

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENCUCIAN ALAT MAKAN DAN PERSONAL  
HYGIENE PENJAMAH MAKANAN PADA PEDAGANG  
MAKANAN DI GOR HAJI AGUS SALIM  
KOTA PADANG TAHUN 2025**



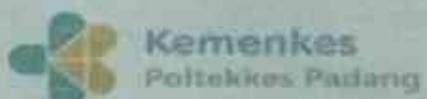
**DELA  
221110126**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
KEMENKES POLTEKKES PADANG  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENCUCIAN ALAT MAKAN DAN PERSONAL.  
HYGIENE PENJAMAH MAKANAN PADA PEDAGANG  
MAKANAN DI GOR HAJI AGUS SALIM  
KOTA PADANG TAHUN 2025**

Diajukan ke Program Studi Diploma Tiga Sanitasi Kemenkes Poltekkes Padang  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Kesehatan  
Lingkungan



**DELA  
221110126**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
KEMENKES POLTEKKES PADANG  
2025**

## **PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Tugas akhir "Gambaran Pencucian Alat Makan dan *Personal Hygiene* Penjamah  
Makanan pada Pedagang Makanan di GOR Haji Agus Salim Kota  
Padang Tahun 2025"

Disusun oleh

NAMA : Dela

NIM : 221110126

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

Juli 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Rahmi Hidayanti, SKM, M.Kes  
NIP. 197910142006042020

Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si  
NIP. 196708021990032002

Padang, Juli 2025

Ketua Prodi Diploma Tiga Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes  
NIP. 197506132000122002

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**TUGAS AKHIR**

"Gambaran Pencucian Alat Makan dan Personal Hygiene Penjamah Makanan pada Pedagang Makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025"

Disusun Oleh  
DELA  
22JUL0126

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal: 14 Juli 2025

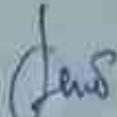
**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Lindawati, SKM, M.Kes

NIP. 197506132000122002

(.....)



Anggota,

Asep Irfan, SKM, M.Kes

NIP. 196407161989011001

(.....)



Anggota,

Rahmi Hidayanti, SKM, M.Kes

NIP. 197910142006042020

(.....)



Anggota,

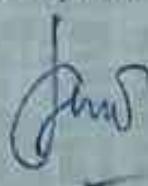
Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si

NIP. 196708021990032002

(.....)

Padang, 14 Juli 2025

Ketua Prodi Diploma Tiga Sanitasi



Lindawati, SKM, M.Kes

NIP. 197506132000122002

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



### A. Identitas Diri

Nama : Dela  
Tempat/Tanggal Lahir : 14 April 2004  
Agama : Islam  
Alamat : Perum Tirta Sari Indah Blok D.1, Slep Mata Air  
Nama Orang Tua  
Ayah : Darmansyah  
Ibu : Nely Yusnita  
Nomor Telepon : 082284521952  
Email : [delaaa1404@gmail.com](mailto:delaaa1404@gmail.com)

### B. Riwayat Pendidikan

No	Riwayat Pendidikan	Tahun Lulus
1	TK Aisyah 16 Mata Air	2009-2010
2	SD Negeri 17 Mata Air Timur	2010-2016
3	SMP Negeri 20 Padang	2016-2019
4	SMAS Adabiah 2 Padang	2019-2022
5	Program Studi D3 Sanitasi Kemenkes Poltekkes Padang	2022-2025

**HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

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

Nama : Dela

NIM : 221110126

Tanda Tangan :



Tanggal : 14 Juli 2025

## PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dela  
NIM : 221110126  
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 14 April 2004  
Tahun Masuk : 2022  
Nama Pembimbing Akademik : Evino Sugriarta, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Utama : Rahmi Hidayanti, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil Karya Ilmiah saya yang berjudul:

“Gambaran Pencucian Alat Makan dan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Pada Pedagang Makanan di Gor Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025”

Apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiat), maka saya bersedia menerima sanksi akademik

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 14 Juli 2025

Yang menyatakan



(Dela)

NIM : 221110126

**HALAMAN PENYEHARAN TUGAS AKHIR  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai sivitas akademika Kemenkes Poltekkes Padang, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dela

NIM : 221110126

Program Studi : D3 Sanitasi

Jurusan : Kesehatan Lingkungan

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

“Gambaran Pencucian Alat Makan dan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Pada Pedagang Makanan di Gor Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Kemenkes Poltekkes 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 : 14 Juli 2025

Yang Menyatakan,



(Dela)

## **PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**Tugas Akhir, Juli 2025**

**Dela**

**Gambaran Pencucian Alat Makan dan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan pada Pedagang Makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025**

### **ABSTRAK**

Pedagang makanan berperan penting dalam menjaga keamanan makanan. Salah satu faktor yang memengaruhinya adalah pencucian alat makan dan *personal hygiene* penjamah makanan. Di kawasan GOR Haji Agus Salim Kota Padang, masih ditemukan pedagang yang tidak memakai celemek, sarung tangan, penutup kepala, serta mencuci alat makan tanpa air mengalir. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pencucian alat makan dan personal hygiene penjamah makanan pada pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif yaitu menggambarkan pencucian alat makan dan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang dan dilakukan pada bulan Januari-Juni 2025. Subjek penelitian ini adalah 10 tenaga penjamah makanan dan objeknya yaitu 8 pedagang makanan yang berjualan di dekat stadion GOR Haji Agus Salim Kota Padang. Data diperoleh melalui observasi menggunakan lembar checklist dan dianalisis secara univariat.

Hasil menunjukkan 75% pedagang belum memenuhi syarat dalam mencuci alat makan, seperti tidak menggunakan air mengalir, tidak merendam peralatan dengan air panas, dan tidak mengeringkan dengan kain bersih. Namun, 90% pedagang sudah memenuhi standar *personal hygiene*. Tetapi, masih ditemukan pedagang dengan kuku panjang, tidak memakai celemek dan penutup kepala, serta menggunakan cincin saat mengolah makanan.

Disarankan agar pedagang mencuci alat makan menggunakan sabun dan air bersih mengalir, memisahkan sisa makanan sebelum dicuci, dan menjaga kebersihan diri seperti mencuci tangan, menutup luka, serta tidak memakai perhiasan atau cat kuku saat menangani makanan untuk mencegah kontaminasi.

xv, 31 halaman, 23 (2019-2024) Daftar Pustaka, 5 lampiran, 2 gambar, 4 tabel  
Kata Kunci : *Hygiene*, Pencucian, Pedagang

**SANITATION DIPLOMA THREE STUDY PROGRAM  
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

**Final project, July 2025**

**Dela**

**Overview of Washing Cutlery and *Personal Hygiene* of Food Handlers at Food Traders at the Haji Agus Salim Sports Hall, Padang City in 2025**

**ABSTRACT**

Food traders play an important role in maintaining food safety. One of the factors that affect it is the washing of tableware and *personal hygiene* of food handlers. In the area of the Haji Agus Salim Sports Hall, Padang City, traders are still found who do not wear aprons, gloves, head coverings, and wash tableware without running water. This study aims to find out the washing of cutlery and personal hygiene of food handlers at food vendors at the Haji Agus Salim Gymnasium.

This study uses a descriptive method, namely describing the washing of cutlery and *personal hygiene* of food handlers at food traders at the Agus Salim Hajj Sports Hall, Padang City and was carried out in January-June 2025. The subjects of this study were 10 food handlers and the object was 8 food traders who sold near the stadium of the Haji Agus Salim Sports Hall, Padang City. Data were obtained through observation using a checklist sheet and analyzed univariately.

The results showed that 75% of traders were not yet qualified in washing cutlery, such as not using running water, not soaking utensils with hot water, and not drying with a clean cloth. However, 90% of traders have met *personal hygiene* standards. However, traders are still found with long nails, do not wear aprons and head coverings, and use rings when processing food.

It is recommended that traders wash cutlery using soap and clean running water, separate food residues before washing, and maintain personal hygiene such as washing hands, covering wounds, and not wearing jewelry or nail polish when handling food to prevent contamination.

xv, 31 pages, 23 (2019-2024) Bibliography, 5 appendices, 2 images, 4 tables  
Keywords : Hygiene, Washing, Merchant

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan 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 Lingkungan pada Program Studi Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Rahmi Hidayanti, SKM, M. Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang.
2. Bapak Dr. Muchsin Riwanto,SKM, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi D3 Sanitasi
4. Bapak Evino Sugriarta, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Akademik
5. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
6. Terimakasih kepada Melisa, Stela dan Una yang selalu memberikan dukungan, semangat serta kebersamaan selama proses penyusuan tugas akhir ini
7. Terakhir penulis berterimakasih kepada diri sendiri yang telah berusaha dengan sabar, bertahan dalam setiap proses dan tidak menyerah meskipun menghadapi banyak tantangan. Rasa lelah, ragu dan sulit yang dialami akhirnya menjadi bagian dari perjalanan berharga hingga tugas akhir ini dapat terselesaikan

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

Padang, Juli 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	v
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....	vi
HALAMAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR .....	vii
ABSTRAK .....	viii
KATA PENGANTAR .....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
 <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	 <b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup .....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
 <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	 <b>5</b>
A. Landasan Teori .....	5
B. Kerangka Teori .....	16
C. Alur Pikir .....	17
D. Defenisi Operasional .....	18
 <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	 <b>20</b>
A. Jenis Penelitian .....	20
B. Waktu dan Tempat .....	20
C. Populasi dan Sampel.....	20
D. Teknik Pengumpulan Data .....	20
E. Teknik Pengolahan Data.....	20
F. Analisis Data .....	21
 <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	 <b>22</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	22
B. Hasil.....	22

C. Pembahasan.....	24
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>31</b>
A. Kesimpulan.....	31
B. Saran.....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR GAMBAR**

Halaman

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	16
Gambar 2.2 Alur Pikir.....	17

## **DAFTAR TABEL**

Halaman

Tabel 2.1 Defenisi Operasional .....	18
Tabel 4.1 Pedagang Makanan yang berjualan di dekat Stadion GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025 .....	23
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Pencucian Alat Makan pada pedagang Makanan Di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025 .....	23
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi <i>Personal Hygiene</i> penjamah Makanan Di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025 .....	24

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Denah Lokasi Pedagang Makanan
- Lampiran 2 Lembar Observasi
- Lampiran 3 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 4 Dokumentasi
- Lampiran 5 Lembar Konsultasi

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Prinsip higiene sanitasi makanan merupakan suatu usaha untuk mengendalikan berbagai faktor, seperti tempat, peralatan, orang, dan bahan makanan, yang berpotensi menyebabkan gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan.<sup>1</sup>

*Personal hygiene* merupakan cerminan kebersihan tiap individu, meliputi kebiasaan dan praktik kebersihan diri, untuk mempertahankan kebersihan pribadi dalam aktivitas harian, penting untuk selalu berupaya menghindari munculnya penyakit yang dapat merusak kesehatan.<sup>2</sup>

*Personal hygiene* sangat penting untuk menjaga diri, yang mencakup pemeliharaan kebersihan berbagai bagian tubuh seperti rambut, hidung, mata, mulut, kulit, dan gigi. Penjamah makanan yang baik selalu memperhatikan kebersihan serta kesehatan pribadi mereka saat mempersiapkan dan menyajikan makanan. Kebersihan individu para pedagang merupakan salah satu syarat penting dalam proses pengolahan makanan. Penerapan tindakan kebersihan pribadi oleh penyaji makanan sangat diperlukan untuk menghindari penyebaran penyakit yang bisa ditularkan melalui makanan.<sup>3</sup>

*Personal hygiene* yang tidak baik dapat berdampak negatif pada keamanan makanan, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Kondisi ini membuka peluang bagi penyebaran penyakit. Banyak infeksi dapat ditularkan melalui tangan para penjamah makanan jika mereka tidak menjaga higiene pribadi, terutama jika mereka sedang mengalami suatu penyakit.<sup>4</sup>

*Personal hygiene* bagi pedagang makanan sangat berpengaruh terhadap keamanan makanan, agar bahan makanan tidak kontaminasi. Keadaan sanitasi dan kebersihan yang buruk dapat berpengaruh pada kualitas makanan yang diterima oleh konsumen. Langkah pencegahan kebersihan individu sangat krusial bagi penjual makanan. Usaha pengawasan mutu pengelolaan makanan jajanan perlu ditingkatkan karena berkaitan dengan besarnya potensi makanan jajanan dan

tingginya tingkat risiko keracunan. Langkah tersebut pasti harus memperhatikan peraturan kebersihan, sanitasi, dan kesehatan.<sup>5</sup>

*Hygiene* dan sanitasi makanan tidak hanya berkaitan dengan *personal hygiene*, tetapi juga mencakup kebersihan serta sanitasi peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan. Teknik pencucian juga harus diperhatikan dengan baik untuk menghasilkan peralatan makan yang sehat dan aman. Karena itu, penting untuk memastikan bahwa peralatan makan bersih sebelum digunakan, guna mencegah terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan.<sup>1</sup>

Penyakit yang ditularkan melalui makanan tetap menjadi salah satu tantangan kesehatan masyarakat di seluruh dunia, terutama di negara-negara berkembang seperti Indonesia. Banyak dari penyakit disebabkan oleh kontaminasi mikroorganisme patogen yang umumnya terjadi akibat kurangnya kebersihan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan.<sup>6</sup>

Makanan jajanan membawa berbagai risiko, seperti debu yang jatuh pada makanan, yang dapat menyebabkan penyakit yang mempengaruhi sistem pencernaan. Selain itu, jika pasokan air terbatas, peralatan seperti sendok, garpu, gelas, dan piring juga mungkin tidak dicuci dengan semestinya. Situasi ini dapat membuat orang yang mengonsumsinya rentan terhadap penyakit di saluran pencernaan.<sup>7</sup>

Studi yang dilakukan oleh Asran tentang bagaimana para penjual camilan dan kebersihan lingkungan di kecamatan Alalak, Kabupaten Barito Kuala, memperlihatkan temuan menarik. Dari sisi kesehatan, kebiasaan personal para penjual makanan empe-empe ternyata belum sesuai harapan. Semua dari 50 pedagang yang menjadi peserta penelitian ini masuk dalam penilaian yang kurang memuaskan. Sementara itu, mayoritas tempat pembuatan makanan dinilai cukup baik. Meskipun begitu, masih ditemukan serangga di dekat area penjualan, dan tempat sampah yang ada tidak tertutup dengan benar. Cara mencuci alat-alat masak pada umumnya adalah dengan memakai air bersih dan lebih dari satu wadah. Sayangnya, masih ada beberapa lokasi berjualan yang kurang ideal, seperti beberapa pedagang yang tidak membilas peralatan dengan air yang mengalir, serta penyimpanan alat-alat yang kurang terjaga kebersihannya.<sup>8</sup>

Studi yang dilakukan oleh Hetty, dkk mengungkapkan adanya hubungan erat antara perilaku kebersihan individu dengan ketersediaan fasilitas kebersihan serta sanitasi makanan. Ditemukan bahwa risiko makanan tidak bersih meningkat 6,5 kali lipat. Temuan ini menggarisbawahi betapa krusialnya kebersihan diri para penjual dalam menjaga kebersihan dan sanitasi makanan. Oleh karena itu, disarankan agar mereka memakai celemek dan penutup kepala untuk meminimalkan potensi kontaminasi zat kimia pada makanan yang dapat memicu diare. Selain itu, kebersihan peralatan yang digunakan juga terkait dengan fasilitas higiene dan sanitasi makanan. Hal ini tecermin dari praktik pencucian alat masak yang kurang ideal, di mana air mengalir tidak digunakan, melainkan hanya air dalam baskom yang dipakai berulang kali.<sup>9</sup>

GOR Haji Agus Salim Kota Padang merupakan salah satu salah satu objek terkenal yang merupakan tempat favorit bagi warga Kota Padang untuk berolahraga dan berkumpul-kumpul. Kawasan olahraga ini terbilang ramai tidak hanya warga yang ingin berolahraga, tetapi juga merupakan salah satu tempat yang terdapat banyak pedagang dengan berbagai jenis makanan yang dijual. Pedagang cenderung berjualan di lokasi yang memungkinkan sulit mendapatkan akses air bersih yang menyebabkan pedagang tidak maksimal dalam melakukan pencucian alat makan dan *personal hygiene* yang baik.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada pedagang makanan yang berada di Kawasan GOR Haji Agus Salim Kota Padang, pedagang yang berjualan masih kurang memperhatikan *hygiene* dan Sanitasi makanan. Peneliti menemukan pedagang yang belum menggunakan pencucian peralatan makan dengan baik, seperti tidak memakai air mengalir saat mencuci peralatan makan, selain itu penjamah makanan masih tidak memperhatikan *personal hygiene* yaitu tidak memakai celemek, sarung tangan, penutup kepala, penutup mulut, berbicara saat mengolah makanan, makanan yang dibiarkan terbuka, tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik melakukan penelitian tentang gambaran pencucian alat makan dan *personal hygiene* pada pedagang Makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran pencucian alat makan dan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran pencucian alat makan dan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketahuinya pencucian alat makan pada pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025
- b. Diketahuinya *personal hygiene* penjamah makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi tentang pencucian alat makan dan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025

## **E. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Pedagang**

Hasil penelitian ini dapat memberi masukan kepada pedagang tentang pencucian alat makan dan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang.

### **2. Bagi Peneliti**

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan peneliti tentang pencucian alat makan dan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang.

### **3. Bagi Jurusan Kesehatan Lingkungan**

Penelitian ini dimanfaatkan sebagai tambahan informasi ilmu, pedoman dan bahan kepustakaan bagi jurusan kesehatan lingkungan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Landasan Teori**

##### **1. Pengertian Hygiene**

*Hygiene* atau kebersihan adalah serangkaian praktik yang dilakukan untuk menjaga kesehatan. Kebersihan mengacu pada kondisi dan praktik yang membantu menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit. Kebersihan yang baik meliputi mencuci tubuh, rambut, tangan secara teratur dan menyeluruh, serta menyikat dan membersihkan gigi dengan benang, merawat gusi, dan menjaga kebersihan kaki. Untuk menjaga kelestarian dan meningkatkan kesehatan tubuh, istirahat yang cukup, olahraga, pola makan yang baik dan kebersihan adalah langkah dasarnya.<sup>10</sup>

*Hygiene* adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan tetap hygienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.<sup>11</sup>

##### **2. Pengertian Sanitasi**

Sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang dapat berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan lingkungan hidup. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Jadi, dalam hal ini, istilah sanitasi ditujukan kepada lingkungannya.<sup>1</sup>

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air

yang bersih untuk keperluan mencuci, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan.<sup>12</sup>

### **3. Hygiene dan Sanitasi**

*Hygiene* sangat erat kaitannya dengan sanitasi sehingga istilah hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain. Namun, terdapat perbedaan antara *hygiene* dan sanitasi. *Hygiene* adalah upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia, sedangkan sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.<sup>1</sup>

*Hygiene*, Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. *Hygiene*, Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan.<sup>8</sup>

### **4. Hygiene Sanitasi Makanan**

Prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan.

Terdapat 4 (empat) aspek pokok higiene sanitasi makanan dan minuman yang berpengaruh terhadap makanan, yaitu :

#### **1. Kontaminasi (pencemaran)**

Kontaminasi adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki atau diinginkan.

#### **2. Keracunan**

Keracunan makanan adalah timbulnya gejala klinis suatu penyakit atau gangguan kesehatan lainnya akibat mengonsumsi makanan yang tidak higienis. Makanan yang menjadi penyebab keracunan umumnya telah terkontaminasi oleh unsur-unsur fisika, mikroba, kimia dalam dosis yang membahayakan.

### 3. Pembusukan

Pembusukan adalah proses perubahan komposisi makanan baik sebagian atau keseluruhan pada makanan dari keadaan yang normal menjadi keadaan yang tidak normal. Kejadian tersebut merupakan kejadian yang tidak dikehendaki sebagai akibat pematangan alam, kontaminasi, sengaja dipelihara (fermentasi) atau karena sebab lain.

### 4. Pemalsuan

Pemalsuan adalah upaya merubah tampilan makanan dengan cara menambah atau mengganti bahan makanan yang disengaja dengan tujuan meningkatkan tampilan makanan untuk memperoleh keuntungan yang sebesar besarnya yang akibatnya akan berakibat buruk kepada konsumen.

## 5. Tempat Pengolahan Pangan

Tempat Pengolahan Pangan adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial.<sup>13</sup>

TPP komersial adalah usaha penyediaan pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, misalnya jasa boga/katering, rumah makan, restoran, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, sentra gerai pangan jajanan/kantin, TPP tertentu, dan Depot Air Minum (DAM).<sup>13</sup>

Gerai pangan jajanan adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi (tanpa pengolahan) bagi umum dan dikelola menggunakan perlengkapan 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, tetapi hanya menjual pangan yang sudah siap dikonsumsi (contoh: menjual nasi uduk, atau snack).<sup>13</sup>

Gerai pangan jajanan keliling adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum dengan ataupun tanpa proses pemasakan yang dikelola menggunakan perlengkapan semipermanen yang bergerak/berkeliling seperti gerobak/pikulan/kendaraan/alat angkut dan sejenisnya dengan atau tanpa roda atau dengan sarana lain yang sesuai.<sup>13</sup>

Gerai pangan jajanan keliling golongan A1 merupakan jenis pangan jajanan keliling yang menggunakan gerobak/pikulan/alat angkut dengan atau tanpa roda dan terdapat proses pemasakan, contoh: pedagang mie ayam dan pedagang bubur. Pedagang yang berdiam pada satu area pada waktu yang lama tetapi memiliki alat angkut yang bisa dipindahkan termasuk dalam kategori ini, contoh pedagang mie ayam yang mangkal tetapi menggunakan gerobak.<sup>13</sup>

Gerai pangan jajanan keliling golongan A2 merupakan jenis pangan jajanan keliling yang menggunakan gerobak/pikulan/alat angkut dengan atau tanpa roda dan tidak terdapat proses pemasakan.<sup>13</sup>

Gerai pangan jajanan keliling golongan B merupakan jenis jajanan keliling yang menggunakan kendaraan yang didesain khusus berfungsi sebagai TPP dengan atau tanpa proses pemasakan, contoh food truck.<sup>13</sup>

Sentra pangan jajanan/kantin atau usaha sejenis adalah TPP bagi sekumpulan gerai pangan jajanan dengan ataupun tanpa proses pemasakan yang dikelola oleh pemerintah/pemerintah daerah/swasta/ institusi lain dan memiliki struktur pengelola/penanggung jawab. Contoh sentra pangan jajanan/kantin di pusat perbelanjaan, perkantoran, institusi, kantin satuan pendidikan dan sentra Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).<sup>13</sup>

Dapur Gerai Pangan Jajanan merupakan 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 (puskesmas/ kabupaten/kota/provinsi).<sup>13</sup>

## 6. Personal Hygiene

*Personal hygiene* adalah cermin kebersihan dari setiap individu, yang mengarah kepada kebiasaan–kebiasaan dan kebersihan pribadi. Untuk menjaga personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari harus selalu berusaha mencegah datangnya penyakit yang dapat mengganggu kesehatan.<sup>2</sup>

*Personal hygiene* adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. *Personal hygiene* adalah kebersihan dan kesehatan perorangan yang bertujuan untuk mencegah timbulnya penyakit pada diri sendiri dan orang lain, baik secara fisik maupun

psikologis. *Personal hygiene* mencakup perawatan kebersihan kulit kepala dan rambut, mata, hidung, telinga, kuku kaki dan tangan, kulit, dan area genital.<sup>14</sup>

*Personal hygiene* adalah perawatan diri yang berdampak positif pada kesehatan manusia yang dilakukan sebagai kegiatan sehari-hari. Pedagang makanan harus menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti celemek, penutup kepala, sepatu boot, dan juga masker, hal ini dilakukan guna mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan yang dijual.<sup>15</sup>

*Personal hygiene* berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh untuk mencegah penularan penyakit melalui makanan. Persyaratan hygiene penjamah makanan, perilaku tenaga pengolah makanan selama bekerja sebagai berikut:<sup>2</sup>

- a. Tidak mengobrol atau merokok selama mengolah makanan.
- b. Tidak makan atau mengunyah selama mengolah makanan.
- c. Tidak memakai perhiasan selama mengolah makanan.
- d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan peruntukannya.
- e. Selalu mencuci tangan atau kaki dengan sabun sebelum dan sesudah bekerja, dan setelah keluar kamar kecil.
- f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- g. Pakaian kerja harus selalu bersih dan dipakai hanya pada waktu bekerja.
- h. Tenaga pengolah makanan harus memakai tutup kepala untuk menghindari rambut atau kotoran masuk ke dalam makanan.
- i. Tangan, kuku, kulit, rambut, gigi harus selalu bersih.
- j. Bila bersin atau batuk, mulut atau hidung harus ditutup dengan saku tangan.
- k. Memegang alat-alat pada tempatnya, misalnya peganglah sendok dan garpu pada tangkainya, jangan memegang gelas pada bibirnya.
- l. Dilarang memegang atau mengambil makanan yang sudah dimasak dengan tangan telanjang.
- m. Usaha untuk melindungi makanan dari kontak langsung dapat dilakukan dengan: <sup>2</sup>
  - 1) Sarung tangan plastik sekali pakai.

- 2) Penjepit makanan.
- 3) Sendok dan garpu.

Tujuan dari personal *hygiene* yaitu:<sup>14</sup>

- a. Meningkatkan rasa percaya diri seseorang
- b. Meningkatkan derajat kesehatan seseorang
- c. Mencegah datangnya penyakit
- d. Memperbaiki personal hygiene yang kurang
- e. Memelihara kebersihan diri seseorang
- f. Meningkatkan keindahan
- g. Menghilangkan minyak yang menumpuk di badan, keringat, sel-sel kulit yang mati dan bakteri.

Sikap seseorang melakukan personal hygiene di pengaruhi oleh sejumlah faktor, antara lain:<sup>14</sup>

- a. Citra Tubuh

Citra tubuh atau penampilan tubuh merupakan konsep subjektif seseorang tentang penampilan fisiknya.

- b. Status sosial ekonomi

Sosial ekonomi yang rendah akan memungkinkan tingkat hygiene seseorang rendah

- c. Pengetahuan dan motivasi. Pengetahuan yang baik akan meningkatkan kesehatan.

- d. Budaya Kepercayaan

Budaya dan nilai pribadi akan mempengaruhi perawatan hygiene seseorang.

- e. Kebiasaan seseorang

- f. Kondisi fisik

## 7. Prinsip Pencucian

*Hygiene* Sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko pada kegiatan atau tindakan bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan,

penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat makanan dan minuman itu di sajikan kepada pelanggan.<sup>16</sup>

Peranan pembersih atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Kasus penyakit bawaan makanan (food borne disease) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor.<sup>16</sup>

Faktor peralatan seperti alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peran penting dalam penularan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit melalui makanan, sehingga proses pencucian alat makan dengan penerapan metode pencucian yang tepat sangat penting dalam upaya penurunan jumlah angka kuman terutama pada alat makan.<sup>17</sup>

Prinsip dasar pencucian peralatan makan dan masak terdiri dari:<sup>1</sup>

a. Tersedianya Sarana Pencucian

Sarana pencucian sangat penting untuk kelancaran pencucian yang higienis dan sehat. Sarana pencucian dapat berupa sarana tradisional, setengah modern, dan modern. Penggunaan sarana pencucian dengan air sekali pakai dan bak perendaman serta bak pembilasan termasuk sarana pencucian yang paling sederhana.

b. Terlaksananya Teknis

Pencucian Teknis pencucian juga sangat penting untuk menghasilkan peralatan makan dan masak yang bersih

c. Memahami Maksud Pencucian

Prinsip ini perlu dipahami dengan benar agar mendapatkan hasil pencucian alat makan dan masak yang terbaik.

## **8. Sarana Pencucian**

Peranan peralatan makan dan masak dalam sanitasi makanan sangat penting, untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Pembersihan peralatan secara baik akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Praktek pencucian alat pengolah terdiri dari bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bak

pencucian yaitu mengguyur, menyabun dan membilas. Air yang digunakan untuk mencuci peralatan, apabila sudah terlihat kotor harus segera diganti dengan air yang baru, karena jika airnya tidak diganti dapat menyebabkan peralatan terkontaminasi bakteri dari air pencucian yang kotor dan pembersihan peralatan yang kurang baik.<sup>18</sup>

Sarana pencucian dikelompokkan menjadi perangkat keras (hardware) dan perangkat lunak (software).<sup>1</sup>

- a. Perangkat keras Sarana fisik yang permanen dan biasanya dipakai berulang. Terdapat 3 bagian, yaitu:
  - 1) Bagian persiapan.
  - 2) Bagian pencucian, biasa terdiri dari bagian pencucian, pembersihan, dan desinfeksi.
  - 3) Bagian pengeringan.
- b. Perangkat lunak

Sarana yang bersifat habis dipakai seperti, air bersih, zat pembersih, bahan penggosok, dan lain-lain. Sarana pencucian memerlukan bak pencucian berupa bak-bak terpisah yang kebersihannya tetap harus dijaga dan terbuat dari bahan yang tidak mudah rusak dan tidak terlarut dengan bahan pencuci, seperti sabun atau desinfeksi. Terdapat beberapa pola model bak pencuci, seperti pola lurus, pola siku, pol berputar, dan pola T.

Ukuran bak pencuci sedikitnya harus berukuran 75 x 75 x 45 cm. Bidang kerja harus dibuat datar dengan kemiringan tertentu agar air dapat mengalir ke bolongan pembuangan limbah dan di bagian pinggir diberi pembatas supaya air tidak menetes kemana-mana.

## 9. Teknik Pencucian Alat Makan

Teknik pencucian harus diperhatikan dengan baik untuk menghasilkan peralatan makan dan masak yang sehat dan aman. Terdapat beberapa tahap pencucian, sebagai berikut:<sup>1</sup>

- a. Scraping (membuang sisa kotoran)

Memisahkan kotoran dan sisa-sisa makanan dari peralatan makan atau masak yang akan dicuci. Kotoran dan sisa makanan dibuang di tempat sampah

dan tidak dibuang di bak pencucian karena akan mengotori bak pencuci dan dapat menghambat saluran limbah.

b. Flushing (merendam dalam air)

Mengguyur air ke peralatan makan yang akan dicuci hingga peralatan terendam seluruhnya. Tahap ini bertujuan untuk mengangkat sisa makanan yang menempel pada peralatan makan dan masak. Biasanya perendaman dilakukan minimal selama 30 menit sampai 1 jam. Penggunaan air panas ( $60^{\circ}\text{C}$ ) saat perendaman akan lebih cepat mengangkat sisa makanan yang menempel.

c. Washing (mencuci dengan detergen)

Mencuci peralatan secara keseluruhan dengan menggosok dan menggunakan zat pencuci atau detergent untuk membersihkan peralatan. Penggunaan detergent cair atau bubuk lebih disarankan karena dapat meminimalkan timbulnya bekas pada alat yang dicuci. Penggunaan sabut, tapas atau zat pembuang bau juga dapat digunakan, seperti abu gosok.

d. Rinsing (mibilas dengan air bersih)

Mencuci peralatan yang telah dicuci menggunakan detergent sampai bersih dengan dibilas air bersih. Air yang digunakan harus banyak dan mengalir. Saat proses pembilasan, alat harus digosok dengan tangan atau tapas sampai alat terasa kesat. Tekanan air yang disarankan saat proses ini adalah 15 psi (pound per square inches). Air bertekanan tinggi akan lebih memudahkan dalam melarutkan sisa kotoran dan sabun.

e. Sanitizing/Desinfection (membebaskan hama)

Tahap ini bertujuan untuk membebaskan hama dari peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang telah dicuci harus dijamin bersih dan aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau disebut desinfeksi. Cara desinfeksi biasa dilakukan sebagai berikut:

- 1) Merendam menggunakan air panas  $100^{\circ}\text{C}$  selama 2 menit
- 2) Melarutkan menggunakan Chlor aktif (50 ppm)
- 3) Menggunakan udara panas (oven)
- 4) Menggunakan sinar UV

- 5) Menggunakan uap panas (steam)
- f. Towelling (mengeringkan)

Mengusap dan mengeringkan peralatan menggunakan kain bersih. Kain atau handuk yang digunakan pada tahap ini harus dijamin steril atau menggunakan kain sekali pakai agar tidak terjadi rekontaminasi pada peralatan makan dan masak. Kain yang telah digunakan disteril dengan autoclave dan penggunaan kain ini tidak disarankan pada tindakan sanitasi kering (sinar atau oven)

Peran pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar dengan memperhatikan tahap pencucian yang benar yaitu dengan membuang sisa kotoran, merendamnya dengan air, mencuci dengan detergent, membilas dengan air mengalir, mengeringkan dengan lap yang bersih. Dengan membersihkan peralatan secara baik akan menghasilkan alat makan yang bersih dan sehat.<sup>19</sup>

## **10. Tujuan Pencucian Alat Makan**

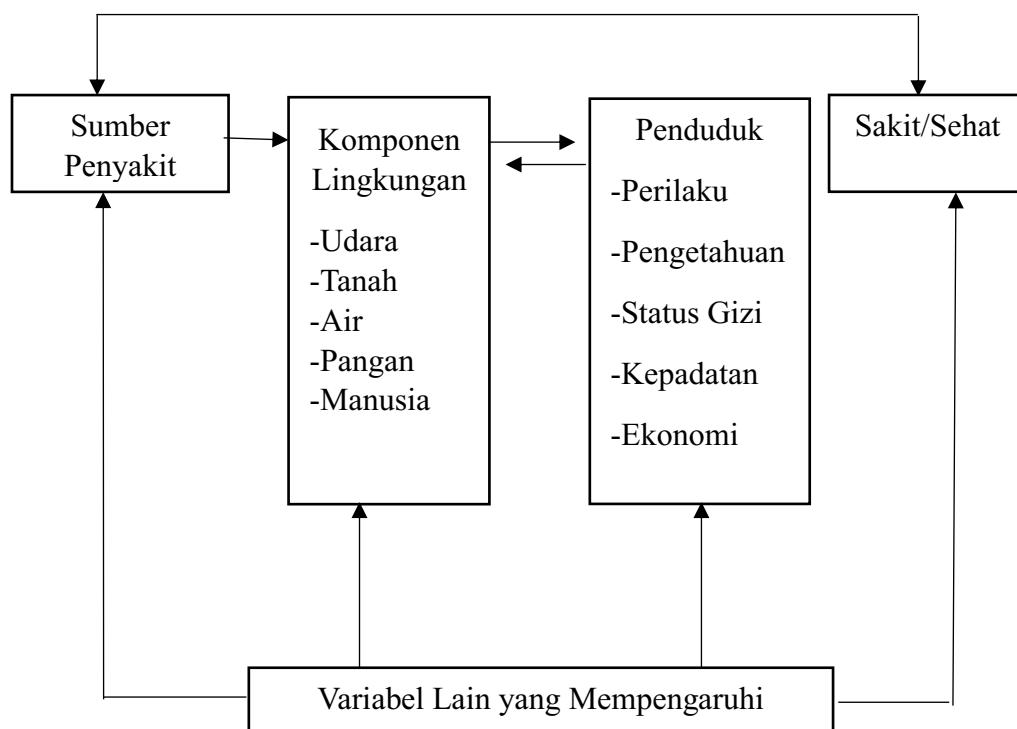
Tujuan dari pencucian alat masak dan makan, sebagai berikut:

- a. Menghilangkan kotoran-kotoran kasar
  - 1) Scraping atau pemisahan kotoran sebelum dicuci agar mempermudah saat proses pencucian dan kotoran tidak menyumbat saluran pembuangan limbah.
  - 2) Pemakaian sabut atau abu gosok agar kotoran yang menempel pada alat dapat lepas.
  - 3) Penggunaan air bertekanan tinggi supaya memudahkan kotoran lepas dari alat.
- b. Menghilangkan lemak dan minyak
  - 1) Merendam dengan air panas (60°C) sampai larut dan segera dicuci.
  - 2) Merendam menggunakan detergent agar lemak larut.
- c. Menghilangkan bau
  - 1) Melarutkan air perasan jeruk nipis ke dalam larutan pencuci.
  - 2) Menggunakan abu gosok atau semacamnya.
  - 3) Menggunakan detergent khusus mencuci alat.

- d. Melakukan tindak sanitasi/desinfeksi
  - 1) Merendam dengan air panas ( $80^{\circ}\text{C}$  selama 1 menit atau  $100^{\circ}\text{C}$  selama 2 menit).
  - 2) Merendam dengan larutan Chlor 50 ppm selama 2 menit atau merendam dengan air berkaporit dan membilas kembali dengan air matang.
  - 3) Mengeringkan peralatan menggunakan sinar matahari.
  - 4) Menempatkan peralatan di oven penyimpanan kering.
- e. Mengeringkan peralatan yang telah dicuci
  - 1) Menggunakan handuk yang bersih dan steril.
  - 2) Menggunakan lap bersih sekali pakai.
  - 3) Meniriskan peralatan sampai kering.

## B. Kerangka Teori

Berdasarkan teori sebelumnya, maka kerangka teori yang digunakan pada penelitian adalah hubungan interaktif manusia serta perilakunya dengan komponen lingkungan yang memiliki potensi bahaya penyakit dikenal sebagai proses kejadian penyakit atau patogenesis penyakit.<sup>20</sup>

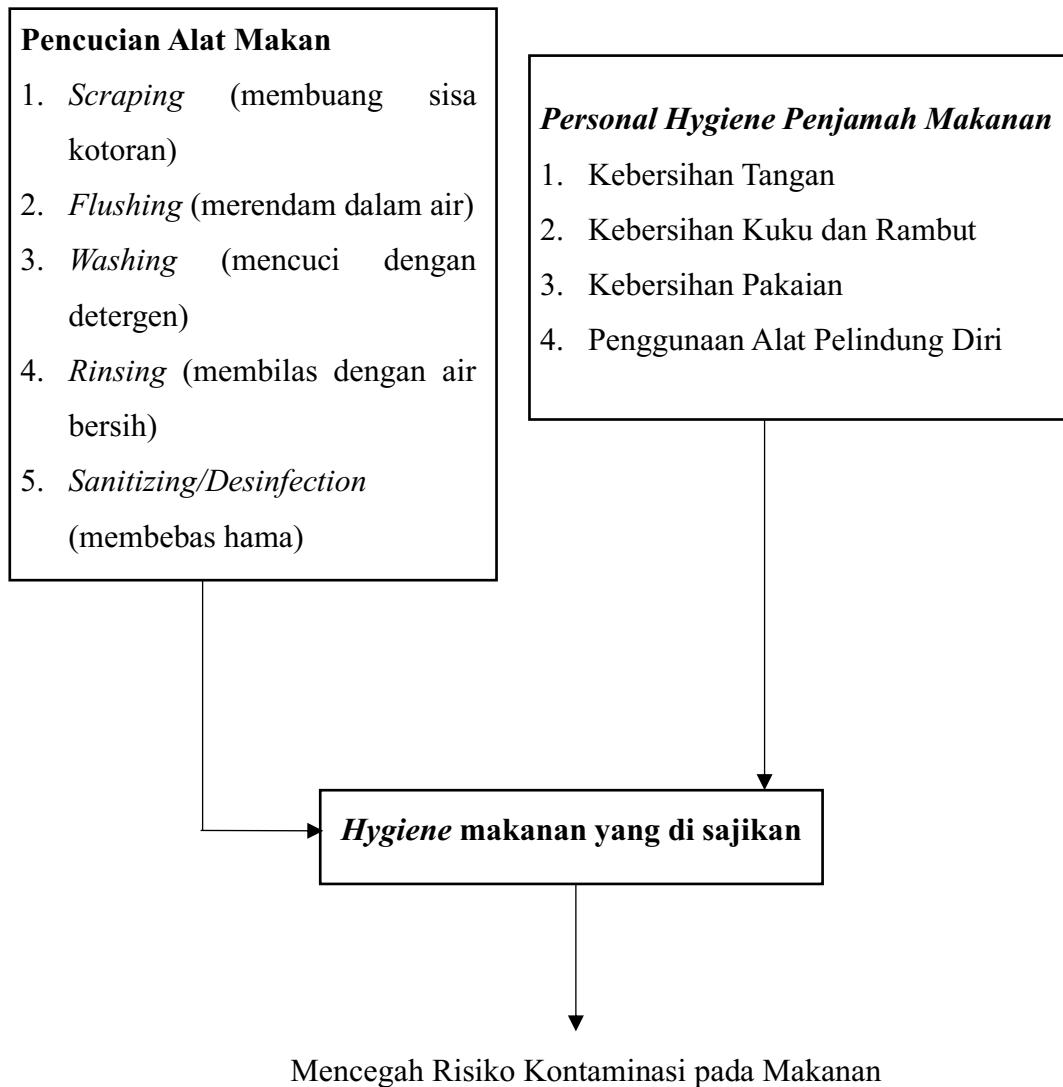


Sumber: *Teori Simpul Achmadi, 2008*

**Gambar 2.1 Kerangka Teori**

### C. Alur Pikir

Alur pikir dari penelitian ini tentang Gambaran Pencucian Alat Makan dan Personal Hygiene pada Pedagang di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025. Untuk lebih jelas dapat dilihat dari bagan dibawah ini:



**Gambar 2.2 Alur Pikir**

## D. Defenisi Operasional

Dari konsep penelitian di atas, variabel dan definisi operasional penelitian disajikan dalam bentuk tabel. Pembuatan tabel ini bertujuan agar lebih mudah di dalam pembacaan variabel penelitian dan definisi operasional.

**Tabel 2.1 Defenisi Operasional**

No	Variabel	Defenisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Pencucian	Proses pencucian	Observasi	Cheklist	0-3: Tidak memenuhi syarat	Ordinal
	Alat	alat makan yang			4-6:	
	Makan	dilakukan oleh penjamah makanan pada pedagang makanan dengan melakukan proses, <i>scraping, flushing,</i> <i>washing, rinsing,</i> <i>sanitizing, towelling</i>		Memenuhi syarat		
2	<i>Personal Hygiene</i>	Kebersihan perorangan penjamah makanan pada proses pembuatan makanan jajanan meliputi, kebersihan tangan, memakai pakaian yang bersih, memakai celemek, tidak menggunakan perhiasan, mencuci tangan pakai sabun,	Observasi	Cheklist	0-6: Tidak memenuhi syarat 7-14: Memenuhi syarat (7-14 point)	Ordinal

---

tidak berbicara  
sewaktu pengolahan,  
tidak mengaruk  
anggota badan

---

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu menggambarkan pencucian alat makan dan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang makanan GOR Haji Agus Salim Tahun 2025

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

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai Juni 2025 di kawasan GOR Haji Agus Salim Kota Padang

#### **C. Subjek dan Objek Penelitian**

Subjek pada penelitian ini adalah 10 tenaga penjamah makanan pada pedagang makanan dan objeknya yaitu 8 pedagang makanan yang berjualan di dekat stadion GOR Haji Agus Salim Kota Padang.

1. Kriteria Inklusi
  - a. Bersedia menjadi responden
  - b. Pedagang berjualan didekat stadion GOR Haji Agus Salim Kota Padang, karena pedagang yang berjualan di dekat stadion ini adalah pedagang yang berjualan tetap
  - c. Pedagang melakukan pencucian alat makan ditempat.
2. Kriteria Ekslusi
  - a. Pedagang tidak bersedia menjadi responden saat dilakukan penelitian
  - b. Pedagang tidak melakukan pencucian alat makan ditempat

#### **D. Teknik Pengumpulan Data**

Data yang diperoleh langsung oleh peneliti melalui observasi dengan menggunakan lembar checklist kepada pedagang yang berjualan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang

#### **E. Teknik Pengolahan Data**

Pengolahan data adalah langkah yang harus dilakukan sebelum dilakukannya analisis data agar data yang dianalisis dapat menghasilkan informasi valid. Terdapat empat tahapan yang harus dilakukan yaitu:

### 1. Editing

Kegiatan pemeriksaan seluruh data yang diperoleh peneliti. Data yang diperiksa adalah data hasil checklist pada pedagang yang dikumpulkan dan diperiksa apakah lembar checklist sudah lengkap isinya dan valid.

### 2. Coding

Kegiatan yang dilakukan untuk memasukkan data dengan cara memberikan kode untuk memudahkan peneliti dalam melakukan entry data

### 3. Entry

Proses memasukkan data yang telah diberi kode ke dalam software computer untuk dilakukan analisis selanjutnya.

### 4. Cleaning

Melakukan pengecekan ulang pada data yang telah dimasukkan, untuk memeriksa kembali kelengkapan data yang dimasukkan dan memberi kesempatan untuk dilakukan perbaikan sebelum analisis.

## F. Analisis Data

Data yang telah diperoleh diolah dan dianalisis dengan analisis univariat. Hasil observasi tentang gambaran pencucian alat makan dan *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang. Skore diperoleh dari hasil checklist dan dibandingkan dengan permenkes 14 tahun 2021.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

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

GOR Haji Agus Salim berada di Kelurahan Rimbo Kaluang, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang, Sumatera Barat. Kelurahan Rimbo Kaluang merupakan gabungan dari dua kelurahan yaitu Padang Baru Barat dan Purus.

Secara administrasi batas wilayah Kelurahan Rimbo Kaluang sebelah utara berbatasan dengan Kelurahan Flemboyan Baru, sebelah selatan dengan Kelurahan Purus dan Ujung Gurun, sebelah barat dengan samudera Indonesia dan sebelah timur berbatasan dengan Alai Parak Kopi kecamatan Padang Utara.

GOR Haji Agus Salim terletak strategis di kawasan pusat kota, sehingga mudah diakses dari berbagai penjuru Kota Padang. Adapun batasan-batasan wilayah GOR Haji Agus Salim yaitu:

- Sebelah Utara : Berbatasan dengan Jalan Jaksa Agung R. Suprapto
- Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Jalan Siak dan sungai
- Sebelah Barat : Berbatasan dengan Jalan H. Juanda
- Sebelah Timur : Berbatasan dengan Jalan Rasuna Said

Keberadaan GOR Haji Agus Salim tidak hanya mendukung kebutuhan olahraga masyarakat tetapi juga berperan dalam mendukung aktivitas ekonomi dan pariwisata Kota Padang.

#### **B. Hasil**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap delapan pedagang yang berjualan di dekat stadion GOR Haji Agus Salim Kota Padang, terdapat dua tempat penjual makanan yang memiliki dua penjamah makanan, didapatkan hasil sebagai berikut:

### 1. Pedagang Makanan

Berdasarkan hasil observasi yg dilakukan terhadapa 8 pedagang yang berjualan di GOR Haji Agus Salim dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 4.1 Pedagang Makanan yang berjualan di dekat Stadion GOR Haji

Agus Salim Kota Padang Tahun 2025

Pedagang makanan	Penjamah Makanan
Pedagang 1	2 orang
Pedagang 2	1 orang
Pedagang 3	2 orang
Pedagang 4	1 orang
Pedagang 5	1 orang
Pedagang 6	1 orang
Pedagang 7	1 orang
Pedagang 8	1 orang
Jumlah	10 orang

Berdasarkan tabel 4.1 menunjukkan bahwa dari 8 pedagang makanan, terdapat dua pedagang yang memiliki dua penjamah makanan, sehingga jumlah keseluruhan penjamah makanan adalah 10 orang

### 2. Pencucian Alat Makan

Berdasarkan hasil observasi terhadap pencucian alat makan pada pedagang makanan menggunakan tabel checklist dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Pencucian Alat Makan pada pedagang

Makanan Di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025

Pencucian Alat Makan	Jumlah	Persentase (%)
Tidak Memenuhi Syarat	6	75
Memenuhi Syarat	2	25
<b>Jumlah</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4.2 sebesar 75 % pencucian alat pada pedagang makanan yang berjualan di dekat stadion GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025 tidak memenuhi syarat

### 3. Personal Hygiene

Berdasarkan hasil observasi terhadap *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang menggunakan tabel checklist dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi *Personal Hygiene* Penjamah Makanan pada pedagang Makanan Di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025

<b>Personal Hygiene</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase (%)</b>
Tidak Memenuhi Syarat	1	10
Memenuhi Syarat	9	90
<b>Jumlah</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4.3 sebesar 10 % *personal hygiene* penjamah makanan pada pedagang makanan yang berjualan di dekat stadion GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025 tidak memenuhi syarat

## C. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada delapan pedagang makanan yang berjualan di dekat stadion GOR Haji Agus Salim Kota Padang, dengan dua tempat penjual makanan yang memiliki dua penjamah makanan, pedagang pertama berjualan nasi goreng, mie goreng, mie rebus, naget, kentang goreng dan aneka minuman, memiliki dua tenaga penjamah makanan berjenis kelamin perempuan, pedagang kedua menjual nasi goreng, mie goreng, mie rebus dan aneka minuman, memiliki satu penjamah makanan berjenis kelamin perempuan, pedagang ketiga menjual, nasi goreng, mie goreng, mie rebus dan aneka minuman, memiliki dua penjamah makanan berjenis kelamin perempuan, pedagang keempat berjualan mieso dan batagor, memiliki satu penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki, pedagang kelima menjual mieso dan mie ayam, memiliki satu penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki, pedagang keenam menjual bakso malang, memiliki satu penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki, pedagang ketujuh menjual pecel ayam dan nasi uduk, memiliki satu penjamah makanan berjenis kelamin perempuan, pedagang kedelapan menjual ayam remuk, memiliki satu penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki sehingga didapatkan:

## 1. Pencucian Alat Makan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap delapan pedagang makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang, didapatkan hasil 25% pencucian alat makan pada pedagang makanan yang memenuhi syarat dan 75% tidak memenuhi syarat.

*Hygiene* dan sanitasi alat makan juga merupakan aspek penting yang harus diperhatikan dalam usaha menjaga kebersihan makanan dan minuman. Alat makan dan minum yang tidak bersih bisa menjadi sumber utama kontaminasi. Kontaminasi biologis yang disebabkan oleh bakteri, jamur, dan kapang bisa terjadi jika peralatan makan dan minum dicuci dengan air yang tidak bersih dan terdapat sisa-sisa makanan yang tidak terangkat karena pencucian yang tidak optimal.

Ditemukan pencucian alat makan yang belum sesuai standar. Beberapa di antaranya adalah tidak merendam peralatan makan didalam air, kurangnya pembilasan di bawah air yang mengalir, tidak dibilas menggunakan air bersih, tidak direndam dalam air panas, serta tidak dikeringkan memakai kain bersih.

*Hygiene* dan sanitasi alat makan juga merupakan aspek penting yang harus diperhatikan dalam usaha menjaga kebersihan makanan dan minuman. Alat makan dan minum yang tidak bersih bisa menjadi sumber utama kontaminasi. Kontaminasi biologis yang disebabkan oleh bakteri, jamur, dan kapang bisa terjadi jika peralatan makan dan minum dicuci dengan air yang tidak bersih dan terdapat sisa-sisa makanan yang tidak terangkat karena pencucian yang tidak optimal.

Teknik mencuci peralatan makan yang tepat dimulai dengan membuang sisa makanan terlebih dahulu. Setelah itu, alat makan sebaiknya direndam dalam wadah berisi air. Tujuannya adalah agar air meresap dan mengangkat kotoran yang menempel, sehingga proses pembersihan menjadi lebih mudah.

Beberapa pedagang makanan kadang tidak langsung merendam peralatan makan mereka di air. Padahal merendam alat makan sebelum dicuci sangat penting agar alat makan mudah dibersihkan.

Perendaman alat-alat makan ini berguna untuk melarutkan noda dan sisa makanan yang masih melekat. Biasanya, waktu yang dibutuhkan untuk merendam adalah sekitar setengah jam sampai satu jam.<sup>1</sup>

Pencucian peralatan yang telah dibersihkan dengan menggunakan detergen hingga bersih dan dibilas dengan air yang bersih. Air yang digunakan harus dalam jumlah yang cukup dan mengalir. Selama proses pembilasan, peralatan harus digosok dengan tangan atau kain hingga terasa bersih.<sup>1</sup>

Pembilasan alat makan yang sudah dicuci menggunakan air yang bersih, ada beberapa pedagang yang tidak membilas dengan air yang mengalir hanya menggunakan air yang ada pada ember dan sudah dipakai beberapa kali.

Peralatan makanan tidak direndam dengan air panas, pedagang tidak melakukan tahapan ini karena perendaman dengan air panas akan memakan waktu lama, padahal apabila dilakukan akan meminimalisirkan kuman.

Melakukan perendaman menggunakan air panas bertujuan untuk menghilangkan hama dari peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang telah dicuci harus dipastikan bersih dan bebas dari mikroba melalui *sanitazing* atau yang dikenal sebagai desinfeksi.<sup>1</sup>

Proses pengeringan perlengkapan makan pedagang makanan masih kurang optimal. Setelah dicuci, alat-alat makan tersebut hanya dibiarkan mengering begitu saja di ruang terbuka tanpa penanganan khusus.

Mengelap dan mengeringkan alat makan menggunakan kain yang bersih, pada tahap ini harus dipastikan steril atau menggunakan kain sekali pakai agar tidak menyebabkan peralatan makan dan memasak terkontaminasi kembali.<sup>1</sup>

Pada Penelitian yang telah dilakukan ditemukan hasil yang tidak memenuhi syarat, menurut Permenkes No. 14 tahun 2021, pencucian alat pedagang makanan untuk pencucian peralatan makanan yang bukan sekali pakai, pencucian menggunakan sumber air yang aman, mengalir dan tidak di jamban/toilet (pedagang harus menyediakan ember atau galon yang dimodifikasi yang memungkinkan pencucian peralatan menggunakan air yang mengalir).<sup>13</sup>

Sejalan dengan penelitian Anisa, tidak terdapat 3 bak pencucian hanya menggunakan 2 bak pencucian peralatan makanan, rata-rata air pembilasa pada

saat pencucian peralatan makanan hanya diganti kalau sudah keruh dan rata-rata peralatan dilap menggunakan kain serbet yang biasanya dicuci dua kali seminggu.<sup>16</sup>

Sejalan dengan penelitian Khafid, diketahui pengeringan alat makan di restoran yang terletak di area perimeter dan buffer menunjukkan hasil yang kurang memuaskan, hanya mencapai sekitar 80%. Hal ini disebabkan karena proses pengeringan tidak melakukan penirisan alat makan pada rak khusus anti karat. Selain itu, lap atau tisu yang dipakai untuk mengeringkan alat makan digunakan berulang kali.<sup>21</sup>

Berdasarkan uraian diatas peneliti menemukan bahwa pedagang makanan masih belum menerapkan pencucian dengan baik. Peneliti berupaya memberikan edukasi kepada pedagang makanan untuk melakukan bagaimana teknik pencucian alat makan yang benar.

## 2. *Personal Hygiene*

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 10 penjamah makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang, didapatkan hasil 90 % *personal hygiene* pedagang makanan memenuhi syarat dan 10 % tidak memenuhi syarat. Pedagang ditemukan mempunyai kuku panjang, tidak mencuci tangan dengan sabun saat menangani makanan, tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan alat bantu seperti sarung tangan saat mengambil makanan, tidak menggunakan penutup mulut, tidak menggunakan penutup kepala, menggunakan cincin saat menangani makanan, dan merokok saat menangani makanan.

Penjamah makanan memiliki peran penting dalam memastikan bahwa makanan yang disajikan aman dan sehat, sehingga *personal hygiene* penjamah makanan harus diperhatikan. Penjamah makanan memiliki kemungkinan tinggi untuk menularkan kontaminasi ke dalam makanan. Penjamah yang menangani makanan saat menderita penyakit dapat menjadi sarana penyebaran penyakit kepada para konsumen.

Pedagang makanan mempunyai kuku yang panjang, seharusnya seseorang penjamah dalam pengolahan makanan sebaiknya tidak berkuku panjang. Karena kuku yang panjang berpotensi menjadi tempat berkembang biaknya kotoran dan

berbagai jenis kuman. Akibatnya, potensi makanan terkontaminasi saat proses memasak pun bisa menjadi lebih besar.

Membersihkan kuku merupakan hal terpenting bagi kesehatan setiap orang. Kuku merupakan tempat pertama dan termudah untuk menularkan berbagai penyakit. Kuku yang kotor akan berdampak buruk pada kesehatan dan menimbulkan akibat yang serius bagi tubuh jika tidak memperhatikan kebersihan.<sup>22</sup>

Penggunaan cat kuku pada penjamah makanan dilarang karena bisa menjadi sumber pencemaran fisik dan biologis. Cat kuku yang terkelupas dapat jatuh ke dalam makanan, yang menyebabkan pencemaran fisik yang bisa membahayakan kesehatan konsumen. Di samping itu, cat kuku juga bisa menutupi kotoran dan mikroorganisme, karena permukaan cat kuku menyulitkan proses pembersihan kuku secara maksimal.

Pedagang makanan sebaiknya membiasakan diri mencuci tangan dengan sabun sebelum mulai beraktivitas, sesudah memegang bahan makanan, setelah keluar dari kamar mandi, saat batuk atau bersin, dan juga setelah makan atau merokok.

Tangan yang tidak bersih atau terpapar dapat mentransfer bakteri dan virus berbahaya dari tubuh, kotoran, atau sumber lain ke makanan. Karena itu, menjaga kebersihan tangan sangat penting meskipun sering kali diabaikan. Mencuci tangan adalah cara yang dapat mencegah penyebaran penyakit melalui makanan, sebab tangan yang kotor dapat menjadi alat untuk menyebarkan mikroorganisme dari tangan ke makanan.<sup>2</sup>

Pedagang makanan sebaiknya mengenakan celemek, tujuannya adalah mencegah perpindahan kuman antar makanan. Pasalnya, bakteri bisa menempel di suatu benda lalu mencemari makanan lain. Hal ini bisa terjadi saat makanan disiapkan, diolah, atau bahkan ketika dihidangkan.<sup>1</sup>

Terkait penanganan makanan, pedagang disarankan untuk mengenakan sarung tangan. Sarung tangan sangat penting sebagai bentuk pelindung apabila terjadi sentuhan langsung dengan produk makanan.

Penggunaan sarung tangan sekali pakai yang berkualitas sangat dianjurkan. Sarung tangan berbahan plastik atau karet yang sekali pakai umumnya digunakan untuk menangani makanan yang sudah dimasak atau makanan yang tidak akan dipanaskan lagi. Oleh karena itu, sarung tangan ini dipakai untuk tujuan tertentu seperti menutupi luka yang berada di tangan dan harus dibuang setelah kotor atau rusak.<sup>2</sup>

Penggunaan penutup mulut penting untuk diperhatikan karena area mulut, hidung, dan tenggorokan pada manusia yang sehat mengandung berbagai jenis mikroba.<sup>2</sup>

Menggunakan penutup kepala berfungsi untuk menghindari rambut tercampur dengan makanan, membantu menyerap keringat dari dahi, mencegah adanya kontaminasi, dan menjaga kebersihan rambut dari kotoran.<sup>2</sup>

Penggunaan cincin di jari petugas dapat menurunkan tingkat kebersihan, karena ada kemungkinan kotoran atau sisa makanan terperangkap di celah antara cincin dan jari, yang dapat mencemari makanan.<sup>2</sup>

Pada Penelitian yang telah dilakukan ditemukan hasil yang tidak memenuhi syarat, menurut Permenkes No. 14 tahun 2021 bahwa penjamah harus selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan hand sanitizer secara teratur, mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu, tidak menggunakan cincin dan perhiasan lain ketika menangani pangan, dan tidak merokok pada saat menangani pangan.<sup>13</sup>

Sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Nadiah, terlihat bahwa kebiasaan mencuci tangan dengan sabun masih jarang dilakukan oleh para responden. Mereka lebih sering menggunakan air di dalam ember yang dipakai berulang-ulang. Penggunaan celemek pun sangat terbatas, hanya satu orang responden yang kedapatan memakainya. Sementara itu, terkait penutup kepala, ada sebagian responden yang tidak menggunakaninya, namun ada juga yang memakai kerudung sebagai penutup kepala. Selain itu, masih ditemukan pedagang yang merokok.<sup>7</sup>

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan Nazahah, terungkap adanya hal-hal yang tidak sesuai standar, contohnya didapati adanya kotoran yang bersembunyi di sela-sela kuku orang yang menyiapkan makanan.<sup>23</sup>

Berdasarkan uraian diatas peneliti menemukan bahwa *personal hygiene* pedagang makanan masih ada beberapa yang belum diterapkan dengan baik, peneliti berupaya untuk dapat memberikan edukasi kepada pedagang makanan tentang pentingnya kebersihan diri saat menangani makanan.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Sebagian besar pencucian alat makan pada pedagang makanan belum menerapkan teknik pencucian yang sesuai dengan 75% belum memenuhi syarat dan hanya 25% memenuhi syarat.
2. Sebagian besar penjamah makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang telah memenuhi syarat dengan persentase 90%, sementara 10% lainnya belum memenuhi syarat.

#### **B. Saran**

##### **1. Untuk Pedagang**

Pedagang makanan sebaiknya dapat melakukan teknik pencucian alat makan dengan benar seperti menggunakan air bersih dan sabun, mencuci dengan air mengalir serta memisahkan sisa makanan dari alat makan.

##### **2. Untuk Penjamah Makanan**

Penjamah makanan hendaknya selalu memperhatikan *personal hygiene* untuk menghindari kontaminasi makanan seperti mencuci tangan dengan benar, memakai celemek, tidak menggunakan perhiasan dan berkuku pendek atau tidak menggunakan cat kuku saat menangani makanan.

##### **3. Untuk Peneliti selanjutnya**

Melakukan uji Angka Lempeng Total (ALT) pada peralatan makanan untuk mengukur kualitas pencucian alat dan melakukan penelitian lanjutan dengan pendekatan analitik guna mengetahui hubungan antara pengetahuan, sikap dan perilaku pedagang makanan terhadap praktek *hygiene* dan sanitasi makanan.

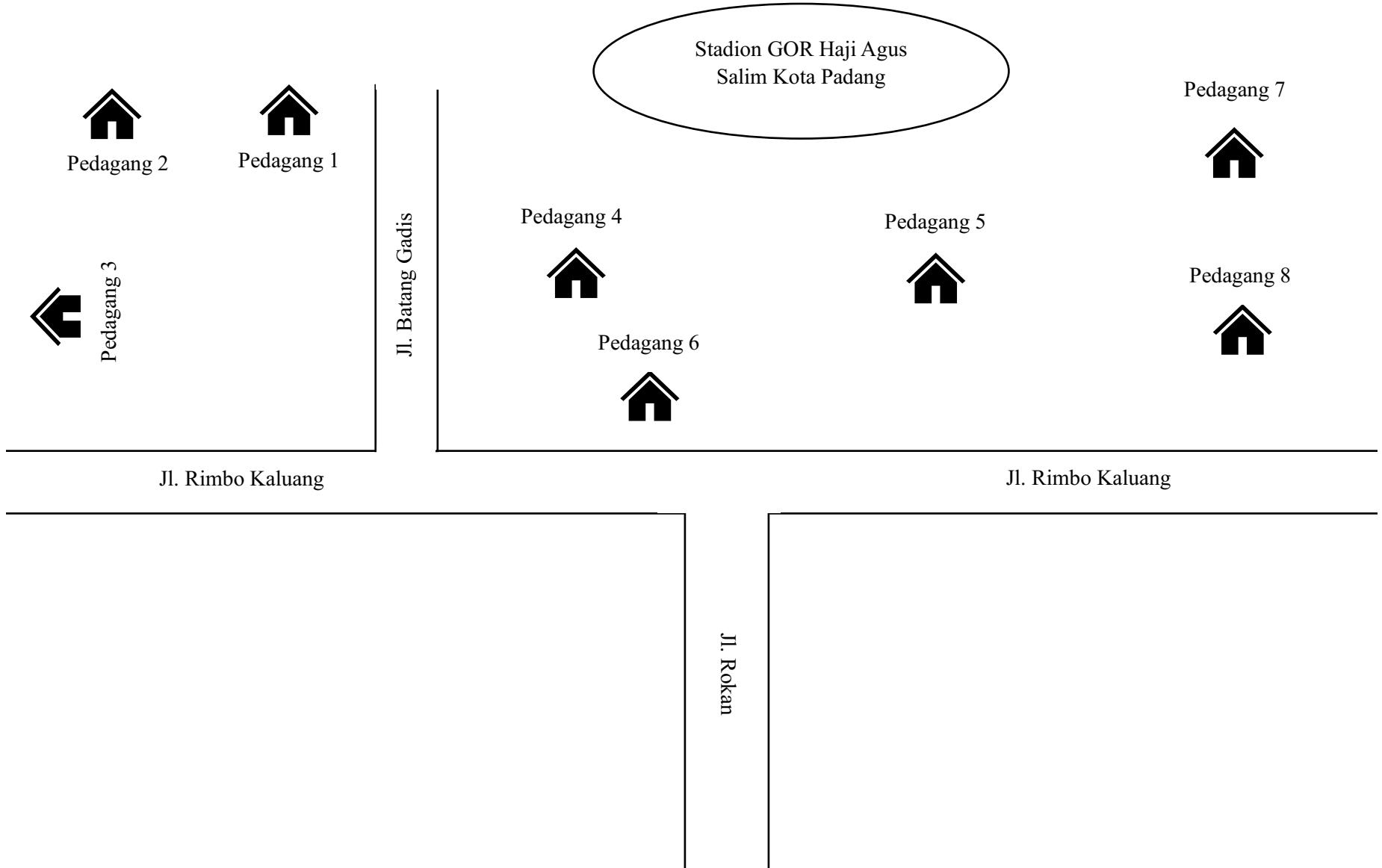
## DAFTAR PUSTAKA

1. Widyastuti, N. & Almira, V. G. *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. K-Media (2019).
2. Irawan Djoko Windu P. *Prinsip - Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman*. Poltekkes Kemenkes Surabaya (2022).
3. Rahmawati, D. *et al.* Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Kaki. *J. Delima Harapan* 1–6 (2024).
4. Marlinae, L., Khairiyati, L., Waskito, A. & Rahmat, A. N. *Buku Ajar Higiene Makanan Dan Minuman*. (CV Mine, yogyakarta, 2021).
5. Selviana, R., Harmani, N. & Zainal, A. U. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Personal Higiene Pedagang Makanan Kaki Lima. *J. Pustaka Med.* **2**, 19–24 (2023).
6. Zaenab, Chalizhah, I. & Azizah, N. Faktor Personal Hygiene Penjamah dan Kondisi Sanitasi TPM Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Kuliner Pasar Cidu Kota Makassar. *J. Sulolipu Media Komun. Sivitas Akad. dan Masy.* **24**, 378–391 (2024).
7. Hikma, N. P., Amin, M. & Navianti, D. Perilaku Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir. *J. Sanitasi Lingkung.* **3**, 36–41 (2023).
8. Asran, Indah, M. F. & Chandra. Gambaran Karakteristik Pedagang Jajanan Dan Hygiene Sanitasi Di Kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala Tahun 2020. *Dr. Diss. Univ. Islam Kalimantan* 1–14 (2020).
9. Ismainar, H. *et al.* Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *J. Kesehatan. Lingkungan. Indonesia.* **21**, 27–33 (2022).
10. Annashr, N. N. *et al.* *Manajemen Penyehatan Makanan Dan Minuman: Teori Dan Praktik.* (2023).
11. Andayani, H. Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokt. Nanggroe Mededika* **3**, 27–28 (2020).
12. Wulandari, K. & Ardiani, Y. *Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan Penyehatan Makanan Dan Minuman.* (2019).
13. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. *Menteri Kesehat. Republik Indones. Peratur. Menteri Kesehat. Republik Indones.* **69**, 1–13 (2021).
14. Arianty, R. Gambaran Personal Hygiene Pedagang Kaki Lima Dengan Kontaminasi Bakteri E.Coli Pada Jajanan Es Campur Ros Arianty. *J. Ilm.*

*Multidisiplin* **3**, 644–654 (2023).

15. Azatil’ismah, A., Muchtar, F. & Nurmala Dewi. Gambaran Higiene Perorangan Pedagang Terasi di Pasar Tradisional Kota Kendari Tahun 2023. *KOLONI J. Multidisiplin Ilmu* **3**, 11–20 (2024).
16. Anisa T. Lubis, Oksfriani Jufri Sumampouw, J. M. . U. Gambaran Cara Pencucian Alat Makan dan Keberadaan Escherichia coli Pada Peralatan Makan di Rumah Makan. *J. Public Heal. Community Med.* **1**, 34–39 (2020).
17. Ani, S., Wulandari, K., Wahyuni, E. U. & Karmini, M. Penerapan Pengendalian Kuman Penyakit Melalui Upaya Sanitasi Alat Makan Secara Sederhana Bagi Pedagang Kaki Lima. *Link* **20**, 15–25 (2024).
18. Sasmita, H. & Christine, C. Tinjauan Proses Pencucian Peralatan Makan dan Minum dan Kualitas Bakteriologis di Warung Makan Pasar Inpres Manonda. *Banua J. Kesehat. Lingkung.* **3**, 31–38 (2023).
19. Khairunnisa, K. & Arianto, B. Perbedaan jumlah kuman pada peralatan makan antara pencucian melalui perendaman dan air mengalir di Lampenerut Aceh Besar. *J. SAGO Gizi dan Kesehat.* **4**, 146 (2023).
20. Pratiwi, rina hidayati *et al. Kesehatan Lingkungan. widina* (2022).
21. Sarni, Anwar, R. & Sayono. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makanan di Rumah Makan. *Kesehat. Masy.* **1**, 11–18 (2023).
22. Febriati, A. P. & Frianto, D. Penerapan Disiplin Bersih Kuku dan Tangan Dengan Metode Cuci Tangan ( Tepung Selaci Puput ) Pada Anak Usia Sekolah di SDN Jatimulya 1. *Abdima J. Pengabdi. Mhs.* **2**, 3773–3780 (2023).
23. Nazahah, H., Narwati & Winarko. Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *J. Penelit. Kesehat. Suara Forikes* **13**, 401–407 (2022).

**Lampiran 1: Denah Lokasi Pedagang Makanan**



**Lampiran 2: Lembar Observasi****LEMBAR OBSERVASI PENCUCIAN ALAT MAKAN DAN PERSONAL HYGIENE PADA PEDAGANG MAKANAN DI GOR HAJI AGUS SALIM KOTA PADANG TAHUN 2025**

Nama : \_\_\_\_\_

Jenis Kelamin : \_\_\_\_\_

Umur : \_\_\_\_\_

Waktu Berjualan : Pukul s/d \_\_\_\_\_

**A. Pencucian Alat Makan**

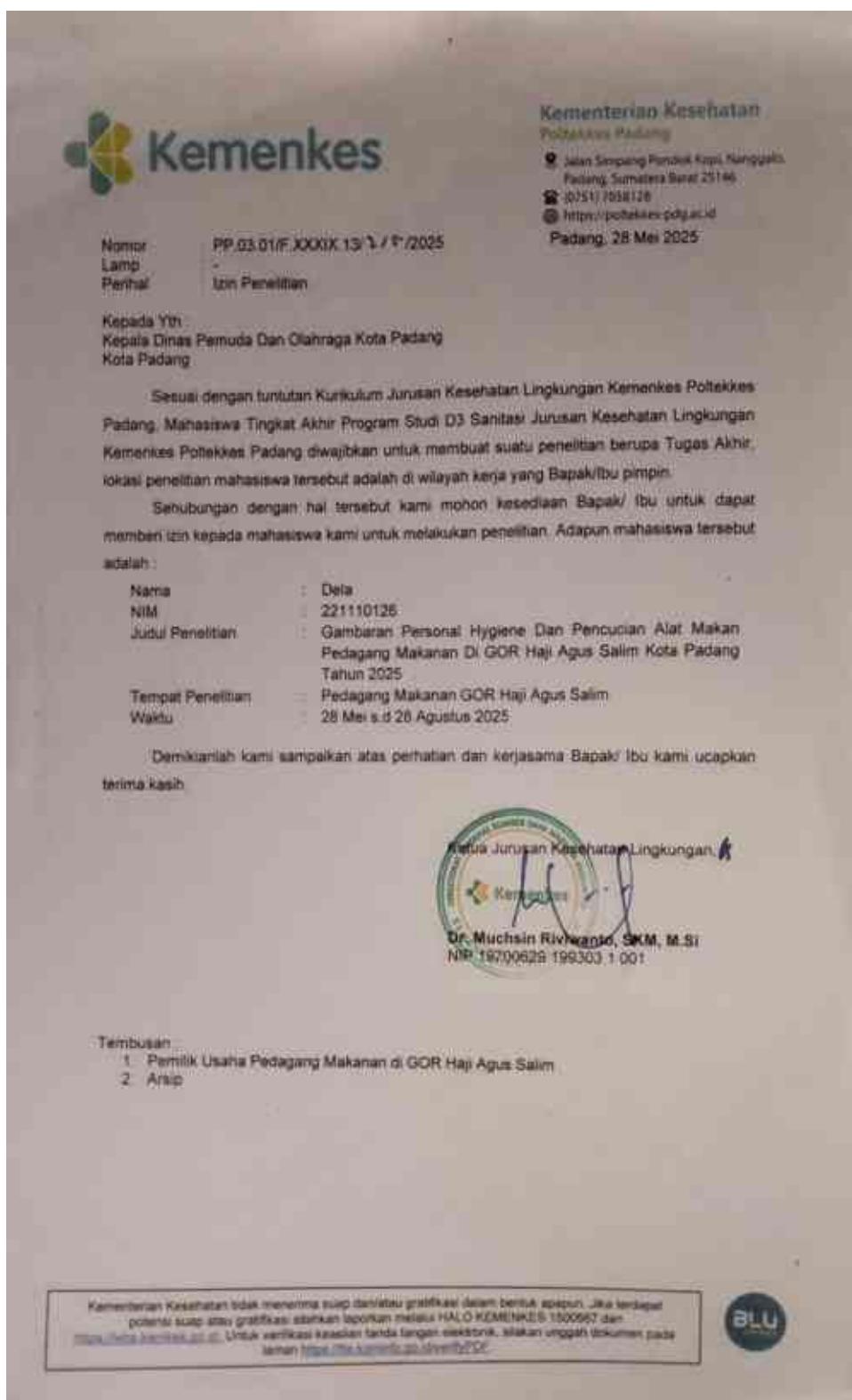
1	Memisahkan kotoran dan sisa makanan dari peralatan makan		
2	Mengguyur peralatan makan dengan air mengalir hingga peralatan makan terendam		
3	Mencuci peralatan makan dengan menggosok dan menggunakan detergen untuk membersihkan peralatan		
4	Dibilas dengan air bersih		
5	Merendam peralatan makan dengan air panas selama 2 menit		
6	Mengeringkan alat makan dengan kain bersih		

**B. Personal Hygiene**

No	Kriteria Penilaian	Iya	Tidak
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular		
2	Berkuku pendek dan bersih		
3	Tidak memakai pewarna kuku		

4	Mencuci tangan pakai sabun saat menangani makanan		
5	Setelah menyentuh uang tidak menyentuh makanan		
6	Menutup luka jika terluka		
7	Mengambil makanan menggunakan alat bantu (Penjepit makanan, sarung tangan)		
8	Menggunakan celemek		
9	Menggunakan penutup kepala		
10	Menggunakan penutup mulut saat menangani makanan		
11	Tidak menggunakan perhiasan saat menangani makanan		
12	Tidak bersin dan batuk saat menangani makanan		
13	Tidak merokok saat menangani makanan		
14	Menggunakan pakaian bersih saat menangani pangan		

### Lampiran 3: Surat Izin Penelitian



**Lampiran 4: Dokumentasi**

 pencucian alat makan	 observasi personal hygiene
 observasi pencucian alat makan	 Tempat cuci alat makan



tempat alat makan yang sudah di cuci



tempat cuci alat makan



pencucian alat makan



tempat pencucian alat makan

## Lampiran 5: Lembar Konsultasi

<p style="text-align: center;"><b>KEMENTERIAN KESEHATAN POLTEKKES PADANG JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN JL. SIMPANG PONDOK KOPI NANGGAO-PADANG</b></p> <p style="text-align: center;"><b>LEMBAR KONSULTASI TUGAS AKHIR</b></p>			
<p>Nama Mahasiswa : Dela NIM : 221110126 Program Studi : D3 Sanitasi Pembimbing I : Rahmi Hidayanti, SKM, M.Kes Judul Tugas Akhir : Gambaran Pencucian Alat Makan Dan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan pada Pedagang Makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2025</p>			
Bimbingan ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Rabu / 4 - 6 - 2025	Bimbingan Bab 4	
II	Selasa / 10 - 6 - 2025	Bimbingan Bab 4	
III	Kamis / 12 - 6 - 2025	Konsul Revisi Bab 4 dan 5	
IV	Senin / 16 - 6 - 2025	Konsul Revisi Bab 4	
V	Kamis / 19 - 6 - 2025	Konsul Revisi Bab 4	
VI	Selasa / 24 - 6 - 2025	Konsul Revisi Bab 5	
VII	Kamis / 26 - 6 - 2025	Konsul Akhir	
VIII	Senin / 30 - 6 - 2025	ACC	

Padang, Juli 2025  
Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi  
  
**Lindawati, SKM, M.Kes**  
NIP. 19750613 200012 2 002

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

LEMBAR  
KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Dela  
NIM : 221110126  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Pembimbing II : Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Pencucian Alat Makan Dan *Personal Hygiene*  
Penjamah Makanan pada Pedagang Makanan di GOR Haji Agus  
Salim Kota Padang Tahun 2025

Bimbingan ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Senin / 25 - 6 - 2025	bimbingan bab 4	
II	Selasa / 26 - 6 - 2025	bimbingan bab 4	
III	Rabu / 27 - 6 - 2025	bimbingan bab 4	
IV	Kamis / 28 - 6 - 2025	bimbingan bab 5	
V	Jumat / 29 - 6 - 2025	tesi penilaian bab 4	
VI	Sabtu / 1 - 7 - 2025	tesi penilaian bab 5	
VII	Senin / 2 - 7 - 2025	bimbingan final	
VIII	Rabu / 3 - 7 - 2025	ACB	

Padang, Juli 2025

Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi

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



## PRIMARY SOURCES

- |          |                                                                                                                                                                                     |            |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1</b> | Submitted to Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang                                                                                                                            | <b>5%</b>  |
|          | Student Paper                                                                                                                                                                       |            |
| <b>2</b> | rskgm.ui.ac.id                                                                                                                                                                      | <b>2%</b>  |
|          | Internet Source                                                                                                                                                                     |            |
| <b>3</b> | repository.uinsu.ac.id                                                                                                                                                              | <b>2%</b>  |
|          | Internet Source                                                                                                                                                                     |            |
| <b>4</b> | Almas Azatil'ismah, Febriana Muchtar,<br>Nurmaladewi Nurmaladewi. "Gambaran<br>Higiene Perorangan Pedagang Terasi di Pasar<br>Tradicional Kota Kendari Tahun 2023",<br>KOLONI, 2024 | <b>1 %</b> |
|          | Publication                                                                                                                                                                         |            |
| <b>5</b> | Submitted to Politeknik Kesehatan Kemenkes<br>Padang                                                                                                                                | <b>1 %</b> |
|          | Student Paper                                                                                                                                                                       |            |
| <b>6</b> | pdfcoffee.com                                                                                                                                                                       | <b>1 %</b> |
|          | Internet Source                                                                                                                                                                     |            |
| <b>7</b> | lib.ui.ac.id                                                                                                                                                                        | <b>1 %</b> |
|          | Internet Source                                                                                                                                                                     |            |
| <b>8</b> | Submitted to Badan PPSDM Kesehatan<br>Kementerian Kesehatan                                                                                                                         | <b>1 %</b> |
|          | Student Paper                                                                                                                                                                       |            |
| <b>9</b> | Submitted to Universitas Mataram                                                                                                                                                    | <b>1 %</b> |
|          | Student Paper                                                                                                                                                                       |            |