

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN
DI SEKITAR PASAR NANGGALO KOTA PADANG
TAHUN 2024**



SARAH EDISTI

NIM.211110032

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KEMENTERIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
2024**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN
DI SEKITAR PASAR NANGGALO KOTA PADANG
TAHUN 2024**

Diajukan sebagai salah satu
syarat untuk memperoleh gelar
ahli madya Kesehatan



SARAH EDISTI

NIM.211110032

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KEMENTERIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
2024**

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

**Tugas Akhir, Juli 2024
Sarah Edisti**

**Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Di sekitar Pasar Nanggalo
Kota Padang Tahun 2024**

xii + 33 halaman + 1 gambar + 8 tabel + 5 lampiran

ABSTRAK

Pedagang di sekitar Pasar Nanggalo, mereka berdagang di dekat jalan raya yang mana bisa menjadi faktor terjadinya kontaminasi pada makanan yang berasal dari debu/kotoran/asap, masih banyak pedagang yang masih belum menerapkan kebersihan diri pedagang serta masih banyak pedagang yang belum memperhatikan untuk penyimpanan dan pengemasan makanan yang mereka jual. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif untuk memperoleh Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di Sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024. Sampel penelitian ini terdiri dari 15 Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo. Data primer diperoleh langsung dari hasil observasi di pedagang sekitar Pasar Nanggalo. Data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi disajikan dengan narasi, dengan analisis data univariat.

Hasil penelitian ini menunjukkan untuk Lokasi pedagang makanan disekitar Pasar Nanggalo dengan kategori yang memenuhi syarat persentase 100%, untuk Higiene Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo dengan kategori yang tidak memenuhi syarat persentase 46,7% dan pedagang makanan yang memenuhi syarat persentase 53,3%, untuk penyimpanan dan pengemasan Makanan di sekitar Pasar Nanggalo dengan kategori yang tidak memenuhi syarat persentase 100%, untuk kondisi Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024 dengan kategori yang tidak memenuhi syarat persentase 100%.

Berdasarkan hasil penelitian perlu adanya upaya agar pedagang menutup makanan agar tidak terkontaminasi oleh asap/debu/kotoran, agar pedagang memperhatikan penyimpanan dan pengemasan makanan.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi, Pedagang Makanan
Daftar Pustaka : 19 (2007-2023)

**MINISTRY OF HEALTH, PADANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
D3 SANITATION STUDY PROGRAM**

**Final Project, July 2024
Sarah Edisti**

**Overview of Sanitary Hygiene of Food Traders Around Nanggalo Market,
Padang City in 2024**

xii + 33 pages + 1 figures + 8 tables + 5 appendices

ABSTRACT

Traders around Nanggalo Market, they trade near the highway which can be a factor in contamination of food that comes from dust/dirt/smoke, there are still many traders who still do not implement traders' personal hygiene and there are still many traders who have not paid attention to the storage and packaging of the food they sell. The purpose of this study is to find out the Overview of Sanitary Hygiene of Food Traders around the Nanggalo Market, Padang City in 2024.

This type of research is descriptive to obtain an Overview of Sanitary Hygiene of Food Traders Around Nanggalo Market, Padang City in 2024. The sample of this study consisted of 15 food traders around Nanggalo Market. Primary data was obtained directly from the results of observations at traders around the Nanggalo Market. The data is presented in the form of a frequency distribution table presented with a narrative, with univariate data analysis.

The results of this study show that for the location of food traders around Nanggalo Market with a category that meets the percentage requirement of 100%, for the hygiene of food traders around the Nanggalo Market with a category that does not meet the percentage of 46.7% and food traders who meet the percentage of 53.3%, for the storage and packaging of food around the Nanggalo Market with a category that does not meet the percentage requirement of 100%, for the sanitary hygiene condition of food traders around the Nanggalo Market, Padang City in 2024 with categories that do not meet the 100% percentage requirement.

Based on the results of the research, it is necessary to make efforts for traders to close food so that it is not contaminated by smoke/dust/dirt, so that traders pay attention to food storage and packaging.

**Keywords : Sanitary Hygiene, Food Traders
Bibliography : 19 (2007-2023)**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN DI SEKITAR
PASAR NANGGALO KOTA PADANG TAHUN 2024**

Disusun Oleh :

SARAH EDISTI
211110032

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Padang, 06 Juni 2024

Menyetujui:

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



(H. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si)
NIP. 19670802 199003 2 002



(Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si)
NIP.19610113 198603 1 002

Padang, 06 Juni 2024

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



(H. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si)
NIP. 19670802 199003 2 002

BALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN DI SEKITAR
PASAR NANGGALO KOTA PADANG TAHUN 2024**

Disuport oleh :

SARAH EDISTI
NIM. 211110032

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal : 12 Juni 2024

SUSUNAN DEWAN PENGLIJI

Ketua,

Dr. Mochsin Riviwanto, SKM, M.Si
NIP. 19700629 199303 1 001
Anggota,

()

Awahiddin, S.Sos, M.Pd
NIP. 19600810 198302 1 004
Anggota,

()

Hj. Awalina Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002
Anggota,

()

Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si
NIP. 19610113 198603 1 002

()

Padang, 12 Juni 2024
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

()

Hj. Awalina Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Sarah Edjati

Nim : 211110032

Tanda Tangan : 

Tanggal : Juni 2024

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	Sarah Edisti
Nim	211110032
Tanggal Lahir	Lubuk Basung, 03 Februari 2003
Tahun Masuk	2021
Nama PA	Dr. Wiyayantoro, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Utama	Iq. Awallia Gusti, S.Pd, M.Si
Nama Pembimbing Pendamping	Dr. Hurchan Maslita, SKM, M.Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan laporan hasil Tugas Akhir saya yang berjudul:

"Daurbanah Higienicitas Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggala Kota Padang Tahun 2024"

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demiikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Juni 2024



(Sarah Edisti)
NIM. 211110032

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

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

Nama : Sarah Fidiati
NIM : 211110032
Program Studi : D3 Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan 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 Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

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 : Padang
Pada tanggal : Juni 2024
Yang menyatakan



DAFTAR RIWAYAT HIDUP



1. Nama Lengkap : Sarah Edisti
2. Tempat/ Tanggal Lahir : Lubuk Basung/ 09 Februari 2003
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Agama : Islam
5. Jumlah Saudara : 3 (Tiga) Orang
6. Negeri Asal : Simpang Pahlawan Jorong Balai Satu
Manggopoh
7. Nama Ayah : Edison
8. Nama Ibu : Endrawati
9. No. Telp/Email : 082386050422/ sarahedisti@gmail.com

No	Riwayat Pendidikan	Lulus Tahun
1	TK Pertiwi Manggopoh	2009
2	SDN 18 Balai Satu	2015
3	MTSN 5 Agam	2018
4	MAN 5 Agam	2021
5	Program Studi D3 Sanitasi Kemenkes Poltekkes Padang	2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan Rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. 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 Kemenkes Poltekkes Padang. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku pembimbing utama dan Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan kali ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayati, SKp.M.Kep. Sp. Jiwa selaku direktur poltekkes kemenkes padang
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku ketua jurusan kesehatan lingkungan poltekkes kemenkes padang
3. Ibu Lindawati, SKM, M.K.Kes selaku ketua program studi D3 sanitasi poltekkes kemenkes padang
4. Dr. Wijyantono, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing akademik
5. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
6. Teman-teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini

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

Padang, 2024

Sarah Edisti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah.....	6
C. Tujuan	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup.....	7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan	8
B. Higiene Sanitasi Makanan.....	9
C. Pengertian Gerai Pangan Makanan	10
D. Pasar	10
E. Pedagang kreatif lapangan	11
F. Ruang Lingkup Higiene Dan Sanitasi Makanan.....	12
G. Alur Pikir.....	17
H. Definisi Operasional.....	18

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	19
B. Waktu dan Tempat Penelitian	19
C. Populasi dan Sampel	19
D. Teknik Pengumpulan Data.....	19
E. Pengolahan Data.....	20
F. Penyajian dan Analisis Data.....	20

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	21
B. Hasil Penelitian	21
C. Pembahasan.....	27

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	32
B. Saran.....	32

**DAFTAR KEPUSTAKAAN
LAMPIRAN**

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Defenisi Operasional	18
Tabel 1. Distribusi Frekuensi Resiko Lokasi di Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024	22
Tabel 2. Lokasi sekitar pedagang makanan.....	22
Tabel 3. Distribusi Frekuensi Resiko Higiene penjual di Pedagang Makanan di sekitar Pasar Naggalo Kota Padang Tahun 2024	23
Tabel 4. Higiene penjual	23
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Resiko Penyimpanan dan Pengemasan Makanan Matang di Pedagang Makanan di sekitar Pasar Naggalo Kota Padang Tahun 2024	25
Tabel 6. Penyimpanan dan pengemasan makanan matang	25
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Resiko Kondisi Higiene dan Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Naggalo Kota Padang Tahun 2024.....	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir	17
------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Gerai Pangan Jajanan

Lampiran B Hasil Uji Univariat

Lampiran C Master Tabel

Lampiran D Denah Lokasi Penelitian

Lampiran E Dokumentasi Penelitian

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan sehat seseorang, baik secara fisik, jiwa, maupun sosial dan bukan sekadar terbebas dari penyakit untuk memungkinkannya hidup produktif.¹

Kesehatan lingkungan pada hakikatnya adalah suatu kondisi atau keadaan lingkungan yang optimum sehingga berpengaruh positif terhadap terwujudnya status kesehatan yang optimal. Kontribusi lingkungan dalam mewujudkan derajat kesehatan merupakan hal yang essential di samping masalah perilaku masyarakat, pelayanan kesehatan dan faktor keturunan. Lingkungan memberikan kontribusi terbesar terhadap timbulnya masalah kesehatan masyarakat.²

Menurut *World Health Organization* (WHO) ruang lingkup kesehatan lingkungan adalah penyediaan air minum, pengelolaan air buangan dan pengendalian pencemaran, pembuangan sampah padat, pengendalianvektor, pencegahan atau pengendalian pencemaran tanah oleh manusia, higiene makanan, termasuk higiene susu, pengendalian pencemaran udara, pengendalian radiasi kesehatan kerja, pengendalian kebisingan, perumahan dan pemukiman aspek kesling dan transportasi udara, perencanaan daerah dan perkotaan, pencegahan kecelakaan, rekreasi umum dan pariwisata, tindakan-tindakan sanitasi yang berhubungan dengan keadaan epidemi atau

wabah, bencana alam dan perpindahan penduduk, tindakan pencegahan yang diperlukan untuk menjamin lingkungan.

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan-makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit.³

Sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan itu dikonsumsi oleh masyarakat.⁴

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.⁵ Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung makanan dan tubuh dapat dilakukan dengan memakai celemek dan tutup kepala, menjamah makanan harus memakai alat atau perlengkapan atau dengan alas tangan, menutup luka (pada luka terbuka atau bisul atau luka lainnya)

Makanan jajanan (*street food*) sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik dipertanian ataupun di pedesaan. Konsumsi makanan jajanan dimasyarakat terus meningkat mengingat makin terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri.⁶ Keunggulan makanan jajanan adalah murah, dan mudah didapat, serta cita rasanya yang enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat, meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan-keunggulan tersebut, namun makanan jajanan tersebut beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak *hygienis* yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun.

Gerai pangan makanan 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.⁷ Tempat Pengelolaan Pangan ini tidak memiliki proses pemasakan tetapi hanya menjual pangan yang sudah siap dikonsumsi.

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.

Makanan jajanan sangat mungkin terkontaminasi karena proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis. Makanan dapat menjadi perantara bagi suatu penyakit. Potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi perlu diupayakan pengawasan kualitas pengelolaan makanan jajanan dengan memperhatikan kaidah-kaidah (kebersihan/higiene) dan sanitasi serta persyaratan kesehatan.⁸

Pasar adalah area tempat jual beli barang dengan jumlah penjual lebih dari satu baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, mall, plaza, dan pusat pembangunan maupun sebutan lainnya.⁹

Pasar Nanggalo merupakan salah satu pasar yang terdapat di Kota Padang, pasar ini mempunyai peran yang sangat penting bagi masyarakat sekitar. Pasar Nanggalo menjadi pasar yang ramai dikunjungi masyarakat daerah Nanggalo. Di sekitar Pasar Nanggalo, pedagang berjualan menggunakan perlengkapan permanen maupun semipermanen seperti tenda, gerobak, meja, dan kendaraan lainnya. Jenis pedagang makanan di sana terdiri dari pedagang martabak, tahu hot, sate, telur gulung, bakso bakar, pentol, dan lain sebagainya. Pedagang berjualan di tepi jalan raya sekitar Pasar Nanggalo tersebut terlalu dekat ke Jalan Raya. Jalan Raya

Siteba merupakan salah satu ruas jalan yang memiliki arus lalu lintas yang sangat padat di Kota Padang.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan ditemukan bahwa pada umumnya lokasi pedagang makanan yang berada dekat dengan sumber kontaminasi yaitu jalan raya menimbulkan makanan terkontaminasi, baik secara fisik maupun biologi dari lingkungan ke makanan dan penjamah ke makanan. Tidak hanya itu, dalam penyimpanan bahan makanan yang disimpan tidak terpisah dengan makanan lainnya, dalam keadaan terbuka, dan penyajian makanan pun penjual tidak ada yang menggunakan sarung tangan, setelah menerima uang dari pembeli, penjual tidak mencuci tangan, bahkan sebagian penjual membiarkan makanan matang dalam keadaan terbuka tanpa ada penutup yang melindungi makanan.

Lokasi pedagang makanan yang berada dipinggir jalan, dan ada yang berjualan dekat dengan tempat pembuangan sampah, sehingga pangan tersebut rentan dicemari. Sebagian pedagang menggunakan lap yang tidak bersih, dan sebagian umum pedagang tersebut tidak memiliki tempat sampah, dan hanya mengumpulkan di samping atau dibelakang tempat mereka berdagang, sehingga sebagian besar kemungkinan sisa pembuangan sampah dihinggapi lalat yang memudahkan proses kontaminasi terhadap makanan.

Dengan permasalahan tersebut Penulis telah melakukan peneliti bagaimana Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024.

B. Rumusan masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran higiene sanitasi pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui Lokasi sekitar pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024
- b. Diketahui higiene penjual pada pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024
- c. Diketahui penyimpanan dan pengemasan makanan matang pada penjual di pedagang makanan sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024
- d. Diketahui higiene sanitasi pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

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

2. Bagi Peneliti

Menambah ilmu pengetahuan serta pengalaman dalam melaksanakan penelitian serta pemanfaatan teori dalam bidang kesehatan lingkungan tentang Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024.

3. Bagi Pemilik Tempat Pengelolaan Makanan

Mampu menjaga kebersihan diri, alat, dan lingkungan pada saat melakukan pengelolaan makanan.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah gambaran higiene sanitasi pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024 yang meliputi lokasi sekitar pedagang makanan, higiene penjual, penyimpanan dan pengemasan makanan matang, higiene sanitasi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan

Higiene 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 secara keseluruhan.¹⁰ Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang mengakibatkan gangguan Kesehatan diperlukan penerapan sanitasi lingkungan.

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.¹⁰

Higiene sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Kontaminasi pada makanan dipengaruhi faktor pengetahuan penjamah makanan, kebersihan badan penjamah makanan, kebersihan alat makan dan sanitasi makanan. Peralatan makan merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam penularan penyakit. Peralatan makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit, sehingga proses pencucian alat makan dengan metode pencucian yang tepat, penting dalam upaya menurunkan jumlah angka kuman pada alat makan.¹¹ Jadi pengertian

Higiene dan sanitasi makanan dapat kita definisikan adalah salah satu Upaya untuk mengamankan makanan dan kemungkinan terjadinya resiko gangguan penyakit bawaan makanan terutama yang disebabkan oleh mikroba.¹²

B. Higiene Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan 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 tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan makanan.¹³

Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, dan mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli. Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan.¹³

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan higiene sanitasi.

Untuk menjaga peralatan makanan sebagai berikut:

- a. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun.
- b. Lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih.
- c. Kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.

C. Pengertian Gerai Pangan Makanan

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).⁷

D. Pasar

1. Pengertian Pasar

Pasar adalah area tempat jual beli barang dengan jumlah penjual lebih dari satu baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, mall, plaza, dan pusat pembangunan maupun sebutan lainnya. Pasar dapat menjadi tempat penularan penyakit, untuk itu kita perlu adanya pengawasan terhadap sanitasinya. Pengawasan yang perlu dilakukan ditujukan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit, baik antara pedagang dengan pembeli.¹⁴

Pasar Sehat adalah kondisi Pasar Rakyat yang bersih, aman, nyaman, dan sehat melalui pemenuhan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan, Persyaratan Kesehatan, serta sarana dan prasarana penunjang dengan mengutamakan kemandirian komunitas pasar.¹⁵

2. Jenis Pasar

a) Pasar Tradisional

Pasar tradisional adalah pasar yang dibangun dan di kelola oleh pemerintah, pemerintah daerah, swasta, badan usaha milik negara dan badan usaha milik daerah termasuk kerja sama dengan swasta dengan tempat usaha berupa toko, kios, los dan tenda yang dimiliki atau di kelolola oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha skala kecil. modal kecil dan dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar menawar.¹⁴

b) Pasar Modern

Pada dasarnya, pasar modern tidak jauh berbeda dari pasar tradisional. namun pasar modern terdapat penjual dan pembeli yang tidak bertransaksi secara langsung melainkan konsumen atau pembeli melihat label harga yang terdapat dalam barang tersebut, berada dalam bangunan serta pelayanannya dilakukan secara mandiri atau swalayan dan dapat juga dilayani oleh pramuniaga.¹⁶

E. Pedagang kreatif lapangan

Pedagang kreatif lapangan (PKL) adalah jenis usaha sektor informal yang merupakan kelompok perdagangan terbesar dalam masyarakat

meskipun kelompok PKL ini terdiri dari golongan masyarakat ekonomi lemah dan secara struktural menduduki tempat terendah dalam strata ekonomi Indonesia yang secara makro ada pengusaha Besar, pengusaha menengah dan pengusaha menengah dan kecil.⁹

F. Ruang Lingkup Higiene Dan Sanitasi Makanan

1. Pemilihan Bahan Makanan.

Kualitas bahan makanan yang baik dapat 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.¹⁰

2. 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 dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan. Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan, yang dapat dilakukan dengan cara mencuci. Setelah dikeringkan kemudian dibungkus dengan pembungkus yang bersih dan disimpan dalam ruangan yang bersuhu rendah.¹⁰

Syarat- syarat penyimpanan menurut Depkes RI (2004) adalah:

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara

- dan dalam keadaan bersih.
- b. Penempatannya terpisah dari makanan jadi.
 - c. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan
 - 1) dalam suhu yang sesuai
 - 2) ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm
 - 3) kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%
 - d. Bila bahan makanan disimpan digudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) jarak makanan dengan lantai 15 cm
 - 2) jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - 3) jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
 - e. Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan. Bahan makanan yang masuk lebih dahulu merupakan yang pertama keluar, sedangkan bahan makanan yang masuknya belakangan terakhir dikeluarkan atau disebut dengan sistem *FIFO (First In First Out)* Bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong sebaiknya disimpan dengan sistem kartu dengan menyebutkan :
 - 1) Nama bahan
 - 2) Tanggal penerimaan

- 3) Asal bahan
- 4) Jumlah penerimaan digudang
- 5) Sisa akhir didalam kemasan
- 6) Tanggal pemeriksaan
- 7) Hasil pemeriksaaan

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan jalan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan adalah: Tenaga Penjamah Makanan, Cara Pengolahan Makanan dan Tempat Pengolahan Makanan. Pengolahan makanan yang aman ditujukan agar:¹⁰

- a. Tidak terjadi kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah
- b. Tidak terjadi pengotoran atau kontaminasi makanan akibat dari kotorannya tangan pengelola/penjamah
- c. Proses pengolahan harus diatur sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya bahan-bahan kimia berbahaya dan bahan asing kedalam makanan Syarat-syarat proses pengolahan sesuai dengan adalah :

- 1) Jenis bahan yang digunakan, baik bahan tambahan maupun bahan penolong serta 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.

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Prinsip penyimpanan makanan terutama ditujukan kepada :

- a. Mencegah pertumbuhan dan perkembangan bakteri
- b. Mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan
- c. Mencegah timbulnya sarang hama

Penyimpanan makanan masak dapat digolongkan menjadi dua, yaitu tempat penyimpanan makanan pada suhu biasa dan tempat penyimpanan pada suhu dingin. Makanan yang mudah membusuk sebaiknya disimpan pada suhu dingin yaitu $< 4^{\circ}\text{C}$. Untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam, disimpan dalam suhu -5 s/d -1°C .

5. Pengangkutan Makanan

Makanan yang berasal dari tempat pengolahan memerlukan pengangkutan untuk disimpan, kemungkinan pengotoran makanan terjadi sepanjang pengangkutan, bila cara pengangkutan kurang tepat

dan alat angkutnya kurang baik dari segi kualitasnya baik/buruknya pengangkutan dipengaruhi oleh beberapa faktor :

- a. Tempat/alat pengangkut
- b. Tenaga pengangkut
- c. Tehnik pengangkutan

Syarat- syarat pengangkutan makanan memenuhi aturan sanitasi :

- a. alat/tempat pengangkutan harus bersih
- b. cara pengangkutan makanan harus benar dan tidak terjadi kontaminasi selama pengangkutan
- c. pengangkutan makanan yang melewati daerah kotor harus dihindari
- d. cara pengangkutan harus dilakukan dengan mengambil jalan singkat.¹⁰

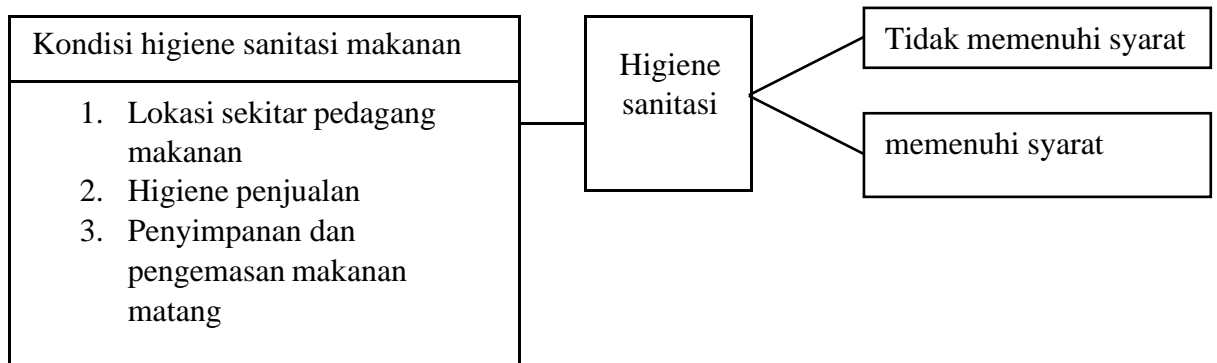
6. Penyajian Makanan

Saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makanan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya. Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas, atau boks plastik

harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang menimbulkan racun.¹⁰

G. Alur Pikir

Kerangka konsep dari penelitian ini Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024. Untuk lebih jelas dapat dilihat dari bagan dibawah ini



Gambar 2. 1 Alur Pikir

H. Definisi Operasional

Tabel 2. 1 Defenisi Operasional

NO	Variabel	Defenisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Lokasi sekitar pedagang makanan	Daerah yang berada di sekitar lokasi tempat penjualan makanan menggambarkan kondisi pedagang makanan di Sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang	Observasi	Checklist	1. Tidak memenuhi syarat, skor < 60 % 2. Memenuhi syarat, skor > 60 %	Ordinal
2.	Higiene Penjual	Tindakan memelihara Kesehatan dengan cara menjaga kebersihan pada penjual makanan di Sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang	Observasi	Checklist	1. Tidak memenuhi syarat, skor < 60 % 2. Memenuhi syarat, skor > 60 %	Ordinal
3.	Penyimpanan dan pengemasan makanan matang	Kegiatan yang dilakukan dalam penyimpanan dan pengemasan makanan matang di Sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang	Observasi	Checklist	1. Tidak memenuhi syarat, skor < 60 % 2. Memenuhi syarat, skor > 60 %	Ordinal
4.	Higiene sanitasi	Kebersihan individu terutama penjamah makanan yang bekerja langsung dalam pengolahan makanan karena penjamah makanan dapat mencemari bahan makanan di Sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang	Observasi	Checklist	1. Tidak memenuhi syarat, skor < 60 % 2. Memenuhi syarat, skor > 60 %	Ordinal

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu untuk gambarkan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari – Juli Tahun 2024.

2. Tempat

Tempat penelitian yaitu di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam peneliti ini adalah pedagang makanan yang berada di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang yang berjumlah 15 pedagang.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini seluruh populasi dijadikan sampel sebanyak 15 Pedagang Makanan di sekitar pasar Nanggalo Kota Padang.

D. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data Penelitian ini diperoleh dari wawancara dan observasi secara langsung dengan penjual pada pedagang makanan

2. Data sekunder

Data yang diperoleh secara tidak langsung yaitu data yang berasal dari jurnal-jurnal penelitian yang mendukung. Profil Kesehatan Puskesmas Nanggalo.

E. Pengolahan Data

Pengolahan data yang diperoleh dari hasil pengamatan dengan tahapan:

1. *Editing*

Yaitu pada tahapan diperiksa semua SIT (*Sanitariy 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 diperoleh kedalam komputer.

4. *Cleanning*

Pada tahapan 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 disajikan dengan narasi yang berisi nilai dari setiap variable pada pedagang makanan.
2. Data yang diperoleh akan dianalisis secara univariat, data disajikan dalam bentuk tabel.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pasar Nanggalo merupakan salah satu pasar tradisional yang ada di Kota Padang yang berlokasi di Jalan Raya Siteba Sumatera Barat. Dikalangan Masyarakat Pasar Nanggalo Padang lebih dikenal dengan sebutan pasar Siteba.

- Sebelah Utara berbatasan dengan : Jl. Semarang
- Sebelah Timur berbatasan dengan : Komplek perumahan
- Sebelah Barat berbatasan dengan : Jl. Padang
- Sebelah Selatan berbatasan dengan : Jl. Raya Siteba

Pedagang menjual beraneka ragam jenis barang, mulai dari kebutuhan sandang dan pangan di Pasar Nanggalo salah satunya adalah pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo yang menjual beragam makanan yang ramai dikunjungi pembeli terkhususnya di waktu sore hingga malam hari.

B. Hasil Penelitian

Setelah dilakukan inspeksi higiene sanitasi pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo berdasarkan permenkes No 14 Tahun 2021 sebagai berikut:

a. Kondisi Lokasi sekitar Pedagang Makanan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Kondisi Lokasi sekitar Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

Kondisi Lokasi sekitar Pedagang Makanan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak Memenuhi Syarat	0	0
Memenuhi Syarat	15	100
Jumlah	15	100

Berdasarkan tabel 1. dapat dilihat bahwa pedagang makanan yang memiliki Kondisi Lokasi sekitar pedagang makanan semua pedagang makanan yang memenuhi syarat 100%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan hasil tentang Kondisi Lokasi sekitar perdagangan makanan secara rinci dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Kondisi Lokasi sekitar pedagang makanan

No	Kondisi Lokasi sekitar Pedagang Makanan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Lokasi bebas banjir	✓	
2.	Lokasi bebas dari pencemaran bau/ asap/ debu/ kotoran		✓
3.	Lokasi bebas dari sumber vector dan Binatang pembawa penyakit	✓	
4.	Memiliki tenda / atap pelindung jika beroperasi pada bangunan semi permanen	✓	
5.	Jika menggunakan tenda; a. Bahan kuat dan mudah dibersihkan b. Kedap air	✓	

Berdasarkan tabel 2. Kondisi Lokasi sekitar pedagang makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu Lokasi bebas dari pencemaran bau/ asap/ debu/ kotoran.

b. Higiene Penjual

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Kondisi Higiene Penjual pada Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

Hygiene Penjual	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak Memenuhi Syarat	7	46.7
Memenuhi Syarat	8	53.3
Jumlah	15	100

Berdasarkan tabel 3. dapat dilihat untuk higiene penjual bahwa pedagang makanan yang tidak memenuhi syarat 46,7% dan pedagang makanan yang memenuhi syarat 53,3%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan hasil tentang higiene penjual secara rinci dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. Higiene Penjual

No	Higiene Penjual	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	✓	
2.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	✓	
3.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> secara teratur		✓
4.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	✓	
5.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban / sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	✓	
6.	Melakukan pemeriksaan Kesehatan minimal 1 kali dalam setahun	✓	

No	Higiene Penjual	Jawaban	
		Ya	Tidak
7.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	✓	
8.	Personil yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangaan yang terbuka secara langsung sebelum mencuci tangan		✓
9.	Tidak merokok pada saat menangani pangan	✓	
10.	Tidak menggaruk-garuk anggota badan dan langsung menangani pangan tanpa terlebih dahulu mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>		✓

Berdasarkan tabel 4. Higiene Penjual yang tidak memenuhi syarat yaitu selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan *hand sanitizer* secara teratur, personil yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangaan yang terbuka secara langsung sebelum mencuci tangan, dan tidak menggaruk-garuk anggota badan dan langsung menangani pangan tanpa terlebih dahulu mencuci tangan atau menggunakan *handsanitizer*.

c. Penyimpanan Dan Pengemasan Makanan Matang

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Kondisi Penyimpanan Dan Pengemasan Makanan Matang Di Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

Penyimpanan dan Pengemasan Makanan Matang	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak Memenuhi Syarat	15	100
Memenuhi Syarat	0	0
Jumlah	15	100

Berdasarkan tabel 5. dapat dilihat untuk penyimpanan dan pengemasan makanan matang, pedagang makanan memenuhi syarat 100%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan hasil tentang Penyimpanan dan Pengemasan Makanan Matang secara rinci dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 6. Penyimpanan dan Pengemasan Makanan Matang

No	Penyimpanan dan Pengemasan Makanan Matang	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Meja atau rak penyimpanan pangan bersih dan kuat	✓	
2.	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan		✓
3.	Wadah penyimpann pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	✓	
4.	Pangan matang yang sudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang	✓	
5.	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C	✓	
6.	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C	✓	

No	Penyimpanan dan Pengemasan Makanan Matang	Jawaban	
		Ya	Tidak
7.	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau wadah bersuhu dingin		✓
8.	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/ sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya		✓
9.	Tidak terdapat pangan yang busuk/ basi	✓	
10.	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah/ dimasak	✓	
11.	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a. Piring bersih dan tara pangan	✓	
	b. Gelas bersih dan tara pangan	✓	
	c. Sendok bersih dan tara pangan	✓	
	d. Sedotan bersih dan tara pangan		✓
12.	Tidak ada vector dan Binatang pembawa penyakit pada area penyajian pangan	✓	
13.	Tersedia tempat sampah (dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara)	✓	
14.	Lap/ kain majun yang digunakan untuk mengelap permukaan peralatan atau meja bersih dan rutin diganti	✓	

Tabel 6. Penyimpanan dan Pengemasan Makanan Matang yang tidak memenuhi syarat yaitu pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan, pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau wadah bersuhudingin, jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang /sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya, dan sedotan bersih dan tara pangan.

d. Kondisi Higiene sanitasi pedagang makanan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Kondisi Higiene Dan Sanitasi Pedagang Makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

Hyginie Sanitasi Pedagang Makanan	Frekuensi	Persentase
Tidak Memenuhi Syarat	15	100
Memenuhi Syarat	0	0
Jumlah	15	100

Berdasarkan tabel 4. dapat dilihat untuk kondisi higiene sanitasi, pedagang makanan memenuhi syarat 100%.

C. Pembahasan

a. Kondisi Lokasi sekitar Pedagang Makanan

Berdasarkan tabel 1. dapat dilihat bahwa pedagang makanan yang memiliki Lokasi sekitar pedagang makanan semua pedagang makanan yang memenuhi syarat 100%.

Lokasi pedagang makanan yang memiliki tempat yang berdekatan dengan jalan raya. Dimana Kondisi pedagang makanan yang didekat jalan raya bisa menjadi sumber kontaminasi pada makanan yang pedagang jual. Bahwasanya persyaratan Kesehatan bangunan harus terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada Upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak pencemaran seperti bau, debu, asap, kotoran, vector dan Binatang pembawa penyakit.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Nurdiyana Ulfahtentang studi deskripsif kondisi higiene sanitasi pedagang pangan jajanan di Kelurahan Cupak tengah Kota Padang Tahun 2023. Di peroleh gerai pangan jajanan di Kelurahan Cupak tengah memiliki gerai pangan bebas dari pencemaran bau atau asap dan kotoran yaitu sebesar 60%.¹⁷

Jadi, sebaiknya untuk Lokasi sekitar pedagang makanan harus bebas banjir, bebas dari pencemaran, bebas dari sumber penyakit, dan lain sebagainya.

b. Higiene Penjual

Berdasarkan tabel 3. dapat dilihat untuk higiene penjual bahwa pedagang makanan yang tidak memenuhi syarat 46,7% dan pedagang makanan yang memenuhi syarat 53,3%.

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada pedagang makanan harus memenuhi persyaratan yang meliputi pedagang tidak sedang memberikan penyakit menular, menjaga kebersihan diri seperti kebersihan kuku dan tangan, mencuci tangan setiap menangani makanan, tidak batuk dan bersin di hadapan makanan yang disajikan dan menggunakan alat saat menjual makanan, Penyediaan air bersih juga menjadi hal penting yang perlu diperhatikan oleh penjual untuk mencuci tangan setelah melakukan aktivitas dengan konsumen, kebiasaan penjual yang tidak rutin mencuci tangan dapat menjadi sumber kontaminasi yang cukup berpengaruh terhadap makanan. Masih ada pedagang yang masih merokok saat berjualan, pedagang yang

setelah memegang uang pembeli yang langsung memegang makanan yang dijual serta pedagang banyak yang tidak melakukan pemeriksaan Kesehatan ke pelayanan Kesehatan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Neci Ramadhani tentang Gambaran *hygiene* dan sanitasi pedagang makanan jajanan di Pantai purus Kota Padang tahun 2021. Diperoleh hasil pedagang makanan jajanan di Pantai purus Kota Padang memiliki personal *hygiene* yang tidak memenuhi syarat yaitu 63,6%.¹⁸

Sebaiknya untuk pedagang pedagang makanan di sekitar pasar Nanggalo lebih memperhatikan untuk *hygiene* atau kebersihan diri pedagang agar tidak terkontaminasi pada makanan yang dijualnya.

c. Penyimpanan Dan Pengemasan Makanan Matang

Berdasarkan tabel 5. dapat dilihat untuk penyimpanan dan pengemasan makanan matang, pedagang makanan yang tidak memenuhi syarat 100%.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan bahwasannya pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo ditemukan kontaminasi pada makanan dapat terjadi melalui berbagai macam faktor, salah satunya melalui alat makan yang digunakan. Sebagai penyelenggara pangan harus dapat menghindari terjadinya kontaminasi dengan cara memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi yang layak. Penjual yang masih menggunakan wadah cuci piring, gelas, dan sendok hanya dengan satu ember dan itu digunakan seharian selama berdagang. Lalu alat-alat yang

sudah dicuci tersebut dibiarkan terbuka tanpa disimpan. Ketidaktahuan penjual mengenai hal tersebut, membuat pedagang makanan terkontaminasi, dan beberapa permasalahan seperti lap/kain majun yang digunakan jarang diganti dan digunakan berulang kali dimana lap/kain majun tersebut bisa menjadi faktor kontaminasi pada makanan. serta tempat sampah yang hanya berupa plastik yang kondisinya terbuka dan tidak sesuai dengan kapasitas sampah yang dihasilkan oleh pedagang.

Penyimpanan pangan yang tidak baik mengakibatkan kualitas makanan yang akan disajikan kurang baik, akibat penyimpanan yang tidak tepat sehingga menyebabkan makanan menjadi rusak. Pengumpulan bahan makanan yang tidak akurat akibat dari prosedur FIFO (First In First Out) yang tidak dilakukan secara sempurna sehingga bahan makanan menjadi tidak segar dan mutunya rendah dan dapat merusak kesehatan pembeli.¹⁹

Jadi pedagang makanan harus lebih memperhatikan terkhususnya pada penyimpanan dan pengemasan makanan sesuai dengan ketentuan dan syarat Kesehatan.

d. Kondisi Higiene Sanitasi Pedagang Makanan

Berdasarkan tabel 4. kondisi higiene sanitasi pedagang makanan yang tidak memenuhi syarat 100%.

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan di pedagang makanan sekitar pasar Nanggalo Kota Padang untuk kondisi higiene dan sanitasi pedagang makanan disekitar pasar nanggalo memenuhi

syarat dengan kategori ketidaksesuaian sedang dengan persentase 60%. Dimana setiap variabel dalam inspeksi gerai makanan memiliki kekurangan seperti Lokasi sekitar pedagang makanan yang berada di tepi jalan raya dimana tidak bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran. Untuk kondisi higiene penjual pedagang masih banyak yang memiliki kuku Panjang, jarang mencuci tangan menggunakan sabun, jarang melakukan pemeriksaan Kesehatan ke pelayanan Kesehatan, jarang mendapatkan penyuluhan tentang keamanan makanan siap saji, dan masih ada pedagang yang merokok saat menangani makanan. Untuk penyimpanan dan pengemasan makanan matang pedagang yang mempunyai tempat sampah yang hanya dari kantong plastik dan kain majun/lap yang digunakan berulang ulang kali untuk mengelap permukaan perralatan atau meja pedagang.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Nurdiyana Ulfa tentang studi deskriptif kondisi higiene sanitasi gerai pangan jajanan di Kelurahan Cupak tengah Kota Padang tahun 2023. Diperoleh hasil kondisi higiene sanitasi gerai pangan jajanan di keluraha cupak tidak memenuhi syarat 85%.¹⁷

Sebaiknya pedagang makanan disekitar pasar Nanggalo Kota Padang agar lebih memperhatikan untuk kondisi higiene dan sanitasi pedagang makanan dan lebih memperhatikan higiene dikarenakan kebersihan diri menjadi faktor utama dalam pengelolaan makanan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kondisi Lokasi sekitar pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024 kategori yang memenuhi syarat 100%.
2. Untuk Higiene penjual di pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024 kategori yang tidak memenuhi syarat 46,7% dan pedagang makanan yang memenuhi syarat 53,3%.
3. Untuk penyimpanan dan pengemasan makanan matang di pedagang makanan sekitar Pasar Naggalo Kota Padang Tahun 2024 kategori yang tidak memenuhi syarat 100%.
4. Kondisi Higiene sanitasi pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024 kategori yang tidak memenuhi syarat 100%.

B. Saran

1. Disarankan kepada pedagang di sekitar Pasar Nanggalo jika berjualan di dekat jalan raya agar makanan yang dijual tertutup agar makanan tidak terkontaminasi oleh debu dan asap kendaraan.
2. Disarankan kepada pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo lebih memperhatikan kebersihan diri pedagang seperti selalu mencuci tangan dengan sabun dan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1x dalam setahun.

3. Disarankan kepada pedagang makanan di sekitar Pasar Nanggalo untuk lebih memperhatikan untuk penyimpanan dan pengemasan makanan matang.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

1. UU Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan.
2. Masayoe Shari Fitriany & H. M. A. Husnil Farouk, R. T. 2016. Perilaku Masyarakat dalam Pengelolaan Kesehatan Lingkungan (Studi di Desa Segiguk sebagai Salah Satu Desa Penyangga Kawasan Hutan Suaka Margasatwa Gunung Raya Ogan Komering Ulu Selatan).
3. Febria, A. 2009 Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang.
4. Yulianto, Wisnu Hadi, R. J. N. 2015. hygiene, sanitasi.
5. Ulfa, B. M., Puspitawati, T. & Rodiyah, R. 2022 Pendidikan Kesehatan Personal Hygiene Untuk Penjamah Makanan Di Jalan Raya Tajem, Maguwoharjo, Depok , Sleman.
6. Febry Fatmalina. 2020 Kebiasaan Jajan Pada Anak.
7. Herawati, C. & Sudar, S. Inspeksi Pangan Berbasis Risiko Dalam Rangka Pencegahan Penyakit Bersumber Pangan. *Dimasejati* **4**, 155–173 (2022).
8. Rahmayani, R. 2018 Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan.
9. Satarudin, Suprianto & Akung Daeng. 2020 Analisis Kualitatif Keberadaan Pedagang Kaki Lima di Kota Mataram.
10. Wulandari, K. & Ardiani, Y. 2019 Penyehatan Makanan dan Minuman.
11. Gusti, A., Lindawati, L., Onasis, A. & Hidayanti, R. Analisis Jumlah Angka Kuman Pada Spons Dapur. (2022).
12. Awalia Gusti, 2015 Buku Penyehatan Makanan dan Minuman.
13. Andayani, H. 2020 Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan.
14. Penataan Dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan Dan Toko Modern. (2007).
15. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat.
16. Zunaidi, M. 2013 Kehidupan sosial ekonomi pedagang di pasar tradisional

pasca relokasi dan pembangunan pasar modern.

17. Nurdiyanah Ulfah. 2023. Kondisi Higiene Sanitasi Gerai Pangan Jajanan di Kelurahan Cupak Tengah Kota Padang .pdf.
18. Ramadhani, N. 2021 Higiene Dan Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pantai Purus Kota Padang.
19. Article, H. Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Bintang. **4**, 2153–2162 (2023).

Lampiran A

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN GERAI PANGAN JAJANAN		
Nama Gerai Pangan		
Jajanan	:
Alamat	:
Nama Pengelola / Pemilik / Penanggung Jawab		
Jumlah Penjamah Pangan	:
Nomor Induk Berusaha (NIB)		
Nama Pemeriksa	:
Lokasi Dapur Gerai Pangan		
Tanggal Penilaian	:

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Lokasi Sekitar Gerai Jajanan		
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:	
	a. Bahan kuat dan mudah dibersihkan	1
	b. Kedap air	1
Inspeksi Tempat Penjualan Pangan		
A Personel		
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	Penyimpanan dan Pengemasan Pangan Matang		
	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 dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	b. Gelas bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	c. Sendok bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	d. Sedotan bersih 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
Total Nilai Ketidaksesuaian		
Catatan Lain		

Rumus Skor Total Inspeksi: $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian} / 83) * 100)$
Skor Inspeksi:

Kesimpulan:

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

LAMPIRAN B

Hasil Uji Univariat

kategori hasil area lokasi				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid memenuhi syarat	15	100.0	100.0	100.0

kategori hasil hygiene				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	7	46.7	46.7	46.7
memenuhi syarat	8	53.3	53.3	100.0
Total	15	100.0	100.0	

kategori hasil penyimpanan				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	15	100.0	100.0	100.0

kategori hasil keseluruhan				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	15	100.0	100.0	100.0

LAMPIRAN C

Master tabel

Pedagang Makanan Di Sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

Nama pedagang	A1	A2	A3	A4	A5	A6	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17
Pedagang Sate	3	0	1	1	1	1	3	3	0	3	3	2	3	0	3	0	1	0	2	3	3	3	0	0	3	3	3	3	3	0	3	2	2
Pedagang Pismol	3	0	1	1	1	1	3	3	0	3	3	0	0	3	3	0	1	0	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	2
Pedagang Piscook	3	0	1	1	1	1	3	3	0	3	3	2	0	3	3	0	1	3	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	2
Pedagang Pentol	3	0	1	1	1	1	3	3	0	3	3	2	3	0	3	0	1	3	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	2
Pedagang Tahu Hot	3	0	1	1	1	1	3	3	0	3	3	2	0	3	3	0	1	0	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	2
Pedagang Siomay	3	0	1	1	1	1	3	3	0	3	3	2	3	3	3	0	1	3	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	2
Pedagang Ketoprak	3	0	1	1	1	1	3	3	3	3	3	2	3	3	3	0	1	3	2	3	3	3	0	0	3	3	3	3	3	0	3	2	2
Pedagang Kue Pancong	3	0	1	1	1	1	3	3	0	3	3	0	0	0	3	0	1	3	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	2
Pedagang Martabak	3	0	1	1	1	1	3	3	3	3	3	2	0	0	3	0	1	3	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	2
Pedagang Fried Chicken	3	0	1	1	1	1	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	1	3	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	2
Pedagang Telur Gulung	3	0	1	1	1	1	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	0	0
Pedagang Pisang Coklat	3	0	1	1	1	1	3	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0	3	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	0	0
Pedagang Gorengan	3	0	1	1	1	1	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	3	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	0	0
Pedagang Pentol	3	0	1	1	1	1	3	0	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	0
Pedagang roti bakar	3	0	1	1	1	1	3	0	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	2	3	3	3	0	0	3	3	0	0	0	0	3	2	0

Keterangan

A1-A6 : Pertanyaan inspeksi variabel lokasi sekitar gerai makanan

B1-B10 : pertanyaan inspeksi variabel Higiene penjual

C1-C17 : pertanyaan inspeksi pengemasan dan penyimpanan makanan

LAMPIRAN D

Denah Lokasi Penelitian



Jalan Raya Siteba



Keterangan

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1. Martabak | 9. Kue pancung |
| 2. Tahu hot | 10. Fried chicken |
| 3. Pisang molen | 11. Telur gulung |
| 4. Pisang coklat | 12. Pisang coklat |
| 5. Pentol | 13. Gorengan |
| 6. Sate | 14. Pentol |
| 7. Somay | 15. Roti bakar |
| 8. Ketoprak | |

LAMPIRAN E

Dokumentasi Penelitian

<p>Inspeksi di Pedagang Tahu Hot</p>  A photograph showing two individuals, one wearing a brown hijab and a teal long-sleeved shirt, and another in a white shirt, standing at a street stall. They appear to be reviewing documents or a menu. The stall has a brown awning and various items are visible on the counter.	<p>Inspeksi di Pedagang Pismol</p>  A photograph of a street stall with a blue awning. A person in a teal shirt is interacting with the stall operator. The stall is equipped with a glass display case and various food items.
<p>Inspeksi di Pedagang Pentol</p>  A photograph of a street stall with a red awning. A person in a teal shirt is talking to the stall operator. The stall has a counter with various items and a menu board.	<p>Inspeksi di Pedagang Siomay</p>  A photograph of a street stall with a red awning. A person in a teal shirt is talking to the stall operator. The stall has a counter with various items and a menu board.
<p>Inspeksi di Pedagang Fried Chicken</p>  A photograph of a street stall with a red awning. A person in a teal shirt is talking to the stall operator. The stall has a counter with various items and a menu board.	<p>Inspeksi di Pedagang Sate</p>  A photograph of a street stall with a yellow awning. A person in a teal shirt and a brown hijab is talking to the stall operator. The stall has a counter with various items and a menu board.



**Kementerian Kesehatan
Poltekkes Padang**

Jalan Simpang Pondok Kopi, Nanggalo,
Padang, Sumatera Barat 25146

(0751) 7058128

<https://poltekkes-pdg.ac.id>

Padang, 25 Juni 2024

Nomor : PP.03.01/ 239 /2024
Lamp : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth :
Pengelola Pasar Nanggalo
di

Tempat

Sesuai dengan tuntutan Kurikulum Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir, lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah di wilayah kerja yang Bapak/Ibu Pimpin.

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

Nama : Sarah Edisti
NIM : 211110032
Judul Penelitian : Gambaran *Hygiene* Sanitasi Pedagang Makanan di Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024
Tempat Penelitian : Pasar Nanggalo
Waktu : 25 Juni s.d. 31 Juli 2024

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



Hj. Awalita Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002

Kementerian Kesehatan tidak menerima surat dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi, silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES1500567 dan <https://whs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://ite.keminfo.go.id/verifyPDF>.

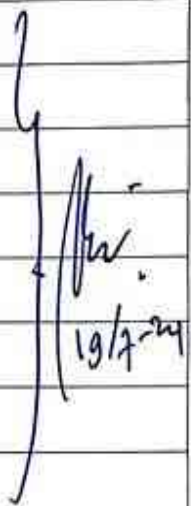




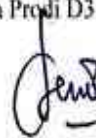
KEMENTERIAN KESEHATAN POLTEKKES PADANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
JL. SIMPANG PONDOK KOPI NANGGALO-PADANG

LEMBAR
KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Sarah Edisti
Nim : 211110032
Prodi : D3 Sanitasi
Dosen Pembimbing : Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
Judul Tugas Akhir : Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di Sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

Bimbingan ke	Hari/Tgl	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Rabu 3 Juli 2024	Konsultasi BAB 1	
II	Jum'at 5 Juli 2024	Konsultasi BAB 2	
III	Senin 8 Juli 2024	Konsultasi BAB 2	
IV	Rabu 10 Juli 2024	Konsultasi Harif BAB 4	
V	Kamis 11 Juli 2024	Konsultasi Harif BAB 4	
VI	Jum'at 12 Juli 2024	Konsultasi BAB 5	
VII	Senin 15 Juli 2024	Konsultasi BAB 5	
VIII	Kamis 18 Juli 2024	ACC	

Padang, Juli 2024
Ketua Prodi D3 Sanitasi



Lindawati, SKM, M.Kes
19750613 200012 2 002



**LEMBAR
KONSULTASITUGAS AKHIR**

Nama Mahasiswa : Sarah Edisti
Nim : 211110032
Prodi : D3 Sanitasi
Dosen Pembimbing : Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si
Judul Tugas Akhir : Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di Sekitar
Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

Bimbingan ke	Hari/Tgl	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Kamis 9 Juli 2024	konsultasi Abstrak	
II	Senin 8 Juli 2024	konsultasi penulisan	
III	Selasa 9 Juli 2024	konsultasi penulisan	
IV	Kamis 11 Juli 2024	konsultasi penulisan BAB 9	
V	Senin 15 Juli 2024	konsultasi penulisan BAB 9	
VI	Selasa 16 Juli 2024	konsultasi penulisan BAB 5	
VII	Rabu 17 Juli 2024	konsultasi Daftar Kepustakaan	
VIII	Kamis 18 Juli 2024	ACC	

Padang, Juli 2024
Ketua Prodi D3 Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes
19750613 200012 2 002

GAMBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN DI SEKITAR PASAR NANGGALO KOTA PADANG TAHUN 2024

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

1	www.scribd.com Internet Source	6%
2	puskesmaspancoran.jakarta.go.id Internet Source	3%
3	dinkes.jatimprov.go.id Internet Source	2%
4	pdfcoffee.com Internet Source	2%
5	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	2%
6	journal.universitaspahlawan.ac.id Internet Source	1%
7	sartikams97gmail.wordpress.com Internet Source	1%
8	Submitted to Universitas Muhammadiyah Surakarta Student Paper	1%