

Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Jajanan (Gorengan) di Kecamatan Kambu Kota Kendari

Darwin Safiu¹, Nurkholis²

^{1,2} Institut Teknologi dan Kesehatan Tri Tunas Nasional

ABSTRAK

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan ditempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap saji untuk dijual bagi umum selain yang disajikan di jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh higiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Gorengan adalah salah satu makanan jajanan yang dijual dipedagang kaki lima. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerapan prinsip higiene sanitasi makanan jajanan (gorengan). Dampak konsumsi gorengan yang dilakukan secara terus menerus dan secara berlebihan dapat berakibat buruk terhadap tubuh, antara lain adalah obesitas, meningkatkan resiko jantung koroner hingga kanker karena zat karsinogenik yang dihasilkan dari proses penggorengan. Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif *observasional* dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjual gorengan yang berada di Kecamatan Kambu Kota Kendari yang berjumlah 29 orang. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjual gorengan di Kecamatan Kambu yaitu sebanyak 29 orang dengan teknik pengambilan sampel menggunakan *exhaustive sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 29 responden terdapat 27 responden memenuhi syarat pemilihan bahan makanan, 22 responden memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan, 26 responden (89,7%) memenuhi syarat pengolahan makanan, 24 responden (82,8%) memenuhi syarat penyimpanan makanan, 27 responden (93,1%) memenuhi syarat pengangkutan makanan, dan 23 responden (79,3%) memenuhi syarat penyajian makanan.

Kata kunci : Penerapan, Prinsip, Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Kota Kendari

PENDAHULUAN

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air baik yang diolah maupun

yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman yang dikonsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyimpanan, pengolahan atau pembuatan makanan dan minuman (UU RI No 17 Tahun 2015).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan ditempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap saji untuk dijual bagi umum selain yang disajikan di jasaboga, rumah makan/restoran, dan hotel (Kepmenkes RI, 2003).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar makanan aman dikonsumsi. Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh higienesanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan harus dilakukan pengawasan higiene dan sanitasi. Dalam kegiatan proses produksi makanan dan minuman tindakan higiene sanitasi, yang merupakan bagian dari kesehatan lingkungan juga analisis bahaya dan titik pengendalian kritis (HACCP: *Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan salah satu upaya yang penting untuk menghindari pencemaran terhadap hasil produksi. Terdapat enam prinsip higiene dan sanitasi yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan dan minuman yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Depkes, 2004).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif *observasional* dengan pendekatan *crosssectional* yaitu mengetahui gambaran higiene dan sanitasi makanan jajanan(*gorengan*) di Kecamatan Kambu Kota Kendari tahun 2020. Populasi adalah keseluruhan sumber data yang diperlukan dalam suatu penelitian (Notoatmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjual gorengan yang berada di Kecamatan Kambu Kota Kendari yang berjumlah 29 orang. Sampel merupakan bagian dari populasi yang dipilih dengan cara tertentu sehingga dapat mewakili populasinya

(Notoatmodjo, 2010). Adapun teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah menggunakan *exhaustive sampling*. Menurut Murti (2006) *exhaustive sampling* yaitu teknik memilih sampel dengan menggunakan survei kepada seluruh populasi yang ada atau mengambil semua anggota populasi sebagai sampel, jadi sampel yang digunakan adalah seluruh penjual gorengan di Kecamatan Kambu yaitu sebanyak 29 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Karakteristik Responden

a. Umur

Umur adalah satuan waktu yang mengukur waktu keberadaan suatu makhluk, baik yang hidup maupun yang diukur sejak dia lahir hingga umur itu dihitung (Notoatmodjo, 2003).

Distribusi responden berdasarkan kelompok umur disajikan pada tabel 4.1 berikut:

Tabel 4.1
Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Umur Pada
Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari
Tahun 2020

No	Kelompok Umur	Jumlah	
		N	%
1	21-30	8	27,6
2	31-40	11	37,9
3	41-50	10	34,5
Total		29	100

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.1 menunjukkan bahwa dari 29 responden (100%) umur responden yang paling banyak adalah kelompok umur 31-40 tahun dengan jumlah 11 responden (37,9%) dan yang paling sedikit adalah kelompok umur 21-30 tahun dengan jumlah 8 responden (27,6%).

b. Jenis Kalamin

Jenis kalamin adalah suatu jenis konsep analisis yang digunakan untuk mengidentifikasi perbedaan antara laki-laki dan perempuan dilihat dari sudut non

biologis, yaitu dari aspek sosial, budaya, maupun psikologis ((Notoadmodjo, 2012).

Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin disajikan pada table 4.2 berikut:

Tabel 4.2
Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kalamin Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

No	Jenis Kalamin	Jumlah	
		N	%
1	Laki-Laki	16	55,2
2	Perempuan	13	44,8
	Total	29	100

Sumber: Data Primer Maret 2020

Distribusi responden berdasarkan jenis kalamin pada pedagang gorengan di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020 dapat diketahui bahwa responden laki-laki berjumlah 16 responden atau (55,2%) dan responden perempuan berjumlah 13 responden atau (44,8%).

c. Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan adalah tahap pendidikan yang berkelanjutan, yang ditetapkan berdasarkan tingkat perkembangan peserta didik. Tingkat pendidikan sekolah terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan menengah pendidikan tinggi (Notoatmodjo, 2003).

Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin disajikan pada table 4.2 berikut

Tabel 4.3
Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

No	Tingkat pendidikan	Jumlah	
		N	%
1	Tamat SD	3	10,3
2	Tamat SMP/Sedrajat	8	27,6
3	Tamat SMA/Sedrajat	17	58,6
4	S1	1	3,4
	Total	29	100

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.3 menunjukkan bahwa dari 29 responden (100%) pada penjual gorengan di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020 sebanyak 3 responden atau (10,3%) dengan tingkat pendidikan tamat SD, sebanyak 8 responden atau (27,6%) tamat SMP/Sedrajat, sebanyak 17 responden atau (58,6%) tamat SMA/Sedrajat, dan sebanyak 1 responden atau (3,4%) S1.

Analisis Univariat

Analisis univariat dilakukan untuk menjelaskan karakteristik masing-masing variabel yang diteliti baik variabel bebas, dan variabel terikat. Variabel terikat dalam penelitian ini yaitu penerapan prinsip higiene sanitasi makanan dan variabel bebas dalam penelitian ini yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan dan penyajian makanan.

a. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan adalah pemilihan semua bahan baik itu terolah maupun tidak terolah serta bahan tambahan makanan (Permenkes RI, 2011).

Tabel 4.4
Daftar Jajanan Gorengan Dan Bahan Jajanan Gorengan
Yang Tersedia Di Kecamatan Kambu Kota Kendari
Tahun 2020

No	Jenis Gorengan	Bahan Pembuatan
1	Tahu isi	Tahu, tepung terigu, laksa, toge, air penyedap rasa, minyak goreng
2	Kandoang	Tepung terigu, air, sayur kol, penyedap rasa, toge, minyak goreng
3	Pisang goreng	Tepung terigu, pisang, air, penyedap rasa
4	Tempe goreng	Tempe, tepung terigu, air, penyedap rasa, minyak goreng
5	Ubi goreng	Ubi, tepung terigu, air, penyedap rasa, minyak goreng
6	Pisang molen	Pisang, terigu, gula, air, penyedap rasa, minyak goreng

Tabel 4.5
Distribusi Responden Berdasarkan Pemilihan Bahan Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

No	Kriteria Penilaian	Jumlah	
		N	%
1	Memenuhi syarat	27	93,1
2	Tidak memenuhi syarat	2	6,9

Total	29	100
-------	----	-----

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.5 menunjukkan dari 29 responden atau (100%) terdapat 27 responden atau (93,1%) memenuhi syarat pemilihan bahan makanan, sedangkan 2 responden atau (6,9%) tidak memenuhi syarat pemilihan bahan makanan. Hal ini terjadi karena masih terdapat penjual gorengan yang menggunakan bahan makanan dalam kondisi fisik yang kurang baik.

Tabel 4.6
Distribusi Responden Berdasarkan Pemilihan Bahan
Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu
Kota Kendari Tahun 2020

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		N	%	n	%
1	Apakah bapak/ibu menggunakan bahan makanan yang bermutu baik?	25	83,2	4	13,8
2	Apakah kondisi fisik bahan makanan dalam kondisi baik?	23	79,3	6	20,7
3	Apakah bapak/ibu menggunakan bahan makanan kemasan?	22	75,9	7	24,1
4	Apakah bahan makanan kemasan terdaftar pada Departemen Kesehatan?	21	72,4	8	27,6
5	Apakah bahan makanan yang anda gunakan tidak mengandung bahan yang berbahaya (pengawet borax, formalin, pewarna tekstil)?	14	48,3	15	51,7
6	Apakah bahan makanan diperoleh dari tempat penjualan yang diawasi oleh pemerintah?	22	75,9	7	24,1

Sumber: Data Peimer Maret 2020

Tabel 4.6 menunjukkan 29 responden (100%), terdapat 25 responden atau (83,2%) menggunakan bahan makanan yang bermutu baik, 23 responden atau (79,3%) menggunakan bahan makanan dalam kondisi baik, 22 responden (75,9%) menggunakan bahan makanan kemasan, 21 responden (72,4%) menggunakan bahan makanan kemasan yang terdaftar di departemen kesehatan, 14 responden atau (48,3%) tidak menggunakan bahan makanan berbahaya (pengawet borax, formalin, dan pewarna tekstil), dan 22 atau (75,9%) responden menggunakan bahan makanan yang berasal dari tempat penjualan yang diawasi oleh pemerintah.

Tabel 4.7

Distribusi Responden Berdasarkan Pemilihan Bahan Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Kondisi fisik bahan makanan dalam kondisi yang baik	22	75,9	7	24,1
2	Bahan makanan dari sumber resmi	27	93,1	2	6,9

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.7 menunjukkan bahwa 29 atau (100%) responden, terdapat 22 atau (75,9%) responden menggunakan bahan makanan dengan kondisi baik sedangkan 7 responden (24,1%) tidak menggunakan bahan makanan dengan kondisi yang baik dan 27 responden (93,1%) menggunakan bahan makanan dari sumber yang resmi sedangkan 2 responden atau (6,9%) tidak menggunakan bahan makanan dari sumber yang resmi.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Peyimpanan bahan makanan adalah penyimpanan bahan makanan yang terpisah dengan bahan baku makanan lain, bersih, tertutup dan disimpan dalam aturan sejenis dan dalam rak-rak (Permenkes RI, 2011).

Tabel 4.8
Distribusi Responden Berdasarkan Penyimpanan Bahan Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

No	Kriteria penelitian	Jumlah	
		N	%
1	Memenuhi syarat	22	75,9
2	Tidak memenuhi syarat	7	24,1
Total		29	100

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.8 menunjukkan bahwa 29 atau (100%) responden, terdapat 22 responden (75,9%) memenuhi syarat pemilihan bahan makanan dan sebanyak 7 responden (24,1%) tidak memenuhi syarat pemilihan bahan makanan. Hal tersebut terjadi karena bahan makanan tidak disimpan dalam aturan sejenis dan dalam rak-rak, masih terdapat penjual gorengan yang tidak mempunyai tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan dan makanan yang sudah masak, dan masih terdapat

penjual gorengan yang menyimpan bahan makanan dengan kondisi suhu dan kelembaban yang tidak sesuai.

Tabel 4.9
Distribusi Responden Berdasarkan Penyimpanan Bahan Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		N	%	n	%
1	Apakah anda memiliki tempat khusus untuk penyimpanan bahan makanan?	16	55,2	13	44,8
2	Apakah tempat penyimpanan bahan baku dalam keadaan bersih dan kedap air?	20	69,0	9	31,0
3	Apakah suhu dan kelembapan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan jenis bahan makanan?	16	55,2	13	44,8
4	Apakah penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan yang sudah masak?	27	93,1	2	6,9
5	Apakah tempat penyimpanan bahan makanan tidak menjadi sarang dan tempat sembunyi serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya?	21	72,4	8	27,6
6	Apakah bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis dan rak-rak?	13	44,8	16	55,2
7	Apakah anda menyimpan bahan makanan yang cepat rusak di lemari pendingin dan bahan makanan yang kering disimpan ditempat kering dan tidak lembab?	22	75,9	7	24,1

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.9 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 16 responden (55,2%) yang memiliki tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan, 20 responden (69,0%) mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan dalam keadaan bersih dan kedap air, 16 responden (55,2%) mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan suhu dan kelembaban jenis bahan makanan, 27 responden (93,1%) memisahkan tempat penyimpanan antara bahan makanan dan makanan, 21 atau (72,4%) responden mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak menjadi sarang dan tempat

bersembunyinya serangga dan tikus, dan binatang pengganggu lainnya, 13 atau (44,8%) responden menyimpan bahan makanan dengan aturan sejenis dan dalam rak-rak, dan 22 responden (75,9%) menyimpan bahan makanan yang cepat busuk dilemari pendingin dan bahan makanan yang kering disimpan ditempat kering dan tidak lembab.

**Tabel 4.10
Distribusi Responden Berdasarkan Penyimpanan Bahan Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020**

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	12	41,4	17	58,6
2	Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya	19	65,5	10	34,5
3	Penempatan terpisah dengan makanan jadi	27	93,1	2	6,9
4	Tempatnya bersih dan terpelihara	15	51,7	14	48,3
5	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	14	48,3	15	51,7
6	Bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding dan langit-langit	11	37,9	18	62,1

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.10 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 12 responden (41,4%) menyimpan bahan makanan pada suhu dan kelembaban yang sesuai dengan persyaratan jenis bahan makanan, 19 responden (65,5%) mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan yang terhindar dari kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya, 27 responden atau (93,1%) memisahkan penyimpanan bahan makanan dan makanan yang sudah masak, 15 responden (51,7%) mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan yang bersih dan terpelihara, 14 responden (48,3%) menyimpan bahan makanan dalam aturan sejenis dan dalam rak-rak, dan 11 responden (37,9%) bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding, dan langit-langit.

c. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah semua kegiatan yang dilakukan untuk mengolahmakanan mulai persiapan bahan, mencuci, meracik, dan memasak (Permenkes RI, 2011).

Tabel 4.11
Distribusi Responden Berdasarkan Pengolahan Makanan
Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan KambuKota
Kendari Tahun 2020

No	Kriteria penilaian	Jumlah	
		N	%
1	Memenuhi syarat	26	89,7
2	Tidak memenuhi syarat	3	10,3
	Total	29	100

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.11 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 26 responden (89,7%) memenuhi syarat pengolahan makanan, sedangkan 3 responden (10,3%) tidak memenuhi syarat pengolahan makanan. Hal tersebut terjadi karena kurangnya kesadaran penjamah makan untuk menggunakan pakaian kerja dan celemek pada saat mengolah makanan dan kurangnya kesadaran untuk selalu mengganti minyak goreng yang sudah tidak layak digunakan dan masih terdapat pengolahan makanan atau dapur yang memenuhi syarat higie sanitasi makanan.

Tabel 4.12
Distribusi Responden Berdasarkan Pengolahan Makanan
Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan KambuKota
Kendari Tahun 2020

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Apakah anda mencuci tangan menggunakan air mengalir dan sabun sebelum mengolah bahan makanan?	19	65,5	10	34,5
2	Apakah anda mencuci bahan makanan pada air mengalir sebelum diolah?	22	75,9	7	24,1
3	Apakah anda menggunakan pakaian kerja dan celamak pada saat mengolah makanan?	10	34,5	19	65,5
4	Apakah anda mencuci peralatan sebelum dan sesudah mengolah makanan?	28	96,6	1	3,4

5	Apakah anda selalu mengganti minyak goreng?	11	37,9	18	62,1
6	Apakah tempat pengolahan makanan atau dapur memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi makanan?	13	44,8	16	55,2

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.12 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 19 responden (65,5%) mencuci tangan menggunakan air mengalir sebelum mengolah makanan, 22 responden (75,9%) selalu mencuci bahan makanan pada air yang mengalir sebelum diolah, 10 responden (34,5%) menggunakan pakaian kerja dan celamak pada saat mengolah makanan, 28 responden (96,6%) mencuci peralatan sebelum dan sesudah mengolah makanan, 11 responden (37,9%) selalu mengganti minyak goreng, dan 13 responden (44,8%) mempunyai tempat pengolahan makanan atau dapur yang memenuhi syarat teknis higiene sanitasi makanan.

Tabel 4.13
Distribusi Responden Berdasarkan Pengolahan Makanan
Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambukota
Kendari Tahun 2020

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		N	%	n	%
1	Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum mengolah makanan	13	44,2	16	55,2
2	Memakai pakaian kerja dan celamak	10	34,5	19	65,5
3	Merokok selama mengolah makanan	17	58,6	12	41,4
4	Menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan	11	37,9	18	62,1
5	Menggunakan alat bantu pada saat mengolah makanan	21	72,4	8	27,6
6	Menjaga kebersihan tangan rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak mengolah makanan	21	72,4	8	27,6
7	Tempat pengolahan makanan mudah dibersihkan	27	93,1	2	6,9
8	Menggunakan minyak yang masih jerni	9	31,0	20	69,0
9	Tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan dengan menggunakan air bersih yang mengalir	7	24,1	22	75,9
10	Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih	26	89,7	3	10,3
11	Peralatan masak yang digunakan anti karat, tidak cacat, tidak mengeluarkan logam berat beracun berbahaya, dan	26	89,7	3	10,3

	mudah dibersihkan				
--	-------------------	--	--	--	--

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.13 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 13 responden (44,2%) mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum mengolah makanan, 10 responden (34,5%) menggunakan pakaian kerja dan celamak pada saat mengolah makanan, 17 responden (58,6%) merokok pada saat mengolah makanan, 11 responden (37,9%) menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan, 21 responden (72,4%) menggunakan alat bantu pada saat mengolah makanan, 21 responden (72,4%) menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap akan mengolah makanan, 27 responden (93,1%) menggunakan alat yang mudah dibersihkan pada saat mengolah makanan, 9 responden (31,0%) menggunakan minyak goreng yang masih jerni, 7 responden (24,1%) menyediakan tempat mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun, 26 responden (89,7%) menggunakan peralatan mengolah makanan dengan keadaan bersih, dan 26 responden (89,7%) menggunakan peralatan yang anti karat, tidak cacat, mudah dibersihkan dan tidak mengeluarkan logam berat beracun.

d. Penyimpanan Makanan

Penyimpanan makanan adalah penyimpanan yang disimpan pada wadah yang bersih, bebas dari faktor dan tempat penyimpanannya diberi alas (Permenkes RI, 2011).

Tabel 4.14
Distribusi Responden Berdasarkan Penyimpanan Makanan
Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota
Kendari Tahun 2020

No	Kriteria Penilaian	Jumlah	
		N	%
1	Memenui syarat	24	82,8
2	Tidak memenuhi syarat	5	17,2
Total		29	100

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.14 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 24 responden (82,8%) memenuhi syarat prinsip penyimpanan makanan, dan 4 responden (17,2%) tidak memenuhi syarat penyimpanan makanan. Hal tersebut terjadi karena kurangnya kesadaran dari penjamah makanan agar menempatkan makanan didalam

tempat penyimpanan yang tertutup dan terhindar dari debu dan polusi, serta masih ditemukannya penjual gorengan yang menyimpan makanan dengan suhu yang tidak sesuai dengan jenis makanannya.

Tabel 4.15
Distribusi Responden Berdasarkan Penyimpanan Makanan
Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan KambuKota
Kendari Tahun 2020

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		N	%	n	%
1	Apakah tersedia tempat yang khusus untuk menyimpan sambal gorengan?	29	100	0	0
2	Apakah anda selalu membersihkan tempat penyimpanan tersebut saat akan digunakan?	25	86,2	4	13,8
3	Apakah tempat yang anda gunakan menyimpan makanan (gorengan) tertutup?	10	34,5	19	65,5
4	Apakah anda tidak mencampur penyimpanan makanan yang sudah masak dengan bahan makanan mentah?	22	75,9	7	24,1
5	Apakah anda memperhatikan suhu tempat penyimpanan makanan jadi?	15	51,7	14	48,3
6	Apakah tempat penyimpanan gorengan terutup (terhindar dari debu, polusi)?	10	34,5	19	65,5

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.15 menunjukkan bahwa 29 responden atau (100%), terdapat 29 responden (100%) menyediakan tempat khusus untuk menyimpan sambal gorengan, 25 responden (86,3%) selalu membersihkan tempat penyimpanan makanan saat sebelum digunakan, 10 responden (34,5%) menggunakan tempat menyimpan makanan (gorengan) yang tertutup, 22 responden (75,9%) tidak mencampur penyimpanan bahan makanan dan makanan yang sudah masak, 15 responden (51,7%) selalu memperhatikan suhu dan kelembaban tempat penyimpanan makanan.

Tabel 4.16
Distribusi Responden Berdasarkan Penyimpanan Makanan
Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota
Kendari Tahun 2020

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		n	%	N	%
1	Tempat penyimpanan dalam kondisi bersih dan baik	24	82,8	4	7,2

2	Tempat penyimpanan tertutup dengan baik	4	13,8	25	86,2
3	Makanan terlindungi dari debu	3	10,3	27	89,7
4	Makanan terlindungi dari bahan kimia berbahaya	20	69,0	9	31

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.16 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 24 responden (82,8%) mempunyai tempat penyimpanan makanan dalam kondisi bersih dan baik, 4 responden (13,8%) mempunyai tempat penyimpanan makanan yang tertutup dengan baik, 3 responden (10,3%) mempunyai tempat penyimpanan makanan yang tertutup sehingga makanan terlindungi dari debu, dan 20 responden (69,0%) tempat penyimpanan makanan terlindungi dari bahan kimia berbahaya.

e. Pengangkutan Makanan Jajanan

Pengangkutan makanan jajanan adalah memindahkan makanan dari tempat penyimpanan ke tempat penyajian dengan memperhatikan penggunaan alat angkut dan kebersihannya (Permenkes RI, 2011).

Tabel 4.17
Distribusi Responden Berdasarkan Pengangkutan
Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu
Kota Kendari Tahun 2020

No	Kriteria Penilaian	Jumlah	
		n	%
1	Memenuhi syarat	27	93,1
2	Tidak memenuhi syarat	2	6,9
Total		29	100

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.17 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 27 responden (93,1%) memenuhi syarat pengangkutan makanan, dan 2 responden (6,9%) tidak memenuhi syarat pengangkutan makanan. Hal ini dikarenakan masih ada pedagang gorengan yang tidak menggunakan kendaraan khusus pada saat mengangkut makanan.

Tabel 4.18
Distribusi Responden Berdasarkan Pengangkutan
Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu
Kota Kendari Tahun 2020

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
----	------------	----	-------

		N	%	n	%
1	Apakah setiap makanan (gorengan) mempunyai wadah/tempat masing-masing?	22	75,9	7	24,1
2	Apakah gerobak yang digunakan untuk mengangkut makanan selalu dibersihkan sebelum digunakan?	26	89,7	3	10,3
3	Apakah anda menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut bahan makanan dan makanan yg sudah masak?	13	44,8	16	55,2
4	Apakah bahan makanan dan makanan yang sudah masak tidak tercampur dengan bahan berbahaya dan beracun?	24	82,8	5	17,2
5	Apakah anda menggunakan wadah yang utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan?	25	86,2	4	13,8

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.18 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 22 responden (75,9%) mempunyai wadah/tempat masing-masing untuk menyimpan gorengan, 26 responden (89,7%) membersihkan gerobak sebelum digunakan untuk mengangkut makanan (gorengan), 13 responden (44,8%) menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut bahan makanan dan makanan yang sudah masak, 24 responden (82,8%) tidak tercampur bahan makanan dan makanan yang sudah masak dengan bahan kimia berbahaya dan beracun, dan 25 responden (86,2%) menggunakan wadah yang utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya sesuai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.

Tabel 4.19
Distribusi Responden Berdasarkan Pengangkutan
Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu
Kota Kendari Tahun 2020

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		N	%	n	%
1	Wadah yang digunakan untuk sambal gorengan utuh, anti karat, anti bocor, dan ukuranya emasai dengan bahan yang ditempatkan	28	96,6	1	3,4
2	Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing	20	69,0	9	31,0
3	Gorengan dan sambal ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup	21	72,4	8	27,6

4	Tidak tercampur bahan berbahaya dan beracun	27	93,1	2	6,9
5	Menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut bahan makanan dan makanan yang sudah masak	5	17,2	24	82,8

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.19 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 28 responden (96,6%) menggunakan wadah yang untuk menyimpan sambal gorengan dalam keadaan utuh, anti karat, anti bocor, dan ukurannya sesuai dengan bahan yang ditempatkan, 20 responden (69,0%) menempatkan makanan ditempatnya masing-masing, 21 responden (72,4%) menempatkan gorengan dan sambalnya pada tempat yang bersih dan tertutup, 27 responden (93,1%) makanan tidak tercampur bahan berbahaya dan beracun, 5 responden (17,2%) menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut bahan makanan dan makanan yang sudah masak.

f. Penyajian Makanan

Penyajian makanan jajanan adalah penyajian makanan jajanan ke konsumen dengan menggunakan wadah yang bersih, dan waktu penyajian < 6 jam semenjak makanan selesai dimasak (Permenkes RI, 2011).

Tabel 4.20
Distribusi Responden Berdasarkan Penyajian Makanan
Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota
Kendari Tahun 2020

No	Kriteria Penilaian	Jumlah	
		N	%
1	Memenuhi syarat	23	79,3
2	Tidak memenuhi syarat	6	20,7
Total		29	100

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 23 responden atau (79,3%) memenuhi syarat penyajian makanan jajanan, dan 6 responden (20,7%) tidak memenuhi syarat penyajian makanan. Hal ini dapat terjadi karena masih ada penjual gorengan yang masih menyajikan makanan pada saat menderita batuk, pilek, dan diare, masih ditemukan pedagang gorengan yang tidak menggunakan sarung tangan dan alat bantu pada saat menyajikan makanan.

Tabel 4.21

**Distribusi Responden Berdasarkan Penyajian Makanan
Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota
Kendari Tahun 2020**

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		N	%	n	%
1	Apakah saat menderita batuk, pilek dan diare anda tetap menyajikan makanan?	14	48,3	15	51,7
2	Apakah anda menggunakan sarung tangan dan alat bantu saat menyajikan makanan?	18	62,1	11	37,9
3	Apakah peralatan yang digunakan untuk mengambil gorengan dalam keadaan bersih, utuh, dan tidak rusak?	26	89,7	3	10,3
4	Apakah anda selalu memeriksa makanan sebelum disajikan?	19	65,5	10	34,5
5	Apakah anda memisahkan antara gorengan, sambal dan lombok biji?	20	69,0	9	31

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.21 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 14 responden atau (48,3%) pada saat menderitabatuk, pilek, dan diare masih menyajikan makanan, 18 responden (62,1%) menggunakan sarungtangan dan alat bantu pada saat menyajikan makanan, 26 responden (89,7%) menggunakan peralatan dalam keadaan bersih, utuh dan tidak rusak pada saat menyajikan makanan, 19 responden (65,5%) selalu memeriksa makanan sebelum disajikan, dan 20 responden (69,0%) memisahkan tempat penyajian antara gorengan, sambal dan lombok biji.

**Tabel 4.22
Distribusi Responden Berdasarkan Penyajian Makanan
Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota
Kendari Tahun 2020**

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		N	%	n	%
1	Menggunakan pakaian kerja dan celamak saat menyajikan makanan	11	37,9	18	62,1
2	Jika ya, penjual menggunakan pakaian kerja dan celamak yang bersih saat menyajikan makanan	8	27,6	21	73,3
3	Merokok pada saat menyajikan makanan	16	55,2	13	44,8
4	Menggunakan perhiasan pada saat menyajikan makanan	12	41,4	17	58,6
5	Makan atau mengunyah pada saat menyajikan makanan	12	41,4	17	58,6

6	Menjaga kebersihan tangan, rambut, dan kuku ketika hendak menyajikan makanan	14	48,3	15	51,7
7	Menggunakan sarung tangan dan alat bantu ketika saat makanan disajikan	15	51,7	14	48,3
8	Tempat atau wadah penyajian makanan bebas dari debu	22	75,9	7	24,1
9	Menggunakan plastik yang bersih untuk membungkus gorengan	23	79,3	6	20,7

Sumber: Data Primer Maret 2020

Tabel 4.22 menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 11 responden atau (37,9%) menggunakan pakaian kerja dan celamak pada saat menyajikan makanan, 8 responden (27,7%) menggunakan pakaian kerja dan celamak yang bersih pada saat menyajikan makanan, 16 responden (55,2%) merokok pada saat menyajikan makanan, 12 responden (41,4%) menggunakan perhiasan pada saat menyajikan makanan, 12 responden (41,4%) makan atau mengunyah pada saat menyajikan makanan, 14 responden (48,3%) menjaga kebersihan tangan, rambut, dan kuku ketika hendak menyajikan makanan, 15 responden (51,7%) menggunakan sarung tangan dan alat bantu pada saat menyajikan makanan, 22 responden (75,9%) menggunakan tempat atau wadah yang bebas dari debu untuk menyajikan makanan, dan 23 responden (79,3%) menggunakan plastik yang bersih untuk membungkus gorengan.

Pembahasan

a) **Gambaran Pemilihan Bahan Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020**

Pemilihan bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya. Kuatilas bahan makanan yang baik yaitu bahan makanan yang terbebas dari pencemaran kimia seperti pestisida dan juga kerusakan (Kusmayadi, 2008). Bahan makanan yang baik yaitu bahan yang terhindar dari pencemaran termasuk pencemaran kimia yang disebabkan oleh pestisida dan juga kerusakan. Bahan makanan yang bagus yaitu bahan makanan yang terhindar dari pencemaran dan juga kerusakan.

Hasil Analisis Univariat menunjukkan bahwa dari 29 responden (100%), terdapat 2 (6,9%) responden yang tidak memenuhi syarat pemilihan bahan makanan. Berdasarkan hasil obsevasi lapangan yang dilakukan terdapat pedagang gorengan yang masih menggunakan bahan makanan yang mengandung bahan pengawet, terdapat

bahan makanan yang diperoleh dari tempat penjualan yang tidak diawasi oleh pemerintah, terdapat bahan makanan dalam kondisi tidak baik. Penggunaan bahan makanan yang rusak atau dalam mutu yang tidak baik dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penggunaan bahan makanan dalam kondisi yang tidak baik apabila terus dikonsumsi dapat mengakibatkan gangguan kesehatan misalnya diare dan gangguan pencernaan lainnya.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Evi Naria menunjukkan bahwa hampir semua pedagang telah melakukan hal yang benar dalam pemilihan bahan makanan, sehingga memenuhi syarat higiene sanitasi makanan. Sebagai contoh, sayuran yang dipilih adalah sayur yang segar berwarna hijau terang. Seluruh pedagang mengamati batas kedaluasa pada bahan yang dibelinya.

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa masih terdapat penggunaan bahan makanan dalam kondisi yang tidak baik, hal ini tentu dapat mempengaruhi kualitas dan juga kehigienisan makanan itu sendiri dan dampak yang dapat ditimbulkan akibat penggunaan bahan makanan yang rusak dapat mengakibatkan diare dan gangguan pencernaan lainnya. Pedagang diharapkan dapat menggunakan bahan makanan dengan mutu dan kualitas yang baik, para pedagang masih menggunakan bahan makanan yang mengandung pengawet daan pewarna, masih terdapat bahan makanan yang yang bermutu tidak baik, dan masih adanya bahan makanan yang didapat dari sumber yang tidak resmi.

b) Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Pada Penjual Gorengan DiKecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu proses agar bahan makanan tidak mudah rusak dan tidaak kehilaangan kandungan giziny, (Kusmayadi, 2008). Sebelum dilakukan penyimpanan bahan makanan harus dibersihkan terlebih dahulu. Salah satu cara untuk membersihka bahan makanan adalah dengan mencuci bahan makanan, kemudian dikeringkan terlebih dahulu agar tidak terdapat air pada bahan makanan, dan kemudian disimpan pada tempaat yang bersih dan suhu rendah. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan laiannya, maupun bahan kimia berbahaya.

Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan prinsip *FIFO*(*First In First Out*) dan *FEFO* (*First Expired First Out*), yaitu bahan makanan disimpan terlebih

dahulu dan yang mendekati rusak/busuk dimanfaatkan/digunakan terlebih dahulu. Tempat penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang akan disimpan. Suhu dalam tempat penyimpanan harus sesuai, hal ini berguna untuk menjaga kualitas bahan makanan yang nantinya akan digunakan.

Hasil Analisis Univariat menunjukkan bahwa dari 29 responden (100%) terdapat 22 responden (75,9%), memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan, dimana hal ini karena 27 responden memisahkan tempat penyimpanan antara bahan makanan dan makanan. Memisahkan penyimpanan bahan makanan dan makanan bertujuan untuk menghindari kontaminasi bakteri patogen dari bahan makanan ke makanan yang sudah jadi atau sudah masak. Menyimpan bahan makanan basah pada lemari pendingin untuk menjaga bahan makanan agar tidak rusak dan tetap segar, dan bahan makan kering disimpan ditempat yang bersih dan tidak lembab. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dini Rahmadani dan Sri Sumarni (2017), penyimpanan bahan makanan yang terdapat di PT. Aerofood Indonesia dalam keadaan bersih, kedap air dan tertutup. Selain itu bahan makanan akan disimpan dalam sesuai dengan jenis makananya, sehingga tidak tercaampur antara jenis yang satu dengan yang lain.

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada penjual gorengan, masih ada penjual gorengan yang menyimpan bahan makanan yang tidak sesuai dengan suhu dan kelembaban jenis bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan yang mudah busuk harus berada pada suhu 7^0 sampai 10^0 C, sedangkan untuk bahan makanan kering sebaiknya pada suhu 25^0 C sampai 30^0 C. Penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai dengan suhu dan kelembaban jenis bahan makanan dapat mempengaruhi kualitas bahan makanan itu sendiri, serta dapat memicu adanya kontaminasi bakteri patogen yang dapat mengganggu kesehatan. Terdapat responden yang tempat penyimpanan bahan makanan tidak terhindar dari kontaminasi baik dari bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya, sebagian besar responden tidak menyimpan bahan makanan dalam aturan sejenis dan dalam rak-rak, terdapat responden yang bahan makan menempel pada lantai, dinding.

c) Gambaran Pengolahan Bahan Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

Pengolahan makanan merupakan semua kegiatan yang dilakukan untuk mengolah makanan mulai dari persiapan bahan, mencuci, meracik dan memasak, (Permenkes RI 2011). Untuk menciptakan makanan yang baik, proses pengolahan harus mengikuti prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan. Dalam pengolahan makanan ada beberapa hal yang harus diperhatikan, yaitu penjamah makanan, cara pengolahan makanan, dan tempat pengolahan makanan.

Berdasarkan hasil analisis Univariat menunjukkan bahwa 26 responden (89,7%) memenuhi syarat dalam pengolahan makanan, dimana sebagian besar penjamah makanan mencuci tangan menggunakan air mengalir dan sabun sebelum mengolah makanan, mencuci bahan makanan pada air mengalir sebelum diolah, mencuci peralatan sebelum dan sesudah mengolah makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Evi Naria (2015), dimana lebih banyak pedagang yang memenuhi syarat prinsip pengolahan makanan, yaitu pada variabel peralatan yang digunakan, tempat mengolah kedap air dan mudah dibersihkan, pencahayaan ditempat mengolah memenuhi syarat, pakaian yang digunakan dalam kondisi bersih dan tidak merokok pada saat mengolah makanan.

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa kebanyakan penjamah makanan tidak mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum mengolah makanan yang dapat mengakibatkan terkontaminasinya makanan dengan bakteri, perpindahan penyakit dan adanya perpindahan kuman akibat adanya suatu kontaminasi antara manusia dengan makanan.

Kebanyakan pedagang menggunakan perhiasan (cincin) pada saat mengolah makanan yang kemungkinan besar terdapat kuman atau bakteri disela-sela cincin yang digunakan hal ini harus diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan yang diolah. Penjamah makanan harus selalu membersihkan kulit dibawah perhiasan, karena seringkali tempat dibawah perhiasan menjadi tempat tumbuh dan berkembang biaknya bakteri (Coller, 2013).

Terdapat pedagang yang tidak memakai pakaian kerja dan celemek. Celemek berfungsi mencaga pakaian dari paparan noda dan mencegah kontaminasi bakteri yang berasal dari pakaian ke makanan yang diolah. Kebersihan pakaian kerja yang digunakan untuk menjamah makanan harus selalu diperhatikan, pakaian kerja penjamah makanan harus selalu bersih, hal ini dilakukan untuk menjaga kehigienisan makanan dan juga

mencegah terjadinya kontaminasi bakteri patogen dari pakaian yang digunakan. Pakaian kerja sebaiknya dibedakan dengan pakaian harian. Disarankan untuk mengganti dan mencuci pakaian secara periodik, hal ini dilakukan untuk mengurangi resiko terjadinya kontaminasi bakteri patogen.

Hasil observasi juga menemukan adanya penggunaan minyak yang sudah berulang kali digunakan, hal ini apabila terus dilakukan akan dapat membahayakan bagi kesehatan konsumen. Minyak goreng yang terus menerus digunakan tanpa menggantinya dapat menghasilkan asam lemak bebas. Selain itu juga akan menghasilkan senyawa karbonil, dan peroksida yang dapat mengakibatkan keracunan kronis pada manusia. Penggunaan minyak goreng secara berulang-ulang dapat menimbulkan adanya zat karsinogenik yang menjadi faktor resiko terjadinya kanker, obesitas dan resiko jantung koroner

d) Gambaran Penyimpanan Makanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

Makanan yang telah matang harus disimpan menggunakan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan dan tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan dan minuman. Selain itu makanan matang harus disimpan secara terpisah sesuai dengan jenisnya dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi agar dapat mengeluarkan uap air. Penyimpanan makanan matang juga tidak dicampur dengan bahan makanan. Suhu penyimpanan makanan juga harus diperhatikan dengan baik dan benar, (Permenkes RI 2004).

Berdasarkan hasil analisis Univariat menunjukkan bahwa dari 29 responden (100%), 24 responden (82,8%) memenuhi syarat penyimpanan makanan jadi/masak, dimana sebagian besar penjual selalu membersihkan tempat penyimpanan sebelum digunakan, penjual tidak mencampur makanan yang sudah masak dengan bahan makanan, dan pedagang sudah menyediakan tempat khusus untuk menyimpan makanan yang sudah masak.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Evi Naria (2015) tentang “Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Jajanan Di Kompleks USU, Medan” hasil penelitian pada variabel penyimpanan makanan menunjukkan bahwa untuk variabel memisahkan bahan dengan yang matang, tempat penyimpanan mudah

dibersihkan, dan tempat penyimpanan dalam keadaan bersih, lebih dari 62% pedagang sudah melakukan sehingga pedagang sudaah memenuhi syarat kesehaatan.

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa terdapat penjual makanan yang tempat penyimpanan makanannya tidak tertutup dengan baik dan sebagian besar penjual gorengan membiarkan makanan terbuka, sehingga makanan tidak terhindar dari debu dan polusi. Makanan yang tidak terutup dengan baik dapat mengakibatkan makanan terkontaminasi oleh bakteri patogen dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Herniati (2019), terdapat pedagang tidak memiliki fasilitas penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dengan kondisi yang tertutup rapat, dan sebagian besar pedagang menyediakan bahan makanan jadi dalam keadaan terbuka.

e) Gambaran Pengangkutan Makanan Jajanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

Pengangkutan makanan merupakan kegiatan memindahkan makanan dari tempat penyimpanan ke tempat penyajiandengan memperhatikan penggunaan alat angkut dan kebersihannya (Permenkes RI, 2011). Pengangkutan makanan berperan dalam pencegahan terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyaak pihak yang terkait mulai dari persiapan sampai dengan kendaraan yang digunakan dalam pengangkutan itu sendiri.

Berdasarkan hasil analisis Univariat menunjukkan bahwa 29 responden (100%), terdapat 27 responden yang memenuhi syarat pada kriteria pengangkutan makanan (93,1%) dan 2 responden (6,9%) tidak memenuhi syaraat pengangkutan makanan dimana hal ini terjadi karena masih penjual gorengan dalam hal mengangkut makanan tidak menggunakan kendaraan khusus unutuk mengangkut makanan, dan masih ada penjual gorengan yang tidak mempunyai wadah/tempat masing-masing.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Evi Naria hasil observasi yang dilakukan bahwa 84,5% pedagaang tidak mempunyai alat khusus untuk mengangkut makanan yang akan disajikan, pedagang hanya mengangkut makanan menggunakan tangan tidak menggunakan baki dan ternyata 98,3% pengangkutan makanan dilakukan dengan kondisi tidak tertutup.

Hasil observasi yang dilakukan menunjukaan bahwa 24 responden (82,8%) tidak menggunakan kendaraan khusus untuk manganakut bahan makanan dan

makanan masak, ketidak tersediaanya kendaraan khusus untuk mengangkut bahan makanan dan makanan dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan makanan dan juga makanan itu sendiri dan juga dapat menjadi sarana perpindahan bakteri patogen dari kendaraan pengangkut ke bahan makanan atau ke makanan, tersapet penjual gorengan yang tidak menempatkan makanan pada wadah masing-masing, dan masih terdapat pedagang yang gorengan dan sambal ditempatkan diwadah yang kurang bersih dan tidak tertutup.

f) Gambaran Peyajian Makanan Jajanan Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik konsumen. Teknis penyajian makanan terhadap konsumen memiliki berbagai cara, yang terpenting tetap mengikuti prinsip higiene dan sanitasi makanan yang baik dan benar.

Hasil analisis Univariat pada variabel penyajian makanan menunjukkan bahwa 23 responden (79,3) yang memenuhi syarat penyajian makanan, sedangkan 6 responden (20,7%) tidak memenuhi syarat penyajian makanan, hal ini dipengaruhi oleh masih adanya penjual gorengan yang masih menyajikan makanan pada saat menderita batuk, batuk dan diare, masih ditemukannya penjual gorengan yang pada saat menyajikan makanan tidak memisahkan antar gorengan, sambal dan lombok biji, dan masih adanya penjual gorengan yang tidak menggunakan sarung tangan dan alat bantu pada saat menyajikan makanan dan masih ada penjual gorengan tidak memeriksa makanan sebelum disajikan. Hal ini sejalan dengan penilitian yang dilakukan oleh Galang Panji Islamy (2018) hasil penelitian pada variabel penyajian makanan menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang kurang memperhatikan makanan yang tidak terbungkus.

Berdasarkan observasi yang dilakukan menunjukkan masih terdapat penjual gorengan yang tidak menggunakan pakain kerja dan celamak, adapun apabila menggunakan pakain kerja dan celamak penjual gorengan tidak menjaga kebersihan celamak yang digunakannya, terdapat penjual gorengan yang masih merokok pada saat menyajikan makanan, terdapat penjual gorengan yang masih menggunakan perhiasan pada saat menyajikan makanan yang kemungkinan besar menjadi tempat tumbuh dan berkembang biaknya bakteri.

Kebanyakan pedagang makan atau mengunyah makanan pada saat menyajikan makanan, hal ini dapat menyebabkan kontaminasi antara manusia dan makanan. Terdapat pula penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan tangan, dan kuku hal ini dapat diketahui dari tempat penjualan yang tidak mempunyai sarana mencuci tangan, serta penjamah makanan yang tidak menggunakan jilbab dan rambutnya dibiarkan terurai dan tidak ditutupi, sehingga hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi langsung pada makanan.

KESIMPULAN

Hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan mengenai Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Jajanan (*gorengan*) Di Kecamatan Kambu Kota Kendari Tahun 2020, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Karakteristik pemilihan bahan makanan terdapat 27 responden (93,1%) telah memenuhi syarat pemilihan bahan makanan sedangkan 2 responden (6,9%) tidak memenuhi syarat pemilihan bahan makanan. Hal ini terjadi karena masih terdapat pedagang gorengan yang menggunakan bahan makanan yang bermutu baik.
2. Karakteristik penyimpanan bahan makanan terdapat 22 responden (75,9%) telah memenuhi syarat pemilihan bahan makanan sedangkan 7 responden (24,1%) tidak memenuhi syarat pemilihan bahan makanan, hal ini terjadi karena bahan makanan tidak disimpan dalam aturan sejenis dan masih terdapat responden yang menyimpan bahan makanan tidak sesuai dengan suhu dan kelembaban yang sesuai.
3. Karakteristik pengolahan makanan terdapat 26 responden atau (89,7%) telah memenuhi syarat pengolahan makanan, sedangkan 3 responden (10,3%) tidak memenuhi syarat pengolahan makanan, hal ini terjadi karena kurangnya kesadaran penjamah makanan untuk menggunakan pakaian kerja dan celemek pada saat mengolah makanan.
4. Karakteristik penyimpanan makanan terdapat 24 responden (82,8%) memenuhi syarat penyimpanan makanan sedangkan 5 responden (17,2%) tidak memenuhi syarat penyimpanan makanan. Hal ini terjadi karena kurangnya kesadaran penjual gorengan agar menenempatkan makanan didalam tempat yang tertutup dan terhindar dari debu dan polusi.
5. Karakteristik pengangkutan makanan terdapat 27 responden (93,1%) telah memenuhi syarat pengangkutan makanan sedangkan 2 responden (6,9%) tidak memenuhi syarat

pengangkutan makanan. Hal ini terjadi karena tidak tersedianya kendaraan khusus yang digunakan untuk mengangkut bahan makanan dan makanan.

6. Karakteristik penyajian makanan terdapat 23 responden (79,3%) telah memenuhi syarat penyajian makanan sedangkan 6 responden (20,7%) tidak memenuhi syarat penyajian makanan. Hal ini terjadi karena penjamah makanan tidak menggunakan alat bantu dan sarung tangan pada saat menyajikan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Pambayun, R.& Febry,F.,2009. Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya,23(3), pp. 233-239.
- Ayu,I.D.,2015. Hubungan Pengetahuan Gizi dan Sikap Dalam Memilih Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar.Universitas Surabaya,pp. 50-62.
- Asan,B.,2015.Gambaran Higiene dan Kantin Sekolah Dasar Di Desa Tunang Kecamatan Mempawah Hulu Kabupaten Landak. Universitas Muhamadiyah Pontianak.
- BPOM Sultra, 2017. Data Keracunan Akibat Makanan, Kendari: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Sulawesi Tenggara.
- Chandra,B., 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC.
- Chandra,B., 2007. Ilmu Kesehatan Lingkungan.Jakarta: EGC.
- Depkes RI, 2004. Peraturan Menteri Kesehatan No. 924/Menkes/VII/2003. Tentang Pedoman dan Sanitasi Higiene, Jakarta: Ditjen PPM &PLP.
- Depkes RI,2006. Keputusan Menteri RINo.942/Menkes/SK/VII/2006. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Jakarta.
- Depkes RI, 2007. Penyelenggaraan Makanan di RumahSakit, Jakarta: Ditjen Bina Gizi Kesehatan masyarakat.
- FAO Indonesia, 2009. Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. Jakarta, Media Litbang Kesehatan.
- Fathonah,S.,2006. Higiene dan Sanitasi Makanan. Jurnal Universitas Negeri Semarang.
- Fatmawati,S., Rosdini, A.& Handarsari,E.,2013. Perilaku Higiene Pengolahan Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Pelatihan Olahraga di Jawa Tengah.Jurnal Gizi,20(6), pp. 50-62.
- Hartono,A.&Widyastuti,P.,2006. Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: Kedokteran EGC.

- Hidayat, A. H., 2010. Hubungan Pengetahuan dan Praktek Penjamah Makanan Mengenai Higiene Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Escherchia Coli Pada Nasi Rames (Studi Pada Kantindi Lingkungan Universitas Diponegoro Tembalang).Diponegoro University.
- Handayani & Werdiningsih, 2010. Kondisi Sanitasidan Keracunan Makanan Tradisional.Agroteksos,20(2), pp. 76-82.
- Islamy. G. P, 2018. Analisis Higiene Sanitasasi Dan Keamanan Makanan Jajanan Di Pasar Besar Kota Malang.
- Kepmenkes RI, 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.942/Menkes/SK/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Kindi, A., 2013. Hubungan Pengetahuan Makanan dan Kesehatan Dengan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar Pembangunan Laboratorium.Jurnal Universitas Negeri Padang.
- Kusmayadi, 2008. Cara Memilih Dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. Tahun 2008
- Lestari,2015. Hubungan Higiene Sanitasi minuman Dengan Keberadaan Escherchia Coli Pada Jus Buah Dibeberapa Kantin dan Pedagang Sekolah Dasar Favorit di Kota Samarinda.
- Murti,2006. Desain dan Ukuran Sampel Untuk Penelitian Kuantitatif danKualitatif Dibidang Kesehatan.Yogyakarta: UGM Press.
- Musfirah,M.,2014.PenyuluhanTerhadapSikapIbuDalamMemberikanToiletTrainingpadaAn ak.Jurnal Kesehatan Masyarakat,9(2), pp. 157-166.
- WHO, 2006. Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.