

**GAMBARAN INSPEKSI SANITASI PADA ES SERBA 5 (LIMA) RIBU di JALAN
DAYA NASIONAL (KOMPLEK UNTAN) KOTA PONTIANAK 2022**

Rischa Aulia Widiawati¹, Yulia¹, Hajimi¹

¹⁾ Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Pontianak

E-mail: rischaauliawidiawati@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this study was to describe the sanitation hygiene of 5 (five) thousand ice packs located on Jalan Daya Nasional (Untan Complex) Pontianak City 2022. The research method is descriptive, namely by means of observation using a checklist sheet, the results obtained are in the form of tables and narratives. The results of the inspection on June 26, 2022, the results showed that there were 14 good snack food handlers (9.33%) and 1 person (6.67%), good seller equipment as many as 15 traders (100%), clean water and materials used by good traders as many as 15 traders (100%), storage of processed drinks as many as 15 traders (100%), and good storage/presentation as many as 13 traders (86.67%) and enough 2 traders (13.33%). The conclusion of this study is that researchers can find out what percentage is good, enough, not good in the 15 samples observed. The variables observed were snack food handlers, traders' equipment, types of clean water and materials used, processed beverage storage, and presentation/container. Suggestions aimed at traders, related agencies, and consumers of ice all 5 (five) thousand.

Keywords : Hygiene sanitation, Ice five Thousand

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan hygiene sanitasi pada es serba 5 (lima) Ribu yang berada di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak 2022. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif yaitu dengan cara observasi menggunakan lembar checklist hasil yang didapatkan berupa dalam bentuk tabel dan narasi. Hasil inspeksi yang dilakukan pada tanggal 26 Juni 2022 didapatkan hasil pada variabel penjamah makanan jajanan baik sebanyak 14 orang (9,33%) dan penjamah makanan jajanan cukup sebanyak 1 orang (6,67%), peralatan pedagang baik sebanyak 15 pedagang (100%), air bersih dan bahan yang digunakan pedagang baik sebanyak 15 pedagang (100%), penyimpanan minuman yang telah di olah sebanyak 15 pedagang (100%), dan pewadahan/penyajian baik sebanyak 13 pedagang (86,67%) dan cukup sebanyak 2 pedagang (13,33%). Kesimpulan dari penelitian ini peneliti dapat mengetahui berapa persentase baik, cukup, tidak baik pada 15 sampel yang diamati. Adapun variabel yang diamati adalah penjamah makanan jajanan, peralatan pedagang, jenis air bersih dan bahan yang digunakan, penyimpanan minuman yang telah diolah, dan penyajian/pewadahan. Saran yang ditujukan untuk pedagang, instansi terkait, dan konsumen es serba 5 (lima) Ribu.

Kata kunci : Higiene sanitasi, Es lima Ribu

Pendahuluan

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih

dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan. Pangan merupakan media perantara pertumbuhan mikroorganisme yang kemudian dapat menyebabkan penyakit (Arifah 2010). Penyimpanan dan cara penyajian makanan yang baik dapat mengurangi risiko kontaminasi oleh berbagai mikroba. Aturan penyimpanan makanan diantaranya yaitu suhu dan kelembababan harus sesuai dengan jenis pangan (Jacob and Richard 2014).

Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Purnama 2017). Upaya dalam penerapan sanitasi makanan harus memperhatikan beberapa tahapan seperti keamanan dan kebersihan produk makanan yang di produksi, kebersihan individu dalam pengolahan makanan, keamanan terhadap penyediaan air, pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran, perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan penyajian serta penyimpanan, dan pencucian dan pembersihan peralatan dan perlengkapan (Hutasoit, 2020).

Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan. Sebagian besar makanan jajanan merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang di jajakan oleh pedagang kaki lima (Agustina, Pambayun, and Febry 2010).

Untuk memelihara kesehatan masyarakat perlu sekali pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan-bahan makanan dan minuman agar tidak membahayakan kesehatan masyarakat (Murdani 2017). Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang di jajakannya (Ningsih 2014).

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian (Setya 2019). Penjamah makanan merupakan faktor yang sangat penting dalam penyediaan makanan karena penjamah makanan yang tidak bersih akan menularkan kuman penyebab penyakit (Fathonah 2005).

Berdasarkan data dari Puskesmas Kampung Bangka, pada 2021 tercatat penderita penyakit diare di wilayah kerja Puskesmas Kampung Bangka sebanyak 256 jiwa.

Berdasarkan hasil observasi awal, jajanan yang ada di jalan Daya Nasional (Komplek Untan) berpotensi untuk terkontaminasi mikroorganisme karena letaknya tepat di bahu jalan raya dan di dekat parit/selokan, maka wilayah tersebut cocok untuk melakukan penelitian.

Metode

Desain penelitian ini adalah penelitian observasional dan bersifat deskriptif, yaitu ingin melihat gambaran inspeksi sanitasi pada es serba 5 (lima) Ribu yang berada di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak 2022.

Penelitian ini dilakukan di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak. Waktu penelitian dilakukan pada Februari – Juli 2022.

Populasi pada penelitian ini adalah pedagang es serba 5 (lima) Ribu yang berada di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak yang berjumlah 15 pedagang. Sampel pada penelitian ini adalah es serba 5 (lima) ribu yang berada di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak yang berjumlah 15 sampel di amati satu per satu.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung ke lokasi wilayah penelitian. Alat bantu yang digunakan untuk mengumpulkan data pada saat observasi adalah lembar observasi berupa ceklist.

Data primer diperoleh melalui penelitian hasil observasi di lapangan. Data sekunder diperoleh dari Puskesmas Kampung Bangka berupa data diare di wilayah kerja Puskesmas Kampung Bangka sebanyak 256 jiwa pada 2021.

Data program yang diperoleh dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan ceklist dengan turun langsung ke lokasi penelitian yang dikategorikan baik apabila hasil yang didapatkan 100%, Cukup apabila hasil yang didapatkan 60%, dan Tidak baik apabila hasil yang didapatkan $\leq 30\%$.

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. Penjamah Makanan Jajanan Es Serba 5 (Lima) Ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak 2022

Penjamah jajanan makanan	Frequency	Percent (%)
Baik	14	93,33%
Cukup	1	6,67%
Tidak baik	0	0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 1, menunjukkan bahwa pedagang Es Serba 5 (Lima) Ribu yang berada di Kota Pontianak memiliki penjamah jajanan makanan baik sebanyak (93,33%).

Tabel 2. Peralatan Pedagang Es Serba 5 (Lima) Ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak 2022

Peralatan yang digunakan	Frequency	Percent (%)
Baik	15	100%
Cukup	0	0
Tidak baik	0	0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 2, menunjukkan bahwa pedagang Es Serba 5 (Lima) Ribu yang berada di Kota Pontianak memiliki peralatan pedagang baik sebanyak (100%).

Tabel 3. Air Bersih dan Bahan Yang Digunakan Pedagang Es Serba 5 (Lima) Ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak 2022

Peralatan yang digunakan	Frequency	Percent (%)
Baik	15	100%
Cukup	0	0
Tidak baik	0	0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 3, menunjukkan bahwa pedagang Es Serba 5 (Lima) Ribu yang berada di Kota Pontianak memiliki air bersih dan bahan yang digunakan pedagang baik sebanyak (100%).

Tabel 4. Penyimpanan Minuman Yang Telah Diolah Pada Es Serba 5 (lima) Ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak 2022

Penyimpanan minuman jadi	Frequency	Percent (%)
Baik	15	100%
Cukup	0	0
Tidak baik	0	0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 4, menunjukkan bahwa pedagang es serba 5 (lima) ribu yang berada di kota pontianak penyimpanan minuman yang telah diolah baik sebanyak (100%).

Tabel 5. Penyajian/Pewadahan Es Serba 5 (lima) Ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak 2022

Penyajian/Pewadahan	Frequency	Percent (%)
Baik	13	86,67%
Cukup	2	13,33%
Tidak baik	0	0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 5, menunjukkan bahwa pada penyajian/pewadahan es serba 5 (lima) ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak 2022 memiliki penyajian/pewadahan yang baik sebanyak (86,67%).

Dari hasil penelitian personal hygiene, persentase kategori baik sebanyak 93,33%, persentase kategori cukup sebanyak 6,67%, dan persentase kurang baik 0% pada pedagang es serba 5 (lima) ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan). Penelitian ini berbeda dengan penelitian Liliana, dkk (2019) yang persentase kategori baik 54,5% dan kategori cukup 45,5% pada pedagang es tebu di Pontianak Barat.

Dari hasil penelitian sanitasi peralatan menghasilkan persentase kategori baik sebanyak 100%, persentase kategori cukup 0%, dan persentase kategori kurang baik sebanyak 0% pada pedagang es serba 5 (lima) ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan). Penelitian ini berbeda dengan penelitian Liliana pada tahun 2019 yaitu persentase kategori baik sebanyak 56,7% dan kategori cukup 43,4% pada jajanan es tebu di Pontianak Barat.

Dari hasil penelitian sanitasi peralatan menghasilkan persentase kategori baik sebanyak 100%, persentase kategori cukup 0%, dan persentase kategori kurang baik sebanyak 0% pada pedagang es serba 5 (lima) ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan). Penelitian ini berbeda dengan penelitian Liliana pada tahun 2019 yaitu persentase kategori baik sebanyak 56,7% dan kategori cukup 43,4% pada jajanan es tebu di Pontianak Barat.

Dari hasil penelitian penyimpanan minuman yang telah diolah menghasilkan persentase kategori baik sebanyak 100%, persentase kategori cukup 0%, dan persentase kategori kurang baik sebanyak 0% pada pedagang es serba 5 (lima) ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan). Penelitian ini berbeda dengan penelitian Liliana pada tahun 2019 yaitu persentase kategori baik 60,6% dan kategori cukup 39,4% pada es tebu di Pontianak Barat.

Dari hasil penelitian sanitasi peralatan menghasilkan persentase kategori baik sebanyak 86,67%, persentase kategori cukup 13,33%, dan persentase kategori kurang baik sebanyak 0% pada pedagang es serba 5 (lima) ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan).

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian pada pedagang es serba 5 (lima) Ribu di Jalan Daya Nasional (Komplek Untan) Kota Pontianak

tahun 2022, dapat disimpulkan bahwa personal hygiene penjamah makanan, kebersihan alat pedagang, bahan tambahan makanan yang digunakan, penyimpanan minuman yang telah diolah, dan penyajian/pewadahan telah terkategori penilaian baik dengan persentase yang bervariasi antara 86,67% hingga 100%.

Setya, Wibowo Ari. 2019. "Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Di Rumah Makan Kabupaten Magetan." *Skripsi* 126(1): 114.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Febria, Rindit Pambayun, and Fatmalina Febry. 2010. "Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Hygiene." Universitas Sriwijaya.
- Arifah, Isti Noor. 2010. "Analisis Mikrobiologi Pada Makanan." Universitas Sebelas Maret.
- Fathonah, Siti. 2005. "Higiene Dan Sanitasi Makanan." *UNNES Semarang*.
- Hutasoit, Dion Pardameian. 2020. "Pengaruh Sanitasi Makanan Dan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Terhadap Penyakit Diare." *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada* 12(2): 779–86.
- Jacob, R F, and Chase B Richard. 2014. "Operations and Supply Chain Management. 14th Global Edition. Berkshire."
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2003. "Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan."
- Liliana, Liliana, Yulia Yulia, and Nurul Amaliyah. 2019. "Gambaran Kandungan Bakteri Escherichia Coli Pada Air Tebu Di Pontianak Barat 2019." Poltekkes Kemenkes Pontianak.
- Murdani, Ian. 2017. "Hubungan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Basah Di Kantin Sekitar Pasir Panjang Kota Singkawang." *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.: 2013–15.
- Ningsih, Riyan. 2014. "Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan SDN Kota Samarinda." *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat* 10(1): 64–72.
- Purnama, sang gede. 2017. "Diktat Inspeksi Sanitasi Lingkungan." *Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Udayana*: 1–137.