

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN
JAJANAN DI TAMAN DIGITAL BALAI KOTA PADANG
TAHUN 2025**



DINDA JULIA RAHMAN
NIM: 221110089

**PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN
JAJANAN DI TAMAN DIGITAL BALAI KOTA PADANG
TAHUN 2025**

Diajukan ke Program Studi Diploma 3 Sanitasi Kemenkes Poltekkes Padang
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Ahli Madya
Kesehatan Lingkungan



DINDA JULIA RAHMAN
NIM: 221110089

**PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir "Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025"

Disusun oleh

NAMA : DINDA JULIA RAHMAN
NIM : 221110089

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal

2 Juli 2025

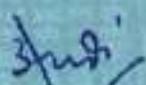
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Miladil Fitra, SKM, MKM, C.EIA
NIP. 198107152008121001

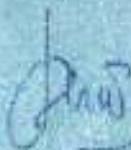
Pembimbing Pendamping.



Erdi Nur, SKM, M.Kes
NIP. 196309241987031001

Padang, 2 Juli 2025

Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi



Lindawati, SKM, M.Kes
NIP. 197506132000122002

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"GAMBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN JAJANAN
DI TAMAN DIGITAL BALAI KOTA PADANG
TAHUN 2025"

Disusun Oleh
DINDA JULIA RAHMAN
221110089

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 7 Juli 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua.

Awaluddin, S.Sos, M.Pd
NIP. 196008101983021004



Anggota.

Asep Irfan, SKM, M.Kes
NIP. 196407161989011001



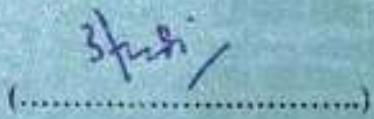
Anggota.

Miladil Fitra, SKM, MKM, C.EIA
NIP. 198107152008121001



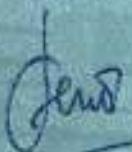
Anggota.

Erdi Nur, SKM, M.Kes
NIP. 196309241987031001



Padang, 7 Juli 2025

Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi



Lindawati, SKM, M.Kes
NIP. 197506132000122002

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



A. IDENTITAS DIRI

Nama : Dinda Julia Rahman
Tempat/Tanggal lahir : Padang/ 28 Juli 2004
Agama : Islam
Negeri Asal : Padang
Alamat Rumah : Jl. Kampung Kalawi, RT 002/RW 007
Nama Ayah : Surya Darman
Nama Ibu : Rusdayati
Telp/E-mail : 088708207170/ julianadinda13@gmail.com

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

No	Riwayat Pendidikan	Tahun Lulus
1	TK Aisyiyah 14 Ampang	2009-2010
2	SDN 21 Lubuk Lintah	2011-2016
3	SMP N 5 Padang	2017-2019
4	SMA N 5 Padang	2020-2022
5	Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Padang	2022-2025

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Dinda Julia Rahman

NIM : 221110089

Tanda Tangan :


Tanggal : 7 Juli 2025

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Lengkap : Dinda Julia Rahman
NIM : 221110089
Tempat/Tanggal Lahir : Padang/28 Juli 2004
Tahun Masuk : 2022
Nama PA : Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
Nama Pembimbing Utama : Miladil Fitra, SKM, MKM, C.EIA
Nama Pembimbing Pendamping : Erdi Nur, SKM, M.Kes

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

“Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai 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, 7 Juli 2025



Dinda Julia Rahman

NIM: 221110089

HALAMAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Dinda Julia Rahman
Nim : 221110089
Program Studi : D3 Sanitasi
Jurusán : Kesehatan Lingkungan

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

“Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalty Nonekslusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pengkalan 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 : 7 Juli 2025

Yang menyatakan,



(Dinda Julia Rahman)

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

**Tugas Akhir, Juli 2025
Dinda Julia Rahman (221110089)**

**Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital
Balai Kota Padang Tahun 2025**

ABSTRAK

Masalah higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan masih menjadi perhatian serius dalam upaya perlindungan kesehatan masyarakat. Berdasarkan observasi yang dilakukan di Taman Digital Balai Kota Padang, ditemukan beberapa permasalahan seperti pedagang yang tidak menjaga kebersihan kuku, merokok saat melayani pembeli, pedagang yang tidak mencuci tangan pakai sabun saat menangani makanan, dan pedagang yang tidak memisah tempat makanan jadi dengan tempat makanan mentah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi pedagang makanan jajanan di Taman Digital Balai Kota Padang yang mencakup aspek personal higiene, sanitasi peralatan, dan sanitasi tempat berjualan.

Penelitian ini bersifat deskriptif yang dilakukan pada bulan Januari hingga Juni 2025 dengan jumlah sampel sebanyak 14 pedagang makanan jajanan yang berada di Taman Digital Balai Kota Padang. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi dan wawancara dengan lembar checklist. Data yang diperoleh dianalisis secara univariat dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi serta narasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang dengan persentase 64,3% telah memiliki personal higiene yang memenuhi syarat. Namun, untuk sanitasi peralatan masak atau makan, hanya 35,7% pedagang yang memenuhi syarat, sedangkan 64,3% tidak memenuhi syarat. Kondisi sanitasi tempat berjualan juga serupa, dengan 64,3% pedagang memiliki tempat yang tidak memenuhi syarat dan hanya 35,7% yang memenuhi syarat.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa meskipun personal higiene pedagang tergolong baik, aspek sanitasi peralatan dan tempat berjualan masih kurang diperhatikan. Diperlukan edukasi dan pembinaan berkelanjutan kepada pedagang, serta dukungan fasilitas dari pengelola taman agar standar higiene dan sanitasi dapat diterapkan secara optimal untuk menjaga keamanan pangan.

xvi, 34 Halaman, 25 (2009-2025) Daftar Pustaka, 6 Lampiran, 1 Gambar, 4 Tabel
Kata Kunci : Higiene Sanitasi, Pedagang, Makanan Jajanan

STUDY PROGRAM OF DIPLOMA THREE SANITATION MAJOR OF ENVIRONMENTAL HEALTH

Final Project, July 2025
Dinda Julia Rahman

Overview of Hygiene and Sanitation of Street Food Vendors in Padang City Hall's Digital Park in 2025

ABSTRACT

The issues of hygiene and sanitation among street food vendors continue to be a serious concern in efforts to protect public health. Based on observations made at the Digital Park of the Padang City Hall, several problems were found such as vendors not maintaining clean nails, smoking while serving customers, vendors not washing their hands with soap when handling food, and vendors not separating cooked food from raw food. This research aims to understand the hygiene and sanitation picture of street food vendors at the Digital Park of the Padang City Hall, which includes aspects of personal hygiene, equipment sanitation, and selling place sanitation.

This research is of a nature descriptive study was conducted from January to June 2025, with a sample of 14 street food vendors located in the Padang City Hall Digital Park. Data collection techniques used observation and interviews using a checklist. Data were analyzed univariately and presented in frequency distribution tables and narratives.

The study results showed that the majority of vendors (64.3%) had adequate personal hygiene practices. However, regarding the sanitation of cooking and eating utensils, only 35.7% of vendors met the requirements, while 64.3% did not. The sanitation conditions of their sales premises were also similar, with 64.3% of vendors having premises that did not meet the requirements and only 35.7% meeting the requirements.

Based on the research results, it can be concluded that although vendors' personal hygiene is generally good, sanitation of equipment and sales areas remains insufficient. Continuous education and training for vendors, as well as support from park management, are needed to ensure optimal implementation of hygiene and sanitation standards to maintain food safety.

xvi, 34 Pages, 25 (2009-2025) Bibliography, 6 Appendices, 1 Figure, 4 Tables

Keywords : Hygiene and Sanitation, Vendor, Street Food

KATA PENGANTAR

Bismillahirahmanirahim,

Puji Syukur penulis ucapkan ke-Hadirat Allah SWT yang Maha suci lagi maha tinggi, karena berkat rahmat dan hidayah-nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025”**.

Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan sebagai salah satu syarat menempuh ujian akhir Program Diploma III (tiga) dan mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan pada Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan lingkungan Kemkes Poltekkes Padang, tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan masukan dari Bapak Miladil Fitra, SKM, MKM, C.EIA selaku Pembimbing Utama dan Bapak Erdi Nur, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping. Selanjutnya penulis juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Renidayati, S.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang.
2. Bapak Dr. Muchsin Riwanto, SKM, M.Si. selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang.
3. Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi Kemenkes Poltekkes padang.
4. Bapak Awaluddin S.Sos. M.Pd selaku Ketua Dewan Penguji
5. Bapak Asep Irfan, SKM, M.Kes selaku Penguji II
6. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Pembimbing Akademik.
7. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang.
8. Teruntuk kedua orang tua saya yaitu Ayah Surya Darman dan Ibu Rusdayati Terima kasih atas doa, kasih sayang, motivasi, serta segala pengorbanan yang tidak pernah berhenti sejak awal hingga saat ini, yang senantiasa mendoakan, memberikan dukungan moral maupun materiil,

serta menjadi sumber kekuatan dan semangat dalam menyelesaikan studi ini.

9. Teruntuk kakak Perempuan saya Ulfa Salsabilla, Terima kasih sudah bersedia menjadi tempat berbagi keluh kesah, selalu memberi semangat, motivasi, bahkan membantu secara langsung dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
10. Teruntuk saudara tak sedarah saya Api, Atul, Resty, Sabrina. Terima kasih sudah banyak membantu, memberikan dukungan kepada penulis untuk selalu bertahan dari awal perkuliahan sampai menyelesaikan Tugas Akhir ini, serta menemani penulis di saat suka dan duka selama menempuh pendidikan ini. Terima kasih atas tawa, waktu, dan semangat yang kalian berikan. Dan terima kasih kepada saura, tia, acha, pijah yang tak pernah henti memberikan do'a serta semangat kepada saya.
11. *Last but not least*, teruntuk diri saya sendiri, terima kasih sudah mau berjuang sejauh ini, bertahan dari tekanan diluar keadaan dan tidak pernah memutuskan untuk menyerah, kamu kuat, kamu hebat bertahan sejauh ini!

Dalam penyusunan Tugas Akhir penulis sudah berusaha sebaik-baiknya, namun penulis menyadari atas segala kekurangan dan oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis ucapan terima kasih atas semua bantuan dari semua pihak yang terlibat dalam penulisan Tugas Akhir ini, Semoga Tuhan Yang Maha Esa berkenan membala segala kebaikannya. Mudah-mudahan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua, Aamiin.

Padang, 2 Juli 2025

DJR

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
ABSTRACT	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
 BAB 1 PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
A. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan	7
B. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman.....	7
C. Makanan Jajanan.....	11
D. Higiene Sanitasi Penjamah Makanan/Pedagang Makanan Jajanan	11
E. Persyaratan Khusus Gerai Pangan Jajanan	13
F. Sumber Cemaran Karena Tenaga Penjamah.....	14
G. Mekanisme Terjadinya Kontaminasi Makanan	15
H. Alur Pikir.....	16
I. Defenisi Operasional.....	16
 BAB III METODE PENELITIAN	 19
A. Desain Penelitian.....	19
B. Waktu dan Tempat.....	19
C. Populasi dan Sampel	19
D. Teknik Pengumpulan Data.....	20
E. Pengolahan Data.....	20
F. Penyajian/Analisis Data	21

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
A. Gambar Umum Lokasi Penelitian.....	22
B. Hasil Penelitian	23
C. Pembahasan.....	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran.....	32

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Defenisi Operasional.....	16
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang	23
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Peralatan masak atau makan Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang	23
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Sanitasi Tempat pada pedagang makanan jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir 16

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Checklist
- Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 3 Hasil Output SPSS
- Lampiran 4 Master Tabel
- Lampiran 5 Surat Izin Penelitian Dari Kampus
- Lampiran 6 Lembar Konsultasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia tahun 1945. Setiap kegiatan dalam upaya untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dilaksanakan berdasarkan prinsip non diskriminatif, partisipatif, dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia Indonesia, serta peningkatan ketahanan dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional. Setiap hal yang menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan pada masyarakat Indonesia akan menimbulkan kerugian ekonomi yang besar bagi negara, dan setiap upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat juga berarti investasi bagi pembangunan negara¹.

Masalah kesehatan yang terdapat di Indonesia sangatlah kompleks, mulai dari belum teratasinya masalah kesehatan penyakit menular, sudah diperparah dengan semakin meningkatnya penyakit tidak menular dan masalah kesehatan lain. Masalah kesehatan yang begitu beragam disebabkan oleh berbagai faktor seperti kebersihan, kesehatan lingkungan, kesehatan kerja, gizi dan pola makan, dan faktor demografi serta faktor social dan budaya².

Berdasarkan definisi dari WHO, makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Terdapat tiga fungsi makanan yaitu pertama, makanan sebagai sumber energi karena panas dapat dihasilkan dari makanan. Kedua, makanan sebagai zat pembangun karena makanan berguna untuk membangun jaringan tubuh yang baru, memelihara, dan memperbaiki jaringan tubuh yang sudah rusak. Fungsi ketiga, makanan sebagai zat pengatur karena makanan turut serta mengatur proses alami, kimia, dan proses faal dalam tubuh³.

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 mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari wholesomeness (penyakit). Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu di antaranya dikarenakan terkontaminasi⁴.

Pengolahan makanan yang baik, bersih dan benar akan menghasilkan makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi dan syarat konsumsi makanan yang baik berada pada tingkat kematangan, bebas dari pencemaran di tahap produksi serta penyajian, makanan yang digemari oleh banyaknya Masyarakat dari berbagai kalangan yaitu makanan jajanan⁵.

Beberapa keunggulan makanan jajanan adalah harganya yang murah, mudah didapat, cita rasanya yang enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat⁶. Makanan jajanan sangat mungkin terkontaminasi dikarenakan penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis⁷.

Makanan jajanan mengandung banyak resiko, debu-debu dan lalat yang hinggap pada makanan yang menyebabkan tidak penyakit ditutupi pada pencernaan. Belum lagi bila persediaan air terbatas, maka alat-alat yang digunakan seperti kuali, sendok, garpu, gelas dan piring tidak dicuci dengan bersih. Hal ini dapat menyebabkan orang yang mengkonsumsinya terserang penyakit di saluran pencernaan⁷.

Dengan melihat potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi perlu diupayakan pengawasan kualitas pengelolaan makanan jajanan dengan memperhatikan kaidah-kaidah (kebersihan/hygiene) dan sanitasi serta persyartan kesehatan. Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Beberapa jenis bakteri yang sering

menimbulkan penyakit antara lain: *Salmonella*, *Staphylococcus*, *E. coli*, *Vibrio*, *clostridium*, *Shigella* *Cocovenenous*⁸.

Berdasarkan Kesehatan Republik 942/Menkes/SK/VII/2003 Keputusan Menteri Indonesia tentang Nomor Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan⁹.

Konsep personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep personal hygiene akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, social, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan⁸.

Kualitas hygiene dan sanitasi yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Dari kedua faktor tersebut, faktor penjamah makanan dipandang lebih penting karena ia sebagai manusia, bersifat aktif yang mampu merubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya⁸.

Pedagang makanan jajanan seringkali memiliki Hygiene sanitasi yang rendah⁷. Banyak jajanan yang masih kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan. Disamping itu secara umum makanan jajanan merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang dijajakan oleh pedagang kaki lima¹⁰.

Hygiene penjamah makanan adalah kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri penjamah makanan tertanam konsep tentang pentingnya menjaga kebersihan diri dan kesehatan¹¹.

Menurut penelitian Kahlasi et al (2019) tentang Hygiene sanitasi di sekolah dasar kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta, terdapat 72,5 % pengetahuan

pedagang makanan jajanan kurang baik, 85 % sikap pedagang makanan jajanan di sekolah dasar tentang Hygiene sanitasi kurang baik, 87,5 % perilaku pedagang makanan jajanan tentang Hygiene sanitasi di sekolah dasar kurang baik².

Menurut penelitian Neci Ramadhani (2021) tentang Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pantai Purus Kota Padang menunjukan bahwa Pedagang makanan jajanan di Pantai Purus Kota Padang memiliki personal hygiene yang tidak memenuhi syarat yaitu 63.6 %, Pedagang makanan jajanan di pantai Purus Kota Padang memiliki sanitasi tempat yang tidak memenuhi syarat yaitu 77.3 %, Pedagang makanan jajanan di pantai Purus Kota Padang memiliki sanitasi peralatan yang tidak memenuhi syarat yaitu 68.2 %¹².

Menurut penelitian Sarah Edisti (2023) tentang Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Di Sekitar Pasar Nanggalo Kota Padang menunjukan bahwa 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%¹³.

Berdasarkan Observasi yang saya lakukan di Taman Digital Balai Kota Padang, saya menemukan adanya pedagang kaki lima atau pedagang makanan jajanan yang masih kurang dalam personal higienenya, saat di lakukannya observasi di beberapa pedagang tersebut saya menemukan masih adanya pedagang yang kukunya panjang dan hitam-hitam, ada pedagang yang merokok sambil melayani pembeli, ditemukan ada pedagang yang tidak mencuci tangan pakai sabun saat menangani makanan, ada juga pedagang yang tidak mencuci tangan pakai sabun setelah menerima uang dari pembeli, Pada saat observasi di lapangan saya juga menemukan pada peralatan masak atau makan ada pedagang yang tidak membilas peralatannya menggunakan air bersih, selain itu saya melihat juga pada pedagang bakso dimana pedagang masih kurang memperhatikan kebersihan peralatan makanan, air untuk pencucian alat makannya hanya menyediakan satu ember air yang berulang-ulang. pada sanitasi tempat berjualannya ditemukan ada pedagang yang tidak memisah antara tempat menyimpan makanan jadi dengan bahan masakan mentah dimana ini bisa menyebabkan kontaminasi silang.

Berdasarkan Latar belakang diatas, maka peneliti melakukan penelitian terhadap **“Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025”**. Karna hal ini perlu dilakukan melihat masih kurangnya pengetahuan pedagang mengenai higiene sanitasi makanan jajanan terutama pada persoalan personal higiene, sanitasi peralatan makanan, dan sanitasi tempat yang jika dibiarkan hal tersebut bisa terkontaminasi terhadap makanan jajanan yang dijual.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian yaitu Bagaimana Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahuinya Personal Higiene Pada Pedagang Makanan Jajanan yang berjualan di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025.
- b. Diketahuinya Sanitasi Peralatan masak atau makan pada pedagang makanan jajanan yang berjualan di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025.
- c. Diketahuinya Sanitasi Tempat bejualan Pada Pedagang Makanan Jajanan yang berjualan di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Balai Kota Padang Yang meliputi Personal Higiene Pada Pedagang, bagaimana Sanitasi Peralatan Makanan pada pedagang makanan jajanan yang berjualan di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025,

serta bagaimana Sanitasi Tempat bejulan Pada Pedagang Makanan Jajanan yang berjualan di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian serta mengaplikasikan teori dalam bidang Kesehatan Lingkungan tentang higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan yang berjualan di Taman Digital Balai Kota Padang.

2. Bagi Instansi

Hasil penelitian ini diharapkan nanti dapat menjadi bahan informasi kepada mahasiswa serta menambah bahan kepustakaan di kemenkes poltekkes padang.

3. Bagi Pihak Pengelola Taman Digital Balai Kota Padang

Penelitian ini dapat memberikan informasi yang akurat dan menyeluruh kepada pengelola Taman Digital Balai Kota Padang mengenai kondisi aktual higiene dan sanitasi para pedagang makanan jajanan di area taman.

4. Bagi Pedagang

Dapat menambah pengetahuan pedagang bagaimana higiene sanitasi yang baik terhadap makanan yang diolahnya, dan bisa meningkatkan kebersihan diri pada saat proses pengolahan makanan. Pedagang dengan higiene sanitasi yang baik dapat membangun reputasi positif dan menarik lebih banyak pelanggan.

5. Bagi Puskesmas (Wilayah Kerja Puskesmas Air Dingin)

Penelitian ini dapat menjadi sumber data awal dan bahan pertimbangan bagi Puskesmas dalam melakukan pembinaan, pengawasan, serta perencanaan program promosi kesehatan terkait higiene dan sanitasi pedagang makanan jajanan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan

Higiene adalah upaya untuk sehat dengan menjaga dan melindungi kebersihan diri, contohnya mencuci tangan untuk menjaga kebersihan tangan, mencuci piring agar kebersihan piring terlindungi, membuang bagian makanan yang tidak layak dikonsumsi untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan¹⁴. Dimana istilah higiene itu ditujukan kepada orangnya.

Menurut WHO, 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 lingkungannya¹⁵.

Higiene Sanitasi Makanan ialah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi dan keracunan terhadap makanan baik yang berasal dari orang, tempat pengolahan, dan peralatan agar layak dikonsumsi. Higiene sanitasi makanan bertujuan agar terjamin kualitas makanan yang aman dan sehat serta layak dikonsumsi tanpa menimbulkan resiko penyakit bawaan makanan (food borne diseases)¹⁶.

B. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

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. Ada 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman yaitu :¹⁵

1. Pemilihan Bahan Makanan

Proses pemilihan bahan makanan dilakukan sebelum pengolahan bahan makanan. Penjamah makanan dalam memilih bahan makanan yang akan diolah harus mengetahui sumber-sumber bahan makanan yang baik. Pemilihan bahan makanan bertujuan menghindarkan terjadinya keracunan, mempermudah

penanganan dan mempertahankan kualitas bahan makanan. Terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan dalam memilih bahan makanan, yaitu :

- a. Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
- b. Mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan makanan yang akan dibeli.
- c. Belilah bahan makanan di tempat penjualan resmi dan bermutu seperti: rumah potong pemerintah atau tempat potong resmi yang diawasi pemerintah, tempat pelelangan ikan resmi dan pasar bahan dengan sistem pendingin.
- d. Tidak memilih bahan makanan yang sudah kadaluwarsa.
- e. Membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin bakteri pada makanan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan. Penyimpanan bahan makanan bertujuan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya.

Pada dasarnya, kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena :

- a. Tercemar bakteri karena alam atau perlakuan manusia.
- b. Adanya enzim dalam makanan yang diperlukan untuk proses pematangan, seperti pada buah-buahan.
- c. Kerusakan mekanis, seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain.

Terdapat 4 cara penyimpanan bahan makanan yaitu :

- a. Penyimpanan sejuk (cooling), merupakan suhu penyimpanan 10-15°C untuk jenis minuman, buah dan sayuran.
- b. Penyimpanan dingin (chilling), merupakan suhu penyimpanan 4-10°C untuk bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali.
- c. Penyimpanan dingin sekali (freezing), merupakan suhu penyimpanan 0-4°C untuk bahan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.

- d. Penyimpanan beku (frozen), merupakan suhu penyimpanan $< 0^{\circ}\text{C}$ untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam.

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap santap. Prinsip pengolahan makanan yang baik merupakan kaidah umum yang perlu diperhatikan jika seseorang akan memproduksi makanan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu produk makanan yang dihasilkannya.

4. Penyimpanan Makanan Masak

Penyimpanan makanan masak (jadi) harus memperhatikan beberapa hal sebagai berikut :

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
- c. Angka kuman E. coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
- d. Angka kuman E. coli pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- e. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- f. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
- g. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- h. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.

5. Pengangkutan Makanan

Cara Pengolahan Makanan Yang Baik, dalam hal pengangkutan makanan, adalah sebagai berikut :¹⁷

- a. Pengangkutan bahan makanan
 - 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
 - 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
 - 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
 - 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.
- b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
 - 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
 - 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
 - 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup.
 - 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
 - 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
 - 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 600C atau tetap dingin pada suhu 400C.

6. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan harus laik santap. Makanan dapat dinyatakan laik santap bilamana telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis. Di samping Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan itu, juga uji laboratorium yang dilakukan secara insidental bila ada kecurigaan¹⁵.

C. Makanan Jajanan

Makanan Jajanan Menurut FAO (Food And Agriculture Organization) jenis makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima atau di kios-kios pinggir jalan, yang seringkali dikonsumsi langsung oleh konsumen tanpa memerlukan proses tambahan. Menurut FAO, makanan jajanan memainkan peran penting dalam kehidupan masyarakat perkotaan dan pedesaan, terutama di negara-negara berkembang. Selain memberikan akses mudah dan terjangkau terhadap makanan, makanan jajanan juga menjadi sumber pendapatan bagi banyak orang di sektor informal.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Makanan Jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel¹⁸.

D. Higiene Sanitasi Penjamah Makanan/Pedagang Makanan dan Minuman Jajanan

1. Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah Adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil¹.

Higiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan. Sedangkan sumber utama penularan penyakit bawaan makanan adalah pencemaran bahan makanan, dimana peran manusia sebagai vektor pembawa kuman sangat tinggi.

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 kesehatan¹.

2. Persyaratan Kesehatan Penjamah Makanan

Pengolah harus memenuhi syarat kesehatan diantaranya; harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan kesehatan. Dalam surat tersebut ditetapkan bahwa seorang pengolah makanan harus :¹

- a. Bebas dari penyakit kulit
- b. Bebas dari penyakit menular
- c. Bukan pembawa kuman
- d. Bebas dari penyakit pernapasan yang berbahaya (TBC, Pertusis, dll.)
- e. Telah menyuntikan diri secara rutin dengan vaksin Typhus, Disentri.
- f. Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

3. Persyaratan Kebersihan Penjamah Makanan

Personal higiene penjamah makanan sangatlah perlu dipelajari dan diterapkan dalam pengolahan makanan untuk mencegah penyebaran penyakit menular melalui makanan. Higiene perorangan mencakup semua segi kebersihan diri pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut.

Menjaga higiene perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh yang meliputi:¹

- a. Tidak merokok
- b. Tidak makan atau mengunyah
- c. Tidak memakai perhiasan
- d. Selalu mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja serta setelah keluar dari Toilet.
- e. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- f. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan.

4. Keadaan Perorangan/Penjamah Makanan Yang perlu di Perhatikan

Keadaan perorangan atau penjamah makanan yang perlu diperhatikan penjamah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan atau kontaminasi mikroba patogen melalui makanan Adalah sebagai berikut:¹

a. Mencuci Tangan

Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses atau sumber lain kemakanan. Oleh karena itu kebersihan tangan perlu mendapatkan prioritas yang tinggi walaupun hal itu sering disepelekan. Cuci tangan merupakan langkah yang dapat mencegah penularan penyakit melalui makanan, kerena tangan yang kotor dapat menjadi media penyebaran mikroorganisme dari tangan ke makanan.

b. Sarung tangan

Sarung tangan berfungsi sebagai perlindungan kontak langsung dengan makanan, sarung tangan yang baik dalam tempat pengolahan makanan menggunakan sarung tangan sekali pakai.

c. Kuku Terpotong pendek, terawat, baik dan bersih

d. Penutup Kepala/ Hair Cap (Topi)

Semua penjamah makanan hendaknya memakai topi untuk mencegah kebiasaan mengusap dan menggaruk rambut. Penutup kepala membantu mencegah rambut masuk ke dalam makanan, membantu menyerap keringat yang ada di dahi, mencegah kontaminasi staphylococci, menjaga rambut bebas dari kotoran rambut, dan mencegah terjeratnya rambut dari mesin.

E. Persyaratan Khusus Gerai Pangan Jajanan

Adapun persyaratan khusus pada gerai pangan jajanan yaitu¹⁹:

1. Jika tempat berjualan dilengkapi tenda yang berfungsi sebagai atap pelindung, maka bahan tenda terbuat dari bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan setiap kali akan digunakan.
2. Tempat memajang pangan matang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit. Terbuat dari

bahan yang aman untuk pangan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.

F. Sumber Cemaran Karena Tenaga Penjamah

Bahan pencemar makanan adalah bahan-bahan asing yang keberadaannya tidak diinginkan dalam makanan, kecuali zat alami yang terdapat pada bahan makanan tersebut dalam jumlah sedikit. Kondisi dimana terdapat bahan pencemar makanan yang tidak disengaja masuk ke dalam makanan disebut kontaminasi atau pencemaran makanan. Pencemaran dapat terjadi melalui 3 cara yaitu :¹⁵

1. Pencemaran langsung (direct contamination)

Bahan pencemar yang masuk ke dalam makanan secara langsung karena ketidaktahuan, atau kelalaian, baik disengaja maupun tidak disengaja. Contoh pencemaran langsung, yaitu terdapat helai rambut yang ditemukan di perkedel, penggunaan zat pewarna kain, dan sebagainya.

2. Pencemaran silang (cross contamination)

Pencemaran yang terjadi secara tidak langsung sebagai akibat ketidaktahuan dalam pengelolaan makanan. Mikroorganisme dapat berpindah dari satu makanan ke makanan lain lewat perantara benda dan dapat terjadi selama proses persiapan, pengolahan dan penyajian. pencemaran silang, yakni makanan mentah bersentuhan dengan makanan masak; makanan bersentuhan dengan pakaian atau peralatan kotor, misalnya piring, mangkok, pisau atau talenan.

3. Pencemaran ulang (recontamination)

Pencemaran yang terjadi terhadap makanan yang telah dimasak sempurna. Pencemaran ini sering berkontribusi terhadap keracunan makanan. Patogen asal pekerja berupa *S. aureus* yang berasal dari: rongga mulut, hidung atau tangan pekerja. Jika terdapat jeda waktu yang cukup antara pemasakan dan konsumsi, *S. aureus* yang mencemari makanan matang akan tumbuh dan membentuk berbagai enterotoksin yang bersifat tahan panas sehingga tidak dapat dihilangkan dengan pemanasan kembali yang benar sekalipun. Contoh pencemaran ulang adalah nasi yang tercemar debu atau lalat karena makanan tidak dilindungi dengan tutup.

G. Mekanisme Terjadinya Kontaminasi Makanan

Kontaminasi adalah proses pengotoran atau pencemaran. Salah satu hal yang bisa terkontaminasi dan mempengaruhi kesehatan secara langsung ialah kontaminasi makanan¹². Adapun 3 jenis kontaminasi yang bisa terjadi pada makanan yaitu :

1. Kontaminasi Kimia

Kontaminasi kimia terjadi ketika zat beracun dari bahan kimia atau logam beracun di dapur yang dapat masuk ke makanan.

- a. Kimia, termasuk produk pestisida, pelumas, pembersih, dan sanitizers.

Untuk menghindari kontaminasi, gunakan produk-produk tersebut sesuai dengan petunjuk produsen dan menyimpannya jauh dari makanan. Khusus pestisida harus digunakan oleh agen pengendalian hama profesional bukan personil dapur.

- b. Racun logam, ditemukan dalam peralatan yang digunakan di dapur.

Logam beracun umum termasuk Timbal, seng, antimon, dan tembaga. Untuk menghindari kontaminasi, gunakan peralatan terpercaya, biasanya telah memiliki standar food grade.

2. Kontaminasi fisik

Kontaminasi fisik adalah kontaminan yang dapat terlihat oleh mata. Sumber kontaminasi ini dapat terbawa oleh hewan maupun manusia. Contoh kontaminan fisik, sebagai berikut: Rambut, Debu, Tanah, Serangga, Kotoran hewan, Pecahan kaca, Patahan tusuk gigi, Perhiasan, Kuku, Tulang, Bagian dari hewan contoh bulu.

3. Kontaminasi Biologi

Kontaminasi biologis terjadinya akibat adanya zat biologis yang mencemari makanan, seperti bakteri, protozoa, jamur, virus, dan cacing yang dapat tumbuh dan berkembang biak pada makanan dan dapat menyebabkan infeksi dan keracunan makanan.

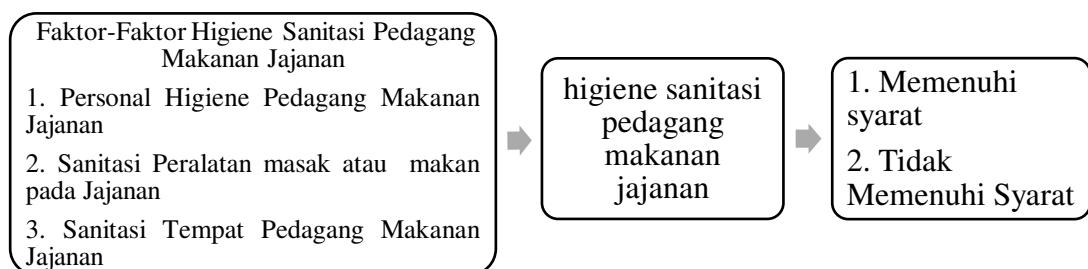
Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba dalam makanan dapat bersifat fisik, kimia atau biologi, meliputi:

- a. Faktor intrinsik, yaitu sifat fisik, kimia, dan struktur yang dimiliki oleh bahan pangan seperti kandungan nutrisi, pH, dan senyawa mikroba.
- b. Faktor ekstrinsik, yaitu kondisi lingkungan pada penanganan dan penyimpanan bahan pangan seperti suhu, kelembaban, dan susunan gas di atmosfer.
- c. Faktor implisit, yaitu sifat-sifat yang dimiliki oleh mikroba itu sendiri.
- d. Faktor pengolahan, yaitu terjadi karena perubahan mikroba awal akibat pengolahan bahan pangan misalnya pemanasan, pendinginan, radiasi, dan penambahan bahan pengawet

H. Alur Pikir

Alur pikir adalah urutan logis atau tahapan berpikir seseorang dalam memahami, menjelaskan, atau memecahkan suatu masalah. Dalam konteks penelitian atau penulisan ilmiah, alur pikir menggambarkan bagaimana peneliti menyusun ide atau langkah-langkah dari latar belakang masalah hingga kesimpulan.

Alur pikir pada penelitian ini yaitu:



Gambar 2.1 Alur Pikir

I. Defenisi Operasional (DO)

Defenisi operasional adalah penjabaran yang jelas dan spesifik mengenai suatu konsep atau variabel abstrak yang akan diukur atau diobservasi dalam penelitian. Defenisi observasional mengubah konsep yang sulit diukur menjadi bentuk yang lebih praktis dan dapat dipahami dengan cara yang terukur dan dapat diuji.

Tabel 2.1 Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Personal Higiene	Kebersihan diri pada pedagang yang berhubungan langsung dalam proses pembuatan makanan jajanan yang meliputi kebersihan diri seperti kebersihan tangan, rambut, kuku, mulut dan gigi, serta kebersihan tubuh secara umum, tidak menggunakan perhiasana, mencuci tangan pakai sabun, memakai celemek	Observasi dan wawancara	Checklist dan Kuisioner	1. Tidak memenuhi syarat , jika $< 70\%$ 2. Memenuhi syarat, jika $\geq 70\%$ <i>Sumber:</i> <i>Permenkes No 17</i> <i>Tahun 2024</i>	Ordinal
2	Sanitasi Peralatan masak	Adalah kebersihan dalam peralatan	Observasi dan Wawancara	Checklist	1. Tidak memenuhi syarat , jika $< 70\%$ 2. Memenuhi	Ordinal

	atau makan	masak untuk jajanan yang akan dimasak, kebersihan peralatan masak yang digunakan.			syarat, jika $\geq 70\%$ <i>Sumber:</i> <i>Permenkes No 17 Tahun 2024</i>	
3	Sanitasi Tempat	Adalah Wadah yang digunakan pedagang untuk berjualan dan menjajakan makanan	Observasi	Checklist	1. Tidak memenuhi syarat , jika $< 70\%$ 2. Memenuhi syarat, jika $\geq 70\%$ <i>Sumber:</i> <i>Permenkes No 17 Tahun 2024</i>	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Desain penelitian ini bersifat deskriptif. Dimana hasil dari penelitian ini untuk melihat Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Kota Padang Tahun 2025.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Juni Tahun 2025

2. Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Taman Digital Balai Kota Padang yang berlokasi di Jl. Raya Cengkeh No. 1, Aie Pacah, Kec. Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah Pedagang Jajanan Makanan yang berjualan di Taman Digital Balai Kota Padang yaitu sebanyak 14 pedagang.

2. Sampel

Sampel yang diambil dalam penelitian ini yaitu seluruh populasi dijadikan sampel sebanyak 14 pedagang, dengan Teknik pengambilan sampel menggunakan Total sampling yaitu seluruh populasi yang memenuhi kriteria inklusi dijadikan sebagai sampel penelitian.

a. Kriteria Inklusi dan Ekslusi

1) Kriteria Inklusi

- a) Pedagang makanan jajanan yang berjualan tetap setiap harinya di Taman Digital Balai Kota Padang.
- b) Pedagang yang bersedia menjadi responden dalam penelitian.
- c) Pedagang yang menjual makanan siap saji maupun makanan yang melalui proses pengolahan langsung ditempat berjualan.

- d) Pedagang yang telah berjualan minimal satu bulan.
- 2) Kriteria Ekslusif
 - a) Pedagang makanan jajanan keliling yang hanya sesekali berjualan di Taman Digital Balai Kota Padang dan tidak menetap.
 - b) Pedagang yang menolak untuk diwawancara atau tidak ingin diobservasi.
 - c) Pedagang yang hanya menjual minuman saja.
 - d) Pedagang yang sedang sakit atau tidak aktif berjualan saat waktu penelitian.

D. Teknik Pengumpulan Data

Data Penelitian ini diperoleh langsung oleh peneliti melalui wawancara dan observasi secara langsung dengan menggunakan lembar checklist kepada pedagang makanan jajanan yang ada di Taman Digital Balai Kota Padang.

E. Pengolahan Data

Pengolahan data dapat dilakukan jika semua pengumpulan data sudah selesai didapatkan secara observasi dengan tujuan data yang dikumpulkan jelas, lalu dimasukan kedalam master tabel. Berikut adalah langkah-langkah dalam pengolahan data :

1. Pengecekan Data (*Editing*)

Pengecekan data dilakukan setelah peneliti melakukan observasi, lalu mengisikan pada lembaran checklist yang disediakan, kemudian setiap checklist yang diisikan tadi dicek kembali apakah ada kesalahan atau kelengkapan data yang diisi oleh responden pada saat pengambilan data di lapangan.

2. Pengkodean Data (*Coding*)

Untuk memberikan kode pada setiap data yang telah diperoleh untuk memudahkan dalam pengolahan data dan analisis lebih lanjut. Untuk pengkodean harus menggunakan angka (Numerik)

3. Memasukan Data (*Entry*)

Memasukan data yang sudah di beri kode ke dalam master tabel dari hasil checklist yang didapatkan.

4. Membersihkan Data (*Cleaning*)

Melihat kembali apakah data tersebut masih ada kesalahan atau tidak, kesalahan ini dapat terjadi ketika saat memindahkan data atau mengentry data ke komputer, maka dari ituh dilakukan koreksi. Kemudian, data tersebut dikomputerisasi dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi.

F. Penyajian dan Analisis Data

Data di sajikan dalam bentuk tabel Distribusi Frekuensi dan Narasi dari setiap variabel pada pedagang jajanan makanan yang berjualan di taman digital balai kota tersebut.

Analisis data berupa analisis univariat, Analisis univariat disebut juga analisis deskriptif yaitu menggambarkan atau menjelaskan karakteristik variabel yang diteliti.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Taman Digital yang terletak di Balai Kota Padang, yang berada dalam Kompleks Perkantoran Balai Kota Padang, Kelurahan Aie Pacah, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat. Taman ini adalah salah satu ruang publik yang sering dimanfaatkan masyarakat untuk bersantai, berolahraga, dan berekreasi, serta menjadi tempat favorit berkumpul bagi pedagang makanan ringan.

Taman Digital Balai Kota Padang dilengkapi dengan berbagai fasilitas seperti kursi, area bermain anak, jalur pejalan kaki, dan taman terbuka yang dikelilingi pohon-pohon. Pada akhir pekan atau hari libur tertentu, taman ini menjadi tempat aktivitas yang ramai, dengan bertambahnya pedagang makanan yang beroperasi di area sekitarnya.

Jenis makanan yang dijajakan sangat beragam, mulai dari jajanan tradisional, makanan cepat saji, minuman dalam kemasan, hingga es dan camilan modern. Pedagang menggunakan berbagai cara untuk berjualan, seperti gerobak dorong, tenda, atau meja sederhana. Meski demikian, tidak semua pedagang memiliki akses yang cukup terhadap sarana sanitasi yang layak, misalnya air bersih, tempat cuci tangan, dan tempat sampah yang tertutup.

Lingkungan taman yang terbuka dan ramai memberikan tantangan tersendiri untuk menjaga kebersihan makanan serta perilaku higiene dari para pedagang. Oleh karena itu, lokasi ini dipilih sebagai subjek penelitian untuk menggambarkan kondisi higiene dan sanitasi pedagang makanan, sebagai bagian dari usaha melindungi kesehatan masyarakat dan mencegah penyakit yang bisa ditularkan melalui makanan.

B. Hasil Penelitian

Hasil penelitian berupa analisis univariat bertujuan untuk mengetahui Gambaran masing masing variabel yaitu mengenai personal higiene, sanitasi peralatan masak atau makan, serta sanitasi tempat. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap 14 pedagang yang ada di Taman Digital Balai Kota Padang di dapatkan hasil yaitu:

1. Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025.

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025

Personal Hygiene Pedagang	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak Memenuhi Syarat	5	35.7
Memenuhi syarat	9	64.3
Jumlah	14	100

Berdasarkan tabel 4.2 Dapat dilihat bahwa dari 14 pedagang, untuk personal higiene pedagang makanan jajanan yang tidak memenuhi persyaratan yaitu 5 pedagang (35,7%).

2. Sanitasi Peralatan masak atau makan Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025.

Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Peralatan masak atau makan Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025.

Peralatan masak atau makanan Jajanan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak Memenuhi Syarat	9	64.3
Memenuhi syarat	5	35.7
Jumlah	14	100

Berdasarkan tabel 4.3 Dapat dilihat bahwa dari 14 total pedagang, untuk peralatan masak atau makannya yang tidak memenuhi persyaratan yaitu 9 pedagang (64,3%).

3. Sanitasi Tempat pada pedagang makanan jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025.

Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Sanitasi Tempat pada pedagang makanan jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025

Sanitasi Tempat	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak Memenuhi Syarat	9	64.3
Memenuhi syarat	5	35.7
Jumlah	14	100

Berdasarkan tabel 4. Dapat dilihat bahwa dari 14 total pedagang, untuk sarana penjaja atau tempat penjaja makanan pada pedagang makanan jajanan yang tidak memenuhi persyaratan yaitu 9 pedagang (64,3%).

C. Pembahasan

1. Personal Higiene Pedagang Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap personal higiene penjamah makanan pada pedagang makanan jajanan di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025, didapatkan hasil bahwa dari 14 pedagang makanan jajanan Sebagian kecil pedagang dengan persentase 35,7% memiliki personal higiene yang tidak memenuhi syarat dan Sebagian besar pedagang dengan Persentase 64,3% memenuhi syarat. Hal ini menunjukan bahwa secara umum kesadaran pedagang terhadap pentingnya kebersihan diri saat menangani makanan jajanan cukup baik.

Penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Andini et al. (2025) mengenai perilaku hygiene sanitasi pedagang kaki lima di sekitar Sekolah Dasar 17 Kartika Jaya Sungai Raya, Pontianak. Dalam penelitian tersebut ditemukan bahwa dari 12 pedagang, sebanyak 11 pedagang 91,66% memiliki personal hygiene dalam kategori baik dan hanya 1 pedagang 8,33% yang

berada dalam kategori cukup, serta tidak ada pedagang yang masuk dalam kategori tidak baik²⁰.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Khoirullah & Astuti (2023). Dalam jurnal tersebut, ditemukan bahwa pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku personal hygiene, di mana 59,5% pedagang telah menerapkan personal hygiene dengan baik²¹.

Sementara itu, penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Neci Ramadhani (2021) di Pantai Purus Padang, mengingat pada penelitian tersebut ditemukan bahwa 63,6% pedagang memiliki personal higiene yang tidak memenuhi syarat¹². Hal ini menunjukkan bahwa pedagang di Taman Digital cenderung memiliki kesadaran yang lebih tinggi terhadap kebersihan pribadi, meskipun masih diperlukan edukasi dan pembinaan lebih lanjut.

Personal higiene merupakan salah satu aspek penting dalam menjamin keamanan pangan, karena penjamah makanan merupakan titik awal kemungkinan terjadinya kontaminasi baik secara langsung maupun tidak langsung terhadap makanan yang akan diolah. Permenkes No.17 Tahun 2024 menekankan pentingnya personal higiene penjamah makanan sebagai bagian dari upaya pencegahan penyakit melalui makanan, dimana Penjamah makanan harus sehat, bersih, dan diperiksa kesehatannya secara berkala (minimal 2 kali dalam setahun), mewajibkan penggunaan pakaian kerja bersih, celemek, dan penutup kepala, menyediakan fasilitas cuci tangan lengkap dengan air mengalir dan sabun, melarang penggunaan perhiasan dan kuku panjang selama menyiapkan makanan²².

Dalam konteks penjamah makanan, ini sangat penting karena kontak langsung antara tangan, alat, dan bahan makanan sangat mudah menimbulkan kontaminasi silang (cross contamination). Apabila personal higiene tidak diterapkan dengan baik, maka makanan yang diolah berisiko tercemar mikroorganisme penyebab penyakit. Teori yang berkaitan dengan penyakit menyatakan bahwa tangan yang tidak bersih menjadi media utama penyebaran penyakit *foodborne* seperti diare akut, kolera, hepatitis A, dan tifoid (DBD

secara tidak langsung juga bisa berkaitan karena kebersihan lingkungan turut berperan).

Pedagang yang termasuk kategori memenuhi sudah menunjukkan kepatuhan terhadap aspek yang diteliti tersebut seperti sehat dan bebas dari penyakit menular, menjaga kebersihan pakaian, dan tidak menggunakan perhiasan saat berjualan.

Namun masih ditemukan pedagang makanan jajanan yang belum mematuhi prinsip personal higiene secara menyeluruh seperti membiarkan kuku Panjang dan tidak dalam keadaan bersih, tidak mencuci tangan pakai sabun saat akan menangani makanan, saat pedagang tersebut selesai menerima uang dari pembeli langsung meneyntuh makanan tanpa mencuci tangan terlebih dahulu, pedagang tidak menggunakan penutup kepala, pedagang tidak menggunakan celemek karna pedagang merasa tidak terbiasa menggunakannya saat mengolah makanan jajanan. Celemek merupakan kain penutup baju yang digunakan sebagai pelindung pakaian untuk menjaga kebersihan, dan dapat mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan.

Adapun pedagang-pedagang yang dilakukan observasi yang belum memenuhi syarat dalam personal higienenya yaitu pedagang sempol, pedagang Mie Pedas Slebew, pedagang Mie Pedas Fitra, pedagang sate, dan pedagang mie rebus dan kopi warung john.

Untuk mengatasi permasalahan mengenai personal higiene dapat dilakukan dengan upaya memberikan edukasi kepada para pedagang mengenai pentingnya menjaga kebersihan diri saat menangani makanan yang dimana edukasi tersebut dapat dilakukan oleh tenaga sanitarian wilayah kerja puskesmas air dingin. Edukasi ini bisa mencakup cara mencuci tangan yang benar, menjaga kebersihan pakaian, larangan merokok saat berjualan, serta menjaga kuku dan rambut tetap bersih. agar dapat menerapkan kebersihan pribadi secara konsisten, hal ini penting untuk menjaga kualitas makanan yang dijajakan dan mencegah risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne disease).

2. Sanitasi Peralatan masak atau makan pedagang makanan jajanan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap Sanitasi peralatan masak atau makan pada pedagang makanan jajanan di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025, didapatkan hasil bahwa dari 14 pedagang makanan jajanan sebagian besar pedagang dengan persentase 64,3% memiliki sanitasi peralatan masak atau makan yang tidak memenuhi syarat dan sebagian kecil pedagang dengan persentase 35,7% memenuhi syarat.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Fea Firdani et al. (2022) dalam Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di sekitar Universitas Andalas dimana menyatakan untuk peralatan masaknya tidak memenuhi syarat dengan persentase 44%²³.

Hasil ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Amri (2021) tentang Sanitasi Peralatan Makan Pada Pedagang Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Kecamatan Muara Bangkahulu Kota Bengkulu, yang menunjukkan bahwa dari 15 pedagang, sebanyak 60% tidak memenuhi syarat sanitasi peralatan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan Neci Ramadhani (2021) yang juga menyatakan bahwa 68,2% pedagang makanan di Pantai Purus Kota Padang memiliki sanitasi peralatan yang tidak memenuhi syarat. Kesamaan ini menunjukkan bahwa masih terdapat kelemahan umum dalam pengelolaan kebersihan peralatan di kalangan pedagang jajanan¹².

Adapun pedagang-pedagang yang belum memenuhi syarat sanitasi peralatan masak atau makan dalam penelitian yang dilakukan di Taman Digital Balai Kota Padang ini yaitu pedagang mie ayam bakso, pedagang sempol, pedagang telur gulung dan takoyaki, pedagang mie pedas slebew, pedagang seblak, pedagang mie pedas fitra, pedagang sate, pedagang lontong warung mama mia, dan pedagang mie rebus dan kopi pak jhon.

Ini menyatakan bahwa banyak pedagang belum memiliki kesadaran atau fasilitas yang cukup untuk menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan untuk memproses dan menyajikan makanan. Hal ini tentu saja dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan oleh mikroorganisme yang

menyebabkan penyakit, yang pada akhirnya bisa membahayakan kesehatan konsumen.

Menurut Depkes RI (2004), sanitasi peralatan makan adalah suatu upaya untuk menjamin bahwa peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan bebas dari cemaran mikroba, kotoran, bahan kimia berbahaya, dan logam berat. Peralatan makan yang bersih harus dicuci menggunakan air bersih yang mengalir, sabun pencuci khusus, dan dikeringkan dengan lap bersih atau diangin-anginkan. Jika proses pencucian tidak dilakukan dengan benar, maka alat makan atau masak bisa menjadi sumber kontaminasi silang (*cross-contamination*), di mana mikroorganisme dari satu permukaan berpindah ke makanan atau peralatan lain.

Peralatan masak atau makan yang kotor dapat menjadi tempat berkembang biaknya berbagai mikroorganisme penyebab penyakit, seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, dan *Staphylococcus aureus*. Bakteri ini dapat menyebabkan berbagai penyakit bawaan makanan (foodborne diseases), seperti keracunan makanan, diare, bahkan hepatitis A jika terpapar dalam jangka waktu lama. Peralatan yang tidak bersih atau dicuci dengan air tidak mengalir juga bisa menyebabkan kontaminasi silang, yakni perpindahan mikroorganisme dari satu permukaan ke permukaan lain.

Dalam observasi di lapangan, terlihat bahwa beberapa pedagang hanya menggunakan satu ember air untuk mencuci semua peralatan, tanpa tambahan sabun atau bilasan dengan air bersih yang mengalir. Dan juga, beberapa peralatan ditemukan dalam keadaan berkarat, kotor, bahkan tidak ditutup setelah digunakan, sehingga sangat rentan terhadap kontaminasi dari lingkungan, seperti debu dan serangga.

Peralatan makan yang tidak bersih mengandung mikroorganisme dan dapat menimbulkan terjadinya kontaminasi silang sehingga makanan yang bersentuhan dengan peralatan yang tidak bersih tersebut memiliki potensi terjadi kontaminasi²⁴. Sebenarnya, berdasarkan prinsip higiene dalam sanitasi makanan, setiap alat yang digunakan dalam proses produksi makanan

seharusnya dibersihkan dengan deterjen, dibilas dengan air bersih, dan disimpan dalam kondisi tertutup serta kering.

Untuk mengatasi permasalahan mengenai sanitasi peralatan masak atau makan yang belum memenuhi persyaratan dapat dilakukan upaya kepada pedagang makanan jajanan seperti intervensi berupa edukasi yang dapat dilakukan oleh tenaga sanitarian wilayah kerja puskesmas air dingin mengenai pentingnya penggunaan air bersih, teknik pencucian yang benar dalam menjaga kebersihan peralatan makan, serta pentingnya menutup peralatan masak atau makan jika tidak digunakan agar bebas dari debu yang dapat terkontaminasi pada makanan jajanan enyebabkan gangguan kesehatan bagi konsumen.

3. Sanitasi Tempat Menjual Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap Sanitasi tempat menjual makanan jajanan pada pedagang makanan jajanan di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025, didapatkan hasil bahwa dari 14 pedagang makanan jajanan sebagian besar pedagang dengan persentase 64,3% memiliki sanitasi tempat menjual makanan jajanan yang tidak memenuhi syarat dan sebagian kecil pedagang dengan persentase 35,7% memenuhi syarat.

Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan Rosida dan Windraswara (2017) yang menyatakan bahwa sebagian besar pedagang di lingkungan sekolah dasar menyimpan makanan di tempat yang tidak terlindung dari debu dan serangga⁶.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Alfia Klarisa Bukhari dkk. (2025) yang meneliti sanitasi tempat berjualan pedagang jajanan di sekitar sekolah wilayah Jambo Tape, Kota Banda Aceh. Dalam penelitian tersebut ditemukan bahwa banyak penjamah makanan belum menerapkan kebersihan tempat berjualan dengan optimal, seperti penggunaan wadah penyimpanan makanan yang kurang layak, kondisi lingkungan sekitar gerobak yang tidak tertutup²⁵.

Adapun pedagang-pedagang yang belum memenuhi persyaratan dalam aspek penilaian sanitasi tempat berjualan yang ada di Taman Digital Balai Kota Padang yaitu pedagang pisang keju dan risol, pedagang sempol, pedagang telur

gulung dan Takoyaki, pedagang mie pedas srebew, pedagang seblak, pedagang mie pedas fitra, pedagang nasi goreng, pedagang seafood, pedagang sate, dan pedagang mie rebus dan kopi warung john.

Penilaian terhadap sanitasi tempat berjualan dalam penelitian ini dilakukan berdasarkan beberapa indikator yang ada dalam lembar observasi, yaitu wadah atau tempat berjualan terlindung dari debu atau serangga, ketersediaan tempat cuci alat makan (ember dan air bersih), keberadaan tempat sampah yang layak, tempat penyimpanan peralatan makan, tempat menyimpan makanan jadi, dan tempat menyimpan bahan makanan mentah.

Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang belum memiliki wadah atau tempat jualan yang tertutup dan terlindung dari paparan debu dan serangga. Banyak pedagang menggunakan meja terbuka tanpa penutup, sehingga makanan yang dijajakan mudah terkontaminasi. Selain itu, fasilitas cuci alat makan tidak tersedia secara memadai, sebagian pedagang hanya menggunakan ember plastik kecil tanpa air bersih yang mengalir, bahkan tidak menggunakan sabun pencuci alat.

Dalam aspek pengelolaan sampah, sebagian pedagang masih membuang sampah ke kantong plastik biasa tanpa tutup, yang diletakkan sembarangan di bawah meja atau lapak. Kondisi ini meningkatkan risiko kehadiran lalat dan bau tidak sedap di area berjualan. Pedagang juga masih mencampur tempat penyimpanan makanan jadi dengan bahan mentah, tanpa pemisahan yang jelas, yang berpotensi menyebabkan kontaminasi silang (cross-contamination).

Menurut WHO (2006), faktor lingkungan memiliki kontribusi signifikan terhadap penyebaran penyakit yang ditularkan melalui makanan. Makanan yang dijual di tempat yang kotor atau dekat dengan sumber pencemaran memiliki risiko tinggi menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*), seperti diare, kolera, dan keracunan makanan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, salah satu aspek penting dalam higiene dan sanitasi makanan jajanan adalah kondisi sarana penjaja atau tempat berjualan. Tempat jualan yang tidak memenuhi syarat sanitasi dapat menjadi sumber utama

cemaran biologis, fisik, maupun kimia terhadap makanan¹⁸. Penelitian ini menunjukkan bahwa masih banyak pedagang yang belum memahami atau belum mampu menyediakan tempat berjualan yang sesuai dengan standar tersebut.

Untuk mengatasi permasalahan ini, perlu dilakukan upaya peningkatan pemahaman pedagang mengenai pentingnya sanitasi tempat berjualan. Edukasi bisa seperti menutup makanan dengan tudung saji, menyediakan tempat sampah tertutup dan memenuhi syarat, meneydiakan tempat menyimpan peralatan dan juga menyediakan tempat mencuci peralatan yang memadai seperti ember dan air bersih.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan observasi mengenai Gambaran higiene sanitasi pedagang makanan jajanan di Taman Digital Balai Kota Padang, maka di dapatkan hasil sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian personal higiene pedagang makanan jajanan Sebagian kecil pedagang tidak memenuhi persyaratan dengan persentase 35,7%. Ini menunjukkan bahwa kesadaran akan kebersihan diri sudah cukup baik, namun masih ada pedagang yang berperilaku kurang higienis seperti merokok saat berdagang atau tidak menggunakan alat bantu saat mengambil makanan.
2. Berdasarkan hasil penelitian dari sanitasi peralatan makan atau masak pada pedagang makanan jajanan sebagian besar pedagang tidak memenuhi persyaratan dengan persentase 64,3%. Hal ini menunjukkan bahwa banyak pedagang belum menerapkan kebersihan peralatan dengan baik.
3. Berdasarkan hasil penelitian dari sanitasi tempat menjual makanan jajanan sebagian besar pedagang tidak memenuhi syarat dengan persentase 64,3%. Hal ini terlihat dari tidak tersedianya tempat sampah tertutup, tempat mencuci alat makan yang memadai, dan tempat penyimpanan makanan yang higienis.

B. Saran

1. Bagi Pedagang

a. Personal Higiene

Kepada pedagang makanan jajanan diharapkan untuk memperhatikan kondisi personal higiene karena seperti yang ditemukan permasalahan dari hasil penelitian yaitu masih ada Sebagian kecil para pedagang tidak memperhatikan kebersihan kuku dengan membiarkan kuku dalam keadaan Panjang dan kotor, tidak mencuci tangan pakai sabun saat menangani makanan, dan tidak mencuci tangan setelah menyentuh uang dari pembeli.

Untuk mengatasi hal ini disarankan kepada pedagang agar disiplin dalam menjaga kebersihan diri dimana memotong kuku secara rutin dan menjaga kebersihan kuku agar tidak menjadi tempat berkembangnya bakteri dan memberikan dampak besar terhadap kebersihan makanan, pedagang juga harus selalu mencuci tangan pakai sabun saat akan menagani makanan karena mencuci tangan pakai sabun sangat efektif untuk mencegah penularan penyakit bawaan makanan serta melindungi Kesehatan konsumen.

b. Sanitasi Peralatan Masak atau makan

Kepada pedagang makanan jajanan diharapkan untuk memperhatikan kondisi sanitasi peralatan masak atau makan karena seperti yang ditemukan permasalahan dari hasil penelitian yaitu masih ditemukan pedagang yang tidak membilas alat masak dengan air dan tidak menggunakan sabun karena alasan tertentu pedagang, membiarkan alat masak atau makan dalam keadaan terbuka pada saat tidak digunakan, serta tidak mengeringkan peralatan masak dengan kain bersih.

Untuk mengatasi hal ini disarankan kepada pedagang agar seharusnya mencuci peralatan masak dengan air bersih dan menggunakan detergen supaya mencegah kontaminasi makanan, Peralatan juga perlu dikeringkan dengan kain bersih dan disimpan dalam wadah tertutup agar tetap higienis.

c. Sanitasi Tempat Berjualan

Kepada pedagang makanan jajanan diharapkan untuk memperhatikan kondisi sanitasi tempat berjualan makan karena seperti yang ditemukan permasalahan dari hasil penelitian yaitu masih ditemukan pedagang tidak memiliki tempat mencuci piring atau gelas yang memadai seperti ember bersih, tempat sampah yang tidak memenuhi syarat, tidak dipisahnya antara tempat bahan makanan jadi dan bahan makanan mentah.

Untuk mengatasi hal ini disarankan kepada pedagang agar seharusnya pada tempat menjajakan menyediakan dua ember terpisah satu untuk mencuci dengan sabun satu untuk membilas, pedagang sebaiknya

menyediakan tempat sampah yang layak dan memenuhi syarat yaitu tempat sampah yang tertutup, kuat, dan kedap air, serta pedagang seharusnya memisah tempat makanan jadi dengan makanan mentah agar terhindar dari kontaminasi saling dan menurunkan keamanan makanan.

2. Bagi Pihak Pengelola Taman Digital Balai Kota Padang

Perlu adanya penyediaan fasilitas sanitasi dasar seperti air bersih, tempat mencuci peralatan, dan tempat sampah tertutup di area taman agar pedagang dapat memenuhi standar higiene sanitasi secara optimal.

3. Bagi Puskesmas (Wilayah Kerja Puskesmas Air Dingin)

Mengingat masih rendahnya tingkat sanitasi peralatan dan tempat berjualan, maka puskesmas disarankan untuk melakukan edukasi terkait higiene sanitasi makanan, melaksanakan pemeriksaan kesehatan penjamah makanan secara berkala, serta menjalin kerja sama dengan pengelola taman dalam penyediaan fasilitas sanitasi dasar.

DAFTAR PUSTAKA

1. Irawan DWP. *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit.*; 2016.
2. Kahlasi HB, Febriani H, Chasanah SU. Higiene Sanitasi Pedagang Dengan Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta. *Med Respati J Ilm Kesehat.* 2019;14(3):177-186.
3. Ulfah N. Studi Deskriptif Kondisi Hygiene Sanitasi Gerai Dan Dapur Pangan Jajanan Di Kelurahan Cupak Tangah Kota Padang Tahun 2023. *Tugas Akhir.* Published online 2023:1-44.
4. Agustina F, Pambayun R, Febry F. Hygiene and Sanitation on Traditional Food Sellers in the Elementary School Environment At Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. *J Ilmu Kesehat Masy.* 2010;1(1):53-63.
5. Ismainar H, Harnani Y, Sari NP, Zaman K, Hayana H, Hasmainti H. Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *J Kesehat Lingkung Indones.* 2022;21(1):27-33.
6. Rosida N, Windraswara R. Hygiene dan Sanitasi Pedagang Jajanan di Lingkungan Sd/Mi. *JHE (Journal Heal Educ.* 2017;2(1):80-85.
7. Hikma NP, Amin M, Navianti D. Perilaku Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir. *J Sanitasi Lingkung.* 2023;3(2):36-41.
8. Rahmayani R. Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Pinggir Jalan. *ActIon Aceh Nutr J.* 2018;3(2):172-178.
9. Agustina F, Pambayun R, Febry F. Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009. Published online 2009.
10. Insan RI, Yuliastri A. Personal Hygiene Bagi Pedagang Jajanan Di Sekolah Dasar Negeri 22 Kota Padang. *J Pendidik Dan Kel.* 2020;12(1):1-11.
11. Girsang J br, Syaputri D, Tanjung R, Siagian YS. Perilaku Hygiene

- Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Dan Perilaku Jajan Siswa Dengan Kejadian Diare Di Sekolah Dasar. *J Ilm PANNMED (Pharmacist, Anal Nurse, Nutr Midwivery, Environ Dent.* 2023;18(1):125-130.
- 12. Ramadhani N. Gambaran Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pantai Purus Kota Padang Tahun 2021 Makanan Jajanan Di Pantai Purus Kota Padang Tahun 2021. *Tugas Akhir*. Published online 2021:1-56.
 - 13. Edisti S. Gambaran Higiene Sanitasi pedagang makanan di sekitar pasar nanggalo kota padang tahun 2024. *Tugas Akhir*. Published online 2024:1-33.
 - 14. Haris R, Marlina, Satriawan D, et al. *Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman.*; 2023.
 - 15. Widyastuti N, Almira VG. *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan.*; 2019.
 - 16. Salsabilla U. Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2022. *Tugas Akhir*. Published online 2022:1-75.
 - 17. Kemenkes RI. Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. 2011;53(9):1689-1699.
 - 18. RI K. Kepmenkes RI No 942/Menkes/SK/VII/2023 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Peratur Menteri Kesehat.* 2003;19(8):159-170.
 - 19. Yuswani R, Wahyuni TI, Widyastuti E, Sambodo A, Edithya E. *Pedoman Higiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan/Kantin Atau Sejenisnya Yang Aman Dan Sehat.*; 2021.
 - 20. Andini A, Saepudin M, Sunarsieh S. Gambaran Perilaku Hygiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima Di Sekitaran Sekolah Dasar 17 Kartika Jaya Sungai Raya Tahun 2024. *J Environ Heal Sanit Technol.* 2023;2(1):136-140.
 - 21. Khoirullah MK, Astuti D. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Personal Hygiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima Di Taman Jayawijaya Mojosongo. *Ranah Res J Multidiscip Res Dev.* 2024;6(1):168-

- 175.
- 22. Kesehatan M. Permenkes No 17 Tahu 2024. *Peraturan*. 2024;15(1):37-48.
 - 23. Firdani F, Djafri D, Rahman A. Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. *Higeia J Public Heal Res Dev*. 2022;6(1):136-143.
 - 24. Dianovita C, Gardiarini P, Farida F, Agung Y. Penerapan Personal Hygiene, Sanitasi Peralatan, dan Sanitasi Lingkungan pada Pedagang Nasi Goreng: Studi Kasus Pada Pedagang Nasi Goreng di Kota Balikpapan. *JSHP J Sos Hum dan Pendidik*. 2023;8(1):62-70.
 - 25. Alfia B klarisa, Intan L, Wardiati. Analisis Faktor Pencemaran Jajanan Sekolah di Wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh. 2025;8(1):103-111.

Lampiran 1. Lembar Checklist**LEMBAR CHECKLIST HIGIENE SANITASI PEDAGANG****MAKANAN JAJANAN DI TAMAN DIGITAL****BALAI KOTA PADANG TAHUN 2025**

Nama Pedagang : _____

Jenis Kelamin : _____

Umur : _____

Jenis Makanan Yang Di Jual :

Waktu Berjualan : Pukul _____ s/d _____

No	Kriteria Penilaian	Iya	Tidak
A. Personal Hygiene			
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular (Hepatitis A, Tifoid, Diare Akut, dll)		
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		
B. Peralatan masak atau makan pada Jajanan			
15	Alat yang digunakan untuk mengolah atau memasak makanan tidak kotor, berkarat atau rusak		
16	Mengguyur peralatan masak atau makan dengan air mengalir hingga peralatan makan terendam		
17	Mencuci peralatan masak atau makan dengan menggosok dan menggunakan detergen untuk membersihkan peralatan		
18	Untuk pencucian peralatan masak atau makan dibilas dengan air bersih		
19	Peralatan masak atau makan jika tidak digunakan dalam keadaan tertutup dan bebas dari debu		
20	Mengeringkan alat masak atau makan dengan kain bersih		
C. Tempat berjualan			
21	Wadah atau tempat dapat melindungi dari debu atau serangga		
22	Pada tempat menjajakan terdapat tempat mencuci piring atau gelas yang memadai (ember bersih dan air bersih)		
23	Tersedia tempat pengumpul sampah yang memenuhi persyaratan sehingga tidak berceciran		

24	Tersedia tempat menyimpan peralatan		
25	Tersedia tempat bahan makanan jadi		
26	Tersedia tempat menyimpan bahan makanan		

Kategori penilaian yang diberikan:

Memenuhi Syarat $<70\%$

Tidak memenuhi syarat $\geq 70\%$

Lampiran 2**DOKUMENTASI PENELITIAN**

		
Melakukan observasi menggunakan tabel checklist untuk personal hygiene pada pedagang bakso	Tempat berjualan pada pedagang bakso	Tempat mencuci peralatan masak atau makan pada pedagang bakso
		
Melakukan observasi tempat berjualan pada pedagang bakso	Melakukan observasi menggunakan tabel checklist untuk personal hygiene pada pedagang sempol	Tempat meletakkan bahan makanan pada pedagang sempol
		
Melakukan observasi menggunakan tabel checklist untuk personal hygiene dengan pedagang mie pedas	peralatan masak pada pedagang mie pedas	Tempat sampah yang kurang memadai yang ada di tempat mie pedas

 <p>Melakukan observasi menggunakan tabel checklist untuk personal hygiene pada pedagang seafood</p>	 <p>Peralatan masak pada pedagang seafood</p>	 <p>Tempat menyimpan peralatan dan bahan makanan pada pedagang seafood</p>
 <p>Melakukan observasi menggunakan tabel checklist untuk personal hygiene pada pedagang sate</p>	 <p>Tempat berjualan pada pedagang sate</p>	 <p>Tempat mencuci peralatan masak atau makan pada pedagang sate</p>
 <p>Melakukan observasi menggunakan tabel checklist untuk personal hygiene pada pedagang lontong, nasi goreng warung mama mia</p>	 <p>Tempat berjualan pada pedagang pedagang lontong, nasi goreng warung mama mia</p>	 <p>Tempat mencuci peralatan masak atau makan pada pedagang lontong, nasi goreng warung mama mia</p>

Lampiran 3. Hasil Output SPSS

PERSONAL GABUNGAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak memenuhi Syarat	5	35.7	35.7	35.7
	Memenuhi Syarat	9	64.3	64.3	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

PERALATAN GABUNGAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak memenuhi Syarat	9	64.3	64.3	64.3
	Memenuhi Syarat	5	35.7	35.7	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

TEMPAT GABUNGAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak memenuhi Syarat	9	64.3	64.3	64.3
	Memenuhi Syarat	5	35.7	35.7	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

SELURUH TOTAL VARIABEL

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak memenuhi Syarat	6	42.9	42.9	42.9
	Memenuhi Syarat	8	57.1	57.1	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

Lampiran 4. Master Tabel

No	Nama Pedagang	JK	Umur	JM	MASTER TABEL																									
					KRITERI PENILAIAN															Peralatan Masak atau Makan Pada Jajanan					Tempat Berjualan					
					Personal Higiene										Peralatan Masak atau Makan Pada Jajanan					Tempat Berjualan					Tempat Berjualan					
					P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26
1	Suratno	L	52	Mie Ayam Bakso	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0
2	Dwi Risma	P	54	Pisang Keju dan Risol	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0
3	Dasril	L	37	Sempol Ayam	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0
4	Eni	P	29	Telur Gulung dan Takoyaki	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1
5	Wulan	P	31	Mie Pedas Slebew	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
6	Siti Makiyah	P	42	Seblak	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1
7	Fitra	L	40	Mie Pedas	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1
8	Riri	P	36	Nasi Goreng	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1
9	Meri	P	41	Seafood	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0
10	Well	L	56	Sate	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1
11	Mia	P	58	Lontong	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	
12	Kasmrina	P	43	Mie Rebus	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1
13	Cici	P	42	Pecel Ayam	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1
14	Jhon	L	48	Kopi dan Mie Rebus	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1

Keterangan :

JK : Jenis Kelamin

P : Perempuan

L : Laki-Laki

JM : Jenis Makanan Yang di Jual

0 : Tidak memenuhi Syarat

1 : Memenuhi Syarat

Keterangan Pertanyaan :

A. Personal Hygiene

- P1 : Sehat dan bebas dari penyakit menular (Hepatitis A, Tifoid, Diare Akut, dll)
- P2 : Berkuku pendek dan bersih
- P3 : Tidak memakai pewarna kuku
- P4 : Mencuci tangan pakai sabun saat menangani makanan
- P5 : Setelah menyentuh uang tidak menyentuh makanan
- P6 : Menutup luka jika terluka
- P7 : Mengambil makanan menggunakan alat bantu (Penjepit makanan, sarung tangan)
- P8 : Menggunakan celemek
- P9 : Menggunakan penutup kepala
- P10 : Menggunakan penutup mulut saat menangani makanan
- P11 : Tidak menggunakan perhiasan saat menangani makanan
- P12 : Tidak bersin dan batuk saat menangani makanan
- P13 : Tidak merokok saat menangani makanan
- P14 : Menggunakan pakaian bersih saat menangani pangan

B. Sanitasi Peralatan Masak atau Makan

- P15 : Alat yang digunakan untuk mengolah atau memasak makanan tidak kotor, berkarat atau rusak
- P16 : Mengguyur peralatan masak atau makan dengan air mengalir hingga peralatan makan terendam
- P17 : Mencuci peralatan masak atau makan dengan menggosok dan menggunakan detergen untuk membersihkan peralatan
- P18 : Untuk pencucian peralatan masak atau makan dibilas dengan air bersih
- P19 : Peralatan masak atau makan jika tidak digunakan dalam keadaan tertutup dan bebas dari debu
- P20 : Mengeringkan alat masak atau makan dengan kain bersih

C. Sanitasi Tempat Berjualan

- P21 : Wadah atau tempat dapat melindungi dari debu atau serangga
- P22 : Pada tempat menjajakan terdapat tempat mencuci piring atau gelas yang memadai (ember bersih dan air bersih)
- P23 : Tersedia tempat pengumpul sampah yang memenuhi persyaratan sehingga tidak berceciran

P24 : Tersedia tempat menyimpan peralatan

P25 : Tersedia tempat bahan makanan jadi

P26 : Tersedia tempat menyimpan bahan makanan

Lampiran 5. Surat Izin Penelitian Dari Kampus

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Padang
• Jalan Simpang Pindak Kp. Nanggar
Padang Sumatra Barat 25146
• (0710) 705828
• <https://www.poltekkes-pdg.ac.id>

Nomor : PP.03.01/F.XXXIX/2765/2025
Lamp : -
Perihal : Izin Penelitian

Padang, 22 Mei 2025

Kepada Yth :
Pedagang di Taman Digital Balai Kota Padang
Jl. Bagindo Aziz Chan By Pass Kota Padang

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 kesedian Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama	:	Dinda Julia Rahman
NIM	:	221110089
Judul Penelitian	:	Gambaran Hygiene-Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang
Tempat Penelitian	:	Taman Digital Balai Kota Padang
Waktu	:	22 Mei s.d. 22 Agustus 2025

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

Direktur Kemenkes Poltekkes Padang,



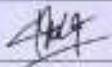
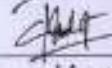
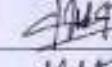
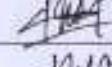
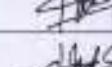
RENI DAYATI, S.Kp, M.Kep, Sp.JIwa

Lampiran 6. Lembar Konsultasi


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

**LEMBAR
KONSULTASI TUGAS AKHIR**

Nama Mahasiswa : Dinda Julia Rahenan
NIM : 221110089
Program Studi : D3 Sanitasi
Pembimbing I : Miladil Fitra, SKM, MKM, C.EIA
Judul Tugas Akhir : Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Tamun
Digital Balai Kota Padang Tahun 2025

Bimbingan ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Senin / 10 - Januari - 2025	Konsultasi BAB IV	
II	Selasa / 11 - Januari - 2025	Konsultasi BAB IV	
III	Senin / 15 - Januari - 2025	Revisi BAB IV	
IV	Senin / 15 - Januari - 2025	Konsultasi BAB V	
V	Senin / 16 - Januari - 2025	Konsultasi BAB V	
VI	Senin / 16 - Januari - 2025	Revisi BAB V	
VII	Senin / 16 - Januari - 2025	Konsultasi BAB IV, V Mengusulkan Sejoga Kesiapan	
VIII	Senin / 16 - Januari - 2025	ALL	

Padang, 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 NANGGAO-PADANG

LEMBAR
KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Dinda Julia Rahman

NIM : 221110089

Program Studi : D3 Sanitasi

Pembimbing I : Erdi Nur, SKM, M.Kes

Judul Tugas Akhir : Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Taman Digital Balai Kota Padang Tahun 2025

Bimbingan ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	19/11/2024	Konsultasi BAB IV	
II	16/11/2024	Konsultasi BAB IV	
III	Setara/24-2024	Reuni BAB IV	
IV	14/11/2024	Konsultasi BAB V	
V	13/11/2024	Konsultasi BAB V	
VI	12/11/2024	Reuni BAB V	
VII	Setara/1-2025	Konsultasi BAB IV, V mengenai EAM SECARA KONSEPUALISI	
VIII	10/11/2024	ALL	

Padang, 2025

Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi



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

SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
8%	5%	2%	6%
PRIMARY SOURCES			
1	Submitted to Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang		1%
	Student Paper		
2	eprints.poltekkesjogja.ac.id		1%
	Internet Source		
3	Submitted to LL DIKTI IX Turnitin Consortium Part V		<1%
	Student Paper		
4	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan		<1%
	Student Paper		
5	repo.stikesperintis.ac.id		<1%
	Internet Source		
6	erepository.uwks.ac.id		<1%
	Internet Source		
7	Submitted to itera		<1%
	Student Paper		
8	repository.upp.ac.id		<1%
	Internet Source		
9	Submitted to Fakultas Kedokteran Universitas Pattimura		<1%
	Student Paper		
10	repositori.usu.ac.id		<1%
	Internet Source		
11	repositori.uin-alauddin.ac.id		<1%
	Internet Source		
12	repo.poltekkesbandung.ac.id		<1%
	Internet Source		
13	repositorio.ucv.edu.pe		<1%
	Internet Source		
14	Submitted to Universitas Jambi		<1%
	Student Paper		