

Gambaran Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pedagang Bakso Tusuk di Kecamatan Paal 2 Kota Manado

Rizka H. Malangi^{1*}, A.J.M. Rattu¹, Asep Rahman¹

¹Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi

*Email: 18111101118@student.unsrat.ac.id

ABSTRAK

Higiene sanitasi adalah mengontrol makanan, orang, lokasi, dan peralatan yang mungkin atau mungkin tidak menyebabkan penyakit atau gangguan. Makanan jajanan juga merupakan makanan yang siap makan atau dimasak terlebih dahulu di tempat berjualan. Biasanya, restoran dan pedagang kaki lima menjual bakso di tusuk sate. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat bakso sate yang berkualitas, seperti daging, tepung, dan bumbu adalah yang paling mempengaruhi kualitasnya. Tujuan riset ini untuk mengetahui Gambaran Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pedagang Bakso Tusuk Di Kecamatan Paal 2 Kota Manado. Jenis riset ini adalah riset kuantitatif dengan menggunakan rancangan riset deskriptif dengan desain cross sectional study. Waktu riset ini dilakukan dari bulan Januari – Februari 2023. Populasi dari penelitian ini yaitu pedagang bakso tusuk di dengan jumlah sampel 34. Pengambilan sampel dalam riset ini menggunakan teknik total sampling. Dengan melakukan wawancara kepada masing-masing responden, riset ini menggunakan kuesioner sebagai alat ukurnya. Analisis data yang digunakan pada riset ini yaitu analisis univariat Kesimpulan hasil riset ini membuktikan bahwa gambaran pengetahuan hygiene sanitasi terhadap pedagang bakso tusuk memiliki hasil yang sama rata antara kategori benar dan salah, gambaran sikap hygiene sanitasi terhadap pedagang bakso tusuk memiliki hasil sebagian besar kategori salah dan gambaran tindakan hygiene sanitasi terhadap pedagang bakso tusuk memiliki hasil sebagian besar kategori salah.

Kata Kunci: Perilaku, Higiene Sanitasi, Bakso Tusuk

ABSTRACT

Sanitary hygiene is the control of food, people, locations, and equipment that may or may not cause disease or disturbance. Snack food is food that is ready to eat or cooked in advance at a place to sell. Usually, restaurants and street vendors sell meatballs on skewers. The ingredients needed to make quality meatball satay, such as meat, flour, and seasonings, are the ones that most influence the quality. The purpose of this study was to find out the description of Food Sanitation Hygiene Behavior of Meatball Skewer Traders in Paal 2 District, Manado City. This type of research is quantitative research using a descriptive research design with a cross sectional study design. The time of this research was conducted from January to February 2023. The population of this study were meatball skewered traders with a total sample of 34. Sampling in this study used a total sampling technique. By conducting interviews with each respondent, this study uses a questionnaire as a measuring tool. The data analysis used in this study was univariate analysis. The conclusion of this study proved that the description of sanitary hygiene knowledge of skewered meatball traders had the same results between the right and wrong categories, the description of sanitation hygiene attitudes towards skewered meatball traders had the results of mostly wrong categories and the description of sanitary hygiene actions towards skewered meatball traders had the results of most of the wrong categories.

Keywords: Behavior, Sanitary Hygiene, Meatballs

PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan untuk kelangsungan hidup manusia, tetapi juga memiliki kemungkinan besar menyebabkan gangguan tubuh. Mengonsumsi makanan sehat, khususnya memastikan tidak tercemar, merupakan salah satu strategi untuk menjaga kesehatan. Makanan yang telah terkontaminasi dapat berperan sebagai pembawa penyakit. Penyakit bawaan makanan adalah penyakit yang disebabkan oleh makanan tercemar (Dyah dan Fardhiasih, 2019).

Pentingnya prosedur sanitasi dan higiene, yang merupakan salah satu tindakan yang diambil untuk mencegah kontaminasi makanan. Menjaga kesehatan atau menjaga diri dan lingkungan agar bebas dari penyakit adalah yang dimaksud dengan kebersihan (Marsanti dan Widiarini, 2018). Menurut Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasad Boga dalam Irawan (2016), langkah terakhir dalam perjalanan kuliner adalah penyajian makanan. Isu higiene dan sanitasi makanan menjadi krusial, terutama di ruang-ruang publik yang berhubungan erat dengan layanan bagi banyak orang, seperti rumah sakit, restoran, atau pedagang kaki lima.

Standar kebersihan pedagang kaki lima seringkali buruk. Menurut riset Agustina, dkk (2009), 47,8% responden melaporkan memiliki kebersihan pribadi yang buruk. 30,4% responden menyediakan jajanan dalam kondisi kotor, 65,2% responden memiliki peralatan dengan sanitasi yang tidak memadai, dan 47,8% responden

memiliki fasilitas kolonial dengan sanitasi yang rendah. Sebesar 58,82%, standar higienis pedagang masuk dalam kategori “baik”. Selain itu, keadaan tempat berjualan yang memenuhi persyaratan belum tentu sama dengan pengetahuan seseorang tentang kebersihan sanitasi. Berdasarkan riset yang dilakukan oleh Pratiwi (2012), 100% PKL memiliki tempat berjualan yang tidak sesuai aturan, 67% memiliki lokasi yang sesuai aturan, 50% menampilkan diri dengan cara yang sesuai aturan, dan 67% PKL memiliki tingkat kesadaran higienis minimal sedang. (Pratiwi, 2012).

Temuan riset awal mengungkapkan bahwa beberapa dari 34 penjual makanan jajanan yang menjual bakso tusuk di Kecamatan Paal 2 menunjukkan perilaku tidak sehat. 90% pedagang menangani makanan tanpa mencuci tangan terlebih dahulu. Maka dari itu peneliti melakukan penelitian terhadap perilaku pedagang bakso sate di Kecamatan Paal 2 Kota Manado untuk mendeskripsikan higiene sanitasi makanan.

METODE PENELITIAN

Jenis riset ini bersifat kuantitatif dan memiliki desain riset *cross-sectional* dengan desain riset deskriptif. Populasi yaitu pedagang bakso tusuk di dengan jumlah sampel 34. Total sampling digunakan untuk pengambilan sampel riset. Setiap responden diwawancarai sebagai bagian dari pengumpulan data dengan menggunakan metode pengukuran kuesioner. Analisis univariat digunakan untuk menganalisis data.

HASIL**Karakteristik Responden****Tabel 1. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, umur, lama bekerja, dan pendidikan**

<u>Karakteristik</u>	<u>Frekuensi</u>	<u>Presentase</u>
<u>Jenis Kelamin</u>	<u>n</u>	<u>%</u>
Laki-laki	31	91,2
Perempuan	3	8,8
Total	34	100
<u>Umur</u>	<u>n</u>	<u>%</u>
26-35 tahun	14	41,2
36-45 tahun	10	29,4
46-55 tahun	10	29,4
Total	34	100
<u>Lama bekerja</u>	<u>n</u>	<u>%</u>
1 tahun	5	14,7
2 tahun	6	17,6
3 tahun	6	17,6
4 tahun	7	20,6
5 tahun	3	8,8
6 tahun	3	8,8
7 tahun	4	11,8
Total	34	100
<u>Pendidikan</u>	<u>n</u>	<u>%</u>
Tidak Sekolah	6	17,6
SD	10	29,4
SMP	9	26,5
SMA	9	26,5
Total	34	100

Dalam tabel di atas, lebih banyak laki-laki daripada perempuan yang menjawab, yang merupakan jumlah responden terbesar secara keseluruhan yaitu 31 responden (91,2%), jumlah responden yang berumur 26 - 35 tahun paling banyak dengan persentase (41,2%). Responden yang lama bekerja memiliki jumlah terbanyak pada kategori 4

tahun sebesar 7 responden (20,6%). Sedangkan untuk pendidikan responden dengan presentase terbanyak pada pendidikan SD dengan jumlah 10 responden (29,4%).

Tabel 2. Pengetahuan pada Pedagang Bakso Tusuk

1. Pengetahuan Mengenai Kebersihan Diri

No.	Pertanyaan Kebersihan Diri	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Pengertian menjaga kebersihan pada saat berdagang	18	52,9	16	47,1	100
2.	Manfaat menjaga kebersihan diri saat berdagang	23	67,6	11	32,4	100
3.	Akibat kebersihan makanan yang salah	21	61,8	13	38,2	100
4.	Akibat tidak melakukan kebiasaan hidup bersih	20	58,8	14	41,2	100
5.	Contoh sikap terhadap kebiasaan yang salah	15	44,1	19	55,9	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tingkat pengetahuan yang benar dengan persentase tertinggi yaitu manfaat menjaga kebersihan diri saat berdagang dengan jumlah 23 orang (67,6%) Hasil tingkat pengetahuan salah

paling tertinggi yaitu contoh sikap terhadap kebiasaan yang salah 15 orang (44,1%) Kesimpulannya dari 34 pedagang bakso tusuk, Sebagian besar penjual memiliki pengetahuan yang tidak memadai tentang kebersihan pribadi (70,6%).

2. Pengetahuan Mengenai Peralatan

No.	Pertanyaan Peralatan	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Tahapan mencuci peralatan untuk makanan jajanan yang benar	14	41,2	20	58,8	100
2.	Syarat tempat penyimpanan makanan yang	17	50,0	17	50,0	100
3.	Tindakan yang menyebabkan pencemaran makanan	16	47,1	18	52,9	100
4.	Kondisi peralatan yang digunakan untuk menyiapkan makanan	21	61,8	13	38,2	100

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tingkat pengetahuan yang benar dengan persentase tertinggi yaitu kondisi peralatan yang digunakan untuk menyiapkan makanan saat berdagang dengan jumlah 21 orang

(61,8%). Hasil tingkat pengetahuan salah paling tertinggi yaitu 20 orang (58,8) Maka dari itu dari 34 penjual bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat pengetahuan yang mengenai peralatannya yang salah (58,8%).

3. Pengetahuan Mengenai Penyajian

No.	Pertanyaan Penyajian	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Tujuan menjaga kebersihan makanan yang salah	19	55,9	15	44,2	100
2.	Akibat mengonsumsi makanan yang mengandung zat kimia berbahaya	24	70,6	10	29,4	100
3.	Bahan kimia yang boleh terkandung didalam makanan	18	52,9	16	47,1	100
4.	Penyebab menurunnya kualitas makanan	15	44,1	19	55,9	100
5.	Contoh makanan yang baik untuk kesehatan	15	44,1	19	55,9	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa berdasarkan hasil penelitian di ketahui bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tingkat pengetahuan yang benar dengan persentase tertinggi yaitu Akibat mengonsumsi makanan yang mengandung zat kimia berbahaya saat berdagang dengan jumlah 24 orang (70,6%). Hasil tingkat pengetahuan salah paling

tertinggi yaitu Penyebab menurunnya kualitas makanan 19 orang (55,9%) dan terendah yaitu manfaat menjaga Pengetahuan Mengenai Peralatan saat berdagang dengan jumlah. Maka dari itu dari 34 pedagang bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat pengetahuan yang mengenai penyajiannya yang benar (55,9%).

4. Pengetahuan Mengenai Sarana

No.	Pertanyaan Sarana	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Syarat fasilitas sarana pedagang kaki lima yang sudah memenuhi kriteria kesehatan	17	50,0	17	50,0	100
2.	Dampak yang ditimbulkan jika tidak menjaga kebersihan lingkungan	18	52,9	16	47,1	100
3.	Hal tidak menyebabkan pencemaran makanan ketika di jajakan	19	55,9	15	44,1	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tingkat pengetahuan yang benar tertinggi yaitu Hal tidak menyebabkan pencemaran makanan ketika di jajakan saat berdagang dengan jumlah 19 orang (55,9%). Hasil tingkat pengetahuan

salah tertinggi yaitu Syarat fasilitas sarana pedagang kaki lima yang sudah memenuhi kriteria kesehatan 17 orang (50,0%). Maka dari 34 pedagang bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat pengetahuan yang mengenai sarana yang benar (52,9%).

Tabel 3. Sikap pada Pedagang Bakso Tusuk

1. Sikap Mengenai Kebersihan Diri

No.	Pertanyaan Kebersihan Diri	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak	23	67,6	11	32,4	100
2.	Pengolah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat	20	58,8	14	41,2	100
3.	Pengolah makanan tidak boleh memiliki kuku Panjang	12	35,3	22	64,7	100
4.	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang penting dilakukan pengolah saat memasak	11	32,4	23	67,6	100
5.	Pengolah makanan diperkenankan merokok saat memasak	11	32,4	23	67,6	100
6.	Penjamah makanan boleh bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan	14	41,2	20	58,8	100
7.	Penjamah makanan menggunakan tangan tanpa alat penjepit/sendok/garpu bersih untuk mengambil makanan matang	16	47,1	18	52,9	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tingkat sikap yang benar dengan persentase tertinggi yaitu Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak saat berdagang dengan jumlah 23 orang (67,6%). Hasil tingkat sikap salah paling

tertinggi yaitu Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang penting dilakukan pengolah saat memasak 23 orang (67,6%). Maka dari 34 pedagang bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat sikap yang mengenai kebersihan diri salah (58,8%).

2. Sikap Mengenai Peralatan

No.	Pertanyaan Peralatan	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Pengolah harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak	24	70,6	10	29,4	100
2.	Penjamah makanan perlu menggunakan peralatan yang bersih saat mengolah makanan	19	55,9	15	44,1	100
3.	Sebelum digunakan peralatan harus dibersihkan dahulu oleh pengolah makanan	19	55,9	15	44,1	100
4.	Penjamah mengelap piring atau gelas dengan lap meja	16	58,8	14	41,2	100
5.	Penjamah mencuci piring dengan sabun dan air yang mengalir	15	44,1	19	55,9	100
6.	Penjamah makanan menggunakan kertas bekas untuk alas makanan (seperti gorengan)	11	32,4	23	67,6	100

Tabel di atas menunjukkan menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tingkat sikap yang benar dengan persentase tertinggi yaitu Pengolah harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak dengan jumlah 24 orang (70,6%). Hasil tingkat sikap salah paling

tertinggi yaitu Penjamah makanan menggunakan kertas bekas untuk alas makanan (seperti gorengan) saat memasak 23 orang (67,6%). Maka dari 34 pedagang bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat sikap yang mengenai peralatannya salah (70,6%).

3. Sikap Mengenai Penyajian

No.	Pertanyaan Penyajian	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Pengolah makanan harus memilih bahan makanan yang baik dan fresh	17	50,0	17	50,0	100
2.	Memisahkan bahan makanan mentah dengan makanan matang harus dilakukan pengolah makanan	21	61,8	13	38,2	100
3.	Penjamah makanan menutup makanan jadi dengan penutup yang bersih dan melindungi (tudung saji/tutup panci dll)	22	64,7	12	35,3	100
4.	Penjamah memanaskan secara berulang-ulang olahan sayuran hijau (bayam/kangkung dll)	19	55,9	15	44,1	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tingkat sikap yang benar dengan persentase tertinggi yaitu Penjamah makanan menutup makanan jadi dengan penutup yang bersih dan melindungi (tudung saji/tutup panci dll) dengan jumlah 22 orang (66,7%). Hasil tingkat sikap salah paling

tertinggi yaitu Pengolah makanan harus memilih bahan makanan yang baik dan fresh 17 orang (50,0%). Maka dari 34 pedagang bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat sikap yang mengenai penyajian salah (52,9%).

4. Sikap Mengenai Sarana

No.	Pertanyaan Sarana	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Penjamah makanan harus menyediakan tempat pembuangan sampah yang memadai	16	47,1	18	52,9	100
2.	Kebersihan tempat berjualan harus dijaga oleh penjamah makanan	10	29,4	24	70,6	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa berdasarkan hasil penelitian di ketahui bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tingkat sikap yang benar dengan persentase tertinggi yaitu Penjamah makanan harus menyediakan tempat pembuangan sampah yang memadai 16

orang (47,1%). Hasil tingkat sikap salah paling tertinggi yaitu Kebersihan tempat berjualan harus dijaga oleh penjamah makanan 24 orang (70,6%). Maka dari 34 pedagang bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat sikap yang mengenai sarana salah (84,4%).

Tabel 4. Tindakan pada Pedagang Bakso Tusuk

1. Tindakan Mengenai Kebersihan Diri

No.	Pertanyaan Kebersihan Diri	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Tidak sedang menderita penyakit mudah menular, misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;	19	55,9	15	44,1	100
2.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian	19	55,9	15	44,1	100
3.	Memakai celemek dan tutup kepala	19	55,9	15	44,1	100
4.	menangani makanan Mencuci tangan setiap kali hendak	11	32,4	23	67,6	100
5.	Menjamah makanan memakai alat/perlengkapan ,	16	47,1	18	52,9	100
6.	Tidak sambil merokok.	20	58,8	14	41,2	100
7.	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung	26	76,5	8	23,5	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa menunjukkan pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tindakan yang baik dengan persentase tertinggi yaitu Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung 26 orang (76,5%).

Hasil tingkat sikap salah paling tertinggi yaitu Menjamah makanan memakai alat/perlengkapan 18 orang (52,9%). Maka dari 34 pedagang bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat tindakan yang mengenai kebersihan diri benar (50,0%).

2. Tindakan Mengenai Peralatan

No.	Pertanyaan Peralatan	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun	23	67,6	11	32,4	100
2.	Peralatan dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih	15	44,1	19	55,9	100
3.	Peralatan disimpan di tempat yang bebas pencemaran	19	55,9	15	44,1	100
4.	Tidak menggunakan Kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai	14	41,2	20	58,8	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tindakan yang benar dengan persentase tertinggi yaitu Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun 23 orang (67,6%). Hasil tindakan peralatan salah paling tertinggi yaitu Tidak menggunakan Kembali peralatan

yang dirancang hanya untuk sekali pakai 20 orang (58,8%). Maka dari 34 pedagang bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat tindakan yang mengenai peralatannya salah (67,6%).

3. Tindakan Mengenai Penyajian

No.	Pertanyaan Penyajian	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk disimpan dalam wadah terpisah	15	44,1	19	55,9	100
2.	Makanan jajanan yang disajikan dengan tempat/ alat perlengkapan yang bersih,dan aman bagi kesehatan	17	50,0	17	50,0	100
3.	Makanan jajanan yang disajikan dalam keadaan terbungkus atau tertutup	18	52,9	16	47,1	100
4.	Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan	13	38,2	21	61,8	100
5.	Pembungkus sebagaimana dimaksud dalam poin sebelumnya tidak ditiup	19	55,9	15	44,1	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tindakan penyajian yang benar dengan persentase tertinggi yaitu Semua bahan yang diolah harus dalam keadaan benar mutunya,segar dan tidak busuk 22 orang (64,7%) Hasil tindakan penyajian salah paling tertinggi yaitu

Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan 21 orang (61,8%). Maka dari 34 pedagang bakso tusuk, sebagian besar penjual memiliki tingkat tindakan yang mengenai penyajian benar (55,9%).

4. Tindakan Mengenai Sarana

No.	Pertanyaan Sarana	Benar	%	Salah	%	Total %
1.	Konstruksi sarana penaja untuk makanan jajanan mudah dibesarkan	18	52,9	16	47,1	100
2.	Tersedia tempat air bersih	20	58,8	14	41,2	100
3.	Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan	19	55,9	15	44,1	100
4.	Tersedia tempat penyimpanan makanan jadi/siap disajikan	19	44,1	15	44,1	100
5.	Tersedia tempat penyimpanan peralatan	17	50,0	17	50,0	100
6.	Tersedia tempat cuci (alat,tangan,bahan makanan)	17	50,0	17	50,0	100
7.	Tersedia tempat sampah	15	44,1	19	55,9	100
8.	Makanan terlindungi dari pencemaran ketikan dijajakan	16	47,1	18	52,9	100

Tabel diatas menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso tusuk memiliki tindakan sarana yang benar dengan persentase tertinggi yaitu Tersedia tempat air bersih 20 orang (58,8%). Hasil tindakan penyajian salah paling tertinggi Tersedia tempat sampah 19 orang (55,9%) Maka dari 34 pedagang bakso tusuk,

sebagian besar penjual memiliki tingkat tindakan yang mengenai sarana salah (58,8%).

PEMBAHASAN

Hasil riset menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang bakso sate memiliki kesadaran personal hygiene yang baik (67,6%). Segala sesuatu yang dipelajari tentang kebersihan diri dari riset ini, termasuk manfaat menjaga dan pentingnya menjaga kebersihan diri, dampak dari kebersihan makanan yang buruk pada tubuh, dan cara menjaga kebersihan diri, telah dianggap berkualitas tinggi. Meskipun sebagian besar pedagang bakso tusuk memiliki pemahaman yang baik tentang kebersihan diri, namun masih ada beberapa yang keliru tentang efek negatif dari kebiasaan hidup yang tidak bersih (54,9%) karena mereka tidak menyadari bahwa itu mengarah pada sejumlah penyakit yang dapat meningkatkan angka kesakitan di lingkungan sekitar.

Sama seperti riset yang sudah pernah dilakukan, (Brutu dkk, 2021) menunjukkan bahwa mayoritas responden dapat memberikan jawaban yang akurat atas semua pertanyaan pengetahuan yang berkaitan dengan peralatan (cara menyimpan dan mencuci peralatan dengan benar) 83,3%. Kesamaan ada dengan penelitian Brutu, 2021 Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan yang baik agar sikap mereka tentang sanitasi dan higiene baik, yang akan mengarah pada praktik atau kebiasaan yang baik. Temuan penelitian tentang pengetahuan penyajian pedagang bakso tusuk mengungkapkan bahwa hingga 70,6% responden memiliki tingkat pemahaman yang cukup tentang penyajian yang efektif. Di sisi lain, ditemukan selama prosedur wawancara bahwa 55,9% responden salah informasi tentang faktor penyebab penurunan kualitas makanan. Hal ini dikarenakan pada umumnya responden menjual makanan yang cepat basi sehingga mereka kurang berpengalaman dalam memanaskan makanan untuk menjaga kualitasnya. Namun, karena fakta bahwa makanan sedang dijual.

Mayoritas pedagang jajanan (52,9%) memiliki tingkat pengetahuan yang cukup baik mengenai metode yang digunakan pedagang

bakso tusuk. Sejalan dengan riset Muthmainnah (2012), Dibandingkan dengan proporsi responden yang menyatakan memiliki pemahaman yang baik tentang fasilitas penjualan sebelum menerima pelatihan dan pendampingan, yaitu 92,9%, semua penjual makanan (100%) memiliki keahlian tersebut. Hal ini menunjukkan bagaimana pengajaran dan pembinaan pedagang kaki lima tentang higiene sanitasi dapat meningkatkan pemahaman mereka.

Sementara diketahui bahwa (50,0%) responden tidak memahami syarat penjual bakso tusuk dan tidak mengerti bahwa makanan yang tidak dibiarkan terbuka tidak akan terkontaminasi (55,9%), penjual bakso tusuk umumnya dianggap memiliki pengetahuan yang baik tentang cara berjualan. Ini karena organisasi utama seperti dinas kesehatan setempat belum melakukan pekerjaan yang baik dalam menyebarkan informasi tentang standar fasilitas penjual makanan kaki lima yang baik.

Riset dari sikap terhadap peralatan pada pedagang bakso tusuk diketahui sebesar 70,6% memiliki sikap yang baik terhadap standar kebersihan peralatan. Seluruh tanggapan responden terhadap sebaran pertanyaan tentang sikap terhadap peralatan adalah akurat. Karena menggunakan peralatan masak dan peralatan makan yang kotor tidak menyenangkan dan jelek, sebagian besar responden menjawab positif untuk semua bidang kebersihan peralatan. Sementara itu, 67,6% dari mereka yang disurvei setuju bahwa kertas bekas dapat dimanfaatkan sebagai alas makan. Responden memanfaatkan kertas bekas saat berjualan sehari-hari, oleh karena itu meskipun jumlahnya tidak seberapa, asalkan kertas terlihat bersih tidak apa-apa.

Menurut riset pada variabel sikap terkait presentasi, 66,7% responden memiliki sikap positif terhadap presentasi. Hal ini terlihat dari sebaran pernyataan sikap terhadap penyajian empat pertanyaan yang menunjukkan bahwa seluruh responden mampu memberikan jawaban yang tepat untuk setiap topik.

Konsensus di antara semua responden adalah bahwa bahan makanan yang sehat dan bersih harus digunakan saat mengolah bahan makanan. Menurut jawabannya, makanan yang baik dan bersih diharapkan tidak menimbulkan penyakit setelah dikonsumsi. Masing-masing responden (35,5%) memberikan jawaban yang salah ketika ditanya tentang cara memisahkan unsur makanan matang dan mentah dengan cara menutup makanan dengan penutup yang bersih. Responden juga berpendapat bahwa menutupi makanan akan melindunginya dari kontaminasi. Selain itu, jika sayuran hijau dipanaskan berulang kali, hingga 55,9% responden memberikan tanggapan yang tidak menyenangkan. Meskipun sebagian besar makanan yang dijual cepat habis, responden sadar bahwa memanaskan sayuran secara terus menerus tidak sehat bisa dibayangkan bahwa dia mempelajari ini dari asuhannya.

Menurut riset tentang sikap terhadap penjual bakso tusuk, 47,1% responden berpandangan positif, artinya mereka akan menanggapi dengan baik jika diminta menyediakan tempat sampah yang cukup. Hal ini disebabkan diperlukannya tempat sampah untuk pembuangan sisa makanan dan bungkus makanan sehingga mempengaruhi kenyamanan pelanggan dan kebersihan lingkungan penjualan. Dengan demikian, responden setuju dengan pernyataan tersebut.

Beberapa peserta survei yang rutin merawat diri mungkin mengenakan pakaian yang tampak kotor dan memiliki kuku hitam panjang. Karena penjual makanan tampak tidak peduli dengan kebersihan pakaian dan kukunya, maka personal hygiene ini tidak benar. Meskipun standar terkait secara umum tindakan kebersihan peralatan dapat diterima, namun masih terdapat pedagang bakso sate yang dibuktikan dengan distribusi frekuensi tindakan responden berdasarkan observasi. Menggunakan kembali peralatan sekali pakai tidak disarankan (41,2%). Hal ini karena menurut mereka cukup dengan mengeringkan peralatan yang telah dibersihkan sebelumnya

hingga kering sehingga tidak perlu dilap lagi.

Selain itu, ditemukan bahwa beberapa jajanan disajikan tanpa dibungkus atau ditutup, meskipun proporsinya tidak jauh berbeda dengan makanan yang disajikan dalam wadah tertutup (57,1%). Selain itu, 31,4% responden mengaku tidak membawa makanan ringan yang disegel atau dibungkus dengan wadah higienis. Biasanya, ini hadir dalam jajanan gorengan. Pada umumnya selai curah dan saus sambal tidak dimasukkan sebagai bahan. Karena selai dan sambal yang ditemukan memiliki warna yang begitu mencolok, diduga telah diwarnai dengan zat yang tidak boleh digunakan dalam makanan. Meski beberapa saus sudah terdaftar di BPOM, namun penjual jajanan kerap menjual makanan yang berwarna cerah karena menggunakan pewarna sintetis yang berpotensi menyebabkan kanker (Nasution, 2014).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil riset yang dilakukan di Kecamatan Paal 2 Kota Manado, bisa ditarik kesimpulan bahwa :

1. Gambaran pengetahuan hygiene terhadap pedagang bakso tusuk di Kecamatan Paal 2 Kota Manado memiliki hasil yang sama rata antara kategori benar dan salah.
2. Gambaran sikap hygiene terhadap pedagang bakso tusuk di Kecamatan Paal 2 Kota Manado memiliki hasil sebagian besar kategori salah.
3. Gambaran tindakan hygiene terhadap pedagang bakso tusuk di Kecamatan Paal 2 Kota Manado memiliki hasil sebagian besar kategori salah.

DAFTAR PUSTAKA

- Brutu, Nisa Hairun. 2021. *Hubungan Pengetahuan Sikap Penjama Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai*. Skripsi.
- Dyah S & Fardhasih D, 2019. *Hygiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Dikawasan Malioboro Yogyakarta*. Jurnal Kedokteran dan kesehatan. Vol.15, No.1
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/JKK/article/view/3711> Diakses pada tanggal 18 Desember 2022
- Marsanti S & Widiarini R. 2018. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Inspirasi In donesia. Sidoharjo.
- Muthmainnah. 2012. *Analisis Dampak Pelatihan dan Pendampingan Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Praktik Higiene Sanitasi Makanan Ibu Warung Anak Sehat (IWAS)*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Nasution A. Syarifah. 2014. *Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintetis Karsinogenik pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangsel*. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Pratiwi, Defiyanti. 2012. *Hygiene Sanitasi Pedagang Kue dan Keberadaan Escherichia Coli pada Makanan Jajanan Kue Cucur di Wilayah Pasar Tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012*. Gorontalo : Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol. 1, No. 1