



## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

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

1. Pada penelitian Ena Julaiha (2020) yang berjudul KEAMANAN MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK HIGINE DAN SANITASI MAKANAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI SEKOLAH, WARUNG MAKAN DAN RUMAH SAKIT. Hasil penelitian penjamah makanan pada umumnya belum pernah mengikuti kursus tentang higine sanitasi makanan, dan belum pernah mendapat pembinaan serta pengawasan dari instansi terkait. Perilaku penjamah 100% yang tidak mencuci tangan dengan sabun saat memulai perkerjaan. Ada hubungan yang signifikan antara variable mencuci tangan sebelum berkerja dan variable tidak mencuci tangan dengan sabun setelah dari WC dengan jumlah angka kuman. Penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti penutup kepala, pakaian kerja, sarung tangan, celemek, dan alas kaki dapur.
2. Pada penelitian Rini Lumbantoruan (2021) yang berjudul PERSONAL HYGIENE DAN SANNITASI PENGELOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI KECAMATAN SIBOROBONG TAHUN 2021. Kajian ini bertujuan untuk mengetahui kebersihan perorangan dan lingkungan dalam proses pengolahan makanan. Jenis penelitian ini adalah penelitian bersifat deskriptif, populasi dan sampel adalah seluruh pedagang kaki lima yang berada di kecamatan Siborongborong, seluruh pedagang kaki lima berjumlah 10 pedagang makanan. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan melakukan observasi secara langsung terhadap sarana di lokasi penelitian dengan mengadakan wawancara langsung ke pedagang. Hasil penelitian yang dilakukan pedagang kaki lima, kebersihan diri penjamah makanan 100% memakai pakaian bersih dan tidak batuk atau bersin di depan makanan yang disajikan. Ada 1 responden yang tidak menutup luka, 3 responden tidak memotong kuku pendek, Sanitasi peralatan 10% dari 10 jumlah responden tidak menyimpan peralatan di tempat bersih, 20% dari 10 jumlah peralatan tidak tersedia tempat untuk mencuci

peralatan. Sanitasi tempat pengolahan 90% dari 10 jumlah responden tidak tersedia tempat saluran pembuangan limbah dalam keadaan terbuka/tertutup. 90% dari 10 jumlah responden tidak tersedia tempat sampah tertutup, 10% dari 10 jumlah responden tidak memiliki tempat pengolahan makanan.

## **B. Tinjauan Teori**

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

Pedagang kaki lima atau yang disebut dengan PKL adalah istilah yang digunakan untuk menyebut penjual dagangan yang menggunakan gerobak. Istilah tersebut sering ditafsirkan demikian karena jumlah pedagangnya ada lima. Menurut Kartini dan Kartono dkk (1980) ciri-ciri dan karakteristik yang melekat pada pedagang kaki lima antara lain adalah sebagai berikut :

- a. Merupakan pedagang dan kadang-kadang mereka juga memproduksi barang atau menyelenggarakan jasanya yang sekaligus menjual kepada konsumen.
- b. Perkataan kaki lima memberikan konotasi bahwa mereka pada umumnya menjajakan barang dagangannya dengan gelaran tikar, dipinggir jalan atau di muka toko-toko yang dianggap strategis, menggunakan meja atau kereta dorong maupun kios-kios kecil.
- c. Umumnya PKL menjajakan makanan baik makanan basah (pentol, siomay, mie ayam, bakso dan lain-lain) dan juga PKL non makanan seperti pedagang yang menjual perabotan rumah tangga, rokok, pedagang angsoran
- d. Pada umumnya mereka bermodalkan kecil, bahkan tidak jarang mereka hanya merupakan alat bagi pemilik modal, dengan mendapatkan sekedar komisi sebagai imbalan dari jerih payah dari usahanya.
- e. Umumnya kualitas barang yang diperdagangkan relative rendah atau tidak ada standart barang yang di jual atau diperdagangkan.
- f. Umumnya merupakan usaha "*family interprice*" dimana seluruh anggota keluarga membantu usaha tersebut.

- g. Umumnya pedagang kaki lima yang menjual makanan dengan harga yang murah bagi konsumen.

## **2. Pengelompokan Pedagang Kaki Lima**

Waworoentoe (1973, dalam Widjayanti, 2009) menyatakan bahwa sarana fisik pedagang kaki lima dapat berupa sebagai berikut:

### **a. Kios**

Pedagang yang menggunakan sarana ini di kategorikan sebagai pedagang yang sudah menetap, karena tidak dapat berpindah-pindah. Biasanya merupakan bangunan semi permanen yang terbuat dari papan kayu, besi, dan seng.

### **b. Warung semi permanen**

Terdiri dari beberapa gerobak yang diatur secara berderet yang dilengkapi oleh meja dan kursi-kursi panjang yang bisa dibawa kemana-mana. Biasanya beratap dari terpal atau pelastik yang kedap terhadap air. Pedagang kaki lima ini dikategorikan sebagai pedagang kaki lima yang menetap/semi menetap dan banyak ditemui pada pedagang yang berjualan makanan atau minuman.

### **c. Gerobak atau Kereta Dorong**

Bentuk sarana berdagang ini terdapat 2 macam jenis, yaitu yang beratap pelindung dan yang tidak beratap. Sarana ini dikategorikan sebagai jenis PKL yang menetap dan tidak menetap karena bisa berpindah-pindah dan dagangannya dapat dibawa kemana-mana.

### **d. Gelaran Alas atau Lapak**

Pedagang menjajakan barang dagaganya di atas kain, tikar, atau terpal dan lain-lain. Bentuk dari sarana ini adalah dikategorikan sebagai jenis PKL yang menetap dan tidak menetap karena dapat berpindah-pindah tempat dan dagangannya dapat dibawa kemana-mana.

e. Pikulan Alas atau Keranjang

Sarana ini digunakan oleh para pedagang keliling atau semi menetap. Menggunakan pikulan atau keranjang agar dapat memudahkan mereka menjual barang dagangannya dari satu tempat ke tempat lainya.

f. Jongkok atau Meja

Bentuk dari sarana berdagang ini adalah menggunakan meja atau jongko yang beratap atau tidak biasanya meja ini akan ditnggal atau dibawa pulang setelah selesai berjualan.Sarana ini dikategorikan sebagai jenis PKL yang menetap.

### 3. Pengertian Pasar

Pasar adalah tempat untuk menjual beli,menjual belikan barang dagangan,sikap tradisional dan cara berfikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang telah ada secara turun menurun (Kamus Besar Bahasa Indonesia :512:757).

Menurut Totok Supriyanto (2015:2), pasar merupakan tempat bertemunya antara penjual dan pembeli untuk melakukan ativitas transaksi. Pasar terbagi menjadi dua yaitu sebagai berikut :

- a. Pasar Tradisional ditandai dengan adanya transaksi antara penjual dan pembeli secara langsung, bangunanya terdiri dari kios-kios, gerai (los), atau pelalatan. Di pasar tradisional kebanyakan menjual kebutuhan sehari-hari
- b. Pasar modern ditandai dengan proses transaksi secara tidak langsung antara penjual dan pembeli, melainkan pembeli melihat label harga yang tercantum pada barang (*barcode*), biasanya berada di dalam bangunan dan pelayanan dilakukan secara mandiri (swalayan) atau dilayani oleh pramugaria. Selain makanan dan minuman, barang lain yang dijual di pasar modern adalah barang yang dapat bertahan lama.

### 4. Hygine Sanitasi

#### a. Pengertian Hygine

Menurut Pelayanan Gizi Rumah Sakit (2013), hygiene merupakan usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan pada usaha kesehatan individu. Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia, hgygine adalah upaya

kesehatan dengan cara melindungi kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha yang dilakukan untuk memelihara, melindungi, dan meningkatkan derajat kesehatan jiwa dan badan, baik untuk masyarakat maupun bagi individu, yang mempunyai tujuan untuk memberi dasar-dasar kelangsungan hidup yang sehat dan meningkatkan derajat kesejahteraan hidup bagi manusia (Rejeki, 2015).

**b. Pengertian Sanitasi**

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), sanitasi adalah usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh bagi manusia, terutama dalam hal-hal yang dapat memberikan efek kerusakan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Upaya dalam sanitasi makanan antara lain adalah untuk menjaga keamanan makanan dan minuman yang disediakan untuk selanjutnya akan dikonsumsi oleh para konsumen.

Berbeda dengan hygiene yang lebih mengutamakan terhadap kebersihan individu atau penjamah makanan, sanitasi justru lebih menitik beratkan pada kebersihan di sekitar dengan pengertian tidak terdapat kotoran pada lingkungan, alat, sarana dan lainnya. Jadi barang yang terlihat bersih belum tentu terbebas dari angka kuman penyebab penyakit dan man bagi kesehatan. Sanitasi juga dapat diartikan sebagai lingkungan (ST.Hadinanrti, 2019).

**c. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan**

Hygiene sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang mengganggu kesehatan dari mulai makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penyajian, sampai dengan makanan tersebut siap dikonsumsi oleh konsumen (Direktorat Hygiene dan Sanitasi, Dirjen pencegahan penyakit menular, 2005).

Berdasarkan pengertian di atas hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk menjaga kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan pedagang kaki lima maupun kebersihan lingkungan dan makanan

dan tempat berjualan sehingga tidak menimbulkan penyakit.

#### **d. Perinsip Hygine Sanitasi**

Menurut Departemen Kesehatan Reublik Indonesia (2004), agar makanan dan minuman yang merupakan kebutuhan hidup sehari-hari bagi manusia dapat memberikan maanfaat dan terhindar dari dampak buruk yang dibawa, maka makanan dan minuman harus dikelola secara baik dan benar. Pengelolahan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelolah makanan dan minuman dengan memperhatikan kaidah-kaidah dari perinsip hygine sanitasi makanan.

Berikut adalah 6 perinsip hygine sanitasi adalah sebagai berikut :

##### 1) Pemilihan bahan baku makanan

Menurut Kusmayadi (2008) kualitas makanan yang baik dapat dilihat dari ciri-ciri fisik dan mutunya. Kualitas makanan yang baik yaitu bahan makanan yang terbebas dari pencemaran termasuk dari pencemaran kimia seperti penggunaan cairan pestisida dan juga terbebas dari pencemaran.

##### 2) Penyimpanan Bahan Makanan

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena makanan tercemar oleh bakteri karena alam dan juga manusia. Menurut Kusmayadi (2008), proses penyimpanan bahan makanan adalah suatu proses untuk menjaga bahan makanan agar tidak rusak atau busuk. Terdapat empat cara penyimpanan yang dapat dilakukan untuk meminimalisir kerusakan dan zat gizi yang terkandung dalam makanan, adalah sebagai berikut :

- a. Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat atau wadah dan memenuhi syarat tidak menjadi tempat bersarangnya serangga dan tikus.
- b. Ditempatkan secara terpisah dengan makanan yang telah diolah.
- c. Sirkulasi pertukaran udara yang baik.
- d. Pencahayaan yang baik dan cukup.

### 3) Pengelolaan Bahan Makanan

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2004), pengolahan makanan adalah suatu proses perubahan bentuk bahan yang mentah menjadi makanan yang siap untuk dikonsumsi. Pengelolaan makanan menyangkut 4 aspek yaitu :

#### a) Penjamah makanan

Penjamah makanan adalah orang yang bertugas untuk menjamah makanan dimulai dari pemilihan bahan baku, hingga proses penyajian makanan. Kualitas makanan dapat dilihat dari sikap, pengetahuan dan tindakan dari penjamah tersebut yang berfungsi untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan. Kriteria penjamah makanan yang memenuhi syarat-syarat kesehatan adalah (Depkes RI,2003) :

- a. Seorang penjamah makanan harus mempunyai temperamen yang baik
- b. Seorang penjamah makanan harus mengetahui hygiene perorangan yang terdiri dari kebersihan panca indra, kebersihan kulit, kebersihan tangan, kebersihan rambut, dan kebersihan pakaian pekerja.
- c. Harus badan yang sehat dalam jasmani dan rohani.
- d. Memiliki pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan

#### b.) Peralatan Pengolah makanan.

Peralatan makan adalah peralatan yang digunakan untuk menyediakan , menyajikan dan memakan jenis makanan. Jenis peralatan berupa piring, gelas yang terbuat dari plastik, melamin, kaca, stainless steel.

Perlindungan peralatan makan dimulai dari keadaan bahan. Bahan yang baik adalah bahan yang tidak larut dalam makanan, mudah dicuci dan juga aman dan kuat. Adapun persyaratan peralatan masak sebagai berikut (Depkes ,RI 2013) :

- a. Peralatan makanan jajanan di cuci setiap selesai digunakan

dengan air yang mengalir dan menggunakan sabun.

- b. Peralatan makanan jajanan dikeringkan dengan cara ditiriskan dan tertutup / terlindung dari pencemaran.
- c. Peralatan tidak berkarat
- d. Peralatan tidak retak / gempil atau patah
- e. Tidak memakai ulang peralatan yang dirancang untuk sekali penggunaan.

c.) Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan tersebut diolah. Tempat pengolahan ini disebut juga dengan dapur. Syarat-syarat tempat pengolahan makanan sebagai berikut :

- a. Wadah atau tempat dapat melindungi dari debu dan serangga.
- b. Pada tempat menjajakan terdapat tempat cuci piring / gelas yang memadai (ember bersih dan air bersih).
- c. Alat pencucian piring dan gelas diganti sesering mungkin.
- d. Pada alat menjajakan sarana pengumpul sampah sehingga tidak bereceran.

d.) Makanan yang disajikan

- a. Makanan yang disajikan dalam keadaan tertutup.
- b. Menggunakan penutup yang bersih dan tidak mencemari makanan.
- c. Makanan yang disajikan tidak dijadikan satu dengan bahan makanan yang mentah.
- d. Makanan diangkat dalam keadaan tertutup / terbungkus dan tidak mencemari makanan.

#### e. Hygiene Perorangan

Personal hygiene berasal dari Bahasa Yunani yang berarti personal yang artinya perorangan dan hygiene artinya sehat. Kebersihan perorangan (kebersihan diri) adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Laily dan Sulistiyo, 2017). Hygiene pengolahan makanan dapat dicapai apabila, mereka mempunyai kesadaran dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Hygiene perorangan yang terlibat dalam praktik pengolahan makanan akan mengetahui pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Kemenkes RI, 2012).

Praktik hygiene perorangan pedagang jajanan dapat berpengaruh terhadap kontaminasi makanan. Praktik hygiene perorangan sangat sederhana seperti mencuci tangan perlu ditingkatkan karena akan berpengaruh cukup besar dalam mengurangi keberadaan dari cemaran biologis yang terdapat di dalam makanan (Naraya dan Nidya, 2017).

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

1. Penjamah makanan tidak berkuku panjang .menggunakan perhiasan , menggunakan cat / kuku kotor.
2. Penjamah makanan memakai pakaian kerja dan menutup kepala.
3. Penjamah makanan mencuci tangan sesudah menangani makanan.
4. Penjamah tidak menggaruk –garuk kepala , mengorek telinga, dan merokok.
5. Penjamah menutup luka atau bisul dan lainnya.

## **f.Syarat-syarat Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Kaki Lima**

Berikut adalah persyaratan Hygiene Sanitasi Pedagang Kaki lima Sebagai Berikut :

1. Personal Hygiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima
  - a. Menggunakan celemek pada saat berkerja
  - b. Menggunakan sarung tangan pada saat mengolah makanan
  - c. Menutup rambut agar tidak mencemari makanan
  - d. Tidak merokok pada saat berkerja\
  - e. Tidak mengunyah makanan pada saat berkerja
  - f. Tidak memakai perhiasan berupa cincin,tidak berkuku panjang dan kotor
2. Tempat Sanitasi Peralatan
  1. Peralatan makanan dicuci setiap selesai digunakan air yang mengalir dan menggunakan sabun
  2. Peralatan jajanan dikeringkan dengan cara ditiriskan dan tertutup dari pencemaran/terlindung dari pencemaran
  3. Peralatan tidak berkarat
  4. Peralatan tidak patah / gempil
  5. Tidak memakai ulang peralatan yang dirancang untuk sekali penggunaan
3. Wadah Pengelolaan Makanan
  - a. Wadah atau tempat harus terlindung dari serangga dan debu
  - b. Pada tempat untuk menjajakan makanan harus terdapat tempat untuk mencuci gelas / piring yang memadai (ember yang bersih)
  - c. Peralatan yang bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut
  - d. Pada alat untuk menjajakan harus ada sarana pengumpul sampah sehingga tidak berceceran.

#### 4. Makanan Yang Disajikan

- a. Cara Penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran dan peralatan harus bersih.
- b. Makanan yang sudah siap disajikan harus diwadahi dan tertutup.
- c. Makanan yang sudah siap saji tidak digabung dengan bahan makanan yang mentah
- d. Menggunakan penjepit untuk mengambil makanan yang sudah jadi
- e. Makanan harus terhindar dari pencemaran dari serangga dan debu.

#### g. **Standart Persyaratan Hygine Sanitasi Pedagang Kaki Lima**

##### 1. Personal Hygeine Sanitasi Pedagang Kaki Lima

###### a. Kebiasaan mencuci tangan

Pencucian tangan pedagang sebelum berjualan dan mengelolah makanan adalah mutlak harus dilaksanakan. Seperti yang di ketahui tangan tidak pernah terbebas dari berbagai macam kuman, baik yang berasal dari kontaminasi benda atau alat yang terkontaminasi.

###### b. Kuku terpotok pendek, terawat dan bersih

Kuku merupakan tempat untuk berkumpulnya berbagai macam penyakit baik yang menular maupun yang tidak menular, maka bukan hal yang mustahil keadaan tersebut dapat mencemari makanan yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan.

###### c. Penggunaan penutup kepala

Penggunaan penutup kepala pada pedagang kaki lima di maksudkan untuk mencegah jatuhnya rambut kedalam makanan yang sedang diolah. Selain mencegah terkontaminasinya makanan oleh rambut, secara estektika sering menunjukkan cara penanganan makanan yang kurang bersih.

###### d. Tidak memakai cincin

Cincin di tangan pada sedang melakukan pekerjaan mengelolah makanan harus dilepas. Karena penggunaan cincin di jari dapat mengakibatkan kontaminasi terhadap makanan.

##### 2. Tempat Sanitasi Peralatan

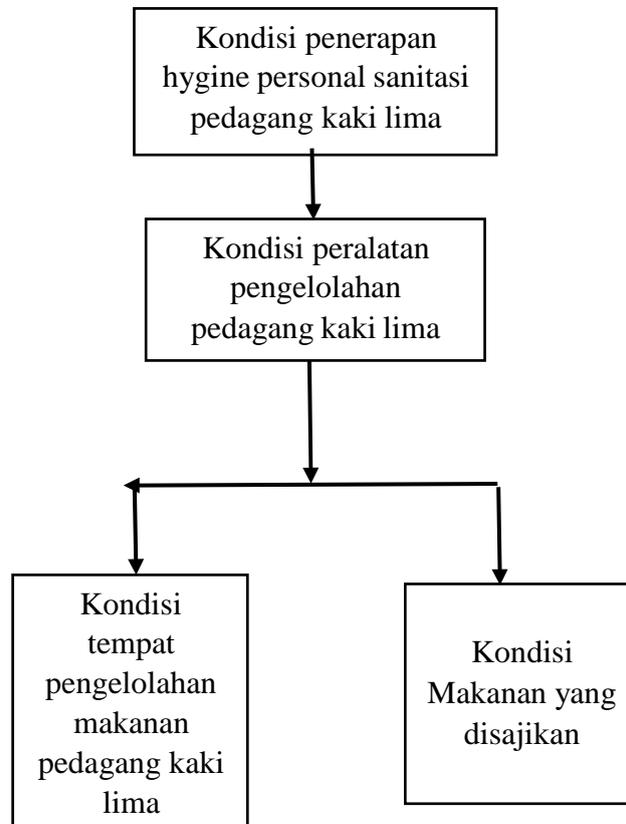
Peralatan harus selalau dibersihkan secara berkala yang bertujuan untuk menghilangkan sisa makanan dan tanah yang memungkinkan sebagai tempat pertumbuhan mikroba.

##### 3. Wadah Pengelolaan Makanan

- a. Tempat pengumpul sampah harus tertutup yang bertujuan untuk mencegah serangga atau vektor seperti tikus, kecoa, dan lalat,
- b. Wadah atau tempat pengelolaan makaann harus bersih dan terhindar dari pencemaran dari debu dan seranngga.

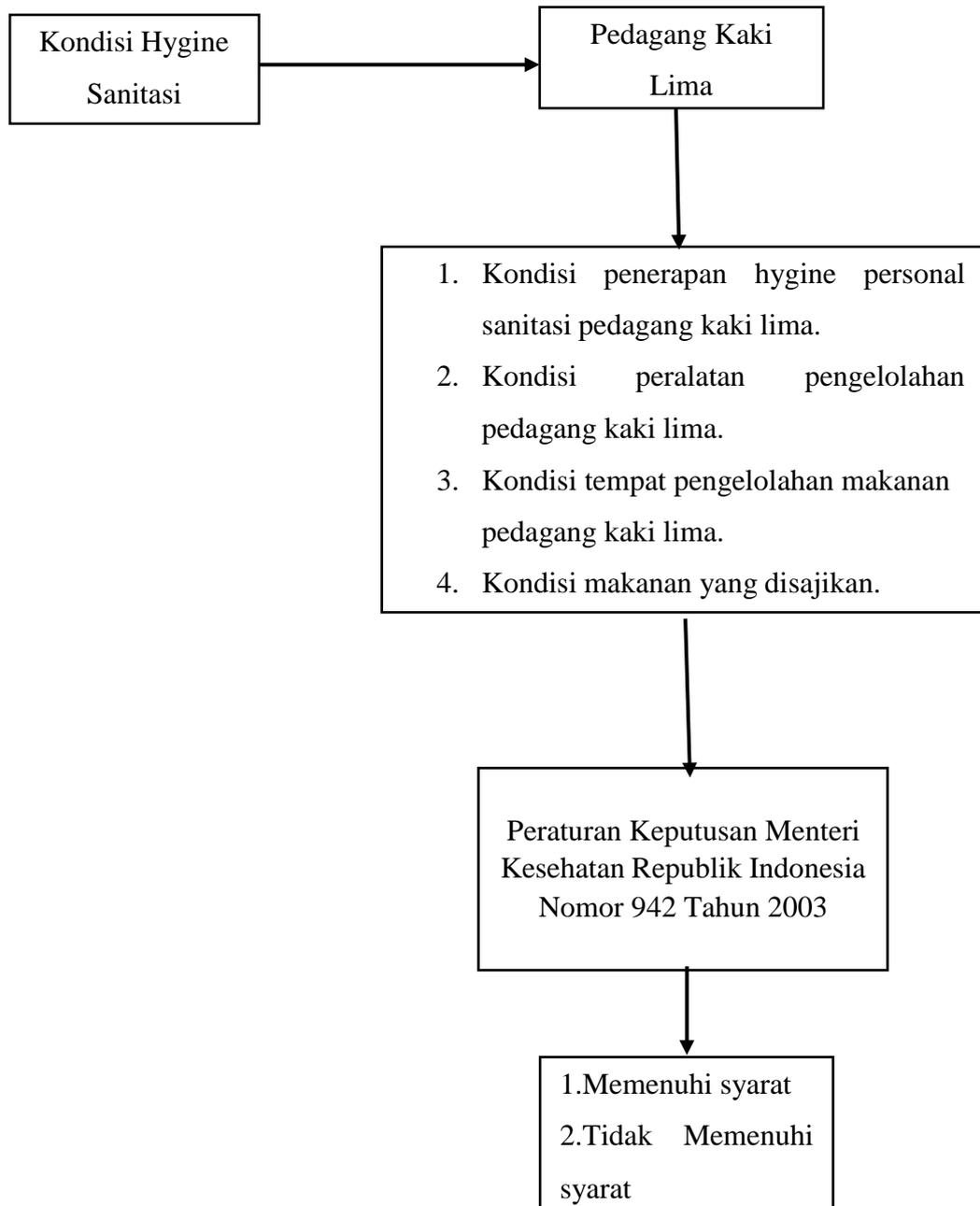
- c. Air yang digunakan untuk mencuci wadah makanan harus bersih, tidak keruh, tidak mengandung kaporit.
4. Makanan yang disajikan
- a. Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat dengan suhu minimal 60° C dan 4° C untuk makanan yang dingin
  - b. Makanan yang siap disajikan harus ditutupi oleh wadah yang bersih dan terbebas dari pencemaran.

### C. Kerangka Teori



*(Gambar II.1 Kerangka Teori)*

#### D. Kerangka Konsep



(Gambar II.2 Kerangka Konsep)

