

GAMBARAN PERILAKU HYGIENE SANITASI PEDAGANG KAKI LIMA DI SEKITARAN SEKOLAH DASAR 17 KARTIKA JAYA SUNGAI RAYA TAHUN 2024

Andini Andini¹, Malik Saepudin^{1✉}, Sunarsieh Sunarsieh¹

¹Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Pontianak

E-mail: mlksaepudin66@gmail.com

ABSTRACT

Street snacks are snacks that are widely favored, especially for children and teenagers, even parents. In addition, many snacks are sold at very affordable prices and vary, making the appeal of these snacks even greater. Many snack stalls are mostly located on the side of the road and close to sources of pollution such as rivers, this has the potential for these snacks to be contaminated by microorganisms. The purpose of this study was to describe the Hygiene Sanitation Behavior of street vendors on the Edge of Sungai Raya Elementary School Pontianak, Describe the cleanliness of equipment used by street vendors on the edge of the street vendors around Sungai Raya Elementary School, Pontianak. The research method used is descriptive by conducting observations using a checklist sheet and the results obtained are presented in the form of tables and narratives. The results of this study regarding the personal hygiene of street vendors were obtained with a good category of 11 (91.66%) traders out of 12 traders and a sufficient category of 1 (8.33%) traders. For equipment cleanliness, 100% was obtained for 12 traders. The conclusion of this study is that of the 12 street food traders, it is categorized as quite good.

Keywords: Handlers, Fringe Snacks, Personal Hygiene

ABSTRAK

Jajanan pinggir merupakan jajanan yang banyak digemari khususnya untuk anak-anak dan para remaja bahkan orang tua. Ditambah lagi banyak jajanan dijual dengan harga yang sangat murah dijangkau dan bervariasi membuat daya tarik jajanan tersebut semakin besar. Banyak *stand* para pedagang jajanan yang mayoritas terletak di pinggir jalan dan berdekatan dengan sumber pencemaran seperti sungai, hal ini berpotensi besar jajanan tersebut bisa terkontaminasi oleh mikroorganisme. Adapun tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan mengenai perilaku hygiene sanitasi pedagang kaki lima di Pinggir Sekolah Dasar Sungai Raya Pontianak, mendeskripsikan kebersihan peralatan yang digunakan pedagang jajanan di pinggir kaki lima di sekitar Sekolah Dasar Sungai Raya Pontianak. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan cara melakukan observasi menggunakan lembar checklist dan hasil yang didapatkan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi. Hasil penelitian ini berkenaan dengan *personal hygiene* pedagang kaki lima yang didapatkan dengan kategori baik 11 (91,66%) pedagang dari 12 pedagang dan kategori cukup ada 1 (8,33%) pedagang. Untuk kebersihan peralatan didapat 100% untuk 12 pedagang. Sehingga dapat disimpulkan bahwa perdagangan di Sekolah Dasar Kartika 17 sudah memenuhi syarat dengan kategori cukup baik.

Kata kunci : Penjamah, Jajanan Pinggir, *Personal Hygiene*

Pendahuluan

Higiene sanitasi tidak dapat dipisahkan satu sama lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung

karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna. 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*). *E.coli* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar risiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijajakannya (Nildawati et al., 2020).

Sanitasi sekolah merupakan salah satu elemen penting dalam upaya meningkatkan kualitas pendidikan. Meningkatkan akses sanitasi di sekolah dapat berdampak signifikan terhadap peningkatan kualitas kesehatan dan kenyamanan peserta didik sekolah dan secara tidak langsung berkontribusi pada peningkatan angka partisipasi sekolah (Azizah et al., 2019).

Jajanan pinggir jalan merupakan jajanan yang banyak digemari khususnya untuk anak-anak dan para remaja bahkan orang tua. Ditambah lagi banyak jajanan dijual dengan harga yang sangat mudah dijangkau dan bervariasi membuat daya tarik jajanan tersebut semakin besar. Banyak *stand* para pedagang jajanan yang mayoritas terletak di pinggir jalan dan berdekatan dengan sumber pencemaran seperti sungai, hal ini berpotensi besar jajanan tersebut bisa terkontaminasi oleh mikroorganisme (Trigunarso, 2020).

Penjamah makanan yang terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan. Kampus atau sekolah merupakan salah satu institusi pendidikan yang memiliki sarana penjualan makanan berupa kantin yang telah disediakan untuk mahasiswa, dosen dan pegawai maupun orang dari luar. Penyelenggaraan makanan yang hygiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif pada kesehatan seperti diare, keracunan akibat bahan kimia dan mikroorganisme. Upaya hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan (Sahani & Mukti, 2021).

Berdasarkan hasil observasi awal, terlihat beberapa jajanan diletakkan secara terbuka dan dijajakan tepat di tepi jalan raya sehingga berpotensi terkontaminasi organisme berbahaya. Selain itu juga 4 dari 5 pedagang tersebut kurang baik personal hygiene, maka

berpotensi terjadinya kontaminasi mikroorganisme penyebab penyakit menular pada makanan yang jajakan untuk pembelian yaitu *food infection dan food poisoning*. Kasus keracunan dan diare dapat disebabkan oleh adanya pencemaran, baik yang disebabkan oleh faktor fisik, kimiawi maupun biologis. Kontaminasi fisik yaitu masuknya benda asing yang bukan bagian dari bahan makanan, sedangkan kontaminasi kimiawi adalah adanya berbagai unsur kimia yang terlarut dalam makanan yang menimbulkan pencemaran pada bahan makanan, dan kontaminasi biologis yaitu adanya organisme hidup yang masuk dalam makanan dan menimbulkan kontaminan didalamnya (Syafirah & Andrias, 2017).

Dari ulasan tersebut peneliti tertarik untuk mengetahui gambaran perilaku hygiene sanitasi pedagang kaki lima di sekitaran sekolah dasar 17 kartika jaya sungai raya.

Metode

Penelitian ini adalah penelitian observasional dan bersifat deskriptif, yang ingin melihat gambaran perilaku hygiene sanitasi pedagang kaki lima di sekitaran Sekolah Dasar Kartika Jaya 17 di Sungai Raya Tahun 2024. lokasi penelitian ini di lakukan pada SD 17 Kartika Jaya. Penelitian ini dilakukan pada Mei s.d. Juli 2024. Populasi pada penelitian ini adalah pedagang kaki lima di sekitaran Sekolah Dasar yang berada di jalan Gatot Subroto 2 Sungai Raya dalam yang berjumlah 12 pedagang. Sampel pada penelitian ini adalah seluruh pedagang jajanan ringan (total populasi) yang berada di sekitar area Sekolah Dasar Sungai Raya Dalam yang berjumlah 12 pedagang. Data primer diperoleh melalui penelitian hasil observasi di lapangan. Analisis data penelitian ini menggunakan rumus perhitungan untuk penilaian/jumlah skornya menggunakan rumus Strugges (Sugiyono, 2022).

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. Personal Hygiene Penjamah Makanan Jajanan Pedagang Kaki Lima

Personal Hygiene Pedagang	Frekuensi	Persentase (%)
Baik	11	91,66%
Cukup	1	8,33%
Tidak Baik	0	0
Jumlah	12	100%

Sumber : Data Primer, 2024

Tabel 1 menunjukkan bahwa personal hygiene pedagang kaki lima di sekitaran sekolah dasar 17 kartika jaya Sungai Raya memiliki penjamah jajanan makanan adalah baik sebanyak 11 pedagang (91,66%), sedangkan kategori cukup dengan persentase 8,33% ada 1 pedagang.

Untuk 12 pedagang tersebut tidak terdapat batuk atau bersin pada saat berjualan dengan persentase 100%. Sebaiknya *personal hygiene* pedagang harus sangat di perhatikan demi menghindari kontaminasi makanan dan jajanan yang di jajakan terkontaminasi oleh bakteri. Jika tidak menggunakan penutup kepala bisa terjadi rambut yang rontok dan jatuh ke dalam makanan yang di jajakan, sehelai rambut sebenarnya tidak memiliki dampak yang signifikan namun jika terus berulang akan menyebabkan bahaya karena didalam rambut manusia mengandung keratin sehingga tubuh tidak dapat menghancurkan keratin dan rambut manusia bisa mengandung sejumlah zat kimia beracun yang berasal dari sampo, cat rambut dan lainnya jika tidak sengaja tertelan rambut zat kimia beracun tersebut mungkin saja berpindah mencemari makanan yang disajikan atau di hindangkan. Jika tidak mencuci tangan setiap saat ingin menjajakan hal ini akan mengakibatkan jajanan tersebut terkontaminasi oleh bakteri atau kuman sehingga akan memunculkan penyakit seperti sakit perut, muntah-muntah, dan diare (Sudadi, 2017).

Hygiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, diperlukan tenaga penjamah yang memenuhi syarat sebagai berikut tidak menderita penyakit mudah menular, menutup luka (pada luka terbuka, bisul atau luka lainnya), memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, penjamah makanan harus memakai alat dan perlengkapan atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung (Hanum, 2019).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Nurhayati (2020) dalam jurnal penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di salah satu *catering* di Kota Bandung yang menyatakan, Perilaku *personal hygiene* penjamah makanan saat proses pengolahan yang disesuaikan dengan situasi COVID-19 yaitu tidak banyak berbicara atau mengobrol saat mengolah makanan terdapat lebih dari

setengahnya (61,5%) responden menerapkan, tidak merokok di area kerja dan saat mengolah makanan terdapat lebih dari setengahnya (69,2%) responden melaksanakan, tidak makan atau mengunyah makanan saat sedang mengolah makanan kecuali pada saat mencicipi makanan terdapat lebih dari setengahnya (69,2%) responden melaksanakan dan penjamah makanan tidak menggunakan serbet untuk mengelap keringat atau lap tangan terdapat lebih dari setengahnya (76,9%) responden melaksanakan dan seluruhnya masuk pada kategori “menerapkan”.

Tabel 2. Kebersihan Peralatan Yang Digunakan Pedagang

Kebersihan Peralatan Yang Digunakan Pedagang	Frekuensi	Persentase (%)
Baik	12	100%
Cukup	0	0
Tidak Baik	0	0
Jumlah	12	100%

Sumber : Data Primer, 2024

Tabel 2 menunjukkan bahwa kebersihan peralatan pedagang yang digunakan pada personal hygiene pedagang kaki lima di sekitaran sekolah dasar 17 Kartika jaya Sungai raya tahun 2024 menunjukkan bahwa pedagang kaki lima sungai raya memiliki peralatan pedagang baik sebanyak 12 pedagang (100%). Prinsip wadah, prinsip kadar air, prinsip pemisah, prinsip panas, prinsip bersih, prinsip *handling* (yaitu penanganan makanan dan alat makan tidak kontak langsung dgn anggota tubuh terutama tangandan bibir), prinsip tepat penyajian (yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Natasya (2023) dalam gambaran hygiene sanitasi dan penerapan prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2018 yang menyatakan di rumah sakit X, peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan tempat pencucian dan penyimpanannya. Berdasarkan hasil observasi mengacu pada *checklist* Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011, peralatan masak dan makan di unit gizi RS X ini termasuk ke dalam kategori tidak memenuhi syarat dengan skor total 75%.

PENUTUP

Berdasarkan penelitian tentang *Hygiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima* di Sekitaran Sekolah Dasar 17 Kartika Jaya dapat disimpulkan untuk *personal hygiene* penjamah makanan sudah dikategorikan penilaian baik, untuk kebersihan alat pedagang terkategori penilaian baik. Disarankan kepada penjamah pedagang kaki lima untuk memakai masker, memakai penutup kepala, mencuci tangan setiap ingin menjajakan jajanan, dan tidak batuk atau bersih dihadapan makanan jajanan yang dijajakan serta harus menyediakan tempat pengumpulan sampah.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N. R., Puspikawati, S. I., & Oktanova, M. A. (2019). *Inspeksi Kesehatan Lingkungan Sekolah Dasar Di Kabupaten Banyuwangi*. *Journal of Public Health Research and Community Health Development*, 2(1). <https://doi.org/10.20473/jphrecode.v2i1.16249>
- Hanum, S. M. F. (2019). *Buku Panduan Pemberdayaan Kantin Sehat Sekolah*. In *Buku Panduan Pemberdayaan Kantin Sehat Sekolah*. UMSIDA Press. <https://doi.org/10.21070/2019/978-602-5914-56-0>
- Natasya, S. P. (2023). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Alam Barajo Kota Jambi Tahun 2023*. In *NBER Working Papers*.
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). *Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2). <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). *Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung*. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2).
- Sahani, W., & Muktia, S. (2021). *Studi Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Kantin (Studi Kepustakaan)*. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 21(1). <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v21i1.2093>
- Sudadi. (2017). *Faktor-Faktor Eksternal Dan Internal Sisa Makanan*. *Convention Center Di Kota Tegal*, 4(80).
- Sugiyono. (2022). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*. *Jurnal Ilmu dan Riset*.
- Syafirah, S., & Andrias, D. R. (2017). *Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya*. *Media Gizi Indonesia*, 10(2). <https://doi.org/10.20473/mgi.v10i2.111-116>
- Trigunarso, S. I. (2020). *Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah*. *Jurnal Kesehatan*, 11(1). <https://doi.org/10.26630/jk.v11i1.1739>