

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN SANITASI PENGOLAHAN SALA LAUAK DI  
NAGARI MANGGOPOH PALAK GADANG ULAKAN  
TAPAKIS TAHUN 2023**



**MUTIARA YANESA PUTRI**  
**NIM : 201110060**

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN SANITASI PENGOLAHAN SALA LAUAK DI  
NAGARI MANGGOPOH PALAK GADANG ULAKAN  
TAPAKIS TAHUN 2023**

Diajukan sebagai salah satu  
Syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Kesehatan



**MUTIARA YANESA PUTRI**  
**NIM : 201110060**

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2023**

PERSetujuan Pembimbing

Tugas Akhir

Gambaran Sediaan Pengalihan Sifat Larut Di Negeri Menggantikan Pakal Gantung Glukosa  
Tepukol tahun 2023

Dosen Pembimbing

**MUTIARA YANESA PUTRI**

201410060

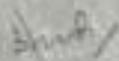
Telah Selesai, oleh penanya pada tanggal

19 Juni 2023

Martapura

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



(Drs) Nur Sulmi, M.Si  
NIP. 196202041987011001

(D) Heri Endri Maris, S.H., M.Si  
NIP. 19620604198811001

Judung, 19 Juni 2023

A. Nelly Heriawan



(D) Nelly Heriawan, S.Pd., M.Si  
NIP. 19620604198811001

**BALAPAN PENGESAHAN  
TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN SUDUTAN PERSALJUAN SUDUT LAYAK DAN SUDUT  
KANDONGAN PALANG GADANG DI DAERAH TAPAKSUDUT 2023**

Dibuat Oleh  
**MUTIARA VANESA PUTRI**  
NIM 201110007

Telah dipertahankan secara sempurna  
di Depan Dosen Pengantar Pada  
tanggal  
26 Jan 2023

**MURDIAN DEWAN PENGHJIL**

Nama

H. Ananda Cahya, S.Pd, M.Pd  
NIP. 19670821199011001

Anggota

Bambang Agus Sema, S.Pd, M.Pd  
NIP. 19671111196711001

Nama

Yudi Nur, S.Pd, M.Pd  
NIP. 19670821199011001

Anggota

H. Firdausi Marpa, S.Pd, M.Pd  
NIP. 19670821199011001

Tanggal 21 Jan 2023

**L. Laila Laila Laila Laila Laila**

H. Ananda Cahya, S.Pd, M.Pd  
NIP. 19670821199011001

### HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Mutiara Yanesa Putri

NIM : 201110080

Tanda Tangan : 

Tanggal : Juni 2023

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademis Poltekkes Kemenkes Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Mutiara Yanessa Putri
Nim	: 201110060
Program Studi	: D3 Sanitasi
Jurusan	: Kesehatan Lingkungan

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Padang Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (*Non exclusive Royalty-Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

"Gambaran Sanitasi Pengolahan Sisa Lusak Di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis Tahun 2023"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di :  
Pada tanggal :  
Yang menyatakan

  
( Mutiara Yanessa Putri )

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama Lengkap : Mutiara Yanesa Putri  
Tempat/Tanggal lahir : Padang/9 Juni 2002  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Jumlah Saudara : 2 (dua) orang  
Alamat : Kampung kandang, Sunua,  
Kecamatan Nan Sabaris, Kabupaten  
Padang Pariaman

Nama Orang Tua  
Ayah : Yanuar Syam  
Ibu : Satriani, Amd.Keb  
Kewarganegaraan : Indonesia  
No Telp/Email : 082169975203 /  
[tiarayunisa0906@gmail.com](mailto:tiarayunisa0906@gmail.com)

## RIWAYAT PENDIDIKAN

NO	PENDIDIKAN	TAHUN LULUS
1	SD Negeri 06 Nan Sabaris	2014
2	SMP Negeri 3 Pariaman	2017
3	SMA Negeri 2 Pariaman	2020
4	Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes RI Padang	2023

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT yang melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Sanitasi Pengolahan Sala Lauak Di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis Tahun 2023”**.

Penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini merupakan suatu rangkaian dari proses pendidikan secara menyeluruh di program studi D3 Sanitasi di Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang, dan sebagai prasyarat dalam menyelesaikan pendidikan D3 Sanitasi pada masa akhir pendidikan.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan, pengarahan dari Bapak Erdi Nur, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Bapak R.Firwandri Marza, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping serta berbagai pihak yang penulis terima, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Ucapan terima kasih ini juga penulis tujukan kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Bapak Lindawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi.
4. Bapak/Ibu Dosen dan Staf Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
5. Kedua orang tua dan keluarga tercinta atas dorongan moril dan materil serta doa yang tulus dalam penyelesaian Tugas Akhir.
6. Teman-teman yang telah berjuang bersama dan memberikan masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Semoga bantuan, serta bimbingan dan petunjuk yang Bapak/ibu dan rekan-rekan berikan menjadi amal ibadah dan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Akhir kata penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada dalam penulisan Tugas Akhir ini, sehingga penulis merasa masih belum sempurna baik dalam isi maupun dalam penyajiannya. Untuk itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Padang, 26 Mei 2023

Penulis,

MYP

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK .....	x
ABSTRACT.....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Ruang Lingkup .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Sala Lauak .....	7
B. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan .....	7
C. Sanitasi Pengolahan Makanan.....	10
D. Tempat Pengolahan Makanan .....	12
E. Peralatan Pengolahan Makanan.....	15
F. <i>Personal Hygiene</i> Tenaga Penjamah .....	16
G. Proses Pengolahan Makanan.....	20
H. Penyajian Pengolahan Makanan.....	21
I. Alur Pikir .....	23
J. Defenisi Operasional.....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	26
C. Populasi dan Sampel .....	26
D. Subjek dan Objek .....	26
E. Teknik Pengumpulan Data .....	27
F. Teknik Pengolahan Data.....	27
G. Instrumen.....	28
H. Analisis Data.....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	29
B. Hasil Penelitian.....	30
C. Pembahasan Penelitian.....	32
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran.....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional.....	24
Tabel 2. Distribusi Frekuensi tempat pengolahan sala lauak.....	30
Tabel 3. Distribusi Frekuensi peralatan pengolahan sala lauak.....	30
Tabel 4. Distribusi Frekuensi <i>personal hygiene</i> tenaga penjamah.....	30
Tabel 5. Distribusi Frekuensi proses pengolahan sala lauak.....	31
Tabel 6. Distribusi Frekuensi penyajian pengolahan sala lauak.....	31

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Dokumentasi

Lampiran 2. Lembar Checklist Sanitasi Pengolahan Makanan

Lampiran 3. Output Hasil Penelitian

Lampiran 4. Master Tabel

Lampiran 5. Lembar Konsultasi Tugas Akhir Pembimbing 1

Lampiran 6. Lembar Konsultasi Tugas Akhir Pembimbing 2

Lampiran 7. Surat Izin Penelitian

Lampiran 8. Surat Keterangan Sudah Melakukan Penelitian

Lampiran 9. Data Pedagang di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Tugas Akhir, Juni 2023

Mutiara Yanesa Putri

**GAMBARAN SANITASI PENGOLAHAN SALA LAUAK DI NAGARI  
MANGGOPOH PALAK GADANG ULAKAN TAPAKIS TAHUN 2023**

x + 75 Halaman + 6 Tabel +8 Lampiran

**ABSTRAK**

Pencemaran makanan merupakan campuran bahan makanan dengan zat atau senyawa yang sifatnya merusak makanan dan meracuni orang yang mengkonsumsi makanan seperti pedagang sala lauak yang berjualan di pinggir jalan yang terkontaminasi debu dan asap kendaraan bermotor yang banyak dijumpai disepanjang jalan ulakan tapakis. Berdasarkan Berdasarkan survey awal yang dilakukan penulis pada pedagang sala lauak di dapati bahwa ada pedagang memegang makanan tanpa cuci tangan dan tidak memakai sarung tangan ditambah peralatan yang telah digunakan tidak langsung dicuci melainkan dibiarkan bertumpuk di dekat air bersih sehingga terjadinya kontaminasi pada air bersih tersebut. Pengolahan makanan berada di tepi jalan yang padat lalu lintas di tambah dengan penyajian makanan tidak di tutup sehingga setiap kendaraan yang lewat debunya menempel di makanan tersebut.

Penelitian ini bersifat deskriptif untuk melihat penyehatan dan tempat pengolahan makanan pada pedagang sala lauak. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan januari- juni 2023 di Nagari Manggopoh Palak Gadang dengan populasi pada penelitian ini sebanyak 20 pedagang dan yang diambil sebagai sampel yaitu 6 pedagang sala lauak.

Pedagang sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang memiliki sanitasi tempat pengolahan yang tidak memenuhi syarat yaitu sebesar 66,7%, memiliki sanitasi peralatan yang memenuhi syarat yaitu sebesar 83,3%, memiliki *personal hygiene* yang memenuhi syarat yaitu sebesar 66,7%, memiliki proses pengolahan yang memenuhi syarat yaitu sebesar 83,3%, dan memiliki penyajian pengolahan yang tidak memenuhi syarat yaitu sebesar 66,7%.

Sebaiknya pedagang sala lauak lebih memperhatikan dan meningkatkan tempat pengolahan makanan agar terhindar dari kontaminasi dan selalu menjaga kebersihan fasilitas sanitasi serta lokasi penjualan agar terhindar dari sumber pencemaran seperti debu dan asap kendaraan dan *personal hygiene* saat akan menjamah makanan.

Kata kunci : Tempat pengolahan, peralatan, personal Hygiene dan penyajian.

Daftar Bacaan : 15 (2003-2021)

HEALTH POLYTECHNIC MINISTRY OF HEALTH PADANG  
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH  
Final Assigment, June 2023

Mutiara Yanesa Putri

SANITATION OVERVIEW OFSALA LAUAK PROCESSING IN  
MANGGOPOH COUNTRY, PALAK GADANG ULAKAN TAPAKIS YEAR  
2023.

xi + 75 Halaman + 6 Tabel + 8 Lampiran

## ABSTRACT

Food contaminaton is a mixture of food ingredients with substances or compounds that spoil food and poison people who consume food, such as sala lauak traders who sell on the side of the road contaminated with dust and fumes from motorized vehicles which are often found along the ulakan tapakis road. Based on an intial survey conducted by the author on sala lauak traders, it was found that there were traders holding food without washing theirs hands and not wearing gloves plus the equiqment that had been used was not immediately ashed but was left piled up near clean wayer so that contamination occurred in the clean water. Food processsing is on the side of a road with heay traffic coupled with food serving not covered so that every vehicle that passes by has dust stuck to the food

Repeatedly This research is descriptive in nature to see the health and food processing of sala lauak traders. This research was conducted in January-June 2023 at Nagari Manggopoh Palak Gadang with a population of 20 traders in this study and 6 samples taken as samples traders flat rooms.

Sala lauak traders in Nagari Manggopoh Palak Gadang have sanitation places that do not meet the requirements are 66.7%, have sanitary equipment that meets the requirements, namely 83.3%, have personal hygiene that meets the requirements, namely 66.7%, had processing that met the requirements of 83.3%, and had a processing presentation that did not meet the requirements of 66.7%.

It is recommended that sala lauak traders pay more attention to and improve food processing areas to avoid contamination and always maintain the cleanliness of facilities, sanitation and sales locations to avoid sources of pollution such as dust and fumes from vehicles and personal hygiene when handling food.

Keywords: Processing site, equipment, personal hygiene and presentation.  
Reading List: 15 (2003-2021)

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang berupaya untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis.<sup>1</sup>Upaya kesehatan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu, terintegasi dan berkesinambungan untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dalam bentuk pencegahan penyakit dan kualitas lingkungan.<sup>1</sup>

Kesehatan lingkungan merupakan upaya kesehatan ditujukan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat, baik fisik, kimia, biologi, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang mencapai derajat kesehatan yang setinggi-tingginya. Kesehatan lingkungan diselenggarakan melalui upaya pecegahan penyakit melalu sarana sanitasi, penyehatan, pengamanan, dan pengendalian, yang dilakukan pada lingkungan permukiman, tempat kerja, tempat rekreasi, serta tempat dan fasilitas umum.<sup>2</sup>

Sedangkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan. Dan *hygiene* adalah upaya kesehatan dengan memelihara dan melindungi kebersihan individu. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi

keutuhan makanan secara keseluruhan. Untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan.<sup>2</sup> Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditunjukkan untuk kebersihan dan keamanan makanan supaya tidak menimbulkan bahaya atau keracunan. Terdapat tiga faktor penyebab buruknya sanitasi dalam makanan yaitu faktor fisik, faktor kimia dan faktor mikrobiologi. Jadi, tubuh yang sehat karena makanan sehat sedangkan apabila makanan sudah terkontaminasi atau tidak *hygiene* sanitasi akan menyebabkan penyakit. Sebagai konsumen diwajibkan tahu mengenai makanan yang sudah terjamin baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya dengan cara memperhatikan *hygiene* sanitasi penyehatan makanan.<sup>2</sup> Penyehatan makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan seperti tempat, peralatan, orang dan makanan. Penyehatan makanan (bahan pangan) memegang peranan untuk menjamin ketersediaan bahan pangan yang sehat, dan juga memberikan dampak keamanan yang tidak merugikan konsumen.<sup>3</sup>

Bahan pangan (Makanan) adalah segala sesuatu yang dapat dimakan (misalnya makanan ringan, lauk pauk, kue dan gorengan). Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk mempertahankan hidup. Selain mengandung nilai gizi, makanan juga merupakan media perkembangbiakan kuman, terutama makanan yang mudah rusak, memiliki kandungan minyak yang tinggi, dan kandungan protein yang tinggi seperti pada makanan gorengan.<sup>4</sup>

Makanan gorengan adalah salah satu makanan ringan paling populer dan paling disukai oleh masyarakat. Namun, sebagian besar pedagang makanan jajanan menjual dagangannya di udara terbuka, sehingga ada kemungkinan terjadinya pencemaran makanan berupa fisik, kimia dan biologi pada. Makanan jajanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 942/menkes/sk/vii/2003 merupakan makanan dan minuman olahan oleh pengrajin makanan di sebuah tempat yang disajikan sebagai makanan atau minuman selain yang disajikan oleh rumah makan, jasa boga, dan hotel.<sup>4</sup>

Pencemaran makanan merupakan campuran bahan makanan dengan zat, senyawa ataupun makhluk hidup yang sifatnya merusak makanan dan meracuni orang yang mengkonsumsi makanan. Contoh kontaminasi makanan yaitu : nasi goreng yang terkontaminasi kuman berbahaya karena piringnya tidak di cuci dengan bersih, dan jajanan pinggir jalan yang terkontaminasi debu dan asap kendaraan bermotor.<sup>5</sup> Debu dan asap kendaraan bermotor merupakan sumber pencemaran jajanan, terutama yang dijual di pinggir jalan. Gas buang kendaraan bermotor menghasilkan polutan berupa logam timbal. Timbal merupakan pencemar lingkungan menyebabkan masalah kesehatan. Di lingkungan, timbal dapat mencemari udara, air dan tanah, sedangkan pada organisme hidup dapat masuk ke dalam tubuh manusia dan menyebabkan gangguan pada sistem manusia. Kadar timbal dalam jajanan meningkat dengan waktu pemaparan jika jajanan terpapar lingkungan. Gorengan yang dijual atau dijajakan di pinggir jalan yang padat kendaraan dapat terkontaminasi asap knalpot mobil dan kotoran jika tidak disimpan dalam wadah kedap udara. Salah satu bahan pencemar di udara adalah

timbal (Pb), Timbal (Pb) masuk ke dalam tubuh melalui makanan, minuman, udara, air dan debu.<sup>6</sup> Gorengan yang dijual atau diajakan di pinggir jalan yang padat kendaraan dapat terkontaminasi asap knalpot mobil dan kotoran jika tidak disimpan dalam wadah kedap udara. Salah satu bahan pencemar di udara adalah timbal (Pb). Timbal (Pb) masuk ke dalam tubuh melalui makanan, minuman, udara, air dan debu.

Sala lauak merupakan makanan gorengan khas Pariaman yang dijual atau diajakan di pinggir jalan menuju Padang-Pariaman. Sala lauak memiliki olahan dasar yaitu ikan. Hidangan ini mudah ditemukan di daerah Pariaman, terutama di dekat pantai.

Salah satu wisata sejarah yang ada di Padang Pariaman yaitu Makam Syekh Burhanudin berlokasi di Nagari Manggopoh Palak Gadang, Kecamatan Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman. Dengan adanya tradisi ini masyarakat mengambil peluang membuat produk sala lauak yang dijual secara turun temurun yang berada di pinggir jalan. Pedagang sala lauak Ulakan memilih lokasi berjualan di sekitar makam Syekh Burhanudin yang tujuan untuk memperoleh keuntungan kepada pengunjung makam dan orang yang melalui jalan lalu lintas padang-pariaman. Berdasarkan data dari wali nagari usaha sala lauak di Ulakan Tapakis Sumatera Barat di dapati sekitar 20 orang pedagang yang bejualan di sekitar makan Syekh Burhanudin tersebut.<sup>7</sup>

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan penulis pada pedagang sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang, Kecamatan Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman di dapati bahwa ada pedagang memegang makanan tanpa cuci

tangan dan tidak memakai sarung tangan ditambah peralatan yang telah digunakan tidak langsung dicuci melainkan dibiarkan bertumpuk di dekat air bersih sehingga terjadinya kontaminasi pada air bersih tersebut. Pengolahan makanan berada di tepi jalan yang padat lalu lintas di tambah dengan penyajian makanan tidak di tutup sehingga setiap kendaraan yang lewat debunya menempel di makanan tersebut dan minyak penggorengan yang sudah menghitam karna digunakan berulang kali.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Sanitasi Pengolahan Sala Lauak Di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis Tahun 2023”.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran sanitasi pengolahan sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis tahun 2023.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran sanitasi pengolahan sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis tahun 2023.

### **2. Tujuan Khusus**

- a) Diketahui gambaran sanitasi tempat pengolahan sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis tahun 2023.
- b) Diketahui gambaran sanitasi peralatan pada pengolahan sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis tahun 2023.
- c) Diketahui gambaran *personal hygiene* tenaga penjamah pada

pengolahan sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis tahun 2023.

- d) Diketahui gambaran proses pengolahan sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis tahun 2023.
- e) Diketahui gambaran penyajian sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis tahun 2023.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Sebagai bahan masukan atau informasi bagi Puskesmas mengenai gambaran penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada pengolahan sala lauak di Nagari Mangopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis tahun 2023.
2. Sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan meneliti tentang gambaran sanitasi dan penerapnya pada sanitasi pengolahan sala lauak di Nagari Mangopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis tahun 2023.
3. Untuk menambah wawasan penulis di bidang sanitasi makanan dan minuman terutama tentang *hygiene* sanitasi dalam pengolahan makanan.

#### **E. Ruang Lingkup**

Berdasarkan tujuan penelitian ini, maka dalam ruang lingkup penelitian ini penulis membatasi hanya melihat tentang tempat pengolahan, peralatan pengolahan, *personal hygiene* tenaga penjamah, proses pengolahan, dan penyajian makanan.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Sala Lauak**

Sala lauak merupakan makanan khas Pariaman, Sumatera Barat yang berbahan dasar tepung beras berwarna kuning kecoklatan karena mempunyai campuran bahan yang berasal dari kunyit dan ikan. Sala lauak banyak ditemukan pada daerah pesisir pantai dan daerah wisata seperti pedagang yang banyak di temukan pada nagari Manggopoh Palak Gadang yang memilih lokasi berjualan di sekitar makam Syekh Burhanudin yang bertujuan untuk memperoleh keuntungan kepada pengunjung makam dan orang yang melalui jalan lalu lintas padang-pariaman. Dengan memanfaatkan lokasi sebagai objek wisata Religi makam Syekh Burhanudin tersebut.

### **B. *Hygiene* dan Sanitasi Makanan**

*Hygiene* adalah usaha kesehatan masyarakat yang memengaruhi kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan. *Hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan .<sup>8</sup>

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara

kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan.<sup>8</sup>

*Hygiene* sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan.<sup>8</sup> Terdapat 6 (enam) prinsip *Hygiene* sanitasi dan makanan :

a. Pemilihan Bahan Makanan

Kualitas bahan makanan dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi, baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong, harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan.

c. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan cara menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan . Hal-

hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan: tenaga Penjamah Makanan, cara pengolahan Makanan, peralatan pengolah makanan dan tempat Pengolahan Makanan.

d. Penyimpanan Makanan

Prinsip penyimpanan makanan dilakukan untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan bakteri, Mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan, Mencegah timbulnya sarang hama. Penyimpanan makanan masak dapat digolongkan menjadi dua, yaitu tempat penyimpanan makanan pada suhu biasa dan tempat penyimpanan pada suhu dingin.

e. Pengangkutan Makanan

Makanan dari tempat pengolahan memerlukan pengangkutan untuk disimpan, kemungkinan pengotoran makanan terjadi pada saat pengangkutan, bila cara pengangkutan kurang tepat dan alat angkutnya kurang baik dari segi kualitasnya baik atau buruknya pengangkutan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu tempat atau alat pengangkut, tenaga pengangkut, teknik pengangkutan.

f. Penyajian Makanan

Hal-hal yang harus diperhatikan saat menyajikan makanan yaitu peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya.

### C. Sanitasi Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap santap. Prinsip pengolahan makanan yang baik merupakan hal yang perlu diperhatikan jika akan memproduksi makanan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu produk makanan yang dihasilkan. Pengolahan makanan yang baik harus memenuhi standar Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). CPMB merupakan suatu prosedur yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu dan layak dikonsumsi.<sup>9</sup> Terdapat 4 (empat) komponen penting pengolahan pangan dalam CPMB, yaitu

- a. Bangunan atau fasilitas tempat dimana pengolahan pangan dilakukan

Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis *hygiene* sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

- b. Peralatan yang digunakan untuk pengolahan pangan

Peralatan adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan di dapur, seperti pisau, sendok, kuai, wajan, dll. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan harus memenuhi syarat aman bagi kesehatan.

- c. Penjamah makanan

Penjamah makanan yaitu petugas yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah

dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit. Hal ini dapat terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah yang membawa kuman.

d. Proses pengolahan makanan

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan matang jadi dilakukan dengan penjepit makanan, sarung tangan, sendok, garpu dan sejenisnya. Tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/mengunyah.

Proses pengolahan sesuai dengan (Depkes RI, 2000) adalah :

- 1) Jenis bahan yang digunakan, baik bahan tambahan maupun bahan penolong sesuai persyaratan mutunya
- 2) Jumlah bahan untuk satu kali pengolahan
- 3) Tahap-tahap proses pengolahan
- 4) Langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan dengan mengingat faktor waktu, suhu, kelembaban, tekanan dan sebagainya, sehingga tidak mengakibatkan pembusukan, kerusakan dan pencemaran.
- 5) Makanan terlindung dari gangguan lalat
- 6) Makanan terlindung dari gangguan tikus

#### **D. Tempat Pengolahan Makanan**

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan siap jadi disebut dengan dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang harus memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi, diantaranya hal-hal yang harus diperhatikan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan no 942/menkes/sk/vii/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan.

##### **1. Bangunan dan tempat penjualan**

Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana bangunanya harus dibuat sesuai sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.<sup>10</sup>

- a. Lantai terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, permukaan rata dan pertemuan antara lantai dan dinding berbentuk conus.
- b. Dinding harus rata, bersih, kuat, berwarna terang dan kedap air
- c. Langit-langit harus kuat, kokoh, menutupi seluruh ruangan dan tidak ada bolongan
- d. Bangunan dan tempat penjualan bersih dan terpelihara
- e. Bangunan dan tempat penjualan harus bebas dan debu dan pencemaran.
- f. Meja pengolahan bersih dan permukaannya kuat/tahan goresan agar bekas irisan tidak masuk ke dalam makanan.
- g. Ventilasi harus dilengkapi agar udara masuk dan keluar dengan sempurna.
- h. Ruang dan tempat penjualan bebas tikus dan lalat.

- i. Pintu dan jendela harus ke arah luar dan dapat menutup sendiri dan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti tirai, gordena dan teralis.
2. Tersedianya tempat untuk air bersih<sup>10</sup>
    - a. Setiap tempat makanan jajanan wajib mempunyai tempat untuk air bersih.
    - b. Sumber air bersih harus bebas dari pencemaran seperti pencemaran fisik, kimia dan biologis.
    - c. Distribusi air bersih harus melalui sistem perpipaan atau air sumur yang diangkut dan diganti 1 jam/hari.
  3. Tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan<sup>10</sup>
    - a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus ditempatkan pada rak-rak secara teratur.
    - b. Tempat penyimpanan bahan makanan dikelompokkan menurut jenisnya.
    - c. Tempat penyimpanan makanan harus tertutup dan terhindar dari binatang pengganggu.
  4. Tempat penyimpanan makanan jadi atau siap disajikan<sup>10</sup>
    - a. Tempat penyimpanan makanan jadi atau siap saji harus tertutup dan jauh dari jangkauan binatang pengganggu.
    - b. Tempat penyimpanan makanan tidak boleh berkarat dan bocor.
    - c. Tempat penyimpanan ukurannya harus memadai dengan makanan yang ditempatkan.
  5. Tempat penyimpanan peralatan

- a. Tempat penyimpanan peralatan bersih dan terbebas dari vektor binatang pengganggu.
  - b. Tempat penyimpanan peralatan harus bersih dan tidak berdebu
  - c. Tempat penyimpanan peralatan makan dan minum yang bersih disimpan dalam rak penyimpanan dan dikeluarkan apabila akan dipergunakan.
6. Tempat pencucian <sup>10</sup>
- a. Tempat pencucian terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
  - b. Tempat cuci tangan, setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1(satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi sabun.
  - c. Tempat pencucian terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti *stainless steel*
  - d. Tempat pencucian harus terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
  - e. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
7. Tempat Sampah
- a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik)
  - b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan

diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

#### **E. Peralatan Pengolahan Makanan**

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.<sup>10</sup>

1. Persyaratan peralatan pengolah makanan harus diperhatikan dari fisik alat makan, kandungan atau bahan pembuat alat pengolah makanan, serta kontaminan pada peralatan pengolahan makanan.

Persyaratan peralatan pengolah makanan sebagai berikut :<sup>8</sup>

- a. Peralatan tidak rusak, retak dan menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
  - b. Permukaan peralatan harus rata, halus dan mudah dibersihkan,
  - c. Peralatan masak dan makan harus terbuat dari bahan yang aman dan tidak membahayakan kesehatan.
2. Pencucian, Pengeringan dan penyimpanan Peralatan
    - a. Teknik Pencucian
      1. Scraping (membuang sisa kotoran) yaitu memisahkan segala kotoran yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, sisa makanan dipiring, dan lainnya.
      2. Flushing (merendam dalam air ) yaitu menguyur peralatan dengan air hingga terendam, pemakaian dengan air panas akan lebih baik.

3. Washing (Mencuci dengan detergent) yaitu mencuci peralatan dengan cara mengosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau detergent.
  4. Rinsing (Membilas dengan air bersih) yaitu mencuci peralatan yang telah digosok tadi dengan air bersih.
- b. Peralatan yang telah dicuci ditiriskan pada rak-rak anti karat dan tidak boleh dilap dengan kain.
  - c. Semua peralatan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih, ruang penyimpanan tidak lembab dan terlindung dari binatang pengganggu.

## **F. Personal Hygiene Tenaga Penjamah**

### 1. Pengertian *Personal hygiene*

*Personal hygiene* didefinisikan sebagai perawatan terhadap diri sendiri yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan, baik secara fisik maupun psikologis. *Personal hygiene* adalah upaya seseorang dalam memelihara kebersihan dan kesehatan dirinya untuk memperoleh kesejahteraan fisik dan psikologis. Dalam konteks penyiapan makanan, personal hygiene dari penjamah makanan merupakan kebersihan diri dari orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.<sup>5</sup>

### 2. Aspek *personal hygiene* penjamah makanan

Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola

makanan. Orang yang mengelola makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Penjamah makanan harus memperhatikan kesehatan dan kebersihan diri sendiri. Hal ini dikarenakan ada tiga kelompok penderita penyakit yang seharusnya tidak boleh terlibat langsung dalam penanganan makanan yaitu penderita penyakit kulit, pencernaan dan yang menderita infeksi saluran pernafasan. Tiga jenis penyakit tersebut dapat berpindah kepada orang lain melalui makanan.

*Hygiene* perorangan mencakup semua segi kebersihan diri pribadi penjamah makanan yang mengolah makanan. Menjaga *hygiene* perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh yang meliputi:

- a. Menjaga kebersihan seluruh badan dengan mandi
- b. Mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan
- c. Selalu memotong dan membersihkan kuku
- d. Memakai penutup kepala
- e. Tidak memegang hidung, telinga serta mulut saat bekerja
- f. Menggunakan alas kaki saat menjamah makanan

### 3. Pengukuran *Personal hygiene*

Persyaratan *personal hygiene* pada penjamah makanan, melalui Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/menkes/sk/vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan, Pasal 2

menyebutkan bahwa Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :<sup>5</sup>

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya
- b. Menjaga kebersihan rambut, kuku, dan pakaian, memakai celemek, dan tutup kepala
- c. Mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan, menjamah makanan dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau lainnya), dan tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

#### 4. Macam macam *personal hygiene*

Adapun prinsip *personal hygiene* dapat meliputi beberapa hal, yaitu

- a. Kebersihan tangan, kaki dan kuku

Menjaga kebersihan tangan dilakukan dengan mencuci tangan sebelum makan, setelah memegang hewan, selepas buang air, dan situasi lainnya yang memungkinkan kuman menempel pada kulit. Guna mengurangi jumlah mikroorganisme penyebab penyakit pada tangan, cuci tangan dilakukan dengan menggunakan sabun dan air bersih mengalir. Sementara itu, menjaga kebersihan kaki dilakukan dengan mengenakan alas kaki yang nyaman dan aman serta mencuci kaki setelah beraktivitas, sebelum tidur, dan saat kotor. Kebersihan

kuku tangan dan kaki harus diperhatikan, sebab sebagian kuman dapat masuk ke tubuh melalui kuku. Oleh sebab itu, potonglah kuku secara rutin setiap seminggu sekali atau saat sudah merasa kuku panjang.

b. Kebersihan Rambut

Kebersihan rambut dijaga dengan mencuci rambut secara teratur setidaknya 2-3 hari sekali atau saat rambut kotor.

c. Kebersihan gigi dan mulut

Menjaga kebersihan gigi dan mulut dapat dijaga dengan cara menggosok gigi paling sedikit dua kali dalam sehari, yaitu pagi dan malam hari saat hendak tidur.

d. kebersihan mata, hidung , dan telinga

Membersihkan hidung dan mata dapat dilakukan saat mandi dengan perlahan agar tidak menimbulkan luka. Sedangkan untuk telinga, jangan membersihkannya terlalu dalam, cukup di bagian luar saja.

e. kebersihan kulit

Tindakan untuk menjaga kebersihan badan adalah mandi dengan air bersih dan sabun minimal dua kali sehari. Selain itu, perlu memastikan pakaian yang akan dikenakan terbebas dari debu dan kotoran.

## **G. Proses Pengolahan Makanan**

Pengolahan makanan adalah suatu kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap di makan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Cara pengolahan makanan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan makanan. Sedangkan cara pengolahan yang salah dapat menyebabkan kandungan gizi dalam makanan hilang secara berlebihan.<sup>11</sup>

Tujuan pengolahan makanan adalah ;<sup>12</sup>

- a. Mengurangi risiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan.
- b. Meningkatkan nilai cerna.
- c. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan.
- d. Bebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh.

Sanitasi proses pengolahan makanan adalah cara mengolah makanan oleh tenaga penjamah makanan terdiri dari proses persiapan bahan baku, dan pemasakan. Syarat-syarat proses pengolahan makanan yaitu :

- a. Bahan yang digunakan atau ditambahkan sesuai mutunya (tidak rusak atau busuk).
- b. Jumlah bahan sesuai untuk satu kali pengolahan.
- c. Tahap-tahap pengolahannya higienis.
- d. Langkah-langkah proses pengolahan mengingat faktor waktu, suhu, kelembaban, tekanan sehingga tidak mengakibatkan pembusukan, kerusakan dan pencemaran.

Cara Pengolahan yang baik dan benar menitikberatkan pada hal hal berikut:

- a. Bahan makanan yang diolah atau (persiapkan) harus baik, segar dan tidak rusak, tidak berubah warna dan bentuk .
- b. Proses pemasakan harus bersih dan *higienis*
- c. Makanan yang telah dimasak disimpan di wadah tertutup
- d. Makanan yang telah diolah tadi diberi merk dan label

#### **H. Penyajian Pengelolaan Makanan**

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Penyajian makanan yang sehat dapat dilihat dari aspek tenaga penyaji, peralatan penyajian, tempat penyajian serta cara dari penyajian makanan <sup>8</sup>

1. Tempat penyajian makanan
  - a. Lantai terbuat dari bahan-bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan.
  - b. Dinding dan langit-langit terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan tidak memungkinkan untuk dijadikan bersarang dan berkembangbiaknya serangga termasuk lawa-lawa.
  - c. Tersedia tempat untuk mencuci tangan.
  - d. Pintu dan jendela yang tidak memungkinkan masuknya serangga.
  - e. Bersih, membersihkan ruangan/tempat penyajian harus dilakukan setiap saat sebelum dan sesudah digunakan
  - f. Penyajian makanan dalam keadaan tertutup dan kedap udara

## 2. Aspek tenaga penyaji

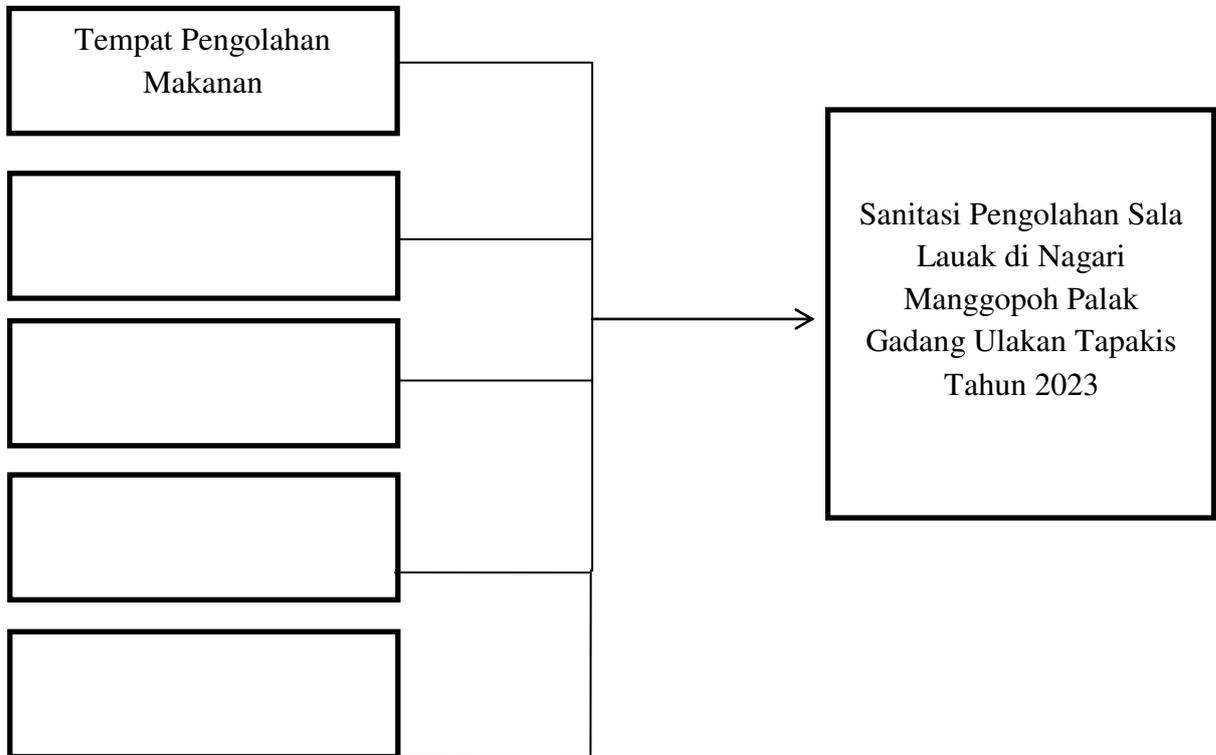
- a. Tenaga penyaji dalam keadaan sehat, berpenampilan menarik dan bersih
- b. Kebersihan rambut, kuku gigi, tangan dan badan
- c. Sopan, ramah dan menyenangkan
- d. Melaksanakan teknik teknik penyajian dan pelayanan dengan benar

## 3. Peralatan Penyajian

- a. Dalam Penyajian peralatan makanan harus dibedakan
- b. Setiap peralatan yang akan digunakan dalam keadaan baik dan bersih.
- c. Peralatan penyajian tidak boleh rusak, cacat dan kotor

## I. Alur Pikir

Adapun alur pikir pada penelitian ini adalah :



### J. Defenisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Tempat Pengolahan	Suatu tindakan kebersihan bangunan atau tempat penjualan berupa bangunan dan tempat mudah dibersihkan , bebas debu dan pencemaran, meja pengolahan bersih, tersedia tempat penyimpanan peralatan,tersedia tempat sampah dan tersedia tempat pencucian (alat, tangan, bahan makanan).	Observasi	Checklist	1.Memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika $\geq 70\%$ 2.Tidak memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika $< 70\%$	Ordinal
Peralatan Pengolahan	Suatu tindakan kebersihan dalam peralatan pengolahan makanan jajanan seperti peralatan tidak rusak dan retak, permukaan rata dan mudah dibersihkan, pencucian peralatan dikeringkan dan terlindung dari binatang pengganggu.	Observasi	Checklist	1.Memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika $\geq 70\%$ 2.Tidak memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika $< 70\%$	Ordinal
Personal <i>hygiene</i> tenaga	Suatu tindakan kebersihan personal hygiene tenaga penjamah meliputi	Observasi	Checklist	1.Memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika $\geq 70\%$	Ordinal

penjamah	menjaga kebersihan rambut, kuku, pakaian, tidak menderita penyakit menular dan mencuci tangan setiap akan menjamah makanan.			2.Tidak memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika < 70 %	
Proses pengolahan makanan	Suatu tindakan proses pengolahan makanan yang meliputi persiapan bahan baku, dan pemasakan	Observasi	Checklist	1.Memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika $\geq 70\%$ 2.Tidak memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika < 70 %	Ordinal
Penyajian pengolahan makanan	Suatu tindakan penyajian pengolahan makanan yang meliputi aspek tenaga penyaji, peralatan penyajian, tempat penyajian	Observasi	Checklist	1.Memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika $\geq 70\%$ 2.Tidak memenuhi syarat <i>hygiene</i> jika < 70 %	Ordinal

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu untuk melihat Gambaran Sanitasi Pengolahan Sala Lauak di Nagari Mangopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis Tahun 2023.

### **B. Waktu dan Tempat**

#### 1. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan January-Mei 2023.

#### 2. Tempat

Tempat penelitian ini di Nagari Manggopoh Palak Gadang, Kecamatan Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman.

### **C. Populasi dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang yang menjual sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis yaitu sebanyak 20 pedagang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah total *Sampling* yaitu sebanyak 20 pedagang.

### **D. Subjek dan objek**

#### 1. Subjek

Subjek dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah di pedagang sala.

## 2. Objek

- a) Tempat pengolahan makanan
- b) Peralatan pengolahan makanan
- c) Proses pengolahan makanan
- d) Penyajian Pengolahan makanan

## **E. Teknik Pengumpulan Data**

### 1. Data Primer

Data primer di peroleh dari wawancara langsung terhadap responden (tenaga pengolah makanan), hasil pengamatan atau observasi langsung dengan menggunakan checklist guna melihat kebersihan dan kebiasaan pekerja dalam melakukan pengolahan sala laauk.

### 2. Data Sekunder

Data sekunder di peroleh dari data usaha mikro kecil dan menengah dari Kantor Nagari Manggopoh Palak Gadang .

## **F. Teknik Pengolahan Data**

### 1. *Editing*

Melakukan pemeriksaan data dari ceklist tentang keluhan subjektif yang telah terkumpul untuk mengetahui adanya kesalahan atau kelengkapan data yang diisi oleh responden saat pengambilan data dilapangan.

### 2. *Coding*

Kegiatan memberi kode-kode sederhana pada ceklist keluhan subjektif yang telah diisi responden agar memudahkan saat entry data.

### 3. *Entry*

Yaitu proses melakukan entry data semua pertanyaan di ceklist seperti data nama, nama warung, alamat .

### 4. *Cleaning*

Yaitu proses pembersihan data untuk memperbaiki data yang diperoleh.

## **G. Instrumen**

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah checklist.

## **H. Analisis Data**

Dianalisa dengan membandingkan hasil pengamatan dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 942/menkes/sk/vii/2003 tentang pedoman persyaratan makanan jajanan.

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan berada di kecamatan Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman, Provinsi Sumatra Barat. Luas Nagari yaitu sekitar 3 kilometer persegi atau 7,72 persen dari luas kecamatan ulakan tapakis. Berjarak 4 kilometer dari ibu kota kecamatan, 21 kilometer dari ibu kota kabupaten dan 41 kilometer dari ibu kota provinsi. Penduduk Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan dalam data BPS 2019 masih tergabung dengan penduduk Nagari Ulakan bersama nagari-nagari pemekaran: Sungai Gimba Ulakan, Seulayat Ulakan, Sandi Ulakan, Kampung Galapung Ulakan, dan Padang Toboh Ulakan. Jumlah penduduk semua nagari tersebut 14.617 jiwa, terdiri dari 6.954 laki-laki dan 7.663 perempuan.

Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan terdiri dari 7 korong, yakni :

1. Manggopoh Ujung Utara
2. Manggopoh Ujung Selatan
3. Manggopoh Ujung Timur
4. Keramat Jaya
5. Banda Gadang
6. Surau Cubadak
7. Palak Gadang

## B. Hasil Penelitian

### a. Tempat Pengolahan sala lauk di Nagari Manggopoh Palak Gadang

Berdasarkan hasil penelitian terhadap tempat pengolahan sala lauk dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.1  
Distribusi frekuensi tempat pengolahan sala lauk di Nagari Manggopoh Palak Gadang tahun 2023.

NO	Tempat Pengolahan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Memenuhi Syarat	4	20,0
2	Tidak Memenuhi Syarat	16	80,0
	Total	20	100,0

Dari tabel di atas dapat kita ketahui bahwa 80,0 % tempat pengolahan makanan tidak memenuhi syarat.

### b. Peralatan Pengolahan sala lauk di Nagari Manggopoh Palak Gadang

Berdasarkan hasil penelitian terhadap peralatan pengolahan sala lauk dapat dilihat pada pada tabel berikut:

Tabel 4.2  
Distribusi frekuensi Peralatan Pengolahan Sala Lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Tahun 2023.

NO	Peralatan Pengolahan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Memenuhi Syarat	18	90,0
2	Tidak Memenuhi Syarat	2	10,0
	Total	20	100,0

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa 90,0% peralatan pengolahan sala lauk memenuhi syarat.

### c. *Personal hygiene* tenaga penjamah

Berdasarkan hasil penelitian terhadap *personal hygiene* tenaga penjamah dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 4.3  
Distribusi frekuensi Personal Hygiene Tenaga Penjamah Sala Lauak di  
Nagari Manggopoh Palak Gadang Tahun 2023.

NO	<i>Personal Hygiene</i> Tenaga Penjamah	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Memenuhi syarat	18	90,0
2.	Tidak Memenuhi Syarat	2	20,0
Total		20	100,0

Dari tabel di atas dapat kita ketahui bahwa 90,0 % *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Memenuhi Syarat.

d. Proses Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap proses pengolahan sala lauak dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 4.4  
Distribusi frekuensi proses pengolahan sala lauak di Nagari Manggopoh  
Palak Gadang Tahun 2023.

NO	Proses Pengolahan Makanan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Memenuhi Syarat	18	90,0
2	Tidak Memenuhi Syarat	2	10,0
Total		20	100,0

Dari tabel di atas dapat kita ketahui bahwa 90,0 % Proses Pengolahan Sala Lauak Memenuhi Syarat.

e. Penyajian Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap Penyajian Pengolahan Makanan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.5  
Distribusi frekuensi Penyajian Pengolahan Sala Lauak di Nagari  
Manggopoh Palak Gadang Tahun 2023.

NO	Penyajian Pengolahan Makanan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Memenuhi Syarat	3	15,0
2	Tidak Memenuhi Syarat	17	85,0
Total		6	100,0

Dari tabel diatas dapat kita ketahui bahwa 85,0 % Penyajian Pengolahan Sala Lauak Tidak Memenuhi Syarat.

### **C. Pembahasan Penelitian**

#### **a. Tempat Pengolahan sala lauk di Nagari Manggopoh Palak Gadang**

Berdasarkan penelitian didapatkan hasil bahwa tempat pengolahan sala lauk tidak memenuhi syarat yaitu 80,0% . Disebabkan sebagian besar pedagang sala lauk mempunyai tempat pengolahan lantai tidak rata dan kedap air dimana banyak ditemukan bagian lantai rusak sehingga terjadi bolongan dan genangan air yang dapat membuat orang yang melewatinya bisa tergelincir. Selain itu, dinding tidak rata dan tidak berwarna terang yang membuat ruangan dan tempat penjualan menjadi tidak bersih dan terdapat banyak bercak noda pada dinding tempat pengolahan, ventilasi yang tidak dipasang kawat kasa sehingga berkemungkinan tikus dan lalat masuk, tempat penyimpanan peralatan pengolahan yang tidak bersih dan berdebu sehingga mencemari peralatan didalamnya, langit- langit tempat pengolahan makanan ada bolongan sehingga matahari bisa bebas masuk yang membuat ruangan menjadi panas dan bangunan tempat penjualan yang dekat dengan jalan raya yang memungkinkan asap dan debu kendaraan masuk pada tempat pengolahan yang memungkinkan kontaminasi silang pada makanan yang akan diolah.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian Neci Ramadhani (2021) menyatakan tempat pengolahan tidak memenuhi syarat yaitu 77,3%

dikarenakan bangunan yang kurang terpelihara, dinding tidak rata dan tempat lokasi berjualan yang dekat dengan jalan raya yang memiliki kepadatan lalu lintas, asap kendaraan bermotor dan debu jalanan berpotensi mencemari makanan yang akan diolah, posisi tempat berjualan di tepi jalan raya memungkinkan terjadinya penyerapan logam dari asap kendaraan bermotor. Dan penelitian Tri Yudha Tituko Adi (2019) menyatakan bahwa tempat pengolahan makanan umumnya belum memenuhi syarat yaitu 81,80% dikarenakan bangunan yang kurang terpelihara dan tidak bersih, permukaan lantai tidak rata, dinding bangunan yang tidak bersih serta memungkinkan perkembangan tikus dan serangga.

Berdasarkan kepmenkes nomor 942/menkes/vii/2003 makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat dapat melindungi makanan dari pencemaran dan debu.<sup>10</sup> Selain itu berdasarkan kepmenkes RI No.70 tahun 2016 tentang persyaratan kesehatan lingkungan kerja industri seharusnya lantai tempat pengolahan makanan memenuhi syarat kesehatan diantaranya terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, bersih, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan dan dinding rata, bersih, berwarna terang serta kedap air, langit-langit kuat, bersih dan tidak ada bolongan.<sup>13</sup>

Untuk itu, diharapkan kepada para pedagang sala laauk lebih memperhatikan tempat pengolahan makanannya agar terhindar dari

kontaminasi dan selalu menjaga kebersihan fasilitas serta lokasi penjualan harus terhindar dari sumber pencemaran.

b. Sanitasi Peralatan Pengolahan Sala Lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang

Berdasarkan penelitian didapatkan hasil peralatan pengolahan memenuhi persyaratan yaitu 90,0 % dikarenakan sebagian besar pedagang sudah memakai peralatan sesuai kegunaanya namun masi ada sebagian kecil pedagang didapati peralatannya banyak rusak dan retak seperti gelas kaca yang retak bagian pinggirnya, sendok yang sudak bengkok, permukaan piring yang tidak rata, tempat rak-rak penyimpanan yang berkarat dan berdebu, peralatan yang sudah dicuci namun dilap dengan kain dan dibiarkan terletak pada udara terbuka.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian Tri Yudha Tituko Adi (2019) menyatakan sanitasi peralatan pengolahan memenuhi syarat yaitu 75% dikarenakan peralatan sudah dalam keadaan baik, mudah dibersihkan, serta berfungsi sesuai kegunaanya dan penelitian Neci Ramadhani (2021) menyatakan sanitasi peralatan belum memenuhi syarat yaitu 68,2% dikarenakan peralatan yang digunakan tidak ditiriskan dan dilap dengan kain bersih dan peralatan tidak diletakan dalam keadaan tertutup.

Berdasarkan kepmenkes 942/menkes/vii/2023 peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai peruntukannya dan memenuhi persyaratan sanitasi. Untuk itu diharapkan pedagang sala lauak lebih memperhatikan peralatan pengolahannya seperti

membuang peralatan yang sudah rusak dan mengganti dengan peralatan yang baru serta peralatan yang sudah dicuci sebaiknya jangan dilap dengan kain karna dapat membuat kontaminasi pada peralatan dan peralatan diletakan ditempat tertutup supaya makanan terhindar dari pencemaran dan debu.<sup>10</sup>

c. *Personal hygiene* tenaga penjamah sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang

Berdasarkan penelitian didapatkan hasil bahwa *personal hygiene* tenaga penjamah dikatakan memenuhi syarat yaitu 90,0% dikarenakan sebagian besar pedagang sudah memakai penutup kepala seperti jilbab yang dapat mencegah rambut masuk kedalam makanan yang akan diolah, memakai pakaian bersih namun jarang ditemukan ada yang memakai celemek padahal guna celemek adalah untuk menjaga kebersihan pakaian untuk mengatasi kontaminasi makanan, memakai alas kaki seperti sandal untuk menghindari debu dari kaki yang kotor masuk kedalam makanan dan mencuci tangan saat mengolah makanan. Namun, masi ada sebagian kecil pedagang yang tidak memenuhi syarat dikarenakan tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan padahal memcuci tangan dengan sabun untuk menghindari perpindahan kuman dari tangan ke makanan, tidak menutup kepala pada saat mengolah makanan karena merasa panas apabila bekerja memakai penutup kepala, memegang hidung serta berbicara saat menjamah makanan, serta tidak memotong kuku dikarenakan masi terdapat kuku yang panjang dan memakai kutek saat

menjamah makanan padahal kebersihan kuku penjamah sangatlah penting karena kuku yang panjang akan menjadi tempat berkembangnya kuman dan bakteri sehingga terjadinya penyakit.

Berdasarkan penelitian Tri Yudha Tituko Adi (2019) menyatakan bahwa *personal hygiene* tidak memenuhi syarat yaitu 100% dikarenakan tenaga penjamah makanan masi banyak tidak mencuci tangan saat mengolah makanan, tidak menggunakan sarung tangan dan tidak memakai celemek serta penelitian Neci Ramadhani (2021) menyatakan bahwa *personal hygiene* tidak memenuhi syarat yaitu 63,6% tenaga penjamah diharapkan perlu melakukan cuci tangan pakai sabun karena banyak kuman menempel ditangan yang akan mudah berpindah ke makanan.

Berdasarkan kepmenkes 942//menkes/vii/2023 penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain yaitu menjaga kebersihan diri, kuku dan mulut, memakai celemek dan penutup kepala , menggunakan alas kaki dan mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan. Untuk itu diharapkan pedagang sala lauak lebih memperhatikan dan mempertahankan *personal hygiene* karena semakin baik *personal hygiene* pengolahan makanan semakin baik pula makanan yang dihasilkan.<sup>10</sup>

d. Proses pengolahan sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang

Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan hasil bahwa sebagian besar pedagang saat proses pengolahan makanan memenuhi syarat atau baik yaitu 90,0 % dimana saat proses pengolahan makanan

bahan yang digunakan adalah bahan yang berkualitas dan tidak rusak karena bahan tersebut diletakan dilemari pendingin yang dapat membuat makanan lebih awet dan segar, proses pemasakan yang baik karena diolah diatas kompor gas dengan tahapan pengolahan yang benar seperti perencanaan, pelaksaannya pembuatan, penyajian, dan evaluasi, penyimpanan bahan makanan ditempat tertutup dan terlindung, namun masi ada sebagian kecil pedagang yang tidak memenuhi syarat dikarenakan bahan yang digunakan rusak atau busuk seperti tepung yang sudah berketu, makanan yang telah dimasak dibiarkan terbuka dan dihinggapi lalat sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian Tri Yudha Tituko Adi (2019) menyatakan proses pengolahan makanan memenuhi syarat yaitu 66,67% dikarenakan bahan baku yang digunakan masi baik, teknik pencucian sudah baik namun saat pengolahan bahan baku tidak disimpan dalam keadaan tertutup.

Berdasarkan kepmenkes 942/menkes/vii/2023 semua bahan makanan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan baik mutunya, segar, tidak rusak dan busuk, dan semua makanan jajanan yang telah diolah harus disimpan pada wadah tertutup. Untuk itu diharapkan pedagang sala lauk lebih memperhatikan dan mempertahankan bahan yang digunakan dan wadah sebagai tempat untuk meletakkan makanan supaya terhindar dari pencemaran dan debu.<sup>10</sup>

e. Penyajian Pengolahan Sala Lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan hasil bahwa penyajian pengolahan makanan tidak memenuhi syarat yaitu 85,0% dikarenakan lantai tidak rata dan tidak bersih serta terdapat banyak lantai yang rusak membuat lantai menjadi banyak bolongan dan pada dinding terdapat sarang lawa-lawa dan bercak noda kotor yang menempel, dan penyajian makanan dibiarkan diudara terbuka dan diletakan dipinggir jalan sehingga debu dan asap kendaraan menempel di makanan hingga terjadi kontaminasi silang, serta peralatan penyajian yang tidak dibedakan dan dibiarkan berserakan sehingga berkemungkinan terjadi kontaminasi dan pencemaran pada makanan.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian Tri Hermawan menyatakan makanan yang disajikan untuk setiap jenis makanan ditempatkan pada wadah terpisah dan tertutup tujuannya agar makanan tidak terjadi kontaminasi silang.

Untuk itu diharapkan para pedagang lebih memperhatikan penyajian makanan seperti penyajian diletakan pada elatase tertutup, peralatan dibedakan dan bersih sehingga makanan tadi tidak terkontaminasi dan tercemar oleh debu dan asap kendaraan yang lewat.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan observasi mengenai gambaran hygiene dan sanitasi pedagang sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang tahun 2023, Maka didapatkan hasil sebagai berikut :

1. Pedagang sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang memiliki sanitasi tempat yang tidak memenuhi syarat yaitu sebesar 80,0%.
2. Pedagang sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang memiliki sanitasi peralatan yang memenuhi syarat yaitu sebesar 90,0%.
3. Pedagang sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang memiliki *personal hygiene* yang memenuhi syarat yaitu sebesar 90,0%.
4. Pedagang sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang memiliki proses pengolahan yang memenuhi syarat yaitu sebesar 90,0%.
5. Pedagang sala lauak di Nagari Manggopoh Palak Gadang memiliki penyajian pengolahan yang tidak memenuhi syarat yaitu sebesar 85,0%.

#### **B. SARAN**

1. Sebaiknya Puskesmas lebih memperhatikan pedagang untuk meningkatkan tempat pengolahan makanan agar terhindar dari kontaminasi dan selalu menjaga kebersihan fasilitas sanitasi serta lokasi penjualan agar terhindar dari sumber pencemaran seperti debu dan asap kendaraan.
2. Sebaiknya pedagang sala lauak lebih memperhatikan dan menjaga

peralatan pengolahan makanan untuk mencegah terjadinya pencemaran dan kontaminasi yang terjadi karena peralatan yang kotor.

3. Sebaiknya pedagang sala lauak lebih memperhatikan personal hygiene pada saat mengolah atau menjamah makanan seperti mencuci tangan sebelum menjamah makanan, memakai celemek dan penutup kepala dan tidak memakai kutek.
4. Sebaiknya pedagang sala lauak lebih memperhatikan proses pengolahan seperti bahan yang berkualitas, penyimpanan makanan khusus dan wadah tempat makanan yang tertutup
5. Sebaiknya pedagang sala lauak lebih memperhatikan penyajian pengolahan makanan seperti diletakan dieletase yang tertutup dan tidak dibiarkan pada udara terbuka yang dapat menyebabkan makanan terkontaminasi debu dan asap kendaraan.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian hukum dan ham. UU No 36 tahun 2009 tentang kesehatan. *J. Real Estate Financ. Econ.* **23**, 77–100 (2009).
2. Ashar Khairina, Y. Dasar Kesehatan Lingkungan. *Dasar Kesehat. Lingkung.* **67** (2020).
3. Sujaya, I. N. Manajemen Penyehatan Makanan dan Minuman. *Pengantar Kesehat. Lingkung.* 93–94 (2017).
4. (Pinayungan, 2019). Penyehatan makanan. *Gastron. ecuatoriana y Tur. local.* **1**, 5–24 (2019).
5. Restianida. pencemaran makanan. *Sereal Untuk* **51**, 51 (2018).
6. Wicaksana, A. sala lauak. <https://Medium.Com/> (2016).
7. Handayani, D. & Yondri, S. Model Pelatihan, Pembinaan dan Pendampingan Usaha Sala Lauak di Ulakan Pariaman Sumatera Barat. *Akunt. dan Manaj.* **10**, 11–19 (2015).
8. Fabiana Meijon Fadul. Penyehatan makanan dan minuman. (2019).
9. Widyastuti, N. & Almira, V. A. *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. K-Media* (2019).
10. Depdiknas. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/VII/2003 Tentang Pedoman Makanan Jajanan. *Zitteliana* **18**, 22–27 (2003).
11. Alma, I. N. Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan di Pesantren Ar Risalah Padang Tahun 2018. (2018).
12. Putri. Evaluasi Penyelenggaraan Makanan. *J. Chem. Inf. Model.* **53**, 1689–1699 (2018).
13. Anita Chaudhari, Brinzel Rodrigues, S. M. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 tahun 2016 Tentang standar dan Persyaratan Lingkungan Industri. 390–392 (2016).
14. Adi Tituko Y.T Gambaran Sanitasi Pengolahan mie kuning di kota Padang tahun 2019
15. Ramadhani Neci Gambaran hygiene dan sanitasi pedagang makanan jajanan di pantai purus kota Padang tahun 2021

## LAMPIRAN 2

### Checklist Tentang Tempat Pengolahan, Peralatan Pengolahan, Personal Hygiene Tenaga Penjamah, Proses Pengolahan Makanan Dan Penyajian Pengolahan Makanan

#### A. Data Observasi

Nama Penjual :  
Nama Warung :  
Alamat :  
Tanggal dan Waktu Pemeriksaan :

#### B. Checklist Observasi Sanitasi Pengolahan Makanan

No	Item Observasi	Ya	Tidak
<b>A.</b>	<b>Tempat Pengolahan Makanan</b>		
1.	Bangunan dan tempat penjualan a. Lantai terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, permukaan rata dan pertemuan antara lantai dan dinding berbentuk conus. b. Dinding harus rata, bersih, kuat, berwarna terang dan kedap air c. Langit-langit harus kuat, kokoh, menutupi seluruh ruangan dan tidak ada bolongan d. Bangunan dan tempat penjualan bersih dan terpelihara e. Bangunan dan tempat penjualan harus bebas dan debu dan pencemaran. f. Meja pengolahan bersih dan permukaannya kuat/tahan goresan agar bekas irisan tidak		

	<p>masuk ke dalam makanan.</p> <p>g. Ventilasi harus dilengkapi agar udara masuk dan keluar dengan sempurna.</p> <p>h. Ruang dan tempat penjualan bebas tikus dan lalat.</p>		
2.	<p>Tersedia tempat untuk air bersih</p> <p>a. Setiap tempat makanan jajanan wajib mempunyai tempat untuk air bersih.</p> <p>b. Sumber air bersih harus bebas dari pencemaran seperti pencemaran fisik, kimia dan biologis.</p> <p>c. Distribusi air bersih harus melalui sistem perpipaan atau air sumur yang diangkat dan diganti 1 jam/hari.</p>		
3.	<p>Tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan</p> <p>a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus ditempatkan pada rak-rak secara teratur.</p> <p>b. Tempat penyimpana bahan makanan dikelompokkan menurut jenisnya.</p> <p>c. Tempat penyimpanan makanan harus tertutup dan terhindar dari binatang pengganggu</p>		
4.	<p>Tempat penyimpanan makanan jadi atau siap disajikan</p> <p>a. Tempat penyimpanan makanan jadi atau siap saji harus tertutup dan jauh dari jangkauan</p>		

	<p>binatang pengganggu.</p> <p>b. Tempat penyimpanan makanan tidak boleh berkarat dan bocor.</p> <p>c. Tempat penyimpanan ukuranya harus memadai dengan makanan yang ditempatkan</p>		
5.	<p>Tempat penyimpanan peralatan</p> <p>a. Tempat penyimpanan peralatan bersih dan terbebas dari vektor binatang peganggu.</p> <p>b. Tempat penyimpanan peralatan harus bersih dan tidak berdebu</p> <p>c. Tempat penyimpanan peralatan makan dan minum yang bersih disimpan dalam rak penyimpanan dan dikeluarkan apabila akan dipergunakan</p>		
6.	<p>Tempat pencucian</p> <p>a. Tempat pencucian terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.</p> <p>b. Tempat cuci tangan, setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1(satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi sabun.</p> <p>c. Tempat pencucian terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan</p>		

	<p>seperti <i>stainless steel</i></p> <p>d. Tempat pencucian harus terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.</p> <p>e. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.</p>		
7.	<p>Tempat sampah</p> <p>a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik)</p> <p>b. Tempat sampah harus tertutup</p> <p>c. Tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah</p>		

<b>B.</b>	<b>Peralatan Pengolahan Makanan</b>		
1.	Peralatan tidak rusak dan retak		
2.	Permukaan peralatan rata dan mudah dibersihkan		
3.	Peralatan masak terbuat dari bahan aman dan tidak membahayakan kesehatan		
4.	Pencucian peralatan dengan air dan deterjen		
5.	Peralatan setelah dicuci ditiriskan pada rak-rak anti karat dan tidak dilap dengan kain		
6.	Peralatan disimpan dalam keadaan kering dan terlindung dari binatang pengganggu		

<b>C.</b>	<b><i>Personal hygiene tenaga penjamah</i></b>		
1.	Menjaga kebersihan badan dengan mandi		
2.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan		
3.	Memotong dan membersihkan kuku		
4.	Memakai penutup kepala		
5.	Tidak memegang hidung, telinga serta mulut		
6.	Menggunakan alas kaki saat menjamaah makanan		
7.	Tidak menderita penyakit menular misal : batuk, pilek, diare dan influenza		
8.	Mencuci tangan setiap hendak menjamah makanan		

<b>D.</b>	<b>Proses pengolahan makanan</b>		
1.	Bahan yang digunakan tidak rusak atau busuk		
2.	Proses pemasakan harus bersih dan <i>higienis</i>		
3.	Makanan yang telah masak disimpan diwadiah tertutup		
4.	Makanan yang telah diolah diberi label atau merk.		

<b>E</b>	<b>Penyajian pengolahan makanan</b>		
1.	Tempat Penyajian Makanan a. Lantai terbuat dari bahan-bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan.  b. Dinding dan langit-langit terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan tidak memungkinkan untuk dijadikan bersarang dan berkembangbiaknya serangga termasuk lawa-lawa.		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>c. Tersedia tempat untuk mencuci tangan.</li> <li>d. Pintu dan jendela yang tidak memungkinkan masuknya serangga.</li> <li>e. Bersih, membersihkan ruangan/tempat penyajian harus dilakukan setiap saat sebelum dan sesudah digunakan</li> <li>f. Penyajian makanan dalam keadaan tertutup dan kedap udara</li> </ul>		
2.	<p>Aspek Tenaga Penyaji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tenaga penyaji dalam keadaan sehat, berpenampilan menarik dan bersih</li> <li>b. Kebersihan rambut, kuku gigi, tangan dan badan</li> <li>c. Sopan, ramah dan menyenangkan</li> <li>d. Melaksanakan teknik teknik penyajian dan pelayanan dengan benar</li> </ul>		
3.	<p>Peralatan Penyajian</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Dalam Penyajian peralatan makanan harus dibedakan</li> <li>b. Setiap peralatan yang akan digunakan dalam keadaan baik dan bersih.</li> <li>c. Peralatan penyajian tidak boleh rusak, cacat dan kotor</li> </ul>		

Keterangan :

1. Tempat Pengolahan Makanan
  - a. Jika  $\geq 70\%$  memenuhi syarat
  - b. Jika  $< 70\%$  tidak memenuhi syarat
2. Peralatan Pengolahan Makanan
  - a. Jika  $\geq 70\%$  memenuhi syarat
  - b. Jika  $< 70\%$  tidak memenuhi syarat
3. Personal Hygiene Tenaga Penjamah
  - a. Jika  $\geq 70\%$  memenuhi syarat
  - b. Jika  $< 70\%$  tidak memenuhi syarat
4. Proses Pengolahan Makanan
  - b. Jika  $\geq 70\%$  memenuhi syarat
  - c. Jika  $< 70\%$  tidak memenuhi syarat
5. Penyajian Pengolahan Makanan
  - a. Jika  $\geq 70\%$  memenuhi syarat
  - b. Jika  $< 70\%$  tidak memenuhi syarat

### LAMPIRAN 3

#### OUTPUT HASIL PENELITIAN

##### 1. Tempat Pengolahan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	16	80.0	80.0	80.0
memenuhi syarat	4	20.0	20.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

##### 2. Peralatan Pengolahan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	2	10.0	10.0	10.0
memenuhi syarat	18	90.0	90.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

##### 3. *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	2	10.0	10.0	10.0
memenuhi syarat	18	90.0	90.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

#### 4. Proses Pengolahan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	2	10.0	10.0	10.0
memenuhi syarat	18	90.0	90.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

#### 5. Penyajian Pengolahan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	17	85.0	85.0	85.0
memenuhi syarat	3	15.0	15.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

## LAMPIRAN 4

### MASTER TABEL

#### 1. Tempat Pengolahan Makanan

TPM	LT	DH	LL	BT	BTP	MP	VH	RT	ST	SA	DA	TP1	TP2
TPM1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1
TPM2	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0
TPM3	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0
TPM4	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1
TPM5	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0
TPM6	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1
TPM7	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1
TPM8	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0
TPM9	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0
TPM10	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1
TPM11	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
TPM12	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1

TPM13	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0
TPM14	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
TPM15	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1
TPM16	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1
TPM17	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0
TPM 18	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
TPM 19	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0
TPM 20	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1

TP3	TPS	TPM	TPU	TPP	TPPH	TPPM	TPT	TCT	TPTD	TPH	TCTD	TSH	TSHB	TDJ
0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1
1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1
0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0
1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0
0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1
1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0
0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0
0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1
1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0
0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1

0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1
0	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0
1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0

## 2. Peralatan Pengolahan Makanan

PPM	PT R	PPR	PMT	PPD	PSD	PDD
PPM1	0	1	1	1	1	0
PPM2	0	1	1	1	1	1
PPM3	0	1	1	1	1	1
PPM4	0	0	1	1	0	0
PPM5	0	1	1	1	1	1
PPM6	0	1	1	1	1	0
PPM7	1	0	1	1	1	1
PPM8	1	1	0	1	1	1
PPM9	0	1	0	0	1	0
PPM10	1	1	1	0	0	1
PPM11	1	0	1	1	1	0

PPM12	1	1	0	1	0	0
PPM13	1	0	1	0	1	1
PPM14	0	1	1	1	0	0
PPM15	0	1	0	1	1	1
PPM16	1	0	1	1	1	1
PPM17	1	1	0	0	1	1
PPM18	1	1	1	1	0	0
PPM19	0	1	0	1	1	1
PPM20	1	0	0	0	1	1

### 3. *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah

PHT	MKB	MTS	MM	MP	TM	MA	TMP	MTS
PHT1	1	1	1	0	1	0	1	0
PHT2	1	0	1	0	0	0	1	0
PHT3	1	0	1	1	1	1	1	0
PHT4	1	0	1	1	1	1	1	0
PHT5	1	0	1	1	1	1	1	0

PHT6	1	0	0	0	1	0	1	0
PHT7	1	1	0	1	1	0	1	1
PHT8	1	0	1	0	1	1	0	1
PHT9	0	1	0	1	0	1	1	1
PHT10	1	1	1	0	1	0	1	1
PHT11	1	0	1	1	1	1	0	0
PHT12	1	0	0	1	0	1	1	1
PHT13	0	1	1	0	1	1	1	1
PHT14	1	1	1	1	0	0	1	0
PHT15	1	1	1	1	0	0	0	1
PHT16	0	1	0	0	1	1	1	0
PHT17	0	0	1	0	1	1	1	0
PHT18	1	1	1	1	0	0	1	1
PHT19	1	1	1	0	1	0	1	1
PHT20	1	1	0	1	0	1	0	0

#### 4. Proses Pengolahan Makanan

PPM	BT	PB	MD	MY
PPM1	0	1	0	0
PPM2	1	1	1	0
PPM3	1	1	1	0
PPM4	1	1	1	0
PPM5	1	1	1	0
PPM6	1	1	1	0
PPM7	1	1	1	0
PPM8	1	1	1	0
PPM9	1	1	1	0
PPM10	1	1	1	0
PPM11	1	1	1	0
PPM12	1	1	1	0
PPM13	1	1	1	0
PPM14	1	1	1	0
PPM15	1	1	1	0
PPM16	1	1	1	0



PPM11	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0
PPM12	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
PPM13	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
PPM14	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PPM15	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0
PPM16	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1
PPM17	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0
PPM18	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1
PPM19	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0
PPM20	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0



POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
Jl. Simpang Pondok Kopi Sitube Nanggala - Padang

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Mutiara Yanesa Putri  
NIM : 201110060  
Nama Pembimbing I : Endi Nur, SKM, M.Kes  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Sanitasi Pengolahan Sisa Isak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis Tahun 2023.

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin/29 Mei 2023	Konsultasi Bab 1-5	Perbaikan bab 1-5	shh
2.	Selasa/30 Mei 2023	Konsultasi Bab 4-5	Perbaikan bab 4-5	shh
3.	Senin/5 Juni 2023	Konsultasi Bab 4-5	Perbaikan bab 4-5	shh
4.	Selasa/6 Juni 2023	Konsultasi Bab 4-5 dan bab 1-3	Perbaikan bab 4-5	shh
5.	Rabu/7 Juni 2023	Konsultasi Bab 4-5	Perbaikan bab 4-5	shh
6.	Kamis/8 Juni 2023	Perbaikan Bab 5 & Abstrak	Perbaikan abstrak	shh
7.	Jumat/9 Juni 2023	Konsultasi Abstrak	Revisi abstrak	shh
8.	Senin/12 Juni 2023	ACC		shh

Padang / Juni / 2023  
Ka Prodi D3 Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes  
NIP: 19750413200012202



LEMBARAN

**KONSULTASI TUGAS AKHIR**

Nama Mahasiswa : Mutiara Yanesa Putri  
NIM : 201110060  
Nama Pembimbing II : R. Firdausi Marza, SKMM, Kes  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Sanitasi Pengolahan Sisa Isak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin 12 Juni 2023	Konsultasi bab 1-5	Persiapan bab 1-5	
2.	Rabu 14 Juni 2023	Konsultasi bab 1-5	Persiapan bab 1-5	
3.	Kamis 15 Juni 2023	Konsultasi bab 4-5	Persiapan bab 4-5	
4.	Jumat 16 Juni 2023	Konsultasi bab 4-5	Persiapan bab 4-5	
5.	Jenin 19 Juni 2023	Konsultasi bab 4-5 dan abstrak	Persiapan bab 4-5 dan abstrak	
6.	Selasa 20 Juni 2023	Konsultasi bab 4-5 dan abstrak	Persiapan bab 4-5 dan abstrak	
7.	Kamis 22 Juni 2023	Konsultasi abstrak dan referensi	Persiapan abstrak dan referensi	
8.	Kamis 22 Juni 2023	ACC		

Padang / Juni 2023  
Ka Prodi D3 Sanitasi

**Lindawati, SKM, M.Kes**  
NIP: 197506132000122002



KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
DIREKTORAT JENDRAL TENAGA KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG



B. Simpang Padang Kota Nagari Padang 25144 Telp/Fax. (0751) 7058128  
Jurusan Keperawatan (0751) 7050940, Prodi Keperawatan Sialak (0751) 20945, Jurusan Kesehatan Lingkungan (0751) 7050817-8440R,  
Jurusan Gizi (0751) 7051745, Jurusan Kebidanan (0751) 443120, Prodi Kebidanan Bukittinggi (0752) 32474,  
Jurusan Kesehatan Gigi (0752) 22091-21073, Jurusan Promosi Kesehatan  
Website: <http://www.politeknikepadang.ac.id>

Nomor : PP.03.01/001.4 /2023  
Lamp : -  
Perihal : Izin Penelitian

Padang, 11 Januari 2023

Kepada Yth :

Bapak/Ibu Wali Nagari Manggopoh Palak Gadang  
Kecamatan Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman  
di

Tempat

Sesuai dengan tuntutan Kurikulum Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah di Instansi yang Bapak/ Ibu pimpin.

Selubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Mutiara Yanesa Putri  
NIM : 201110060  
Topik Penelitian : Gambaran Sanitasi Pengolahan Sisa Lunak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Tapakis Tahun 2023

Demikianlah kami sampaikan atas perhatian dan kerjasamanya Bapak/ Ibu kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan,

HJ. Awalia Gusti, SPd, MSi  
NIP. 19670802 199003 2 002



PEMERINTAH KABUPATEN PADANG PARIAMAN  
KECAMATAN ULAKAN TAPAKIH  
NAGARI MANGGOPOH PALAK GADANG ULAKAN

Jln. Syekh Burhanuddin, Balak Kaba'ia Ulakan Kode Pos 23372  
Email: Manggopohpalakgadangulakan@gmail.com

Keramat Jaya, 16 Januari 2023

Nomor : 420/03 /Kern/1-2023  
Lamp : --  
Perihal : **Telah Selesai Melaksanakan  
Penelitian**

Kepada Yth,  
Ketua Program Studi D3 Sanitasi Jurusan  
Kesehatan Lingkungan Politeknik Kemenkes  
Padang  
Di

Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan surat dari Politeknik Kesehatan Padang, Nomor : PP.03.01/0024/2023, Perihal: Izin Penelitian, Maka kami sampaikan kepada Ketua Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kemenkes Padang, Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa:

Nama Lengkap : MUTIARA YANESA PUTRI  
NIM : 201110060  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Pekerjaan : Mahasiswa  
Judul penelitian : *"Gambaran Sanitasi Pengolahan Sisa Lunak di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Kecamatan Ulakan Tapakih tahun 2023"*  
Lokasi penelitian : Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Kec. Ulakan Tapakih Kabupaten Padang Pariaman.  
Waktu Penelitian : 13 Januari s/d 16 Januari 2023

Telah selesai melaksanakan penelitian di Nagari Manggopoh Palak Gadang Ulakan Kecamatan Ulakan Tapakih, Kabupaten Padang Pariaman Propinsi Sumatera Barat.

Demikianlah Surat Keterangan ini kami Sampaikan kepada Bapak /Ibu dan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

WALI NAGARI  
MANGGOPOH PALAK GADANG ULAKAN



**DATA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH TERDAMPAK COVID 19**

NAGARI : MANGGOPON PALAK GADANG ULAKAN  
 KECAMATAN : ULAKAN TAPAKIS  
 KABUPATEN : PADANG PARIAMAN

NO	NAMA	NIK	PEKERJAAN	NO. TELPON	ALAMAT E-MAIL	SEKTOR USAHA	ALAMAT TINGGAL/USAHA	KENDALA USAHA POTENSI TERDAMPAK COVID 19
1	ASMANIDAR AJID	1305106501650001	MENGURUS RUMAH TANGGA	087714895368		MENJUAL RAKIK UDANG	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
2	NURMAILIS AJID	1305105211830002	MENGURUS RUMAH TANGGA	082311959602		MENJUAL RAKIK UDANG	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
3	ALDENI DEWI SURJANI	1305104102770001	PEDAGANG	081374579721		MENJUAL RAKIK UDANG	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
4	SAPARINA AYU NINGSIH	1305104809970003	MENGURUS RUMAH TANGGA	081274144540		MENJUAL MINUMAN	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
5	YUSLINAR	1305106412790004	MENGURUS RUMAH TANGGA	083172199485		MENJUAL RAKIK UDANG	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
6	NASRI AJID	1305100508740001	WIRASWASTA	082384792251		NELAYAN	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
7	NURLIS	1305105001650003	MENGURUS RUMAH TANGGA	082287232754		MENJUAL RAKIK UDANG	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
8	TRESYANA YENDRISA HIDAYAT	1305104208950001	MENGURUS RUMAH TANGGA	082286188984		MENJUAL RAKIK UDANG	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
9	LENI MARLINA	1305104507780002	MENGURUS RUMAH TANGGA	082287224914		PERTAMINI	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
10	EKA PUTRI	1304095006840001	MENGURUS RUMAH TANGGA	082386070887		MENJUAL GORENGAN DAN MINUMAN	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
11	SARI DEWI NOVITA	3175074405790002	MENGURUS RUMAH TANGGA	08522915676		WARUNG KOPI	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
12	ARLAINI	1305107006610021	MENGURUS RUMAH TANGGA	082386429330		PERTAMINI	KEREAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI

13	MEGAWARNI	1305105210720001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081293056392	JUALAN RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
14	ZULBAIDAH	1305104106700001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081372837962	WARUNG KOPI	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
15	ENGNDAI	1305021010770006	PEDAGANG	082382407594	PEDAGANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
16	DENI CANDRA PUTRI	1305104409870001	MENGURUS RUMAH TANGGA	082391771728	JUALAN RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
17	SELFIANI	1305105011980001	PELAJAR/MAHASISWA	081268142629	MENJUAL MAKANAN RINGAN DAN MINUMAN	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
18	NURJANAH	1305104707520001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441	JUALAN SARAPAN PAGI	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
19	NURHAYATI	1305104704900001	PELAJAR/MAHASISWA	081266396441	JUALAN P & D	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
20	SONYA PUTRI GUCI	1305107007030001	PELAJAR/MAHASISWA	082285421224	JUALAN POP ICE	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
21	LISA MARNI	1305106603830001	MENGURUS RUMAH TANGGA	082387422510	MENJUAL RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
22	HALIMAH TLUSSADIYAH	1305104210760001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441	MENJUAL RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
23	NOVARINA NENGSILOVA	1305106710850002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441	MENJUAL RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
24	RIKMA MUTIA DEWI	1305104105950002	PELAJAR/MAHASISWA	081266396441	MENJUAL RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
25	EMA PUSPITA DEWI	1305034404880004	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441	MENJUAL RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
26	PATRIYANTI	1305104601800001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441	MENJUAL MAKANAN RINGAN DAN MINUMAN	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
27	ERNAWATI	1305104801780001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441	WARUNG NASI	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
28	KAKIHAH	1305104306583001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441	JUALAN NASI UDUK	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI

29	SARIMANANTI	1305104305840001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		JUALAN MAKANAN RINGAN	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
30	JUSNELTI	1305106207830001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJUAL RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
31	FARDIA WENDRI	1305101504700001	PETANI/ PEKEBUN	081266396441		JUALAN BAKSO BAKAR	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
32	AZIMAR	1305104506550001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJUAL KEMENYAN	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
33	RISKA ISMAEL	1305106412790002	GURU	081266396441		MENJUAL KEMENYAN	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
34	Khairatun Nisa	1305104803840003	BELUM/TIDAK BEKERJA	081266396441		MENJUAL RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
35	DEPI YUNISA	1305106006920002	MENGURUS RUMAH TANGGA	0822840177345		MENJUAL RAKIK UDANG	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
36	ANIS KURLI	1305104407750001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363205637		JUALAN SARAPAN PAGI	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
37	RISMAWATI	1305104506880005	MENGURUS RUMAH TANGGA	082284856551		JUALAN MAKANAN RINGAN	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
38	RIA SYAFARINA	1305104507870002	MENGURUS RUMAH TANGGA	083182710379		JUALAN ONLINE	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
39	SISRI	1305105002740002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081281944989		JUALAN RAKIK UDANG	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
40	DARLIS	1305103003600006	PETANI/PEKEBUN	083180342771		MEMBUAT ROTI	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
41	PARINA	1305105206840003	MENGURUS RUMAH TANGGA	083180406048		MENJUAL MAKANAN RINGAN	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
42	YUSNITA	1305105903760001	MENGURUS RUMAH TANGGA	085263147136		MENJUAL MAKANAN RINGAN	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
43	DENI IRWANIS	1305104410880003	MENGURUS RUMAH TANGGA	082287509840		MENJUAL MAKANAN RINGAN	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
44	NURIMAN	1305104405640002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081261874794		JUALAN TELLUR ITIK	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
45	RUSITA	1305106011780001	MENGURUS RUMAH TANGGA	082391388255		USAHA BORDIR	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI

46	RAHMAT HIDAYAT	1305102612990001	PELAJAR/MAHASISWA	082173004103		KERAJINAN ATAP RUMBIA	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
47	YULIANIS	1305105306930001	MENGURUS RUMAH TANGGA	082137409094		MEMBUAT ROTI	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
48	ZAINAL	1305103007630003	NELAYAN/PERIKANAN	082384995258		JUALAN IKAN KELILING	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
49	MUNAF	1305104309590002	BELUM/TIDAK BEKERJA	082273889093		JUALAN IKAN KELILING	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
50	FIRDAUS	1305103003760002	BURUH HARIAN LEPAS	083134561462		BENGKEL MOTOR	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
51	SUARNI	1305105306760002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081261813317		WARUNG KOPI	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
52	RAMADANI	1305106305870005	MENGURUS RUMAH TANGGA	082391304449		MENJUAL MAKANAN RINGAN	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
53	IBNU HAJAR	1305102007910001	PEDAGANG	085363052542		STUDIO FOTO	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
54	BUJANG	1305101009740003	BURUH HARIAN LEPAS	085265763507		MENJUAL MAKANAN RINGAN	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
55	YULIAR	1305101111620001	MENGURUS RUMAH TANGGA	085265763507		MENJUAL SATE	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
56	ADITIAWARMAN	1305081307790001	BURUH HARIAN LEPAS	085265763507		JUALAN IKAN KELILING	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
57	SAINAR	1305104306550008	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363281004		MENJUAL MAKANAN RINGAN	SANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
58	WILDA WATI	1305104707870003	MENGURUS RUMAH TANGGA	082381185265		MENJUAL RAKIK UDANG	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
59	MIRLA SAFRINA	1305106805770001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081270034058		MENJUAL TELUR ASIN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
60	PATMAWATI	1305104303750001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081275800792		MENJUAL MAKANAN RINGAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
61	YUSLIAR	1305107006480007	MENGURUS RUMAH TANGGA	082286242973		MENJUAL BARANG HARIAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
62	MANSYURDIN	1305103006500018	NELAYAN/PERIKANAN	082286242973		PENGRAJIN ATAP RUMBIA	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI

63	ERNAWATI	1305107006810007	MENGURUS RUMAH TANGGA	082286242973		MENJUAL MAKANAN RINGAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
64	ELI SOVIA	1305107006840006	MENGURUS RUMAH TANGGA	081374239663		WARUNG NASI	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
65	YENTI	1305107006790005	MENGURUS RUMAH TANGGA	085766588910		MENJUAL BARANG HARIAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
66	NURHANA KAMEK	1305107006540019	MENGURUS RUMAH TANGGA	081372405839		MENJUAL BARANG HARIAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
67	YUSLIMAR	1305105007890002	MENGURUS RUMAH TANGGA	085211035943		MENJUAL BARANG HARIAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
68	NISA YANTI OKTAVIA	1305104107910002	MENGURUS RUMAH TANGGA	085211863438		MENJUAL MAKANAN RINGAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
69	NURSIDAH	1305104101590001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081270034058		MENJUAL OBAT - OBATAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
70	JUSNI	1305105003530002	MENGURUS RUMAH TANGGA	085264306100		PENGRAJIN TIKAR	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
71	BAINAR	1305106312890004	MENGURUS RUMAH TANGGA	082169520663		KEDAI KELONTONG	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
72	HANIFAH	1305105406020001	PELAJAR/MAHASISWA	082285046459		MENJUAL BAKSO	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
73	ZULHENDRA	1305102308880001	BURUH HARIAN LEPAS	082385227235		MENJUAL KELAPA	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
74	FITRI YANTI	1305107003760002	MENGURUS RUMAH TANGGA	083167461164		MENJUAL TELUR ASIN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
75	ERNALINDA	1305106505770002	MENGURUS RUMAH TANGGA	082170215861		MENJUAL BARANG HARIAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
76	NANI WINARTI	1375017006800004	MENGURUS RUMAH TANGGA	081270034058		MENJUAL MAKANAN RINGAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
77	WILDA PUTRI	1305144107940003	MENGURUS RUMAH TANGGA	082171088242		USAHA LOANDRY RUMAHAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
78	WATI AFRANI	3201326112890001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081270034058		KERAJINAN TAS RAJUT TALI	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI

79	EPA YANTI	1305107006850001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		MENJUAL MAKANAN RINGAN	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
80	YUSNI	1305104202850003	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		MENJUAL MAKANAN RINGAN	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
81	ZAIDAR	1305105809690001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		JUALAN TANGKAI SAPU	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
82	PIK AKEK	1305107003650001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		JUALAN ROTI	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
83	PITRIANI	1305103006830002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		WARUNG KOPI	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
84	ZAINAL	1305101210740001	BURUH HARIAN LEPAS	081363669088		PENGRAJIN KREI DAN ATAP LUMBIA	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
85	DESI SUARNI	1305106011780002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		JUALAN SARAPAN PAGI	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
86	PUTRI BUNGA SARI	1305105703960001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		MENJUAL GORENGAN DAN MINUMAN	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
87	DESI MARLINA	3175094601810009	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		WARUNG KOPI	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
88	ARIFIN	1305100304630001	BURUH HARIAN LEPAS	081363669088		PETANI	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
89	NURIAN	1305104306670001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		MENJUAL KUE MANGKLUAK	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
90	SYAMSIAR	1305104511650002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		MENJUAL GORENGAN	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
91	SARI	1305107003730003	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		MENJUAL MAKANAN RINGAN	MANGGPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
92	JANEWAR	1305105007590001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		USAHA HULLER	PALAK GADANG	KURANGNYA PEMBELI
93	ENI EKA PUTRI	1305104711860001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		TUKANG JAHIT DAN JUALAN ONLINE	PALAK GADANG	KURANGNYA PEMBELI
94	HAMZAH	1305100209530003	WIRASWASTA	081266396441		HULLER KELILING	PALAK GADANG	KURANGNYA PEMBELI

95	IUSNIATI	1305106707700001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJUAL RAKIK UDANG	PALAK GADANG	KURANGNYA PEMBELI
96	JAMILATUL AINI	1305105709940001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		JUALAN KUE	PALAK GADANG	KURANGNYA PEMBELI
97	RATNAWILIS	1305104511650001	MENGURUS RUMAH TANGGA	085263039078		MENJUAL MAKANAN RINGAN	PALAK GADANG	KURANGNYA PEMBELI
98	WIRDANI	1305101006880001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081374976650		WARUNG KOPI DAN MAKAN RINGAN	PALAK GADANG	KURANGNYA PEMBELI
99	SALMIA	1305104306700002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJUAL MAKANAN RINGAN	SURAU CUBADAK	KURANGNYA PEMBELI
100	ROSMA	1305106011660001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJAHIT PAKAIAN	SURAU CUBADAK	KURANGNYA PEMBELI
101	ANJANI PETRAWATI	1305105011870005	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJUAL OBAT HERBAL	SURAU CUBADAK	KURANGNYA PEMBELI
102	YETNI ERITAH	3172014307731001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJUAL SARAPAN PAGI	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
103	SUARNI	1305104612500001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJUAL SARAPAN PAGI	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
104	KARDIMAH	1305104305730001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJUAL MAKANAN RINGAN	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
105	NURHAYANI	1305107003720001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		MENJUAL GORENGAN	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
106	MISNAWATI	1305105902910001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		JUALAN KURMA DAN ALAT TULIS	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
107	ELINDAWATI	1305104503940003	MENGURUS RUMAH TANGGA	081266396441		JUALAN MINUMAN	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
108	SUPRIYADI	1305100509930003	KARYAWAN HONORER	081266396441		USAHA KOLAM IKAN	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
109	SYAHRAL	1305100607750002	BURUH HARIAN LEPAS	082284729326		MEMBUAT ROTI	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
110	LINA YANTI	1305105505750001	MENGURUS RUMAH TANGGA	082285983326		MENJUAL SARAPAN PAGI	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI

111	MARNIS	1305107006600020	MENGURUS RUMAH TANGGA	085217252028		MENJUAL MAKANAN RINGAN	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
112	YUSNITA	1305104505690001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081261606262		MENJUAL RAKIK UDANG	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
113	DESI SANTI	1271124909860006	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363418931		JUALAN MINUMAN DAN POP ICE	MANGGOPOH UJUNG UTARA	KURANGNYA PEMBELI
114	YULINAR	1305105207820001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088		JUALAN BARANG HARIAN	MANGGOPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
115	NURJANAH	1305104707520001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081270848989		JUALAN SARAPAN PAGI	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
116	NURHAYATI	1305104704900001	PELAJAR/MAHASISWA	081270848989		JUALAN P & D	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
117	SYAMSIMAR	1305107006500026	MENGURUS RUMAH TANGGA	085263583560		WARUNG NASI	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
118	RISA ARIFA	1403124901940276	MENGURUS RUMAH TANGGA	085265763507		JUALAN PARFUM	BANDA GADANG	KURANGNYA PEMBELI
119	YANTI	1305105011810001	MENGURUS RUMAH TANGGA	085355421182		JUALAN KREI DAN TIKAR	PALAK GADANG	KURANGNYA PEMBELI
120	NANDA FERNANDA	1301071108890001	PEDAGANG	085263395060		JUALAN KOSMETIK DAN OBAT OBATAN	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
121	SILFIATMAIDI	1305107006990001	PELAJAR/MAHASISWA	082387091453		JUALAN MINUMAN & MAKANAN RINGAN	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
122	FERDIAN SAPUTRA	1305102008940001	KARYAWAN HONORER	081270034058		JUALAN ALAT - ALAT PANCING	MANGGOPOH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI
123	MAHYUDDIN	1305032507840001	BURUH HARIAN LEPAS	081266210715		MEMBUAT DAN JUALAN ROTI	MANGGOPOH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
124	SRI WAHYUNI	1305104503940004	MENGURUS RUMAH TANGGA	083155583938		JUALAN PAKAIAN	SURAU CUBADAK	KURANGNYA PEMBELI
125	ROMI CANDRA YANI	1305100301920004	KARYAWAN HONORER	085767266117		JUALAN HASIL PERTANIAN	SURAU CUBADAK	KURANGNYA PEMBELI
126	FIFI AFRIANI	1305107103930002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081270421364		JUALAN RAKIK	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI

127	REFDESI ALISTA	1305105412910001	MENGGURUS RUMAH TANGGA	082383543604	JUALAN MINYAK	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
128	AFDALENA, A	1305104205840001	KARYAWAN HONORER	081363281004	JUALAN MAKANAN RINGAN (P&D)	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
129	JANUARITA	1305105001800002	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363278564	JUALAN SERAPAN PAGI	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
130	NOVRIZAL HAMID	1305103011900001	BURUH HARIAN LEPAS	085363052542	JUALAN TELUR AYAM KAMPLING	MUARO	KURANGNYA PEMBELI
131	ALI SUNAH	1305107006580023	MENGURUS RUMAH TANGGA	085263834868	JUALAN SERAPAN PAGI	KERAMAT JAYA	KURANGNYA PEMBELI
132	ERMAN	1305101503920003	PETANI /PEKEBUN	081266396441	JUALAN MAKANAN RINGAN (P&D)	KABUN BUNGO PASANG	KURANGNYA PEMBELI
132	SIDAR	1305105006680005	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088	JUALAN KEMENYEN	MANGGOPH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
132	YOMBRIZAL	1207231505780009	BURUH HARIAN LEPAS	081363669088	JUALAN KELAPA	MANGGOPH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
132	RAHMAT SYAH SIKUMBANG	1305022707810003	BURUH HARIAN LEPAS	081363689088	JUALAN IKAN KELILING	MANGGOPH UJUNG TIMUR	KURANGNYA PEMBELI
132	ROSMANIDAR	1305106310530001	MENGURUS RUMAH TANGGA	081363669088	JUALAN BARANG HARIAN	MANGGOPH UJUNG SELATAN	KURANGNYA PEMBELI

WALI NAGARI MANGGOPH PALAK GADANG ULAKAN

SYOFYAN