomi Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Surono, I.S, Sudibyo, A, Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Susana, D. & Hartono B. 2003. Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado Di Lingkungan Kampus UI Depok, Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. *Makara Seri Kesehatan*, Volume 7, Nomor 1.
- Susanti I., Hendrawati N., Sundari T., dan Montain M.M. 2016. Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso. *The Indonesian Journal of Infectious Disease*.
- Suyatno, Bagong dan Kanarji. *Kemiskinan dan Kesenjangan Sosial: Ketika Pembangunan Tak Berpihak Pada rakyat Miskin*. (Surabaya: Airlangga University Press, 2005), 47-48.
- Syarifudin, A. 2010. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Titahena G., Souisa G.V., Mamuly W.F., & Jong, H. 2019. Perilaku Hygiene Pedagang Makanan Kaki Lima di Area Pertokoan Batu Merah Kelurahan Rijali Kota Ambon. *Mollucas Health Journal*, Volume 1, Nomor 3.
- WHO. 2006. *Penyakit Bawaan Makanan. Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: ECG.
- Widjajanti, Retno. 2000. Penataan Fisik Kegiatan Pedagang Kaki Lima Pa Program Magister Perencanaan Wilayah Dan Kota Program Pasca Sarjana Institut Teknologi Bandung” , hlm 39-40.
- Wikipedia. 2017. Pedagang Kaki Lima. Diakses pada tanggal 14 Januari 2020 di [https://id.wikipedia.org/wiki/Pedagang\\_kaki\\_lima](https://id.wikipedia.org/wiki/Pedagang_kaki_lima)

Wilis, A.C., dan Handayani, S. 2013. Kondisi Higiene Sanitasi dan karakteristik Hidangan di Paguyuban PKL Wiyung Surabaya. E-Journal Boga, Volume 02, Nomor 03.