

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK PEDAGANG PENJUAL MAKANAN TENTANG HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN DI PASAR KULINER KOTA TOMOHON TAHUN 2017

Gabriella Veronika Wawoh, Woodford B.S. Joseph*, Jootje M.L. Umboh**

**Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*

ABSTRAK

Hygiene dan sanitasi makanan merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan, dimana pedagang sebagai salah satu pelaku hygiene dan sanitasi makanan jajanan harus memperhatikan aspek hygiene dan sanitasi makanan agar tidak menyebabkan penyakit akibat makanan (food borne disease). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan dan praktik pedagang penjual makanan jajanan tentang hygiene dan sanitasi makanan jajanan di pasar kuliner kota tomohon tahun 2017. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan sampel berjumlah 36 responden yang ada di pasar kuliner kota tomohon. Data diperoleh menggunakan kuesioner dengan metode wawancara, data dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan tingkat pengetahuan pedagang tentang hygiene dan sanitasi makanan jajanan di pasar kuliner kota tomohon sudah baik yaitu sebanyak 31 (86,1%) responden. Dan praktik hygiene pedagang yang baik yaitu diketahui sebanyak 26 (72,2%) responden menerapkan hygiene perorangan yang baik. Dan 30 (80,3%) responden memiliki sanitasi makanan yang baik mulai dari cara pemilihan bahan makanan, pengolahan, penyimpanan dan sampai cara penyajiannya. Saran untuk Dinas Kesehatan Kota Tomohon untuk melakukan penyuluhan tentang hygiene perorangan pedagang dan sanitasi makanan jajanan, kemudian rutin melakukan inspeksi sanitasi makanan jajanan di pasar kuliner kota tomohon.

Kata Kunci: *Hygiene sanitasi, pengetahuan, praktik hygiene pedagang*

ABSTRACT

Hygiene and sanitation are very important in determining the quality of food where traders as one of the actors of hygiene and sanitation of food street which if not pay attention to aspect of hygiene and sanitation can causing food borne disease. This reaserch is to know the level of knowledge of traders and the practice of selling food streeton hygiene and food sanitation in the culinary market of Tomohon City in 2017. This reaserch is descriptive, with 36 samples of respondents in the culinary market of tomohon city, data ware obtained using quetionnaires with interview method. Data analyzed descriptively. The result show the level knowledge of trader about hygiene and food sanitation in the culinary market of tomohon city already good as many 31 (86,1%) respondents. And good traders hygiene practice so many 26 (72,2%). And 30 (80,3%) respondents have good food sanitation. Start from preparing, selection of food, processing, storage until the presentation. Suggest for tomohon city health office to counsul hygiene and food sanitation to traders and routinely conduct environmental sanitation inspections in culinary market of tomohon city.

Keywords: *Hygiene Sanitation, Knowledge, hygiene practice*

PENDAHULUAN

Higiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. (Shadily 1989 dalam Sri Rejeki, 2015)

Higiene sanitasi makanan merupakan salah satu dari ruang lingkup kesehatan lingkungan. Ruang lingkup tersebut meliputi: vector penyakit, hygiene sanitasi makanan, penyediaan air minum, pengolahan air limbah, pembuangan tinja, pencemaran udara, pengolahan sampah padat serta perumahan dan lingkungan pemukiman (WHO, 1975). Oleh karena itu penyakit bawaan makanan secara khusus merupakan masalah kesehatan lingkungan karena terdapat makanan atau pangan sebagai media transmisi penyakit (Achmadi, 2012).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain sandang dan pangan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau

kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi.

Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui. Manusia memiliki rasa ingin tahu, lalu ia mencari, hasilnya ia tahu sesuatu. Sesuatu itulah dinamakan pengetahuan. Menurut Plato dalam Budiman dan Riyanto 2013, pengetahuan adalah “kepercayaan sejati” yang dibenarkan (valid). Hasil pengukuran tingkat pengetahuan dapat dinyatakan baik atau buruk. (Dahlan 2008).

Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui. Manusia memiliki rasa ingin tahu, lalu ia mencari, hasilnya ia tahu sesuatu. Sesuatu itulah dinamakan pengetahuan. Menurut Plato dalam Budiman dan Riyanto 2013, pengetahuan adalah “kepercayaan sejati” yang dibenarkan (valid). Hasil pengukuran tingkat pengetahuan dapat dinyatakan baik atau buruk. (Dahlan 2008).

Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui. Manusia memiliki rasa ingin tahu, lalu ia mencari, hasilnya ia tahu sesuatu. Sesuatu itulah dinamakan pengetahuan. Menurut Plato dalam Budiman dan Riyanto 2013, pengetahuan adalah “kepercayaan sejati” yang dibenarkan (valid). Hasil pengukuran

tingkat pengetahuan dapat dinyatakan baik atau buruk. (Dahlan 2008).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian bersifat untuk menggambarkan tingkat pengetahuan dan praktik pedagang penjual makanan jajanan tentang hygiene dan sanitasi makanan jajanan di pasar kuliner kota Tomohon tahun 2017. Penelitian ini dilakukan pada bulan agustus-oktober 2017. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan jajanan di pasar kuliner kota Tomohon yaitu sebanyak 36 populasi. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan jajanan atau total populasi yaitu sebanyak 36 sampel.

Data yang diambil merupakan data primer yang diperoleh melalui 2 teknik, yaitu teknik wawancara dan teknik observasi. Untuk pengolahan data menggunakan proses editing yaitu meliputi pemeriksaan data dengan tujuan untuk mengetahui apakah data yang tersedia cukup baik dan setelah itu dilakukan tabulasi untuk menyajikan data dalam bentuk tabel sehingga dapat dibaca dengan mudah. Analisis data setiap variabel yang diperoleh dari sampel setelah diperiksa kemudian ditabulasi dan dihitung. Hasil keputusan yang diperoleh menggunakan acuan Keputusan Menteri Kesehatan RI No.

942/Menkes/SK/VII/2003a tentang Pedoman Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan kemudian dikategorikan menjadi 2 kategori, yaitu: Baik, jika ≥ 5 di beri skor 1 dan Tidak Baik, jika < 5 diberi skor 0.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan di Pasar Kuliner Kota Tomohon

Berdasarkan hasil kuesioner sebagian besar pedagang makanan jajanan di pasar kuliner kota Tomohon adalah Wanita yaitu berjumlah 28 pedagang (77,8%) dan pria berjumlah 8 pedagang atau (22,2%). karakteristik responden berdasarkan umur pada pedagang makanan jajanan di pasar kuliner kota Tomohon menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang di Pasar Kuliner adalah responden yang sudah berusia lebih dari 50 tahun dengan presentase 41,7%, dan pedagang yang berusia antara 20-49 tahun berjumlah 9 responden dengan presentase 25,0%, dan pedagang dengan kelompok usia antara 30-39 tahun sebanyak 7 responden dengan presentase 19,4%, dan yang paling sedikit adalah responden yang berusia 20-29 tahun yaitu hanya berjumlah 5 responden saja dengan presentase 13,9%.

Karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan adalah yang paling

banyak adalah responden dengan tingkat pendidikan SMA/Sederajat yaitu sebanyak 17 responden dengan presentase 47,2%, kemudian tingkat pendidikan SMP/Sederajat yang berjumlah 10 responden dengan presentase 27,8%, dan pedagang atau responden dengan tingkat pendidikan SD berjumlah 7 responden dengan presentase 19,4%, ada juga responden dengan tingkat pendidikan S1 berjumlah 2 responden dengan presentase 5,6%.

Distribusi Tingkat Pengetahuan Pedagang Tentang Hygiene Perorangan pedagang dan Sanitasi Makanan

Tabel 1. Distribusi Responden Tentang Tingkat Pengetahuan Hygiene Perorangan Pedagang

Tingkat Pengetahuan	n	%
Baik	31	86,1
Tidak Baik	5	13,9
TOTAL	36	100

Berdasarkan tabel 1, dapat dilihat bahwa tingkat pengetahuan pedagang tentang hygiene pedagang didapatkan hasil bahwa sebagian besar dari pedagang jajanan di pasar kuliner kota tomohon memiliki tingkat pengetahuan tentang hygiene yang baik yaitu sebanyak 31 responden dengan presentase 86,1%, dan sisanya atau 5 dari ke 36 responden memiliki tingkat

pengetahuan yang tidak baik dengan presentase sebesar 13,9%.

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Tentang Sanitasi Makanan

Tingkat Pengetahuan	n	%
Baik	31	86,1
Tidak Baik	5	13,9
TOTAL	36	100

Dari tabel 2 tentang distribusi responden berdasarkan tingkat pengetahuan pedagang tentang sanitasi makanan ditemukan hasil 31 responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik tentang sanitasi dengan presentase 86,1%. Dan 5 responden memiliki tingkat pengetahuan yang tidak baik tentang sanitasi makanan dengan presentase 13,9%.

Pengetahuan adalah hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan juga dapat didefinisikan sebagai sekumpulan informasi yang dipahami, yang diperoleh dari proses belajar semasa hidup dan dapat dipergunakan sewaktu-waktu sebagai alat penyesuaian diri, baik terhadap diri sendiri maupun lingkungan. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih lama bertahan daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran

maka tidak akan berlangsung lama. (Notoadmojo,2003).

Berdasarkan hasil penelitian salah satu penyebab kurangnya tingkat pengetahuan responden tentang higiene perorangan adalah masih kurangnya pemahaman yang baik tentang merokok saat mengolah makanan. Sebanyak 3 (8,3%) responden menjawab seorang penjamah makanan tidak dilarang merokok pada saat mengolah makanan. Selanjutnya tingkat pengetahuan pedagang yang masih kurang adalah mengenai menggaruk-garuk badan pada saat mengolah makanan. 2 (5,6%) responden menjawab tidak dilarang mengolah makanan sambil menggaruk-garuk badan. Beberapa penyebab kurangnya tingkat pengetahuan tentang sanitasi makanan jajanan adalah karena 9 (25,0%) responden memiliki tingkat pengetahuan yang kurang dalam menyimpan makanan masak yang harus dipisah sesuai dengan jenisnya. Selanjutnya 7 (19,4%) responden masih kurang paham tentang wadah yang digunakan daalam mengolah bahan makanan haruslah wadah yang bersih. 6 (16,7%) responden juga kurang memahami cara pemilihan bahan makanan yang digunakan harus baik mutunya harus tidak busuk, tidak berlendir dan tidak berjamur, karena bahan makanan akan mempengaruhi kualitas makanan tersebut.

Tingkat pengetahuan yang masih kurang lainnya adalah peralatan yang digunakan dalam pengolahan bahan makanan harus dicuci bersih terlebih dahulu. Sebanyak 6 (16,7%) responden kurang memahami hal tersebut.

Distribusi Responden Berdasarkan Hygiene Perorangan Pedagang DiPasar Kuliner Kota Tomohon

Tabel 3. Distribusi Responden

Berdasarkan Hygiene Perorangan Pedagang

Higiene Pedagang	n	%
Baik	26	72,2
Tidak Baik	10	27,8
TOTAL	36	100

Berdasarkan Tabel 3 higiene perorangan pedagang berdasarkan tabel 6, didapatkan hasil 26 responden pedagang memiliki higiene perorangan yang baik dengan presentase 72,2 %, dan 10 dari 36 responden pedagang dengan higiene perorangan yang tidak baik atau kurang memperhatikan aspek-aspek kebersihan diri dari pedagang itu sendiri dengan presentase sebesar 27,8%.

Beberapa penyebab praktik higene perorangan pedagang yang kurang baik adalah karena 12 (33,3%) responden tidak memakai celemek pada saat bekerja dan 24 (66,7%) responden lainnya memakai celemek pada saat bekerja. Rokok juga

dapat membahayakan kesehatan seseorang. Namun dari hasil penelitian 10 (27,8%) responden merokok pada saat mengolah makanan. Hal ini tentu sangat mengganggu bagi pembeli yang ingin membeli makanan, akan merasa terganggu ketika pedagang merokok pada saat mengolah makanan, namun 26 (72,2%) responden lainnya tidak merokok pada saat mengolah makanan. Walaupun mereka merokok, tetapi pada saat mereka mengolah makanan pedagang tidak merokok. Dari hasil penelitian juga diketahui 11 (30,0%) responden hanya mandi sekali. Ketika peneliti menanyakan alasannya, responden menjawab hanya mandi sehari sekali karna ingin cepat berjualan. Akan tetapi 25 (69,4%) responden diketahui selalu mandi lebih dari sekali.

Menurut BPOM (2002), menjelaskan bahwa semua pekerja yang menjamah makanan harus mencuci tangan dengan air yang bersih bersuhu 40°C-49°C dengan sabun. Namun dari hasil penelitian 9 (25,0%) responden tidak mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan air bersih dan 27 (75,0%) responden lain mencuci tangan menggunakan sabun dan air yang bersih. Hal ini bisa disimpulkan menurut Titin Agustina (2005) sumber kontaminasi makanan yang paling besar pengaruhnya adalah pekerja. Kesehatan dan pengolahan

makanan mempunyai pengaruh besar pada mutu produk yang disajikan hal ini perlu mendapatkan perhatian khusus. Sesuai dengan penelitian Purwanti 2013 yang mengemukakan bahwa 2,5% penyebaran penyakit melalui makanan disebabkan oleh pekerja yang memiliki higiene perorangan yang buruk.

Distribusi Responden Berdasarkan Sanitasi Makanan

Tabel 4. Distribusi Responden

Berdasarkan Sanitasi Makanan		
Saitasi Makanan	N	%
Baik	30	83,3
Tidak Baik	6	16,7
TOTAL	36	100

Berdasarkan tabel 4, tentang sanitasi makanan menunjukkan 30 responden memiliki sanitasi yang baik atau dengan presentase 83,3%. Sedangkan 6 responden pedagang memiliki sanitasi makanan yang tidak baik dengan presentase 16,7%

Beberapa hal penyebab sanitasi makanan jajanan yang kurang baik diantaranya dari 36 responden yang berjualan lebih dari lima jam sebanyak 22 (61,1%) responden dan hanya memasak sehari sebanyak 14 (38,9%) responden. Hal tersebut bisa mempercepat tumbuhnya bakteri dalam makanan. Dari hasil penelitian 13 (36,1%) dari 36 responden tidak membuang sisa makanan

yang tidak habis dijual. Hal ini tentu tidak baik untuk kesehatan, apalagi kalau makanan yang tidak habis dijual, hanya di panaskan kemudian dijual kembali keesokan harinya. Menurut data, 10 (27,8%) responden selalu mencicipi makanan sebelum dijual dengan tangan, hal ini akan mengakibatkan terjadinya kontaminasi silang. Kontaminasi silang juga bisa terjadi selama makanan berada pada tahap persiapan, pengolahan, pemasakan dan penyajian.

Dengan adanya wisata kuliner, juga bisa menjadi tempat tujuan pariwisata, selain keindahan alamnya, para wisatawan lokal maupun wisatawan asing, tidak hanya menikmati indahnya alam pariwisata, melainkan menikmati kuliner-kuliner yang ada. Indonesia adalah Negara yang unik karena memiliki banyak suku bangsa, seni, budaya dan juga wisata kuliner. Wisata kuliner Indonesia tidak bisa diragukan lagi karena wisata kuliner Indonesia terkenal akan bumbu rempah-rempahnya.

Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini memiliki keterbatasan seperti kurangnya partisipasi dan kerjasama responden, responden kurang menanggapi peneliti pada saat melakukan penelitian, peneliti hanya meneliti tentang tingkat pengetahuan, hygiene perorangan

dan sanitasi makanan jajanan tidak meneliti faktor-faktor yang berhubungan dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

KESIMPULAN

1. Tingkat Pengetahuan pedagang tentang hygiene dan sanitasi makanan jajanan sebesar 31 responden (86,1%) berada dalam kategori baik.
2. Praktik hygiene perorangan yaitu sebanyak 26 responden (72,2%) berada dalam kategori baik.
3. Sanitasi makanan jajanan yang dijual pedagang makanan jajanan di pasar kuliner kota Tomohon mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan, sampai pada penyajiannya. Sebanyak 30 responden (83,3%) dikategorikan baik.

SARAN

1. Kepada para pedagang, makanan jajanan di Pasar Kuliner Kota Tomohon untuk lebih meningkatkan hygiene perorangan pedagang seperti menyediakan tempat cuci tangan dan memperhatikan sanitasi makanan jajanan
2. Kepada Dinas Kesehatan Kota Tomohon dan untuk dapat melakukan inspeksi kesehatan lingkungan pada

pedagang makanan jajanan di pasar kuliner kota Tomohon.

Lingkungan: Universitas Muhammadiyah Malang.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, 2012. *Dasar-dasar Penyakit Berbasis Lingkungan*. Jakarta : Rajawali Pas
- BPOM 2002, *Materi Penyuluhan Keamanan Pangan Bagi Penyuluh Keamanan Pangan Rumah Tangga*, Jakarta
- Budiman dan Agus Riyanto. 2013. *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika
- Chandra, B. 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Jakarta : penerbit buku Kedokteran EGC.
- Dahlan, M. Sopiudin. 2008. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan: Edisi-3*. Jakarta: Salemba Medika
- Devi, Pebryanti, Sumatri 2013. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan dan Kepadatan Lalat Pada Warung Makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematangsiantar tahun 2013*, Jurnal Kesehatan Lingkungan
- Desi Wulan Sari, *Survey Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Serta Dampak Pencemaran Mikobiologis di Pasar Tradisional Kota Malang*, 2014. Jurnal Kesehatan Lingkungan: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hartono, 2006. *Analisis dan Kesehatan*. FKM UI. Depok
- Hiasinta Hasan 2010. *Kualitas Mikrobiologi Nasi Jinggo Berdasarkan Angka Lempeng Total, Caliform Total dan E.coli*. jurnal Biologi, UI.
- Salma P Yunus. 2014, *Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi E.coli pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan bitung*
- Sukarsimi Purwanti 2013, *Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Samping Selayang Kecamatan Medan Tuntungan Sumatra Utara*. Jurnal Kesehatan Lingkungan USU
- Soikidjo Notoadmojo. 2003, *Pengantar Pendidikan Kesehatan dan dan Ilmu Kesehatan*. Yogyakarta: Rineka cipta
- Sri Rejeki. 2015, *Sanitasi, Higiene dan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung: Rekayasa Sains
- Tarwotjo C Soejeti, 1998. *Dasar-dasar Kuliner Gizi*. Jakarta: Grasindo
- Titin Agustina 2005, *Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional, Proceending Seminar Nasional Membangun Cara Pangan Tradisional Tahun 2005, Semarang*.

Jurnal Teknologi Jasa dan Boga,

Fakultas Teknik UNES

Wahid, Nurul Cahyatin. 2009, *Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Medika