

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS

A. Gambaran Umum Lokasi

1. Terminal Magetan

Terminal magetan merupakan salah satu tempat yang ada dikabupaten Magetan di Provinsi Jawa Timur Indonesia, merupakan salah satu tempat yang ramai di saat pagi hari sampai malam hari. Apabila di malam hari kawasan ini berubah menjadi kawasan kuliner. Pengunjung tak mengenal usia, mulai dari orang tua sampai kaum muda.

Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Ngawi di utara, Kota Madiun dan Kabupaten Madiun di timur, Kabupaten Ponorogo, serta Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Wonogiri (keduanya termasuk provinsi Jawa Tengah). Magetan terletak di antara 7 38' 30" Lintang selatan dan 111 20' 30" Bujur Timur.

Batas fisik Kabupaten Magetan adalah:

Utara : Kabupaten Ngawi

Timur : Kabupaten Madiun, Kota Madiun

Selatan: Kabupaten Ponorogo dan Kabupaten Wonogiri (Jawa Tengah)

Barat : Kabupaten Karanganyar (Jawa Tengah)

2. Suhu

Terminal Magetan berada pada dataran rendah dengan iklim dan curah hujan yaitu suhu udara berkisar antara 22 - 26 °C. Curah hujan rata-rata antara 1300 – 1600 mm. hal ini menunjukkan iklim dan cuaca di wilayah Magetan cenderung normal. Musim kemarau dan musim penghujan yang ada di sekitar wilayah terminal Magetan menunjukkan bahwa penting bagi pedagang kaki lima memiliki gerobak atau bangunan tidak permanen yang mampu tahan panas dan tahan hujan. Kondisi higiene sanitasi perlu diperhatikan terutama ketika cuaca sedang sangat panas maupun kondisi saat hujan lebat.

3. Kepadatan Dan Debu

Terminal Magetan ini melayani Angkutan Pedesaan ke seluruh Penjuru Kabupaten Magetan, Angkutan Kota Dalam Provinsi (AKDP) dan Angkutan Antar Kota Antar Provinsi (AKAP). Hal tersebut menandakan bahwa terminal magetan merupakan terminal yang cukup padat kendaraan. Hal ini berpengaruh terhadap kondisi debu di terminal tersebut. Semakin banyak kendaraan yang berlalu lalang maka semakin banyak pula debu yang ada.

4. Air Bersih

Untuk menyediakan air bersih pedagang menggunakan air yang diambil di sekitar mereka berjualan. Keadaan tempat pencucian peralatan pun kurang memadai sehingga dapat berpengaruh terhadap bersih atau tidaknya peralatan yang digunakan.

5. Tempat Sampah

Disediakan tempat sampah penampungan sementara yang terlindung dari serangga atau hewan lain.

6. Tempat Mencuci Tangan

Disediakan tempat mencuci tangan untuk konsumen, tetapi sebagian pedagang, ada yang tidak menyediakan tempat mencuci tangan.

B. Data Hasil Penelitian

Hasil penelitian terkait kondisi hygiene sanitasi pedagang kaki lima di Terminal Magetan dapat disajikan dalam penelitian tersebut :

1. Lingkungan lokasi pedagang kaki lima

Berdasarkan hasil observasi lingkungan lokasi pedagang kaki lima di Terminal Magetan dapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel IV.1. Distribusi Lingkungan Lokasi Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Lingkungan Lokasi Pedagang Kaki Lima					
Baik		Cukup		Kurang	
N	%	N	%	N	%
0	0	2	29	5	71

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.1 di atas menunjukkan bahwa presentase lingkungan lokasi pedagang kaki lima sebagian dalam kategori kurang (71%) dan kategori cukup baik (29%).

Tabel IV.2. Distribusi Observasi Lingkungan Lokasi Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Variabel	Uraian	Ya		Tidak	
		N	%	N	%
Lingkungan lokasi	Ada tempat sampah sementara	6	86	1	14
	Ada fasilitas air bersih	3	43	4	57
	Ada fasilitas mencuci tangan	3	43	4	57
	Ada Selokan	0	0	7	100

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.2 di atas menunjukkan bahwa presentase lingkungan lokasi pedagang kaki lima mayoritas lingkungan lokasi memiliki fasilitas cukup mendukung. Lokasi pedagang kaki lima berjualan sebagian memiliki tempat sampah sementara (86%), memiliki tidak memiliki fasilitas air bersih (57%), tidak memiliki fasilitas mencuci tangan (57%) dan tidak ada selokan (100%).

2. Penjamah makanan pada pedagang kaki lima

Berdasarkan hasil observasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan dapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel IV.3. Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Penjamah Makanan					
Baik		Cukup		Kurang	
N	%	N	%	N	%
1	14	5	72	1	14

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.3 di atas menunjukkan bahwa presentase penjamah makanan pada pedagang kaki lima sebagian dalam kategori cukup baik (72%) dan kategori baik dan kurang baik masing masing memiliki persentase yang sama (14%).

Tabel IV.4. Distribusi Frekuensi Observasi Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Variabel	Uraian	Ya		Tidak	
		N	%	N	%
Penjamah Makanan	Tidak berkuku panjang	7	100	0	0
	Pakaian bersih	7	100	0	0
	Menggunakan pakaian pelindung/celemek	1	14	6	86
	Tidak menggunakan perhiasan/cincin	6	86	1	14

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.4 di atas menunjukkan bahwa presentase kondisi penjamah makanan pedagang kaki lima semua tidak berkuku panjang (100%) dan berpakaian bersih (100%), sedangkan sebagian lainnya

tidak menggunakan pakaian pelindung/celemek (86%) dan tidak menggunakan perhiasan/cincin (86%).

3. Peralatan sanitasi pada pedagang kaki lima

Berdasarkan hasil observasi peralatan sanitasi pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan dapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel IV.5. Distribusi Frekuensi Peralatan Sanitasi Pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Peralatan Sanitasi Pedagang Kaki Lima					
Baik		Cukup		Kurang	
N	%	N	%	N	%
7	100	0	0	0	0

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.5 di atas menunjukkan bahwa presentase peralatan sanitasi pada pedagang kaki lima keseluruhan dalam kategori baik (100%), artinya tidak ada kondisi peralatan dalam kategori cukup baik maupun kategori kurang baik (0%).

Tabel IV.6. Distribusi Frekuensi Observasi peralatan sanitasi Pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Variabel	Uraian	Ya		Tidak	
		N	%	N	%
peralatan sanitasi	Peralatan bersih	7	100	0	0
	Tidak karatan	7	100	0	0
	Tidak retak/gempil/patah	7	100	0	0
	Dicuci dan ditiriskan sampai kering	7	100	0	0
	Disimpan dalam keadaan terlindungi dari serangga/debu	7	100	0	0

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.6 di atas menunjukkan bahwa presentase peralatan sanitasi pada pedagang kaki lima semuanya memiliki peralatan bersih (100%), tidak karatan (100%), tidak retak/gempil/patah (100%), dicuci dan ditiriskan sampai kering (100%) dan disimpan dalam keadaan terlindungi dari serangga/debu (100%).

4. Tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima

Berdasarkan hasil observasi tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan dapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel IV.7. Distribusi Frekuensi tempat pengolahan makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

tempat pengolahan makanan Pedagang Kaki Lima					
Baik		Cukup		Kurang	
N	%	N	%	N	%
2	29	0	0	5	71

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.7 di atas menunjukkan bahwa presentase tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima sebagian dalam kategori kurang baik (71%) dan kategori baik (29%).

Tabel IV.8. Distribusi Frekuensi Observasi tempat pengolahan makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Variabel	Uraian	Ya		Tidak	
		N	%	N	%
tempat pengolahan makanan	Tempat pengolahan bersih sebelum dan sesudah kegiatan	7	100	0	0
	Pengolahan makanan menggunakan sarung tangan, penjepit makanan atau	2	29	5	71

	sejenisnya				
--	------------	--	--	--	--

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.8 di atas menunjukkan bahwa presentase tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima keseluruhan tempat pengolahan bersih sebelum dan sesudah kegiatan (100%), namun sebagian pedagang kaki lima dalam pengolahan makanan tidak menggunakan sarung tangan, penjepit makanan atau sejenisnya (71%).

5. Tempat penyajian makanan pada pedagang kaki lima

Berdasarkan hasil observasi penyajian makanan pada pedagang kaki lima di Terminal Magetan dapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel IV.9. Distribusi Frekuensi penyajian makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Tempat Pengolahan Makanan Pedagang Kaki Lima					
Baik		Cukup		Kurang	
N	%	N	%	N	%
4	57	0	0	3	43

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.9 di atas menunjukkan bahwa presentase penyajian makanan pada pedagang kaki lima sebagian dalam kategori baik (57%) dan kategori kurang baik (43%).

Tabel IV.10. Distribusi Frekuensi Observasi penyajian makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Variabel	Uraian	Ya		Tidak	
		N	%	N	%
penyajian makanan	Makanan disajikan dalam wadah tertutup	4	57	3	43
	Makanan yang terbungkus dan	6	86	1	14

	tidak sobek				
--	-------------	--	--	--	--

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel IV.10 di atas menunjukkan bahwa presentase penyajian makanan pada pedagang kaki lima sebagian makanan disajikan dalam wadah tertutup (57%), dan makanan yang terbungkus dan tidak sobek (86%).

BAB V

PEMBAHASAN

A. Kondisi Lingkungan Lokasi Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Berdasarkan hasil penelitian yang direkapitulasi IV.1 menunjukkan bahwa presentase kondisi lingkungan lokasi pedagang kaki lima sebagian dalam kategori kurang (71%) dan kategori cukup baik (29%). Sedangkan berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa kebersihan di lokasi terminal magetan cukup baik.

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan didapatkan hasil bahwa (58%) kondisi lingkungan lokasi masih kurang baik. Hal ini dikarenakan pedagang kaki lima berjualan sebagian tidak memiliki fasilitas air bersih, tidak memiliki fasilitas mencuci tangan dan tidak ada selokan. Dengan demikian mengindikasikan bahwa kondisi sanitasi di lingkungan terminal Magetan perlu mendapatkan perhatian. Fasilitas air bersih dan juga mencuci tangan sangat penting guna mendukung kondisi higienitas dari penjamah maupun makanan yang sehat.

Air merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Penggunaan air bersih dapat dipakai sebagai salah satu indikator usaha peningkatan kesehatan. Air juga diperlukan untuk minum, memasak, membersihkan dan untuk keperluan lainnya. Untuk semua aktivitas itu diperlukan air yang baik dan sesuai standar kesehatan baik dari segi kualitas maupun kuantitas (Istiqamah, 2015)

B. Kondisi Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Berdasarkan hasil penelitian yang direkapitulasi melalui Tabel IV.3 di dapatkan kondisi penjamah makanan pada pedagang kaki lima sebagian dalam kategori cukup baik (72%) dan kategori baik dan kurang baik masing masing memiliki persentase yang sama (14%).

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan didapatkan hasil bahwa

(72%) kondisi penjamah makanan cukup baik. Hal ini dikarenakan pedagang kaki lima pedagang kaki lima semua tidak berkuku panjang, berpakaian bersih dan tidak menggunakan perhiasan/cincin. Dengan demikian mengindikasikan bahwa penjamah makanan memperhatikan kondisi badannya sehingga dapat menjaga kualitas makanan dengan baik.

Penjamah makanan harus selalu memperhatikan kebersihan diri, kuku, tangan dan pakaian yang digunakan agar tidak menjadi media penularan penyakit terhadap hasil olahan atau makanan yang dijual (Darmapala, 2019).

Hasil penelitian juga sebagian juga menunjukkan ada beberapa pedagang kaki lima yang tidak menggunakan pakaian pelindung/celemek. Hal ini perlu menjadi perhatian bagi pedagang kaki lima dimana dengan adanya pakaian pelindung maka kondisi badan juga akan terlindungi dari kemungkinan kecelakaan saat berdagang.

Sesuai dengan penelitian sebelumnya bahwa kebersihan penjamah makanan dapat dilihat dari pakaian kerja yang digunakan, pakaian kerja para penjamah makanan menurut observasi yang telah dilakukan adalah menggunakan pakaian kerja berupa celemek namun tidak semua penjamah makanan menggunakannya ada yang hanya kadang-kadang menggunakannya ada juga yang tidak menggunakan celemek dengan alasan tidak memiliki dan repot (Wilis dan Handayani, 2013).

C. Kondisi Peralatan Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Berdasarkan hasil penelitian yang direkapitulasi melalui Tabel IV.5 di dapatkan kondisi peralatan sanitasi pada pedagang kaki lima keseluruhan dalam kategori baik (100%). Hal tersebut didukung berdasarkan penelitian lapangan bahwa peralatan sanitasi pada pedagang kaki lima semuanya memiliki peralatan bersih, tidak ada peralatan yang karatan, tidak ada yang retak/gempil/patah, peralatan dicuci dan ditiriskan sampai kering (100%) dan juga peralatan disimpan dalam keadaan terlindungi dari serangga/debu.

Hasil penelitian ini mendukung penelitian sebelumnya bahwa sanitasi

peralatan dalam kategori baik. Peralatan yang bersih dan baik maka dapat menghindari binatang pengganggu yang akan mencemari makan sehingga berpengaruh terhadap kualitas jajanan yang akan dijual (Darmapala, 2019). Pemeliharaan dan perbaikan peralatan dapur atau peralatan pengolahan makanan harus teratur dan selanjutnya dilakukan dalam penyelenggaraan makanan. prinsip dasar perlengkapan atau peralatan dalam pengolahan dikatakan aman ditinjau dari segi perlengkapan atau alat yang digunakan dalam keadaan bersih, tidak rusak, tidak, anti karat, tidak mudah berubah warna, tidak berbau, dan berasa (Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan).

D. Kondisi Tempat Pengolahan Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Berdasarkan hasil penelitian yang direkapitulasi melalui Tabel IV.7 di dapatkan kondisi tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima sebagian dalam kategori kurang baik (71%) dan kategori baik (29%).

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan didapatkan hasil bahwa 71% kondisi tempat pengolahan masih kurang baik. Hal ini dikarenakan sebagian pedagang kaki lima dalam pengolahan makanan tidak menggunakan sarung tangan, penjepit makanan atau sejenisnya.

Penelitian di lapangan juga diketahui bahwa tempat pengolahan makanan pada pedagang kaki lima bersih baik sebelum kegiatan jualan maupun sesudahnya. Hal ini mengindikasikan bahwa pedagang kaki lima memperhatikan kebersihan lingkungan sehingga dalam berjualan dapat merasakan kenyamanan.

Sejalan dengan penelitian sebelumnya bahwa kondisi tempat pedagang kaki lima terlihat baik, hal ini ditinjau dari lantai yang tidak becek, dan terbebas dari sampah yang berserakan. Hal ini menunjukkan bahwa pedagang kaki lima membersihkan tempat berjualan sebelum dan juga sesudah berjualan (Kurniawan, 2019).

E. Kondisi Penyajian Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Terminal Magetan

Berdasarkan hasil penelitian yang direkapitulasi melalui Tabel IV.9 di dapatkan penyajian makanan pada pedagang kaki lima sebagian dalam kategori baik (57%) dan kategori kurang baik (43%).

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan didapatkan hasil bahwa 57% kondisi tempat pengolahan baik. Hal ini dikarenakan sebagian disajikan dalam wadah tertutup dan terbungkus dengan baik.

Masih terdapat pedagang kaki lima yang menyajikan makanan dalam kategor kurang baik. Mendukung hasil penelitian Islamy (2018) bahwa sebagian besar pedagang kurang memperhatikan makanan jajanan yang tidak terbungkus (75%). Hanya 5 pedagang (25%) yang menutup makanan jajanan dengan kertas minyak atau plastik pada makanan yang tidak terbungkus dan semua pedagang tidak memiliki sekat antar makanan jajanan yang dijual. Penggunaan wadah seharusnya tertutup saat penyajian makanan yang bertujuan untuk menghindarkan makanan dari kontaminasi udara maupun vector yang biasa terdapat disekitar makanan seperti lalat.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kondisi hygiene sanitasi pedagang kaki lima di Terminal Magetan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil dari analisis kondisi lingkungan/lokasi pedagang kaki lima didapatkan hasil 71% kategori kurang baik, 29% dan kategori cukup baik.
2. Hasil dari analisis kondisi personal pedagang kaki lima didapatkan hasil 72% kategori cukup baik dan 14% masing-masing dalam kategori baik dan kurang baik.
3. Hasil dari analisis kondisi peralatan pengolahan pedagang kaki lima didapatkan hasil 100% kategori baik.
4. Hasil dari analisis kondisi tempat pengolahan makanan pedagang kaki lima didapatkan hasil 71% kategori kurang baik dan 29% kategori baik.
5. Hasil dari analisis kondisi makanan yang disajikan didapatkan hasil 57% kategori baik dan 43% kategori kurang baik.

B. Saran

1. Bagi Petugas Kesehatan
 - a. Petugas kesehatan lebih meningkatkan dalam memberikan informasi melalui leaflet, poster, penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan.
 - b. Petugas kesehatan perlu menggerakkan paguyuban pedagang kaki lima, karena belum ada paguyuban yang menaungi pedagang kaki lima di terminal magetan. Petugas kesehatan perlu memberikan informasi tentang hygiene sanitasi agar tidak dapat menimbulkan pencemaran lingkungan maupun keracunan makanan.
2. Bagi Pedagang Kaki Lima
 - a. Pedagang Kaki Lima dengan kondisi personal hygiene belum memenuhi syarat, diantaranya PKL perlu menggunakan Menggunakan pakaian pelindung/celemek dan juga mengolah

makanan menggunakan sarung tangan, penjepit makanan atau sejenisnya.

- b. Pedagang kaki lima perlu menyiapkan fasilitas air bersih dan cuci tangan dengan alat sederhana menggunakan ember atau galon bekas untuk mencegah terjadinya penularan penyakit, terlebih sekarang dalam masa pandemic covid-19.
 - c. Pedagang untuk dapat meningkatkan pengetahuan tentang kontaminasi peralatan yang digunakan terhadap makanan dengan cara mengikuti penyuluhan-penyuluhan yang diadakan oleh Dinas-Dinas terkait, dapat memelihara lingkungan atau tempat mereka berdagang dengan menjaga dan merawat fasilitas yang ada.
3. Bagi Peneliti Lain
- a. Bagi peneliti lain selanjutnya agar dapat melakukan penelitian dengan variabel lain yang mungkin mempengaruhi kondisi higiene sanitasi seperti halnya karakteristik dari pedagang kaki lima seperti umur, jenis kelamin dan pekerjaan maupun pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima.
 - b. Bagi peneliti lain hendaknya menggunakan alat ukur yang mendukung untuk mendapatkan hasil yang optimal serta melakukan uji validitas alat ukur terlebih dahulu sebelum digunakan.