

**TUGAS AKHIR**

**STUDI DESKRIPTIF KONDISI *HYGIENE* SANITASI GERAJ  
DAN DAPUR GERAJ PANGAN JAJANAN DI KELURAHAN  
CUPAK TANGAH KOTA PADANG  
TAHUN 2023**



**NURDIYANAH ULFAH**

**201110026**

**PRODI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**STUDI DESKRIPTIF KONDISI *HYGIENE* SANITASI GERAJ  
DAN DAPUR GERAJ PANGAN JAJANAN DI KELURAHAN  
CUPAK TANGAH KOTA PADANG  
TAHUN 2023**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Kesehatan  
pada Program Studi Diploma III Sanitasi Politeknik Kesehatan  
Kementerian Kesehatan Padang



**NURDIYANAH ULFAH**

**201110026**

**PRODI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2023**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Tugas Akhir**

**Studi Deskriptif Kondisi *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan  
Di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023**

Disusun oleh :

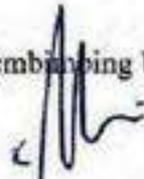
**NURDIYANAH ULFAH**  
201110026

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

14 Juni 2023

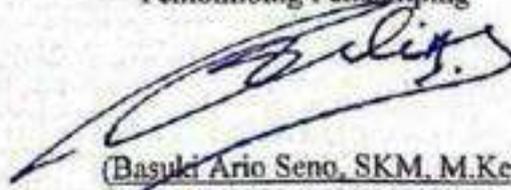
Menyetujui :

Pembimbing Utama



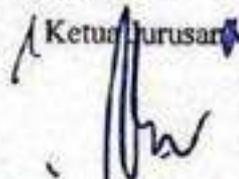
**(Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si)**  
NIP. 196708021990032002

Pembimbing Pendamping



**(Basuki Ario Seno, SKM, M.Kes)**  
NIP. 196011111986031006

Padang, 14 Juni 2023

Ketua Jurusan  


**(Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si)**  
NIP. 196708021990032002

**HALAMAN PENGESAHAN  
TUGAS AKHIR**

**Studi Deskriptif Kondisi *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan  
Di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023**

**Disusun Oleh :  
NURDIYANAH ULFAH  
NIM. 201110026**

**Telah dipertahankan dalam seminar  
di depan Dewan Penguji pada tanggal :  
05 Juli 2023**

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

**Ketua,**

**Lindawati, SKM, M.Kes  
NIP. 19750613200012002**

  
(.....)

**Anggota,**

**Dr. Wijayantono, SKM, M. Kes  
NIP. 19620620198601003**

  
(.....)

**Anggota,**

**Hj. Awalja Gusti, S.Pd, M.Si  
NIP. 196708021990032002**

  
(.....)

**Anggota,**

**Basuki Ario Seno, SKM, M.Kes  
NIP. 196011111986031006**

  
(.....)

**Padang, 03 Agustus 2023**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan**

  
**Hj. Awalja Gusti, S.Pd, M.Si  
NIP. 196708021990032002**

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

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

Nama : NURDIYANAH ULFAH  
NIM : 201110026  
Program Studi : D3 SANITASI  
Jurusan : KESEHATAN LINGKUNGAN

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Padang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty- Free Right*) atas Tugas akhir saya yang berjudul :

Studi Deskriptif *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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 : Padang

Pada tanggal : 25 Agustus 2023

Yang menyatakan



(Nurdiyana Ulfah)

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : NURDIYANAH ULFAH

NIM : 201110026

Tanda Tangan :

Tanggal : 25 Agustus 2023

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



1. Nama Lengkap : Nurdiyanah Ulfah
2. Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 25 Juli 2001
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Agama : Islam
5. Jumlah Saudara : 2 (dua) Orang
6. Alamat : Jalan Intan 1 Nomor 30 Pagambiran Ampalu Nan  
XX
7. Nama Ayah : Jufrizal
8. Nama Ibu : Devi Zulneli
9. No. Telp/Email : [081270892430](tel:081270892430)/[nurdiyanahulfah5@gmail.com](mailto:nurdiyanahulfah5@gmail.com)

No	Riwayat Pendidikan	Lulus Tahun
1.	SD Kartika 1-10 Padang	2013
2.	SMPN 8 Padang	2016
3.	SMA Adabiah Padang	2019
4.	Program Studi D3 Sanitasi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang	2023

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Studi Deskriptif *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023”**. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan pada Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan. Untuk itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini

Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku pembimbing utama dan bapak Basuki Ario Seno, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayati, S.KP, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Padang
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi
4. Bapak dan ibu dosen sebagai Tenaga Kependidikan di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kota Padang yang telah memberi ilmu bermanfaat untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini
5. Ibu Drg. Hj. Trisye Musfa, M.Si selaku kepala Puskesmas Pauh yang telah membantu memberikan informasi yang penulis butuhkan selama pembuatan Tugas Akhir ini
6. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberi dukungan baik material maupun moral; dan

Akhir kata, penulis berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Padang, 14 Juni 2023

Penulis,

NU

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	7
E. Ruang Lingkup.....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Dapur Gerai dan Gerai Pangan Jajanan .....	9
B. Pengertian Sanitasi Makanan dan Minuman.....	9
C. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan.....	10
D. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan .....	11
E. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman .....	12
F. Personal Hygiene .....	12
G. Kontaminasi Makanan .....	15
H. Peran Makanan sebagai Perantara Penyebaran Penyakit.....	16
I. Kerangka Konsep .....	17
J. Definisi Operasional.....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Populasi dan Sampel .....	19
C. Tempat dan Waktu Penelitian .....	19
D. Cara Pengumpulan Data.....	19
E. Pengolahan Data.....	20
F. Penyajian dan Analisis Data .....	20
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	21
B. Hasil Penelitian .....	22
C. Pembahasan.....	29

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	43
B. Saran.....	43

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional .....	18
Tabel 2. Distribusi Frekuensi Lokasi dan Bangunan Gerai .....	23
Tabel 3. Distribusi Frekuensi Lokasi dan Bangunan Dapur Gerai .....	23
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Fasilitas <i>Hygiene</i> Sanitasi Gerai .....	24
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Fasilitas <i>Hygiene</i> Sanitasi Dapur Gerai .....	24
Tabel 6. Distribusi Frekuensi <i>Personal Hygiene</i> Penjamah di Gerai.....	25
Tabel 7. Distribusi Frekuensi <i>Personal Hygiene</i> Penjamah di Dapur Gerai	25
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Prinsip <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan di Gerai.	26
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Prinsip <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan di Dapur	26

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Peranan makanan dalam penularan penyakit .....	5
Gambar 2. Alur Pikir Penelitian.....	17
Gambar 3. Peta Lokasi Kelurahan Cupak Tengah.....	22

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran A. SIT Gerai Pangan Jajanan

Lampiran B. SIT Dapur Gerai Pangan Jajanan

Lampiran C. Master Tabel

Lampiran D. Dokumentasi

Lampiran E. Output SPSS

**HEALTH POLYTECHNIC OF PADANG  
D-3 SANIITATION PROGRAM  
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

**Final Project, June 2023**

**Nurdiyanah Ulfah**

**Descriptive Studies of Hygiene Conditions of Stalls and Kitchens of Food Stalls in Cupak Tengah Village, Padang City in 2023**

**xv+44 pages, 9 Tables, 5 Appendices**

**ABSTRACT**

Food Management Place (TPP) is a production facility for preparing, processing, packing, storing, serving and transporting ready-to-eat processed food that trades its products regularly, such as food outlets and snack food outlets. Of the 62% TPP that met the sanitation hygiene requirements, it was found that the Work Area of the Pauh Health Center was the lowest TPP location fulfilling the requirements with a percentage of only 40.6%.

This research is descriptive and quantitative research type. The population in this study were all outlets and kitchens of hawker food outlets in Cupak Tengah Village, Padang City, namely 15 units. The sampling technique used is Total Coverage. The data obtained is presented in tabular form and explained with narration. The data is processed and then compared according to PMK Number 8 of 2022.

Based on the results of research that has been done, it was found that 11 (73.3%) snack food outlets were located at smoke pollution locations. All (100%) handlers at food stalls did not wash their hands with running water and soap. All (100%) snack food stall kitchens do not have special hand washing soap available. And 11 (73.3%) still found flies and cats hanging around.

There are still many sanitation hygiene at the outlets and kitchens of snack food outlets in Cupak Tengah Village, Padang City, which are not in accordance with PMK Number 8 of 2022, such as the location of the snack food outlets which are sources of pollution and sources of vectors and disease-carrying animals and the unavailability of soap for washing hands and storage areas for food processing are within easy reach of pets

Keywords : Hygiene, Sanitation, Stalls, Kitchen, Snack Food.

Bibliography : 23 (2003-2022)

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG  
PRODI D-3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**Tugas Akhir, Juni 2023**

**Nurdiyanah Ulfah**

**Studi Deskriptif Hygiene Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023**

**xv+44 halaman, 9 Tabel, 5 Lampiran**

**ABSTRAK**

Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan mengangkut pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, seperti gerai dan dapur gerai pangan jajanan. Dari 62% TPP yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi didapatkan bahwa Wilayah Kerja Puskesmas Pauh menjadi lokasi TPP paling rendah memenuhi persyaratan dengan persentase hanya 40,6%.

Penelitian ini bersifat deskriptif dan berjenis penelitian kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh gerai dan dapur gerai pangan jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang yaitu sebanyak 15 buah. Teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu Total Coverage. Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel dan dijelaskan dengan narasi. Data diolah dan kemudian dibandingkan sesuai PMK Nomor 8 Tahun 2022.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan 11 (73,3%) gerai pangan jajanan berada pada lokasi pencemaran asap. Seluruh (100%) penjamah pada gerai pangan jajanan tidak mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun. Seluruh (100%) dapur gerai pangan jajanan tidak tersedia sabun khusus cuci tangan. Serta 11 (73,3%) masih ditemukan lalat dan kucing yang berkeliaran.

Hygiene sanitasi pada gerai dan dapur gerai pangan jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023 masih banyak yang tidak sesuai dengan PMK Nomor 8 Tahun 2022 seperti lokasi gerai pangan jajanan berada pada sumber pencemaran dan sumber vektor serta binatang pembawa penyakit serta tidak tersedianya sabun untuk mencuci tangan dan tempat penyimpanan alat untuk pengolahan pangan mudah dijangkau oleh hewan peliharaan

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Gerai, Dapur Gerai, Pangan Jajanan.

Daftar Pustaka : 23 (2003-2022)

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Ilmu kesehatan lingkungan adalah ilmu multidisipliner yang mempelajari dinamika hubungan interaktif antara sekelompok manusia atau masyarakat dengan berbagai perubahan komponen lingkungan hidup manusia seperti berbagai spesies kehidupan, bahan, zat atau kekuatan di sekitar manusia, yang menimbulkan ancaman atau berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan masyarakat, serta mencapai upaya-upaya pencegahannya.<sup>1</sup>

Tujuan dan ruang lingkup kesehatan lingkungan secara umum yaitu melakukan koreksi atau perbaikan terhadap segala bahaya dan ancaman pada kesehatan dan kesejahteraan hidup manusia. Sedangkan secara khusus yaitu meliputi usaha perbaikan atau pengendalian terhadap lingkungan hidup manusia seperti pada makanan dan minuman yang dikonsumsi secara luas oleh masyarakat.<sup>1</sup>

Berdasarkan definisi dari WHO, makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Terdapat tiga fungsi makanan yaitu pertama, makanan sebagai sumber energi karena panas dapat dihasilkan dari makanan. Kedua, makanan sebagai zat pembangun karena makanan berguna untuk membangun jaringan tubuh yang baru, memelihara, dan memperbaiki jaringan tubuh yang sudah rusak. Fungsi ketiga, makanan sebagai zat pengatur

karena makanan turut serta mengatur proses alami, kimia, dan proses faal dalam tubuh.<sup>2</sup>

Salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting adalah pangan disamping papan, sandang, pendidikan, dan kesehatan. Bahan pangan adalah bahan yang memungkinkan manusia tumbuh dan berkembang serta mampu beraktivitas dan memelihara kondisi tubuhnya. Untuk itu bahan pangan atau biasa kita sebut dengan “makanan” perlu diperhatikan jenis dan mutunya agar aman dikonsumsi. Bahan makanan pada umumnya sangat sensitif dan mudah mengalami penurunan kualitas karena faktor lingkungan, kimia, biokimia, dan mikrobiologi. Salah satu cara untuk mencegah atau memperlambat fenomena tersebut adalah dengan memperhatikan sanitasi makanan.<sup>3</sup>

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman siap untuk dikonsumsi masyarakat.<sup>4</sup>

Makanan dan minuman dibuat di berbagai Tempat Pengelolaan Pangan (TPP). Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun non komersial. TPP komersial adalah usaha penyediaan pangan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, yaitu jasa boga/katering, restoran,

TPP tertentu dan Depot Air Minum (DAM), gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, dapur gerai dan gerai pangan jajanan, dan sentra gerai pangan jajanan/kantin.<sup>5</sup>

Gerai pangan jajanan adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi (tanpa pengolahan) bagi umum dan dikelola menggunakan perlengkapan permanen maupun semipermanen seperti tenda, gerobak, meja, kursi, keranjang, kendaraan. Tempat Pengelolaan Pangan ini tidak memiliki proses pemasakan tetapi hanya menjual pangan yang sudah siap dikonsumsi. Sedangkan dapur gerai pangan jajanan merupakan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang menyediakan/mengolah pangan bagi gerai pangan jajanan atau gerai pangan jajanan keliling yang berbeda lokasi dengan penjualan baik dalam satu wilayah kerja maupun berbeda lokasi.<sup>6</sup>

Sanitasi makanan merupakan salah satu bagian yang penting, dalam segala aktivitas kesehatan masyarakat, mengingat adanya kemungkinan penyakit-penyakit akibat makanan. Kebiasaan-kebiasaan tradisional dalam mengelola makanan masih menduduki posisi kuat di masyarakat selama belumlah ada cara yang lebih efektif. Istilah sanitasi dan higiene mempunyai tujuan yang sama, yaitu mengusahakan cara hidup sehat, sehingga terhindar dari penyakit.<sup>4</sup>

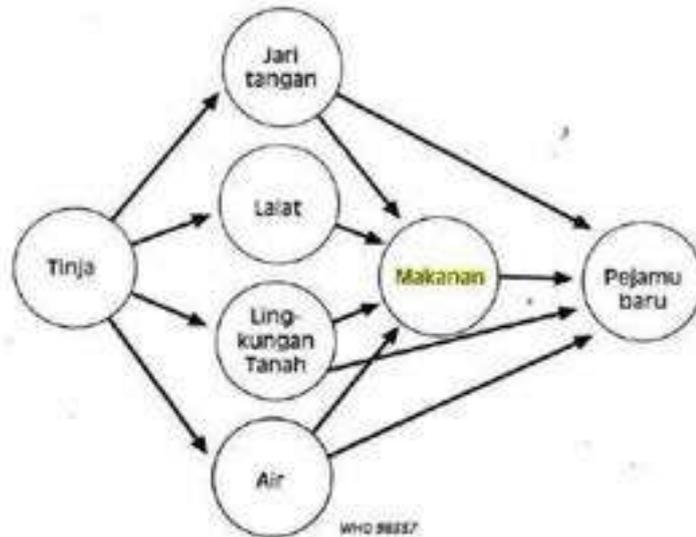
Teori Anwar (1997), dalam hubungannya dengan penyakit atau keracunan makanan dapat berperan sebagai *Agent*. Makanan juga sebagai hal pembawa yang akan menyebabkan penyakit. Serta makanan dapat menjadi media pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri. Penularan penyakit melalui makanan (*food borne disease*) dapat digolongkan menjadi *food infection* dan

*food poisoning*. *Food Infection* adalah masuknya mikroorganisme dalam makanan, berkembang biak sangat banyak dan dimakan orang dimana mikroorganisme tersebut menyebabkan penyakit. Sedangkan *Food Poisoning* adalah bahan makanan yang memang mengandung bahan racun alami maupun makanan diberi zat-zat racun yang mempunyai tujuan komersial maupun nilai-nilai ekonomis.<sup>7</sup>

Keamanan makanan dan minuman merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan. Di Negara berkembang penyakit diare diperkirakan merupakan penyebab utama kematian anak-anak. Penyakit diare yang timbul terutama disebabkan oleh patogen asal makanan dan asal air, dengan penyebab yang dipindahkan melalui makanan mencapai 70% (BPOM,2003a). Faktor paling penting yang menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah makanan atau konsumen makanan dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman.<sup>8</sup>

Kontaminasi makanan merupakan hasil penelitian yang serius. Perannya dalam menimbulkan penyakit diare dan malnutrisi sering tidak diperhitungkan.

Berikut alur peranan makanan dalam penularan patogen melalui jalur fekal-oral :



Gambar 1. Peranan makanan dalam penularan patogen melalui jalur fekal-oral

Penelitian yang dilakukan oleh Neci Ramadhani di Pantai Purus Kota Padang didapatkan hasil bahwa 63,6% penjamah makanan jajanan tidak memenuhi syarat, 77,3% lokasi tempat pedagang makanan jajanan tidak memenuhi syarat, dan 68,2% peralatan yang digunakan tidak memenuhi persyaratan sanitasi.<sup>9</sup>

Berdasarkan profil kesehatan Kota Padang Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang memenuhi syarat higiene sanitasi adalah TPP yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi dengan bukti dikeluarkannya laik higiene sanitasi. Pada tahun 2021 dari 3.221 sarana TPP, hanya 2.318 sarana yang memenuhi syarat atau sebesar 62,0% yang juga mengalami penurunan dari tahun sebelumnya (63%). Dari 62% TPP yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi didapatkan bahwa Wilayah Kerja Puskesmas Pauh menjadi lokasi TPP paling rendah memenuhi persyaratan dengan persentase hanya 40,6%.<sup>5</sup>

Laporan profil kesehatan Puskesmas Pauh pada bulan Oktober 2022 didapatkan dari 40,6% TPP yang memenuhi persyaratan Hygiene Sanitasi, Kelurahan Cupak Tengah menjadi daerah terbanyak tersebarnya Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yaitu 15 buah tempat pengelolaan pangan jajanan. Berdasarkan survey awal yang dilakukan ditemukan bahwa pada umumnya lokasi pangan jajanan berada dekat dengan sumber kontamiasi yaitu jalan raya yang akan memunculkan masalah seperti makanan mudah terkontaminasi, baik secara fisik maupun biologi dari lingkungan ke makanan dan penjamah ke makanan.

Berdasarkan latar belakang di atas maka dari itu penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul “Studi Deskriptif *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan Di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023”.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kondisi *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Studi Deskriptif *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023.

## **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui kondisi *hygiene* sanitasi area lokasi sekitar gerai pangan jajanan dan tempat berjualan pangan jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023
- b. Untuk mengetahui kondisi *hygiene* sanitasi area tempat pengolahan pangan jajanan serta area penyimpanan alat dan bahan pangan jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Institusi**

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi salah satu sumber informasi kepada mahasiswa lainnya serta mampu menambah bahan bacaan di pustaka Poltekkes Kemenkes Padang.

### **2. Bagi Peneliti**

Menambah ilmu pengetahuan serta pengalaman dalam melaksanakan penelitian serta pemanfaatan teori dalam bidang kesehatan lingkungan tentang *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023.

### **3. Bagi Pemilik Tempat Pengelolaan Pangan Jajanan**

Mampu menjaga kebersihan diri, alat, dan lingkungan pada saat melakukan pengelolaan pangan jajanan baik di dapur dan gerai.

#### **4. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Menjadi bahan kajian atau informasi tambahan untuk peneliti berikutnya.

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

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah area lokasi sekitar gerai pangan jajanan, tempat berjualan pangan jajanan, tempat pengolahan pangan jajanan, area penyimpanan alat dan bahan pangan jajanan pada Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian Dapur Gerai dan Gerai Pangan Jajanan**

Dapur gerai pangan jajanan merupakan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang melakukan pengolahan/pemasakan pangan bagi gerai pangan jajanan atau gerai pangan jajanan keliling yang berbeda lokasi area penjualan baik dalam satu wilayah kerja maupun beda wilayah kerja. Dapur gerai pangan jajanan memungkinkan berada pada lokasi pengawasan kerja yang berbeda dari gerai pangan jajanannya.<sup>10</sup>

Gerai pangan jajanan adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi (tanpa pengolahan) bagi umum dan dikelola menggunakan perlengkapan/fasilitas permanen maupun semipermanen seperti tenda, gerobak, meja, kursi, keranjang, kendaraan dengan atau tanpa roda atau dengan sarana lain yang sesuai. TPP ini tidak memiliki proses pemasakan, hanya menjual pangan yang sudah siap dikonsumsi (contoh : menjual nasi uduk, dll)<sup>10</sup>

#### **B. Pengertian Sanitasi Makanan dan Minuman**

Sanitasi merupakan suatu upaya yang meliputi tindakan-tindakan saniter yang ditujukan pada semua tingkatan. Dalam sanitasi makanan, proses sanitasi dimulai sejak bahan makanan dibeli, disimpan, diolah, dan disajikan untuk melindungi agar tidak merugikan kesehatan para konsumen.<sup>11</sup>

Makanan adalah bahan yang berasal dari hewan dan tumbuhan yang dikonsumsi oleh makhluk hidup yang mendapatkan tenaga dan nutrisi. Cairan yang dipakai dimaksud disebut dengan minuman. Makanan membutuhkan

sistem pengelolaan yang baik dan benar, agar bermanfaat bagi tubuh manusia. Tanpa ada makanan dan minuman manusia tidak bisa hidup.<sup>11</sup>

Sanitasi makanan dan minuman adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu yaitu mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat makanan siap untuk disajikan.<sup>11</sup>

### **C. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan**

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan secara keseluruhan dan sebagainya. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dan subjeknya, misalnya penyediaan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan.<sup>12</sup>

Penyehatan makanan adalah suatu upaya yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makan dan minuman dari segala bahaya-bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat (konsumen)<sup>12</sup>

#### **D. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan**

Terdapat 4 aspek pokok higiene sanitasi makanan dan minuman yang mempengaruhi keamanan makanan, meliputi (Depkes RI, 2006)<sup>13</sup>:

a. Kontaminasi

Kontaminasi atau pencemaran adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki atau diinginkan, yang meliputi kontaminasi mikroba, fisik, kimia dan radioaktif.

b. Keracunan

Keracunan makanan adalah timbulnya gejala klinis suatu penyakit atau gangguan kesehatan lainnya akibat mengkonsumsi makanan yang tidak higienis. Keracunan dapat terjadi karena : bahan makanan, infeksi mikroba, zat kimia dan alergi.

c. Pembusukan

Pembusukan adalah proses perubahan komposisi (dekomposisi) makanan baik sebagian atau seluruhnya pada makanan dari keadaan yang normal menjadi keadaan yang tidak normal yang tidak dikehendaki sebagai akibat pematangan alam (maturasi), pencemaran (kontaminasi), sengaja dipelihara (fermentasi) atau sebab lain.

d. Pemalsuan

Pemalsuan adalah upaya perubahan tampilan makanan dengan cara menambah atau mengganti bahan makanan yang disengaja dengan tujuan meningkatkan tampilan makanan untuk memperoleh keuntungan yang

sebesar-besarnya akibatnya akan berdampak buruk kepada konsumen.

Misalnya penggunaan zat warna kain, zat pemanis yang tidak sesuai aturan.

#### **E. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman**

Menurut Cliver (1990), praktek sanitasi diperlakukan untuk melindungi kesehatan masyarakat atau mencegah kontaminasi makanan dari mikroorganisme patogen. Prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap 4 faktor hygiene sanitasi makanan minuman yang meliputi faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan. Untuk mengetahui apakah faktor tersebut dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian kegiatan dari faktor-faktor tersebut secara rinci dan dikenal dengan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan minuman, meliputi (Depkes, 2006)<sup>13</sup> :

- a. Prinsip 1 : pemilihan bahan makanan
- b. Prinsip 2 : penyimpanan bahan makanan
- c. Prinsip 3 : pengolahan makanan
- d. Prinsip 4 : penyimpanan makanan masak
- e. Prinsip 5 : pengangkutan makanan
- f. Prinsip 6 : penyajian makanan

#### **F. Personal Hygiene**

Kontaminasi bakteri pada makanan dapat dicegah melalui hygiene penjamah (Jacob, 1989). Hygiene perorangan mencakup semua aturan hygiene yang menjadi tanggung jawab individu dan semua pengelola makanan minuman, dan harus mempunyai pengetahuan dasar tentang pentingnya aturan-aturan tersebut.

Butir-butir penting higiene perorangan meliputi (Gaman dan Sherrington, 1992)<sup>13</sup> :

a. Pencucian tangan

Tangan harus sering dicuci terutama :

- 1) Sebelum mengelola makanan minuman di dapur, karena bakteri dapat menempel pada permukaan kulit.
- 2) Di antara tahapan operasi pengelolaan makanan, mencegah kontaminasi dari bahan mentah ke bahan yang diolah.
- 3) Sesudah buang hajat dan sebelum meninggalkan ruang pencuci mengurangi risiko perpindahan bakteri dari tinja dan pegangan pintu ke bahan makanan.
- 4) Sesudah merokok, batuk dan bersin, dan sesudah mempergunakan sapu tangan.

b. Batuk dan bersin

Batuk dan bersin dapat menjadi sarana penyebaran *Staphylococcus* ke pangan atau permukaan tempat bekerja dan oleh karenanya harus dicegah dimanapun pangan dikelola secara dimanapun pangan dikelola secara terbuka. sapu tangan atau tisu harus dipakai setiap waktu. Kertas tisu sekali pakai lebih baik karena dapat langsung dibuang. Tangan harus dicuci setelah menggunakan tisu atau sapu tangan.

c. Merokok

Merokok melibatkan kontak antara tangan dengan mulut dan dapat menyebarkan *Staphylococcus aureus*. Merokok juga menyebabkan batuk.

d. Pakaian yang dipakai di luar ruang kerja

Pakaian yang dipakai di luar ruang kerja harus disimpan dalam almari di luar ruang makan, karena sering terkontaminasi oleh bakteri *Staphylococcus aureus*. Kontaminasi ini sering terjadi di tempat-tempat yang banyak orang, lebih-lebih jika orang sering menggunakan sarana transportasi umum.

e. Pakaian pelindung

Pakaian pelindung harus dipakai oleh semua pengelola makanan, harus bersih serta menutup semua bagian tubuh yang dapat menyebabkan kontaminasi pangan.

f. Luka karena pisau, parut, bisul, bintik-bintik infeksi

Luka yang terbuka, terparut, bisul, luka yang membusuk seringkali dengan sarana penutup yang bersih dan tahan air.

g. Kuku

Kuku yang panjang dan kotor merupakan tempat kotoran dan bakteri. Oleh karenanya kuku jari harus bersih dan pendek. Cat kuku tidak perlu dipakai oleh pengelola makanan.

h. Perhiasan

Perhiasan dapat merupakan tempat bakteri atau dapat jatuh ke makanan. Oleh karenanya perhiasan atau cincin kawin tidak perlu dipakai oleh pengelola makanan.

i. Kesehatan

Setiap perorangan yang terlibat dalam pengelolaan makanan dan sedang menderita diare, muntah-muntah, luka membusuk, bisul, mata, telinga,

hidup mengeluarkan kotoran harus memberitahu majikan dan tidak menangani makanan.

### **G. Kontaminasi Makanan**

Kontaminasi makanan adalah masuknya zat pencemar ke dalam makanan dan atau berkembang biak sehingga berpotensi menimbulkan infeksi. Kontaminan adalah bahan biologi dan kimia, bahan asing dan atau bahan lain yang tidak disengaja ditambahkan pada makanan yang dapat membahayakan keamanan pangan. Dalam hal ini hubungannya dengan penggunaan bahan tambahan pangan.

Sumber kontaminan makanan yang cukup banyak menunjukkan banyaknya ancaman terhadap munculnya penyakit dari makanan. Orang yang bekerja sebagai pengolah atau penyaji makanan merupakan sumber kontaminan terbesar yang dapat mentransfer mikroorganisme pada makanan melalui kulit, hidung, kotoran, pakaian dan juga dari makanan terkontaminasi yang ditangani.

### **H. Peran Makanan Sebagai Perantara Penyebaran Penyakit**

Peran makanan sebagai perantara penyebaran penyakit dan keracunan makanan, antara lain makanan dapat berperan sebagai *agent* (penyebab), *vehichel* (pembawa), dan sebagai media.<sup>14</sup>

#### **1. Sebagai *Agent***

*Agent* penyakit infeksius banyak berasal dari tumbuhan maupun binatang yang secara alamiah telah mengandung zat beracun dan bisa ditularkan kepada manusia melalui makanan.

## 2. Sebagai *Vehicle*

Makanan sebagai pembawa penyebab penyakit, seperti bahan kimi atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga mikroorganisme yang patogen serta bahan radioaktif. Makanan tersebut tercemar oleh zat-zat yang membahayakan kehidupan. Jadi dalam kategori ini makanan yang semula tidak mengandung zat-zat yang membahayakan tubuh, tetapi karena satu dan lain hal akhirnya mengandung zat yang membahayakan kesehatan.

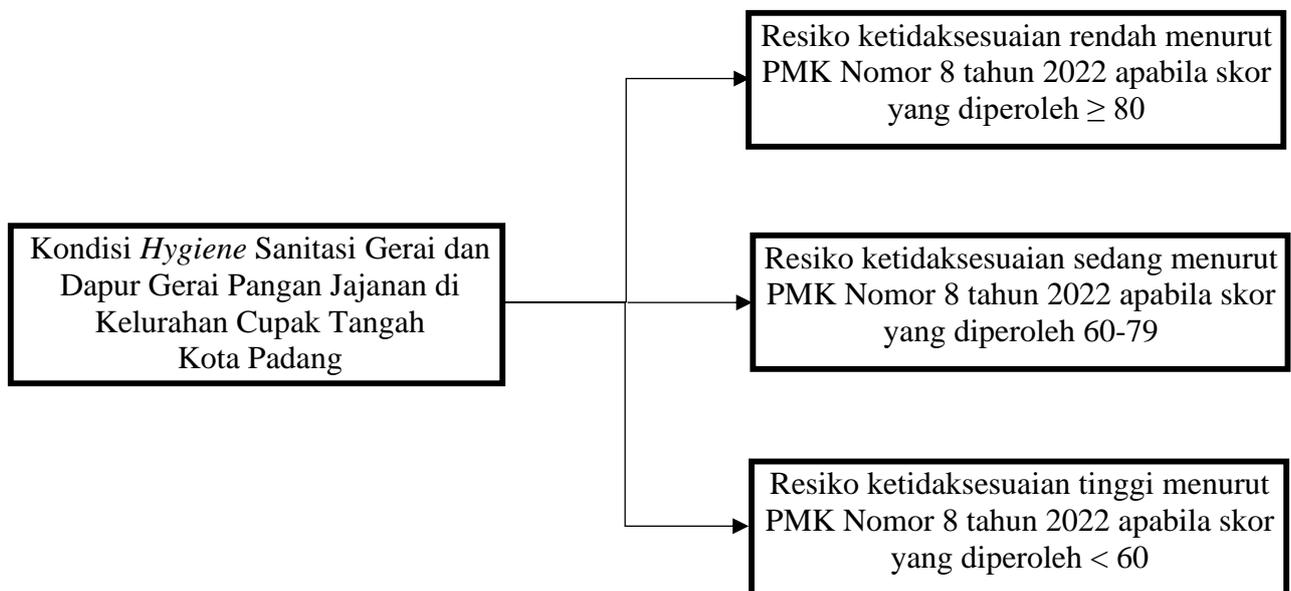
## 3. Sebagai Media

Kontaminan yang jumlahnya kecil jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka akan tumbuh dan berkembang sehingga menjadi banyak dan dapat menyebabkan wabah yang serius. Penjamah makanan yang menderita sakit atau karier menularkan penyakit yang dideritanya melalui saluran pernapasan, sewaktu batuk atau bersin dan melalui saluran pencernaan, biasanya kuman penyakit mencemari makanan karena terjadi kontak atau bersentuhan dengan tangan yang mengandung kuman penyakit.

## I. Kerangka Konsep

Kerangka konsep dari penelitian ini tentang Studi Deskriptif *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023.

Untuk lebih jelas dapat dilihat dari bagan berikut :



**Gambar 2. Kerangka Konsep**

## J. Definisi Operasional

Tabel 1. Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Kondisi <i>hygiene</i> sanitasi Gerai Pangan Jajanan	Area lokasi sekitar gerai pangan jajanan dan tempat penjualan pangan jajanan	Checklist	Observasi	Kategorik, yaitu : 1. Resiko ketidaksesuaian rendah (skor yang diperoleh $\geq 80$ ) 2. Resiko ketidaksesuaian sedang (skor yang diperoleh 60-79) 3. Resiko ketidaksesuaian tinggi (skor yang diperoleh $< 60$ ) (Permenkes No.8 Tahun 2022)	Ordinal
Kondisi <i>Hygiene</i> Sanitasi Dapur Gerai Pangan Jajanan	Area tempat pengolahan pangan jajanan dan area penyimpanan alat dan bahan pangan	Checklist	Observasi	Kategorik, yaitu : 1. Resiko ketidaksesuaian rendah (skor yang diperoleh $\geq 80$ ) 2. Resiko ketidaksesuaian sedang (skor yang diperoleh 60-79) 3. Resiko ketidaksesuaian tinggi (skor yang diperoleh $< 60$ ) (Permenkes No.8 Tahun 2022)	Ordinal

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini bersifat deskriptif dan berjenis penelitian kuantitatif yaitu mengetahui Kondisi *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023.

### **B. Populasi dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah 15 Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh populasi yaitu 15 Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan. Teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu dengan cara *Total Sampling*.

### **C. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan di daerah kelurahan Cupak Tengah Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang Provinsi Sumatera Barat pada bulan Desember 2022 hingga Juli 2023.

### **D. Cara Pengumpulan Data**

#### 1. Data Primer

Data yang diperoleh dari pengamatan langsung di Tempat Pengelolaan Pangan Jajanan Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023.

#### 2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data pendukung tentang jumlah pedagang berdasarkan lokasi geografis wilayah yang diperoleh dari pihak Puskesmas.

### **E. Pengolahan Data**

Pengolahan data yang diperoleh dari hasil pengamatan dengan tahapan :

1. *Editing*, yaitu pada tahap diperiksa semua SIT (*Sanitary Item Table*) untuk memastikan data yang diambil lengkap, relevan dan dapat dibaca.
2. *Coding*, yaitu memberi kode-kode sederhana agar mempermudah saat proses *entry* data.
3. *Entry*, yaitu dengan memasukkan data yang diolah kedalam komputer.
4. *Cleaning*, pada tahap ini dilakukan pembersihan data dari kesalahan dan pengecekan kembali data yang telah dimasukkan apakah ada kesalahan atau tidak.

### **F. Penyajian dan Analisis Data**

1. Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel dan dijelaskan dengan narasi yang berisi nilai dari setiap variabel pada dapur gerai dan gerai yang diamati.
2. Data diolah dan kemudian dibandingkan hasilnya sesuai persyaratan yang tertera pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

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

Pauh adalah sebuah kecamatan di Kota Padang, Sumatera Barat, Indonesia. Kecamatan Pauh berada dalam jarak 6 km dari pusat kota dan berbatasan langsung dengan kabupaten Solok. Kecamatan Pauh memiliki luas 146,29 km<sup>2</sup>. Kecamatan ini terletak pada koordinat 00°58' Lintang Selatan dan 100°21'11" Bujur Timur.

Berdasarkan posisi geografisnya, Kecamatan ini memiliki batas wilayah sebagai berikut :

Sebelah Utara berbatasan dengan : Kecamatan Koto Tangah

Sebelah Selatan berbatasan dengan : Kecamatan Lubuk Kilangan

Sebelah Barat berbatasan dengan : Kecamatan Kuranji

Sebelah Timur berbatasan dengan : Kabupaten Solok

Terdapat sembilan kelurahan yang tersebar di Kecamatan Pauh, salah satunya Kelurahan Cupak Tangah. Kelurahan ini terdiri dari 6 RW dan 21 RT dengan luas wilayah 2,99 km<sup>2</sup>. Berikut peta lokasi Kelurahan Cupak Tangah, Kecamatan Pauh, Kota Padang :



*Sumber : Google Map*

## B. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 15 gerai dan dapur gerai pangan jajanan yang tersebar di Kelurahan Cupak Tengah, dapat dilihat pada tabel 2 dan 3 berikut :

Tabel 2. *Hygiene* Sanitasi Gerai Pangan Jajanan

No	Kriteria Penilaian	Hasil Penelitian			
		S		TS	
		N	%	N	%
1.	Lokasi bebas banjir	15	100	0	0
2.	Lokasi bebas dari pencemaran bau/ asap/ debu/ kotoran	4	26,7	11	73,3
3.	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	6	40	9	60
4.	Memiliki tenda/ atap pelindung jika beroperasi pada bangunan semi permanen	15	100	0	0
5.	Tenda kuat dan mudah dibersihkan			NA	
6.	Tenda kedap air			NA	
7.	Penjual sehat dan bebas dari penyakit menular	15	100	0	0
8.	Penjual berkuku pendek, bersih dan tidak berwarna	14	93,3	1	6,7
9.	Penjual selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan hand sanitizer	0	0	15	100
10.	Penjual mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan dan alat bantu	15	100	0	0
11.	Jika terluka maka penjual menutup luka dengan perban	15	100	0	0
12.	Penjual melakukan pemeriksaan kesehatan min satu kali setahun	15	100	0	0

13.	Sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan saji	0	0	100	100
14.	Kasir tidak menyentuh pangan sebelum mencuci tangan	10	66,7	5	33,3
15.	Tidak merokok saat menangani pangan	15	100	0	0
16.	Tidak menggaruk anggota badan dan langsung menangani pangan sebelum mencuci tangan	15	100	0	0
17.	Meja atau rak penyimpanan pangan bersih dan kuat	15	100	0	0
18.	Pengemasan pangan matang dengan wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> )	4	26,7	11	73,3
19.	Wadah penyimpanan pangan terpisah sesuai jenis pangan	15	100	0	0
20.	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi empat jam setelah matang	15	100	0	0
21.	Pangan matang panas dijaga pada suhu >60°C	6	40	9	60
22.	Pangan matang dingin dijaga pada suhu <5°C	15	100	0	0
23.	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong disimpan dalam suhu yang aman di lemari pendingin atau <i>coolbox</i>	15	100	0	0
24.	Es batu dibuat dari air matang dan sumber terpercaya	14	93,3	1	6,7
25.	Tidak terdapat pangan busuk/basi	15	100	0	0
26.	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah/ dimasak	14	93,3	1	6,7
27.	Piring dicuci dengan air bersih dan sabun lalu	14	93,3	1	6,7

	dikeringkan serta food grade				
28.	Gelas dicuci dengan air bersih dan sabun lalu dikeringkan serta food grade	14	93,3	1	6,7
29.	Sendok dicuci dengan air bersih dan sabun lalu dikeringkan serta food grade	14	93,3	1	6,7
30.	Sedotan dicuci dengan air bersih dan sabun lalu dikeringkan serta food grade	0	0	15	100
31.	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit pada area penyajian pangan	0	0	15	100
32.	Tersedia tempat sampah (dapat menggunakan tempat sampah khusus plastik untuk menampung sampah sementara)	15	100	0	0
33.	Lap/kain majun yang digunakan untuk lap permukaan peralatan atau meja rutin diganti	15	100	0	0

---

Keterangan

f : frekuensi

S : Sesuai

TS : Tidak Sesuai

Terdapat 15 (100%) gerai pangan jajanan memiliki lokasi bebas banjir, memiliki tenda atau atap pelindung, penjual pangan dalam kondisi sehat dan bebas dari penyakit, penjual pangan mengambil pangan matang menggunakan alat bantu, penjual pangan menutup luka dengan perban dan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu kali setahun, penjual tidak merokok dan menggaruk anggota badan saat menangani pangan, meja atau rak penyimpanan pangan bersih dan kuat, wadah penyimpanan pangan

terpisah sesuai jenis, pangan matang yang mudah rusak tidak diperjual belikan, tidak terdapat pangan busuk/basi, tersedia tempat sampah, serta lap atau kain majun rutin diganti.

Terdapat 14 (93,3%) gerai pangan jajanan memiliki tenda atau atap yang kuat dan kedap air, penjual pangan berkuku pendek dan bersih serta tidak berwarna, pangan matang dingin dijaga disuhu  $<5^{\circ}\text{C}$  yaitu disimpan di lemari pendingin, pangan segar disimpan dalam lemari pendingin, es batu dibuat dari air matang dan sumber terpercaya, air untuk minum berasal dari sumber terpercaya, serta peralatan makan dan minum dicuci menggunakan air bersih dengan sabun lalu dikeringkan.

Terdapat 10 (66,7%) gerai pangan jajanan yang memiliki anggota di bidang masing-masing seperti kasir yang tidak langsung menangani pangan. Terdapat 9 (60%) gerai pangan bebas dari pencemaran bau atau asap debu dan kotoran. Terdapat 6 (40%) gerai pangan menjaga pangan matang di suhu  $>60^{\circ}\text{C}$  yaitu dipanaskan di kompor secara berkala. Terdapat 5 (33,3%) gerai pangan bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit. Terdapat 4 (26,7%) pengemasan pangan matang dengan wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*).

**Tabel 3. *Hygiene Sanitasi Dapur Gerai Pangan Jajanan***

No	Kriteria Penilaian	Hasil Penelitian			
		S		TS	
		N	%	N	%
1.	Lokasi bebas banjir	15	100	0	0
2.	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	6	40	9	60
3.	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	10	66,7	5	33,3

4.	Tersedia akses ke sumber air yang aman	15	100	0	0
5.	Tersedia akses jamban/toilet	15	100	0	0
6.	Tempat pencucian alat dan pangan dengan air mengalir	15	100	0	0
7.	Tidak pada area sumber kontaminasi	15	100	0	0
8.	Tempat cuci tangan air mengalir	15	100	0	0
9.	Tersedia sabun cuci tangan	0	0	15	100
10.	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	15	100	0	0
11.	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih dan terhindar dari bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	15	100	0	0
12.	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	0	0	15	100
13.	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	4	26,7	11	73,3
14.	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	15	100	0	0
15.	Lantai rata	15	100	0	0
16.	Lantai mudah dibersihkan	15	100	0	0
17.	Dinding dapur tidak mengelupas	15	100	0	0
18.	Dinding dapur tidak retak	15	100	0	0
19.	Ventilasi kuat	15	100	0	0
20.	Ventilasi memiliki kasa anti serangga	1	6,7	14	93,3
21.	Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terlawat	15	100	0	0
22.	Bahan pangan baik	15	100	0	0
23.	Bahan pangan utuh dan tidak rusak	15	100	0	0
24.	Bahan pangan tidak busuk	15	100	0	0
25.	Bahan baku dalam kemasan memiliki label	15	100	0	0
26.	Bahan baku memiliki izin edar	15	100	0	0
27.	Bahan baku tidak kadaluarsa	15	100	0	0
28.	Kemasan bahan baku tidak rusak	15	100	0	0
29.	Es batu terbuat dari air matang atau sumber yang terpercaya	15	100	0	0
30.	Pangan di kulkas bersih	15	100	0	0
31.	Pangan tersusun rapi di dalam kulkas	15	100	0	0
32.	Tidak terlalu padat pangan di kulkas	2	13,3	13	86,7

33.	Bahan pangan disimpan terpisah sesuai jenis	15	100	0	0
34.	Bahan pangan disimpan di suhu sesuai jenis	15	100	0	0
35.	Penyimpanan menerapkan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO)	15	100	0	0
36.	Tertutup mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	15	100	0	0
37.	Pencahayaan cukup terang	5	33,3	10	66,7
38.	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	15	100		
39.	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar	15	100	0	0
40.	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	15	100	0	0
41.	Penjamah bebas dari penyakit menular	15	100	0	0
42.	Penjamah menggunakan celemek	0	0	15	100
43.	Penjamah menggunakan masker	0	0	15	100
44.	Penjamah menggunakan penutup rambut	13	86,7	2	13,3
45.	Penjamah berkuku pendek dan bersih	14	93,3	1	6,7
46.	Penjamah selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengair sebelum mengolah pangan	0	0	15	100
47.	Penjamah tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris	8	53,3	7	46,7
48.	Penjamah tidak merokok	15	100	0	0
49.	Penjamah tidak bersin	15	100	0	0
50.	Penjamah tidak meludah sembarangan	15	100	0	0
51.	Penjamah tidak mengunyah permen	15	100	0	0
52.	Penjamah tidak menggaruk anggota badan	15	100	0	0
53.	Penjamah mengambil pangan matang dengan alat bantu	15	100	0	0
54.	Penjamah menutup luka dengan perban apabila terluka	15	100	0	0
55.	Penjamah melakukan pemeriksaan kesehatan minimal sekali setahun	15	100	0	0
56.	Penjamah sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	0	0	15	100

57.	Peralatan terbuat dari bahan yang kuat	15	100	0	0
58.	Peralatan tidak berkarat	15	100	0	0
59.	Peralatan tara pangan	15	100	0	0
60.	Peralatan bersih sebelum digunakan	15	100	0	0
61.	Peralatan bersih setelah digunakan	15	100	0	0
62.	Peralatan berbeda untuk pangan matang dan mentah	15	100	0	0
63.	Peralatan masak tidak sekali pakai	15	100	0	0
64.	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	15	100	0	0
65.	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	0	0	15	100
66.	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	11	73,3	4	26,7
67.	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> )	0	0	15	100
68.	Pangan yang dijual adalah pangan yang diolah pada hari yang sama	15	100	0	0

Keterangan

f : frekuensi

S : Sesuai

MS : Tidak Sesuai

Terdapat 15 (100%) dapur gerai pangan jajanan memiliki lokasi bebas banjir, tersedia akses ke sumber air yang aman, tersedia akses jamban, tempat pencucian alat dan pangan dengan air mengalir, tidak pada area sumber kontaminasi, tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih, tempat penyimpanan tidak bersebelahan dengan bahan kimia, lantai rata dan mudah dibersihkan, dinding dapur tidak mengelupas dan retak, ventilasi kuat, bahan pangan baik dan tidak rusak, bahan baku memiliki label dan izin edar, es batu dibuat dari air matang, pangan di kulkas bersih dan disusun rapi serta disimpan terpisah sesuai jenis pangan, pangan

dimasak hingga matang sempurna, penjamah bebas dari penyakit dan tidak merokok saat menangani pangan serta menangani pangan menggunakan alat bantu, peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang kuat dan bersih sebelum serta sesudah digunakan, pangan yang dijual adalah pangan yang diolah pada hari yang sama.

**Tabel 4. Kondisi *Hygiene* Sanitasi Gerai dan Dapur Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tangah**

Nama Gerai	Kondisi <i>Hygiene</i> Sanitasi	
	Gerai	Dapur Gerai
Warung Bunda	RKS	RKR
Sarapan Pagi Mama Yanti	RKS	RKR
Lontong Bu Ati	RKR	RKS
Sarapan Pagi Ibu	RKS	RKS
Bubur Ayam Cianjur	RKR	RKR
Kadai Ranti	RKS	RKS
Jajanan Tiga Putri	RKS	RKS
Bakso Mas Yono	RKR	RKS
Sate Pauh	RKS	RKS
Lontong Farida	RKR	RKS
Lontong Bu Af	RKS	RKR
Kedai Mama Dian	RKS	RKR
Kadai Lontong Linda	RKS	RKR
Yus Pical	RKS	RKR
Pisang Kriuk Coklat	RKR	RKR

Keterangan

RKR : Risiko Ketidaksesuaian Rendah

RKS : Risiko Ketidaksesuaian Sedang

RKT : Risiko Ketidaksesuaian Tinggi

## C. Pembahasan

### 1. Gerai Pangan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 15 buah gerai pangan jajanan di kelurahan cupak tangah, didapatkan sebanyak 7 buah gerai pangan jajanan yang sesuai dengan PMK nomor 8 Tahun 2022 yaitu

WB, SPMY, LBA, JTP, KMD, KLL, dan YP. Sementara itu gerai pangan jajanan SPI, BAC, KR, BMY, SP, LF, LBA, dan PKC tidak sesuai dengan PMK nomor 8 Tahun 2022 dengan hasil penelitian yaitu lokasi berada pada sumber pencemaran asap karena lokasi gerai berada dekat dengan jalan raya. Lokasi atau tempat pengelolaan makanan sebaiknya dibangun di tempat yang bebas dari debu, polusi serta bau.

Menurut Kepmenkes RI (2004) lokasi berjualan tidak boleh berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran seperti debu, asap, serta pencemaran lainnya. Sejalan dengan penelitian Neci (2021) yaitu lokasi berjualan dekat dengan jalan raya yang memiliki kepadatan lalu lintas, asap kendaraan bermotor dan debu jalanan berpotensi mencemari makanan yang akan diolah.

Lokasi dan bangunan berada pada sumber vektor serta binatang pembawa penyakit karena masih ditemukan lalat berterbangan di beberapa gerai. Lokasi gerai berada dekat dengan saluran pembuangan air limbah yang terbuka merupakan salah satu akses mudahnya masuk vektor dan binatang pembawa penyakit seperti tikus, lalat, kecoa, dan lain sebagainya. Seharusnya lokasi gerai atau tempat berjualan merupakan salah satu hal yang penting untuk diperhatikan. Karena asal mulanya timbul penyakit bisa terjadi akibat makanan yang dikonsumsi berada di lingkungan tercemar, salah satu penyakit yang dapat ditimbulkan seperti diare.

Sejalan dengan penelitian Trika (2009) lalat yang berada di tempat penjualan makanan merupakan salah satu vektor atau perantara yang dapat

menularkan kuman dan bakteri sehingga memerlukan pengawasan dan pengendalian yang intensif.

Proses terjadinya pencemaran berdasarkan Depkes RI (2004) dapat dibedakan atas 3 cara, yaitu 1) pencemaran langsung seperti masuknya bahan pencemar ke dalam bahan makanan secara langsung karena ketidaktahuan atau kelalaian, 2) pencemaran silang yaitu kontaminasi yang terjadi akibat ketidaktahuan dalam pengelolaan makanan, 3) pencemaran ulang yaitu pencemaran yang terjadi terhadap makanan yang telah dimasak sempurna.

Menurut Permenkes RI Nomor 8 Tahun 2022, bangunan Tempat Pengelolaan Pangan harus memiliki pagar pembatas yang akan memberikan pencegahan terhadap masuknya hama dan hewan. Selain itu meminimalkan orang yang tidak berkepentingan untuk masuk ke dalam TPP tanpa izin.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 15 buah gerai pangan jajanan di kelurahan cupak tengah, didapatkan seluruh gerai pangan jajanan telah menyediakan fasilitas sanitasi sesuai dengan PMK Nomor 8 Tahun 2022.

Fasilitas sanitasi yang dinilai pada gerai pangan jajanan yaitu mengenai ketersediaan tempat sampah. Tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 8 Tahun 2022 tempat sampah yang memenuhi syarat yaitu apabila gerai pangan jajanan menggunakan tempat khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara. Hasil observasi ke lapangan ditemukan bahwa seluruh

gerai pangan jajanan telah tersedia tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara.

Penelitian Neci (2021) mengungkapkan umumnya pedagang makanan jajanan menggunakan kantong plastik dan ember bekas sebagai tempat sampah. Tempat sampah sementara seperti plastik memang mudah diletakkan dan tidak memerlukan banyak ruang di sebuah lokasi. Namun untuk lokasi penjualan pangan seharusnya tempat sampah yang tersedia terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air serta tertutup.

Pada umumnya pedagang yang menggunakan kantong plastik dan ember bekas untuk tempat sampah, berpotensi besar sampah akan tercecer keluar sehingga menimbulkan bau yang tidak sedap dan mengundang serangga atau lalat yang akan mempengaruhi kesehatan jika hinggap di makanan. Dikutip dari *Higeia Journal of Public Health Research and Development* kondisi higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan yang paling dominan masih kurang diperhatikan adalah tempat pembuangan sampah yang tidak terpisah antara organik dan anorganik serta tidak tertutup.

Fasilitas sanitasi yang dinilai pada gerai pangan jajanan yaitu penggunaan lap atau kain majun untuk mengelap permukaan peralatan atau meja. Hasil observasi ke lapangan ditemukan seluruh pedagang memiliki lap atau kain majun lebih dari satu helai dan apabila kotor diganti dengan kain yang bersih. Pada Peraturan Menteri Kesehatan No.8 Tahun 2022 tercantum pengeringan peralatan menggunakan lap atau kain majun bersih dan rutin diganti.

Penggunaan lap atau kain majun yang bersih serta rutin diganti merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Dikutip dari Jurnal Kesehatan Lingkungan Ruwa Jurai (2020) mengungkapkan lap atau serbet merupakan salah satu *vehicle* paling signifikan dalam kontaminasi silang di area pengolahan makanan, dimana risiko rekontaminasi oleh kuman patogen akibat pengelapan lebih besar daripada kemungkinan peningkatan kebersihan yang diharapkan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 15 buah gerai pangan jajanan di kelurahan cupak tengah, didapatkan seluruh penjamah makanan tidak memenuhi persyaratan *personal hygiene*. Hasil penelitian yaitu tidak satupun penjamah ditemukan mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala ketika hendak menangani makanan. Penelitian Titis (2018) mengemukakan banyak penyakit serius dan membahayakan yang terjadi akibat penularan oleh orang yang tidak mencuci tangannya, terutama penyakit yang ditularkan melalui rute fekal-oral.

Terdapat penjamah makanan memiliki kuku yang panjang dan menggunakan perhiasan. Seharusnya sebagai penjamah makanan tidak diperbolehkan memiliki kuku yang panjang karena kuku mudah kotor dan apabila menyentuh makanan akan mencemari makanan tersebut. Sejalan dengan penelitian Sarah, dkk (2015) mengungkapkan kebersihan kuku merupakan hasil dari perilaku pemotongan kuku yang rutin dilakukan oleh penjamah makanan<sup>19</sup>.

Dikutip dari Jurnal Kesehatan (2010) tangan dan kuku-kuku yang panjang juga dapat menjadi tempat berkembangbiaknya bakteri patogen terutama golongan mesofilik seperti *Bacillus*, *Clostridium*, dan sebagainya. Dimana bakteri-bakteri tersebut tentunya akan dapat mencemari makanan jajanan pada saat pengolahan yang dilakukan oleh pedagang sehingga dapat mengakibatkan tingginya jumlah kuman pada makanan<sup>20</sup>.

Seluruh penjamah makanan tidak mendapatkan penyuluhan mengenai keamanan pangan siap saji. Hal tersebut karena penjamah makanan tidak mengindahkan himbuan pihak puskesmas yang akan melakukan penyuluhan mengenai keamanan pangan siap saji. Seharusnya penjamah makanan datang untuk menghadiri kegiatan penyuluhan agar menambah ilmu dan wawasan dalam pengelolaan pangan yang baik.

Penjamah makanan di beberapa gerai pangan yang juga melayani pembayaran menyentuh pangan yang terbuka secara langsung sebelum mencuci tangan. Karena tidak memiliki karyawan maka penjamah makanan juga berperan sebagai kasir di beberapa gerai pangan jajanan. Setelah menerima uang dari konsumen, penjamah tersebut pada umumnya hanya lap tangan dengan kain yang tersedia dan tidak mencuci tangan sebelum menyentuh makanan. Sejalan dengan penelitian Rahmayani (2018) mengemukakan penjamah makanan tidak mengetahui dengan pasti bahwa pencemaran makanan dapat terjadi jika langsung memegang makanan setelah memegang uang.

Prinsip *Hygiene* Sanitasi makanan pada gerai pangan jajanan yang terdapat di Permenkes Nomor 8 Tahun 2022 yaitu penyimpanan serta pengemasan pangan matang dan penyajian pangan. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 15 buah gerai pangan jajanan di kelurahan Cupak Tengah, didapatkan sebanyak 7 buah gerai pangan jajanan yang menerapkan beberapa prinsip *hygiene* sanitasi makanan yaitu SPMY, LBA, BAC, BMY, SP, YP, dan PKC. Sementara itu gerai pangan jajanan WB, SPI, KR, JTP, LF, LBA, KMD, dan KLL tidak menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi yang baik dengan hasil penelitian yaitu pangan matang panas tidak dijaga agar tetap panas dalam penyajian. Untuk menjaga makanan berkuah yang disajikan dalam kondisi panas seharusnya makanan tersebut dipanaskan kembali diatas kompor secara berkala.

Sumber air minum pada beberapa pangan jajanan berasal dari depot air minum yang tidak melakukan pemeriksaan air secara berkala. Seharusnya pemilik gerai pangan jajanan memilih sumber air yang akan dikonsumsi dari sumber terpercaya. Sejalan dengan penelitian Mufti (2015) mengemukakan sumber air minum yang digunakan harus memenuhi syarat fisik, kimia, mikrobiologi, dan radioaktif<sup>23</sup>.

Masih ditemukan lalat dan binatang pengganggu di area gerai pangan jajanan. Pada umumnya gerai pangan jajanan tidak memiliki pagar pembatas dan penutup plastik *fiber*. Seharusnya di setiap tempat pengelolaan pangan diberi pagar pembatas dan penutup plastik *fiber* agar hewan tidak masuk ke dalam lokasi tempat berjualan. Menurut Permenkes

RI Nomor 8 Tahun 2022, bangunan Tempat Pengelolaan Pangan harus memiliki pagar pembatas yang akan memberikan pencegahan terhadap masuknya hama dan hewan. Selain itu meminimalkan orang yang tidak berkepentingan untuk masuk ke dalam TPP tanpa izin.

Tempat pengelolaan pangan terutama untuk penyimpanan makanan masak dan penyajian tidak diperbolehkan berada di tempat yang menjadi sumber vektor dan binatang pembawa penyakit. Tetapi pada umumnya pemilik gerai tidak memperhatikan hal tersebut dengan sangat baik. Terlihat dari beberapa gerai berada dekat dengan saluran air atau selokan yang tidak tertutup sehingga akan berpotensi menjadi sumber bersarangnya binatang pembawa penyakit.

Tempat penyimpanan makanan yang baik untuk menyimpan makanan masak yaitu etalase yang diberi penutup. Diberinya penutup pada tempat penyimpanan makanan mengartikan bahwa penjamah makanan sudah mengerti fungsi dari tempat penyimpanan makanan harus tertutup, yaitu agar makanan terhindar dari kontaminasi luar seperti debu dan bakteri.

## **2. Dapur Gerai Pangan Jajanan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 15 buah dapur gerai pangan jajanan di kelurahan cupak tengah, didapatkan sebanyak 10 buah dapur gerai pangan jajanan yang sesuai dengan PMK Nomor 8 Tahun 2022 yaitu WB, SPMY, LBA, BAC, KR, BMY, KMD, KLL, YP, dan PKC. Sementara itu dapur gerai pangan jajanan SPI, JTP, SP, LF, dan LBA tidak memenuhi syarat dengan hasil penelitian yaitu lokasi dapur gerai

pangan jajanan berada pada sumber pencemaran bau karena dekat tempat pembuangan sampah yang terbuka. Seharusnya tempat pembuangan sampah ditutup agar bau yang ditimbulkan tidak masuk ke tempat pengelolaan pangan dan tidak mencemari makanan. Sejalan dengan penelitian Titis (2014) tempat pengolahan makanan seperti dapur belum memenuhi syarat dikarenakan tempat sampah yang ada di dalam dapur tidak tertutup, sehingga dapat menyebabkan bau dan menjadi tempat perkembangbiakan vektor dan sumber kontaminasi.

Dapur gerai pangan jajanan berada pada sumber vektor serta binatang pembawa penyakit karena masih ditemukan lalat dan kecoa serta kucing yang berkeliaran di area dapur. Di tempat penjualan pangan khususnya bagian dapur merupakan tempat paling penting dalam pengolahan pangan, pagar pembatas sangat diperlukan untuk meminimalisir masuknya hewan ke dalam area tempat pengelolaan pangan. Dan apabila terdapat genangan air serta loteng yang berlubang seharusnya ditutup dan diperbaiki untuk menghindari hadirnya vektor di tempat pengolahan pangan yang akan diperjual belikan.

Sejalan dengan penelitian Mayumi, dkk (2021) tempat pengelolaan makanan masih banyak yang belum memenuhi syarat, beberapa tempat terlihat kurang bersih, dan tidak ada pengendalian vektor dari pemilik tempat berjualan. Serta penelitian Salma, dkk (2015) tempat sampah yang terbuka akan menarik lalat dan hama lainnya yang kemudian membawa bakteri ke makanan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 15 buah dapur gerai pangan jajanan di kelurahan Cupak Tangah, didapatkan sebanyak 2 buah dapur gerai pangan jajanan yang sesuai dengan PMK Nomor 8 Tahun 2022 yaitu WB dan PKC. Sementara itu dapur gerai pangan jajanan SPMY, LBA, SPI, BAC, KR, JTP, BMY, SP, LF, LBA, KMD, KLL, dan YP tidak memenuhi syarat dengan hasil penelitian tidak tersedianya sabun cuci tangan di tempat pencucian tangan. Seharusnya pada fasilitas tempat pencucian tangan tidak hanya tersedia air mengalir tetapi harus dilengkapi dengan sabun khusus cuci tangan.

Sejalan dengan penelitian Aulia (2022) mengungkapkan tempat cuci tangan harus disediakan di tempat pengolahan makanan, namun tempat cuci tangan saja tidak cukup apabila tidak tersedia sabun, air yang mengalir dan kebersihan tempat merupakan syarat mencuci tangan yang baik dan benar. Penelitian Fitka, dkk (2016) mengungkapkan mencuci tangan sebelum mengolah makanan dianggap efektif dalam mengurangi risiko kontaminasi bakteri patogen<sup>15</sup>.

Dapur gerai memiliki tempat sampah yang terbuka. Seharusnya tempat sampah yang tersedia yaitu tertutup karena tempat sampah yang terbuka dapat berdampak buruk ke lingkungan sekitar terutama di tempat pengelolaan pangan seperti mengundang datangnya lalat yang jika hinggap di makanan akan mengontaminasi makanan. Sejalan dengan penelitian Dewi, dkk (2010) mengungkapkan sampah merupakan tempat perindukan lalat. Lalat yang semakin berkembangbiak akan lebih sering

mengontaminasi makanan. Sampah yang dihasilkan oleh pedagang tidak tertangani dengan baik, dibuang dalam kantong plastik yang tidak tertutup<sup>16</sup>.

Dinding di area dapur tempat pengolahan makanan mengelupas. Hal tersebut karena beberapa dinding dapur gerai pangan jajanan masih berupa batako yang belum diplester dan diberi cat sehingga akan mengontaminasi makanan apabila serpihan batako masuk ke makanan. Dikutip dari Jurnal Kesehatan Lingkungan Ruwa Jurai (2021) bahwa selain faktor estetika, dinding yang permukaannya kasar memungkinkan terperangkapnya kotoran dan debu serta mikroorganisme di dalamnya, sehingga dapat mencemari makanan.<sup>17</sup>

Pada umumnya dapur gerai pangan jajanan tidak menggunakan kawat kasa anti serangga di ventilasi yang ada. Beberapa pemilik dapur gerai pangan jajanan mengungkapkan penggunaan kawat kasa tidak perlu pada ventilasi. Seharusnya kawat kasa anti serangga dipasang di setiap ventilasi terutama pada tempat pengolahan makanan untuk menghindari masuknya serangga yang berterbangan. Dikutip dari Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (2021) mengungkapkan salah satu cara mencegah masuknya hama dalam lokasi produksi pangan adalah melengkapi jendela, pintu dan lubang ventilasi dengan kawat kasa.<sup>18</sup>

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 15 buah dapur gerai pangan jajanan di kelurahan cupak tengah, didapatkan hasil seluruh penjamah makanan tidak memenuhi persyaratan *personal hygiene*. Hasil penelitian yaitu beberapa penjamah makanan tidak menggunakan

celemek dan penutup kepala saat menangani makanan. Seharusnya penjamah makanan menggunakan celemek dan penutup kepala untuk menghindari pakaian agar tidak kotor pada saat mengolah makanan. Penelitian Devi (2016) mengemukakan menutup rambut sangat penting pada saat pengolahan makanan karena bisa terjadi kontaminasi silang apabila rambut dibiarkan dalam proses memasak.

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 8 Tahun 2022 dituliskan untuk melindungi pencemaran terhadap makanan harus menggunakan celemek atau apron dan penutup kepala. Selain melindungi dari pencemara, celemek atau apron ini berfungsi untuk melindungi pakaian agar tidak mudah kotor. Penggunaan penutup kepala atau hairnet berguna untuk menyerap keringat yang ada di dahi agar tidak terkena makanan atau mengganggu saat mengolah makanan serta mencegah rambut atau kotoran yang ada di rambut jatuh ke makanan<sup>21</sup>.

Penjamah makanan tidak menggunakan penutup mulut atau masker saat mengolah makanan. Seharusnya penjamah makanan menutup mulut menggunakan masker untuk menghindari *droplet* atau percikan air liur masuk ke makanan yang sedang diolah. Dikutip dari Jurnal Riset Gizi (2019) penggunaan masker pada saat menangani makanan berguna untuk mencegah penyebaran bakteri dari mulut, hidung, dan kulit dagu ke dalam makanan<sup>22</sup>.

Penjamah makanan menggunakan perhiasan seperti cincin pada saat mengolah makanan. Seharusnya penjamah makanan tidak memakai cincin

pada saat mengolah makanan karena kotoran yang melekat di cincin akan ikut tercampur ke makanan. Dikutip dari Jurnal IKESMA (2017) menggunakan perhiasan atau pewarna kuku saat menjamah makanan tidak diperbolehkan karena membawa mikroba berpindah ke dalam makanan atau yang disebut dengan kontaminasi silang.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 15 buah dapur gerai pangan jajanan di kelurahan cupak tengah, didapatkan hasil seluruh (100%) dapur gerai pangan jajanan telah memenuhi syarat prinsip *hygiene* sanitasi makanan. Akan tetapi beberapa dapur gerai pangan jajanan masih menyimpan bahan pangan terlalu padat di dalam kulkas. Sejalan dengan penelitian Astri (2017) mengatakan penyimpanan bahan makanan perlu diperhatikan penataannya agar sirkulasi udara antara sela bahan makanan lancar dan dapat memperpanjang daya simpan bahan makanan.

Bahan pangan yang digunakan untuk dikonsumsi harus menggunakan bahan pangan yang bermutu baik, tidak rusak, dan tidak busuk. Serta bahan baku pangan seperti penyedap, tepung, dan sebagainya harus memiliki label, ada izin edar, tidak kadaluarsa, dan kemasan tidak rusak. Sejalan dengan penelitian Dinda (2015) mengatakan salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (*illegal*) karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya.

Pengolahan makanan sudah dilakukan dengan baik yaitu pangan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak, dimasak

dengan matang sempurna, peralatan yang digunakan tidak berkarat dan tarapangan serta bersih sebelum dan sesudah digunakan.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan observasi mengenai kondisi *hygiene* sanitasi gerai dan dapur gerai pangan jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023, maka didapatkan hasil sebagai berikut :

1. *Hygiene* sanitasi pada gerai pangan jajanan di Kelurahan Cupak Tengah masih banyak yang tidak sesuai dengan PMK Nomor 8 Tahun 2022 seperti lokasi gerai pangan jajanan berada pada sumber pencemaran dan sumber vektor serta binatang pembawa penyakit.
2. *Hygiene* sanitasi pada dapur gerai pangan jajanan di Kelurahan Cupak Tengah pada umumnya tidak sesuai dengan PMK Nomor 8 Tahun 2022 seperti tidak tersedianya sabun untuk mencuci tangan dan tempat penyimpanan alat untuk pengolahan pangan mudah dijangkau oleh hewan peliharaan. Serta masih terdapat dapur gerai pangan jajanan yang dindingnya belum diplester dan dilapisi cat.

#### **B. Saran**

1. Bagi Tenaga Kerja

Sebaiknya dalam proses pengolahan pangan baik itu di gerai maupun di dapur gerai memperhatikan *personal hygiene* dalam proses pengelolaan makanan

## 2. Bagi Pengusaha

Dalam pendirian usaha terutama Tempat Pengelolaan Pangan yang sangat perlu diperhatikan kondisi *hygiene* sanitasi dimulai dari lokasi, melengkapi fasilitas sanitasi, dan prinsip pengelolaan makanan yang baik.

## 3. Bagi Instansi Kesehatan

Memberikan sanksi kepada pemilik gerai dan dapur gerai yang tidak mengikuti penyuluhan tentang keamanan pangan saji karena penyuluhan tersebut penting dalam meningkatkan kualitas pangan saji yang baik dan sehat.

## 4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan dapat melakukan penelitian dengan metode yang berbeda dan menghasilkan sesuatu yang lebih baik.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Sumantri, A. Kesehatan Lingkungan. 5–11 at (2010).
2. Chandra, B. Pengantar Kesehatan Lingkungan.pdf. 3–85 at (2006).
3. Marsanti, A. S. & Widiarini, R. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. 1–2 at (2018).
4. Ir, I. Sanitasi Kesehatan Lingkungan dan K3. 323–325 at (2017).
5. DINKES. Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2021. 84 (2021).
6. RI, M. K. Permenkes RI Nomor 14 Tahun 2021. (2021).
7. Amaliyah, N. Penyehatan makanan dan minuman. (2015).
8. Kusmiyati. Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan.pdf. 1–3 at (2021).
9. Ramadhani, N. Gambaran Hygiene dan Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Pantai Purus Kota Padang Tahun 2021 Makanan Jajanan di Pantai Purus Kota Padang Tahun 2021.56 (2021).
10. Wahyuni, T. I., Widyastuti, E., Sambodo, A. & Yuswani, R. Pedoman Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko. 13, 51–225 (2021).
11. Fatma, F., Nirtha, I. & Dkk. Sanitasi Makanan dan Minuman.
12. Amaliyah, N. Penyehatan Makanan dan Minuman A. 8 at (2015).
13. Kusmiyati. Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan. 9–14 at (2021).
14. Sinaga, J., Silmi, A. & Dkk. Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja. 49–50 at (2021).
15. Romanda, F. & Risanti, E. D. Hubungan Personal Hygiene dengan Keberadaan E.Coli pada Makanan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta Association of Personal Hygiene with the Presence of E.Coli in Food Processing (TPM) Buffer.8,54(2016)
16. Susanna, D., Indrawani, Y. M. & Zakianis, Z. Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat. *Kesmas Natl. Public Heal. J.* **5**, 110–115 (2010).
17. Wahyuningsih, S. & Sulistiyorini, D. Penilaian Sarana Produksi Pangan Di

Industri Rumah Tangga Dapur Eny Kota Depok Tahun 2021. *Ruwa Jurai J. Kesehat. Lingkung.* **16**, 9 (2022).

18. Jatmika, S. E. D. & Findriany, A. Pelatihan dan Pendampingan Higiene Sanitasi Pengolahan Pangan Industri Rumah Tangga. *GERVASI J. Pengabd. Kpd. Masy.* **5**, 1–12 (2021).
19. Andrias, D. R. Dasar Negri di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. 111–116 (2003).
20. Trigunarso. Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Sanitation Hygiene and Behavior of Food Handlers with Germs in Snack Food in School Environment. *J. Kesehat.* **11**, 115–124 (2020).
21. Pendidikan, M. *et al.* Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan di Kota Bandung. **9**, 35–43 (2020).
22. Rahmawati, U., Subandrian, D. N., Gizi, J. & Semarang, P. K. Jurnal Riset Gizi. **8**, 6–10 (2020).
23. Romadhona, M., Kesehatan, P., Kesehatan, K. & Lingkungan, J. K. Analisis kualitas bakteriologis air minum di restoran wilayah kerja puskesmas beringin kota bengkulu. 152–159.

## Lampiran A. SIT Gerai Pangan Jajanan

### KONDISI *HYGIENE* SANITASI PADA GERAI PANGAN JAJANAN DI KELURAHAN CUPAK TANGAH KOTA PADANG TAHUN 2023

Nama Gerai :  
 Alamat :  
 Nama Pemilik :  
 Jumlah Penjamah :  
 NIB :  
 Nama Pemeriksa :  
 Lokasi Gerai :  
 Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
<b>Inspeksi Area Lokasi Sekitar Gerai Jajanan</b>		
1	Lokasi bebas banjir	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1
4	Memiliki tenda/atap pelindung jika beroperasi pada bangunan semi permanen	1
5	Jika menggunakan tenda:	NA
	a. Bahan kuat dan mudah dibersihkan	
	b. Kedap air	
<b>Inspeksi Tempat Penjualan Pangan</b>		
<b>A</b>	<b>Personel</b>	
1	Penjual pangan:	
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3
	b. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	c. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> secara teratur	3
	d. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3
	e. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
	f. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam Setahun	2

	g.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	3
	h.	Personil yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangan yang terbuka secara langsung sebelum mencuci tangan	3
	i.	Tidak merokok pada saat menangani pangan	3
	j.	Tidak menggaruk-garuk anggota badan dan langsung menangani pangan tanpa terlebih dahulu mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>	3
<b>B Penyimpanan dan Pengemasan Pangan Matang</b>			
1	Meja atau rak penyimpanan pangan bersih dan kuat		1
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> )		3
3	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan		2
4	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang		3
5	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C		3
6	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C		3
7	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ ( <i>coolbox</i> )		3
8	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya		3
9	Tidak terdapat pangan yang busuk/basi		3
10	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		3
11	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a.	Piring bersih (dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, lalu dikeringkan) dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	b.	Gelas bersih (dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, lalu dikeringkan) dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	c.	Sendok bersih (dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, lalu dikeringkan) dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	d.	Sedotan bersih (tidak digunakan kembali apabila dirancang untuk sekali pakai) dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
12	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit pada area penyajian pangan		3
13	Tersedia tempat sampah (dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara)		2
14	Lap/kain majun yang digunakan untuk mengelap permukaan peralatan atau meja bersih dan rutin diganti		2
<b>Total Nilai Ketidaksesuaian</b>			

Rumus Skor Total Inspeksi :  $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian}/81) \times 100)$

Skor Inspeksi:

## Lampiran B. SIT Dapur Gerai Pangan Jajanan

### KONDISI *HYGIENE* SANITASI PADA DAPUR GERAI PANGAN JAJANAN DI KELURAHAN CUPAK TANGAH KOTA PADANG TAHUN 2023

Alamat :  
 Nama Pemilik :  
 Jumlah Penjamah :  
 NIB :  
 Nama Pemeriksa :  
 Lokasi Gerai :  
 Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
<b>Inspeksi Area Luar TPP</b>		
1	Lokasi bebas banjir	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1
<b>Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan</b>		
<b>A</b>	<b>Umum</b>	
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman	2
2	Tersedia akses jamban/toilet	2
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan:	
	a. Menggunakan air mengalir	2
b.	Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:	
	a. Air mengalir	3
	b. Sabun cuci tangan	3
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup	2
6	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	2
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih dan terhindar dari bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	2
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3

11	Lantai:		
	a.	Rata	1
	b.	Mudah dibersihkan	1
12	Dinding dapur khususnya dekat tempat memasak:		
	a.	Tidak mengelupas	2
	b.	Tidak retak	2
13	Memiliki ventilasi udara, dengan:		
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1
	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1
	c.	Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	NA
<b>B Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan</b>			
1	Bahan pangan:		
	a.	Mutu baik	1
	b.	Utuh dan tidak rusak	1
	c.	Tidak busuk	
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a.	Memiliki label	2
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2
	c.	Tidak kedaluwarsa	2
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2
3	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya		2
4	Jika terdapat pangan yang disimpan di kulkas, maka kondisinya:		
	a.	Bersih	2
	b.	Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	2
	c.	Tidak terlalu padat	2
5	Bahan pangan:		
	a.	Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan ( <i>food grade</i> )	2
	b.	Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2
	c.	Penyimpanan menerapkan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO)	2
	d.	Tertutup untuk mencegah akses bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	2
<b>C Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan</b>			
1	Pencahayaannya cukup terang		2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		2
3	Melakukan thawing/pelunakan dengan benar		2
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna		3

5	Personil yang bekerja pada area ini:			
	a.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	
	b.	Menggunakan APD:		
		1.	Celemek	2
		2.	Masker	3
		3.	Hairnet/penutup rambut	3
	c.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	
	d.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	
	e.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	
	f.	Pada saat mengolah pangan:		
		1.	Tidak merokok	3
		2.	Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3.	Tidak meludah sembarangan	3
		4.	Tidak mengunyah makanan/permen	3
	5.	Tidak menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> sebelum menangani pangan kembali	3	
g.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjapit makanan)	3		
h.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3		
i.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun	2		
j.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	3		
<b>Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)</b>				
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:			
	a.	Bahan kuat	2	
	b.	Tidak berkarat	3	
	c.	Tara pangan ( <i>food grade</i> )	3	
	d.	Bersih (dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, lalu dikeringkan) sebelum digunakan	3	
	e.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	
	f.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	
g.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3		
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang		2	
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu injuk atau kemoceng)		2	
<b>D Pengemasan Pangan Matang</b>				
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)		3	
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> )		3	
3	Pangan yang dijual adalah pangan yang diolah pada hari yang sama		3	
Total Nilai Ketidaksesuaian				

Rumus Skor Total Inspeksi :  $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian}/159)*100)$

Skor Inspeksi :

Lampiran C. Master Tabel

**MASTER TABEL**  
**STUDI DESKRIPTIF HYGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN JAJANAN**  
**DI KELURAHAN CUPAK TANGAH KOTA PADANG TAHUN 2023**

A. Gerai

Data Umum		Variabel Penilaian																																		
No	NG	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	P 7	P 8	P 9	P 10	P 11	P 12	P 13	P 14	P 15	P 16	P 17	P 18	P 19	P 20	P 21	P 22	P 23	P 24	P 25	P 26	P 27	P 28	P 29	P 30	P 31	P 32	P 33		
1	WB	3	1	1	1	N	A	3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	1	0	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
2	SPMY	3	1	1	1			3	3	0	3	3	2	0	0	3	3	3	1	0	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2
3	LBA	3	1	1	1			3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	3	1	0	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
4	SPI	3	0	0	1			3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	3	1	0	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
5	BAC	3	1	0	1			3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	3	1	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
6	KR	3	1	0	1			3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	3	1	0	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
7	JTP	3	0	0	1			3	3	0	3	3	2	0	0	3	3	3	1	0	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
8	BMY	3	1	0	1			3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	3	1	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
9	SP	3	0	0	1			3	3	0	3	3	2	0	0	3	3	3	1	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
10	LF	3	0	0	1			3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	3	1	0	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
11	LBA	3	0	0	1			3	3	0	3	3	2	0	0	3	3	3	1	0	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
12	KMD	3	1	1	1			3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	3	1	0	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
13	KLD	3	1	1	1			3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	3	1	0	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
14	YP	3	1	1	1			3	3	0	3	3	2	0	0	3	3	3	1	3	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	
15	PKC	3	1	0	1			3	3	0	3	3	2	0	3	3	3	3	1	0	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	



Data Umum		Variabel Penilaian																
No	NG	P 35	P 36	P 37	P 38	P 39	P 40	P 41	P 42	P 43	P 44	P 45	P 46	P 47	P 48	P 49	P 50	P 51
1	WB	2	2	2	2	2	2	3	3	0	0	3	3	0	3	0	0	0
2	SPMY	2	2	2	2	2	2	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	0
3	LBA	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	0
4	SPI	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	0
5	BAC	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	3	3	0	3	0	0	0
6	KR	2	2	2	2	2	2	3	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0
7	JTP	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	3	3	0	3	0	0	0
8	BMY	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0
9	SP	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	0
10	LF	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	3	3	0	3	0	0	0
11	LBA	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	3	3	0	3	0	0	0
12	KMD	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	3	3	0	3	0	0	0
13	KLD	2	2	2	0	2	2	3	3	0	0	3	3	0	3	0	0	0
14	YP	2	2	2	2	2	2	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	0
15	PKC	2	2	2	2	2	2	3	3	0	0	3	3	0	3	0	0	0

Data Umum		Variabel Penilaian																	
No	NG	P 52	P 53	P 54	P 55	P 56	P 57	P 58	P 59	P 60	P 61	P 62	P 63	P 64	P 65	P 66	P 67	P 68	P 69
1	WB	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	3	3	3
2	SPMY	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
3	LBA	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
4	SPI	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	3	3	3
5	BAC	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	3	3	3
6	KR	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
7	JTP	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
8	BMV	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
9	SP	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
10	LF	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
11	LBA	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
12	KMD	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
13	KLD	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
14	YP	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	3	3
15	PKC	0	0	3	3	2	0	2	3	3	3	2	3	3	2	0	3	3	3

**Keterangan :**

NG : Nama Gerai dan Dapur Gerai

K : Kategori

MS : Memenuhi Syarat

TMS : Tidak Memenuhi Syarat

NA : *Not Applicable* (Jika pada saat observasi tidak terdapat apa yang akan dinilai pada variabel penilaian)

## Lampiran D. Dokumentasi

### A. Area lokasi tempat pengelolaan pangan jajanan



Gerai Pangan Jajanan



Dapur Gerai Pangan Jajanan



Dapur Gerai Pangan Jajanan



Gerai Pangan Jajanan

B. Fasilitas Sanitasi yang tersedia di tempat pengelolaan pangan jajanan



Gerai Pangan Jajanan



Gerai Pangan Jajanan



Dapur Gerai Pangan Jajanan



Dapur Gerai Pangan Jajanan

C. *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di tempat pengelolaan pangan jajanan



Gerai Pangan Jajanan



Dapur Gerai Pangan Jajanan



Gerai Pangan Jajanan



Dapur Gerai Pangan Jajanan

D. Penerapan Prinsip *Hygiene* Sanitasi di tempat pengelolaan pangan jajanan



Gerai Pangan Jajanan



Dapur Gerai Pangan Jajanan



Dapur Gerai Pangan Jajanan



Dapur Gerai Pangan Jajanan

## Lampiran E. Output SPSS

### Lokasi dan Bangunan Gerai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	8	53,3	53,3	53,3
	Memenuhi Syarat	7	46,7	46,7	100,0
Total		15	100,0	100,0	

### Lokasi dan Bangunan Dapur Gerai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	5	33,3	33,3	33,3
	Memenuhi Syarat	10	66,7	66,7	100,0
Total		15	100,0	100,0	

### Fasilitas Sanitasi di Gerai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	15	100,0	100,0	100,0

### Fasilitas Sanitasi di Dapur Gerai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	13	86,7	86,7	86,7
	Memenuhi Syarat	2	13,3	13,3	100,0
Total		15	100,0	100,0	

### Personal Hygiene di Gerai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	15	100,0	100,0	100,0

### Personal Hygiene di Dapur Gerai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	15	100,0	100,0	100,0

### Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Gerai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	8	53,3	53,3	53,3
	Memenuhi Syarat	7	46,7	46,7	46,7
	Total	15	100,0	100,0	

### Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Dapur Gerai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	15	100,0	100,0	100,0



**PEMERINTAH KOTA PADANG**  
**KECAMATAN PAUH**  
**PUSKESMAS PAUH**  
Jalan Irigasi, Pasar Baru, Pauh, Kota Padang  
Telepon. (0751) 777457

Padang, 21 Juni 2023  
2 Dzulhijah 1444 H

Nomor : 891/298/PKM-PU/2023  
Lampiran :-  
Hal : Selesai Penelitian  
An. Nurdiyana Ulfa

Kepada Yth.  
Direktur Poltekes  
Kemenkes Padang  
di  
Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan surat dari sdr tentang Permohonan Izin Penelitian an:

Nama : Nurdiyana Ulfa

NIM : 201110026

Judul Skripsi : "Gambaran kondisi Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan  
Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang Tahun 2023"

maka kami sampaikan kepada saudara bahwa yang bersangkutan telah selesai melaksanakan penelitian pada 1 Januari 2023 s/d 30 Januari 2023 sesuai dengan kerangka konsep penelitian.

Demikianlah surat ini disampaikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,  
Kepala Tata Usaha  
Puskesmas Pauh

Hakimuda, SKM  
NIP. 19820817 200902 2 001



**POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**Jl. Simpang Pondok Kopi Siteba Nanggalo - Padang**

**LEMBARAN**

**KONSULTASI TUGAS AKHIR**

Nama Mahasiswa : Nurdiyana Ulfa  
NIM : 201110026  
Nama Pembimbing II : Basuki Ario Seno, SKM, M.Kes  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Kondisi *Hygiene* Sanitasi Tempat  
Pengelolaan Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak  
Tengah Kota Padang Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Kamis/ 1 Juni 2023	Konsultasi Abstrak (B. Inggris)	diperbaiki sesuai arahan dosen	
2.	Senin/ 5 Juni 2023	Konsultasi Abstrak (B. Indonesia)	diperbaiki sesuai arahan dosen	
3.	Selasa/ 6 Juni 2023	Konsultasi Bab I sampai III	diperbaiki sesuai arahan dosen	
4.	Rabu/ 7 Juni 2023	Konsultasi Bab IV	diperbaiki sesuai arahan dosen	
5.	Kamis/ 8 Juni 2023	Konsultasi Bab IV	diperbaiki sesuai arahan dosen	
6.	Senin/ 12 Juni 2023	Konsultasi Bab V	diperbaiki sesuai arahan dosen	
7.	Rabu/ 14 Juni 2023	Konsultasi Bab V	diperbaiki sesuai arahan dosen	
8.	Kamis/ 15 Juni 2023	ACC TA	ACC TA	

Padang 15/Juni/2023

Ka Prodi D3 Sanitasi

**Lindawati, SKM, M.Kes**  
NIP. 19750613 200012 2 002



POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
Jl. Simpang Pondok Kopi Siteba Nanggalo - Padang

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Nurdianah Ulifah  
NIM : 201110026  
Nama Pembimbing I : Awalia Gusti, S.Pd, M.Si  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Kondisi *Ihygiene* Sanitasi Tempat  
Pengelolaan Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak  
Tengah Kota Padang Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Kammi / 21-06-2023	Konsultasi Abstrak	diperbaiki sesuai arahan dosen	
2.	Juma / 26-06-2023	Konsultasi Bab I - II	diperbaiki sesuai arahan dosen	
3.	Rabu / 31-06-2023	Konsultasi Bab III	diperbaiki sesuai arahan dosen	
4.	Senin / 5-06-2023	Konsultasi Bab IV	diperbaiki sesuai arahan dosen	
5.	Selasa / 6-06-2023	Konsultasi Bab IV	diperbaiki sesuai arahan dosen	
6.	Kammi / 8-06-2023	Konsultasi Bab V	diperbaiki sesuai arahan dosen	
7.	Rabu / 14-06-2023	Konsultasi Bab V	diperbaiki sesuai arahan dosen	
8.	Jumat / 16-06-2023			

Padang / Juni / 2023  
Ka Prodi D3 Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes

NIP. 19750613 200012 2 002