

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI MINUMAN TEH TELUR PADA  
WARUNG MINUM DI PASAR SUNGAI SARIAK KABUPATEN  
PADANG PARIAMAN TAHUN 2025**



**NELA NOVIA**  
**NIM:221110145**

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
KEMENKES POLTEKKES PADANG  
TAHUN 2025**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI MINUMAN TEH TELUR PADA  
WARUNG MINUM DI PASAR SUNGAISARIAK KABUPATEN  
PADANG PARIAMAN TAHUN 2025**

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



**NELA NOVIA**  
**NIM:221110145**

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
KEMENKES POLTEKKES PADANG  
TAHUN 2025**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir "Gambaran Higiene Sanitasi Minuman Teh Telur Pada Warong  
Minum Di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2025"

Disusun Oleh

Nama : NELA NOVIA

Nim : 221110145

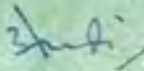
Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Padang, 11 Juli 2025

Menyetujui

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



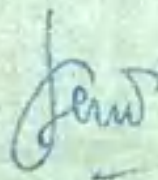
Erdi Nur, SKM, M.Kes  
NIP. 19630924 198703 1 001



Miladil Fitro, SKM, MKM  
NIP. 19810715 200812 1 001

Padang, 11 Juli 2025

Ketua Prodi Diploma Tiga Sanitasi



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



## HALAMAN PENGESAHAN

### TUGAS AKHIR

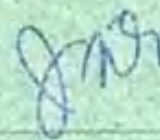
Gambaran Higiene Sanitasi Minuman Teh Telur Pada Warung Minum Di Pasar  
Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2025

Disusun Oleh  
NELA NOVIA  
NIM 221110145

Telah dipertahankan dalam seminar didepan dewan penguji  
pada tanggal 18 Juli 2025

### SUSUNAN DEWAN PENGUJI

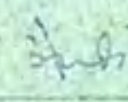
Ketua  
Rahmi Hidayanti, SKM, M.Kes  
NIP. 19791014 200604 2 020



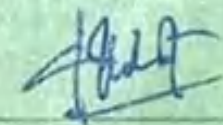
Anggota  
Hj. Awalia Gusti, S Pd, M.S  
NIP. 19670802 199005 2 002



Anggota  
Erdi Nur, SKM, M.Kes  
NIP. 19630924 198703 1 001

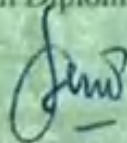


Anggota  
Miladi Fitra, SKM, MKM  
NIP. 19810715 200812 1 001



Padang, 18 Juli 2025

Ketua Prodi Diploma Tiga Sanitasi



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

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



### A. Identitas Diri

Nama :Nela Novia  
Nim :221110145  
Agama :Islam  
Tempat /Tanggal Lahir :Pauh Kambar/ 13 November 2003  
Alamat :Rimbo Dadok  
Nama Ayah :Ramli  
Nama Ibu :Yenita  
No Telp.Hp :083138875298  
E-Mail :[nelanovia070@gmail.com](mailto:nelanovia070@gmail.com)

### B. Riwayat pendidikan

No	Riwayat Pendidikan	Tahun Lulus
1	Tk Al-Hidayah Rimbo Dadok	2010
2	SD N 12 Enam Lingkung	2016
3	SMP N 1 Enam Lingkung	2019
4	SMA N 1 Enam Lingkung	2022
5	Kemenkes Poltekkes Padang	2025

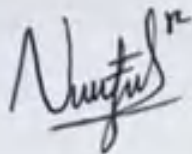
### HALAMAN PERNYATAAN ORSINALITAS

Tugas Akhir Ini adalah Hasil Penulisan Sendiri, Dan Semua Sumber  
Di Kutip Maupun Di Rujuk Telah Penulis Nyatakan Benar

Nama : Nela Novia

Nim 21110145

Tanda tangan:

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nela Novia', with a stylized flourish at the end.

Tanggal : 18 Juli 2025

## PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama : Nela Novia  
NIM : 221110145  
Tanggal Lahir : 13 November 2003  
Tahun masuk : 2022  
Nama Pembimbing Akademik : Mahaza, SKM, MKM  
Nama Pembimbing Utama : Erdi Nur, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Miladil Fitra SKM, MKM

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan laporan hasil tugas akhir saya, yang berjudul : “ Gambaran Higiene Sanitasi Minuman Teh Telur Pada Warung Minum Di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2025”.

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah di tetapkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 18 Juli 2025

  
Nela Novia

## HALAMAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

---

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

Nama : Nela Novia  
NIM : 221110145  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

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

**“ Gambaran Higiene Sanitasi Minuman Teh Telur Pada Warung Minum Di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2025”.**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengalihmedia/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 : 18 Juli

Yang menyatakan,



( Nela Novia )



**KEMENKES POLITEKNIK KESEHATAN RI PADANG  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI**

**Tugas Akhir, Juli 2025  
Nela Novia**

**Gambaran Higiene Sanitasi Minuman Teh Telur Pada Warung Minum Di Pasar Sungai Saria Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2025**

**ABSTRAK**

Teh telur merupakan minuman tradisional khas Sumatera Barat yang diolah menggunakan telur mentah. Proses pengolahan perlunya penerapan higiene penjamah dan sanitasi peralatan yang baik untuk mencegah potensi pencemaran mikroba patogen, seperti *Salmonella* sp. Namun, di lapangan masih ditemukan praktik pengolahan yang tidak memenuhi standar kebersihan, seperti tidak mencuci tangan dengan sabun, tidak menggunakan celemek, serta penyimpanan telur dalam kondisi yang kurang higienis. Kondisi ini menunjukkan perlunya kajian terhadap penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan minuman teh telur, guna menjamin keamanan pangan dan mencegah risiko penyakit bawaan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan keberadaan *Salmonella* sp. pada minuman teh telur yang dijual di warung minum Pasar Sungai Saria, serta menilai kondisi higiene dan sanitasi alat, dan kualitas telur yang digunakan.

Penelitian ini menggunakan desain survei deskriptif dengan pendekatan observasi dan pengujian laboratorium. Sampel diambil dari 5 warung minuman teh telur. Pemeriksaan *Salmonella* sp. dilakukan di UPTD Laboratorium Kesehatan Provinsi Sumatera Barat. Aspek higiene dan sanitasi dinilai menggunakan lembar observasi.

Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa seluruh sampel teh telur (100%) negatif dari kontaminasi *Salmonella* sp. Keadaan higiene penjamah tergolong baik sebesar 80%, sanitasi proses dan alat sebesar 100%, dan kondisi telur dinilai baik sebesar 100%. Namun, ditemukan bahwa sebagian telur masih memiliki kotoran ayam pada kulitnya dan sebagian pedagang belum mencuci tangan atau menggunakan celemek saat mengolah minuman.

Minuman teh telur yang dijual di Pasar Sungai Saria aman dari *Salmonella* sp. namun masih diperlukan peningkatan dalam aspek higiene dan sanitasi untuk menjamin keamanan pangan secara menyeluruh.

xiv, 32 halaman, 24 (2006-2024) Daftar Pustaka, 5 tabel, 6 lampiran  
Kata Kunci: *Salmonella* sp., teh telur, higiene, sanitasi

**MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC OF INDONESIA  
POLYTECHNIC OF HEALTH PADANG  
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH  
STUDY PROGRAM OF DIPLOMA THREE IN SANITATION**

**Final Project, July 2025  
Nela Novia**

**"An Overview of Sanitation Hygiene Contamination in Egg Tea Beverages Sold at Drink Stalls in Sungai Saria Market, Padang Pariaman Regency, 2025."**

**ABSTRACT**

Egg tea is a traditional beverage from West Sumatra made using raw eggs. The preparation process requires proper food handler hygiene and equipment sanitation to prevent potential contamination by pathogenic microbes, such as *Salmonella* sp. However, in practice, there are still food handling practices that do not meet hygiene standards, such as not washing hands with soap, not wearing aprons, and storing eggs under unhygienic conditions. These issues highlight the need for an assessment of hygiene and sanitation practices in the preparation of egg tea to ensure food safety and prevent foodborne illnesses. This study aims to describe the presence of *Salmonella* sp. in teh telur sold at drink stalls in the Sungai Saria Market, and to assess the hygiene of food handlers, equipment sanitation, and the quality of the eggs used.

This research employed a descriptive survey design with observational and laboratory testing approaches. Samples were taken from 5 teh telur vendors. Testing for *Salmonella* sp. was carried out at the Health Laboratory of West Sumatra Province. Hygiene and sanitation aspects were assessed using observation checklists.

The test results showed that all teh telur samples (100%) were negative for *Salmonella* sp. contamination. Food handler hygiene was categorized as good (80%), sanitation of the process and equipment was rated at 100%, and egg quality was considered good at 100%. However, it was found that some eggs still had chicken feces on their shells, and some vendors did not wash their hands or wear aprons during preparation.

Teh telur sold in the Sungai Saria Market is free from *Salmonella* sp. contamination, but improvements in hygiene and sanitation practices are still needed to ensure comprehensive food safety.

xiv, 32 pages, 24 (2006-2024) Bibliography, 5 tables + 6 appendices

Keywords : *Salmonella* sp., egg tea, hygiene, sanitation

## 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 pada Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari bapak Erdi Nur, SKM M.Kes selaku pembimbing utama dan bapak Miladil Fitra SKM, MKM selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang.
2. Bapak Dr. Muchsin Riviwanto, SKM, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang.
3. Ibu Lindawati, S.KM, M.Kes selaku Ketua Prodi D3 Sanitasi Kemenkes Poltekkes Padang
4. Bapak/Ibu Dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang
5. Ibu Ketua Dewan Penguji Rahmi Hidayanti, SKM, M.Kes dan Ibu Hj. Awalia Gusti S.Pd, M.Si selaku penguji satu
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
7. Teman-teman yang telah memberikan masukan dalam penyelesaian Tugas Akhir ini

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

Padang, Juli 2025



## DAFTAR ISI

	Halaman
TUGAS AKHIR.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAM PENGESAHAN .....	iii
TUGAS AKHIR.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORSINALITAS .....	v
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	vii
HALAMAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR .....	vii
ABSTRAK .....	viii
ABSTRACT.....	ix
KATA PENGANTAR.....	u
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Ruang Lingkup.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman .....	7
B. Upaya Penyehatan Makanan Dan Minuman.....	7
C. Hygiene Penjamah Makanan dan Minuman .....	10
D. Karakteristik Salmonella sp. ....	11
E. Defenisi Telur .....	12
F. Dampak Salmonella Pada Kesehatan.....	14
G. Proses Pembuatan Teh Telur .....	15
H. Alur Penelitian .....	16
I. Defenisi Operasional.....	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	18
C. Objek Penelitian.....	18
D. Cara Pengambilan Sampel Teh Telur .....	18

E. Teknik Pengumpulan Data .....	19
F. Analisis Data .....	20

#### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Gambaran Karakteristik Pedagang, Kondisi Sanitasi / Kebersihan Warung Yang Menjual Teh Telur Di Pasar Sungai Sariak .....	21
B. Hasil Penelitian .....	22
C. Pembahasan Penelitian.....	24

#### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	31
B. Saran.....	31

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Definisi Operasional.....	17
Tabel 4.1 Hasil Pemeriksaan Bakteri Salmone lla Sp. Pada Minuman Teh Telur.....	22
Tabel 4.2 Hygiene Penjamah Saat Proses Pembuatan Teh Telur di Pasar Sungai Sariak .	23
Tabel 4. 3 Kondisi Sanitasi Saat Proses Pengolahan Teh Telur .....	23
Tabel 4. 4 Kondisi Telur di Pasar Sungai Sariak .....	23

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 2 Dokumentasi .....	35
Lampiran 3 Lembaran Checklist.....	38
Lampiran 4 Master Tabel .....	42
Lampiran 5 Hasil Uji Salmonella sp. ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 6 Surat Keterangan Sudah Penelitian.....	44

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

*Hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, seperti mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang telah rusak. Sanitasi makanan adalah upaya untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan agar tidak terjadi keracunan dan penyakit pada manusia akibat makanan. *Hygiene* sanitasi makanan adalah upaya kesehatan dalam memelihara dan melindungi kebersihan makanan, melalui pengendalian faktor lingkungan dari makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan. Sanitasi yang baik dapat mencegah penyakit yang terdapat di bahan makanan.<sup>(1)</sup>

Sanitasi sebagai bagian penting yang berkaitan dengan pengolahan makanan yang sesuai dengan persyaratan yang ada. Sanitasi pangan/makanan adalah upaya untuk mencegah kemungkinan bertumbuhnya dan berkembang jasad renik pembusuk dan pathogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.<sup>(1)</sup>

*Hygiene* penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan pengolahan makanan yang aman dan sehat. Kondisi *hygiene* sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas mempengaruhi tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Kebersihan makanan yang buruk dapat menyebabkan masalah kesehatan. Pengetahuan yang baik mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan sangat penting dimiliki oleh penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan. Seorang penjamah makanan yang memiliki prinsip akan pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan, maka akan mendukung terwujudnya praktik *hygiene* dan sanitasi yang baik.<sup>(2)</sup>

*Salmonella spp.* adalah salah satu bakteri gram negatif yang bersifat patogen dan merupakan agen yang paling sering menyebabkan *foodborne disease* di dunia. *Salmonella sp.* termasuk dalam kelompok bakteri Enterobacteriaceae yang memiliki bentuk batang pendek (1-2  $\mu\text{m}$ ) dengan batang yang tidak membentuk spora.<sup>(3)</sup> Infeksi oleh bakteri genus *Salmonella* (oleh sebab itu disebut *Salmonellosis*) menyerang saluran gastrointestinal yang mencakup perut, usus halus, dan usus besar atau kolon. Beberapa spesies *salmonella* dapat menyebabkan infeksi makanan. Sebagian *Salmonella* bersifat pathogen pada binatang dan merupakan sumber infeksi bagi manusia. Binatang-binatang itu antara lain tikus, unggas, anjing dan kucing.<sup>(4)</sup>

*Salmonellosis* bersifat endemis dimana hampir seluruh kota besar di Indonesia ditemukan kasus ini. Kasus salmonellosis akibat *Salmonella*, khususnya *S. typhi* mencapai 33,1 per 1.000 penduduk dengan kejadian yang sama pada semua tingkat usia. Indonesia dikategorikan sebagai salah satu negara dengan kejadian endemik *salmonellosis* tertinggi di Asia setelah Cina, India, dan diikuti Pakistan dan Vietnam. *Salmonellosis* diperkirakan terjadi sebanyak 60.000 sampai 1.300.000 kasus dimana sedikitnya 20.000 kematian pertahun.<sup>(5)</sup> Bakteri *Salmonella Sp.* biasanya tumbuh pada suhu berkisar antara 5 hingga 47°C, dengan 37°C menjadi suhu ideal untuk perkembangannya. *Salmonella* tidak tahan panas dan dapat mati pada suhu 70°C atau lebih tinggi.<sup>(6)</sup>

Masalah keracunan makanan seringkali terjadi dikalangan masyarakat, dimana permasalahannya pada penyimpanan makanan yang tidak sesuai standar. Keracunan berasal dari beberapa jajan makanan yang belum terjamin kebersihannya. Ada 3 bakteri penyebab keracunan makanan adalah *E. Coli*, *Salmonella* dan *listeria*. Faktor yang mempengaruhi pada kasus keracunan makanan adalah pengolahan makanan yang terkait dengan ketahanan hidup patogen, persiapan yang lama sebelum makanan dihidangkan, dan kesalahan dalam menyimpan makanan.<sup>(6)</sup>

Demam tifoid atau tifus adalah salah satu infeksi berbahaya yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella Typhi*. Berdasarkan data dari *World Health Organization* (WHO) diperkirakan 11-20 juta orang jatuh sakit karena tifus dan sekitar 128.000 sampai 161.000 orang meninggal karenanya setiap tahun. Penyakit ini banyak dijumpai di daerah yang kekurangan air bersih dan kurang bersihnya sanitasi lingkungan. Penyebab penyakit ini juga bisa muncul dari makanan yang tidak sehat. Salah satu penyebab demam tifoid adalah bakteri *Salmonella Sp.* Bakteri *Salmonella Sp.* biasanya ditemukan pada bahan pangan yang mengandung protein cukup tinggi sebagai media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme. Salah satu jenis bahan pangan yang mengandung protein tinggi adalah telur. Dalam keadaan tertentu atau dalam jumlah yang melebihi batas mikroorganisme yang berada dalam telur tersebut dapat menyebabkan keracunan bagi yang mengonsumsinya. Kemungkinan keracunan akan lebih tinggi pada konsumen yang mengonsumsi telur mentah, misalnya sebagai campuran jamu, karena mikroorganisme yang berada dalam telur tidak mengalami proses pematangan.<sup>(7)</sup>

Salah satu bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh kalangan masyarakat adalah telur ayam. Telur ayam adalah salah satu pangan yang berasal dari hewan yang mempunyai kandungan gizi yang lengkap. Semua bagian dari telur bisa dimanfaatkan sebagai sumber bahan pangan. Salah satu pemanfaatan dari telur, yaitu sebagai bahan campuran untuk minum.<sup>(8)</sup>

Teh talua atau teh telur adalah salah satu contoh minuman tradisional daerah Sumatera Barat yang sudah menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner daerah. Minuman ini dijual diwarung-warung kecil dan dihidangkan ketika malam hari, masyarakat minang kabau khususnya daerah Padang Pariaman memiliki mayoritas pekerjaannya dahulunya sebagai petani, setelah selesai bekerja biasanya masyarakat akan berkumpul disebuah warung untuk melepaskan penatnya dan memesan minuman teh telur ini dan berbincang-bincang mengenai pekerjaan yang akan dikerjakan besok paginya sambil menikmati minumannya, karena



masyarakat menganggap minuman ini kaya nutrisi dan meningkatkan daya stamina tubuh, di Minang kabau minuman teh talua (teh telur) merupakan minuman bergensi dan minuman orang-orang berkelas/borjuis, misalnya ada pejabat, saudagar-saudagar kaya, juragan, pengusaha dan para perantau kaya pulang lalu singgah di lapau, pasti mereka itu akan pesan minum teh talua (teh telur).<sup>(9)</sup>

Berdasarkan data yang didapatkan peneliti dari Dinas Kesehatan Padang Pariaman pada daerah Sungai sariak didapatkan mengenai kasus suspek demam tifoid, yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella sp.* yang masih banyak diderita oleh masyarakat, pada tahun 2024 kasus ini menempati urutan tertinggi di Kabupaten Padang Pariaman sebanyak 54 kasus. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dalam proses pengolahan minuman teh telur hampir semua pedagang tidak mencuci tangan pakai sabun sebelum dan sesudah pembuatan teh telur, masih terdapat beberapa aspek sanitasi yang buruk, dan pedagang menyimpan telurnya diruangan terbuka dan sebagian pedagang menyimpan telurnya di dalam kulkas, dan tidak semua pedagang mencuci telur sebelum disimpan didalam kulkas sehingga diduga berkemungkinan adanya bakteri *salmonella sp* itu dari kotoran ayam pada kulit telur, kontaminasi bakteri pada telur juga terjadi karena mikroorganisme masuk ke dalam kulit telur melalui pori-pori yang terdapat pada permukaan kulit. Kontaminasi *Salmonella Sp.* pada telur juga dapat terjadi pada proses penjualan karena lingkungan yang kurang bersih. Begitu juga saat proses pemasakan telur yang sering kali minimnya pencucian telur ayam dan itu sangat berpengaruh dalam proses pembuatan teh telur sehingga diduga pertumbuahn bakteri *salmonella sp* pada telur yang merupakan bahan utama pembuatan teh telur.

Pada manusia menimbulkan penyakit tifus abdominalis atau dikenal sebagai penyakit tifus. Masa inkubasinya antara 3-14 hari. Gejalanya berupa demam dengan suhu badan baik turun terutama sore hari, sering kali meracau dan gelisah. Penderita sangat lemah dan apatis, dan sakit

kepala. Beberapa penderita umumnya mengalami konstipasi (tidak bisa buang air besar).<sup>(4)</sup>

Penelitian ini dilakukan di kawasan wilayah Kabupaten Padang Pariaman dimana minuman ini dijual diwarung-warung kecil dan di pasar, dimana terkadang dalam proses pengolahan yang tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman maka berkemungkinan akan terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp.* bisa saja terjadi. Oleh karena itu berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk meneliti mengenai ” **Gambaran Higiene Sanitasi minuman Teh Telur Yang Dijual Diwarung Minum Pasar Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2025** ”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut bagaimana gambaran higiene sanitasi minuman teh telur yang dijual di warung minum di Pasar Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman tahun 2025.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi minuman teh telur yang dijual di warung Pasar Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman.

### **2. Tujuan Khusus**

- a) Untuk mengetahui gambaran keberadaan bakteri *salmonella sp.* pada minuman teh telur.
- b) Untuk mengetahui *hygiene* penjamah saat proses pengolahan minuman teh telur.
- c) Untuk mengetahui kondisi sanitasi peralatan pengolahan teh telur.
- d) Untuk mengetahui kondisi telur.

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan, khususnya dibidang penyehatan makanan dan minuman terutama minuman teh telur.

2. Bagi Pemerintah/Instansi terkait

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dalam rangka meningkatkan upaya penyehatan makanan dan minuman.

3. Bagi Masyarakat/Penjual

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi, sehingga masyarakat dan penjual minuman teh telur dapat mengetahui cara pengolahan minuman teh telur secara *hygiene* dan sanitasi yang memenuhi syarat kesehatan secara benar.

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

Batasan yang mencakup mengenai aspek higiene sanitasi minuman teh telur yang dijual di warung minum pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman**

*Hygiene* sanitasi makanan merupakan bagian yang penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik. *Hygiene* sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. *Hygiene* sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Lingkungan yang terkontaminasi dan sanitasi buruk yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan menyebabkan bakteri atau kuman mudah masuk dan menyebabkan infeksi. Lingkungan yang baik harus memberikan rasa aman kepada orang yang berada di sekitarnya.<sup>(10)</sup>

Sanitasi makanan juga didefinisikan sebagai upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusukan dan patogen dalam makanan yang dapat merusak makanan dan membahayakan kesehatan manusia. Sedangkan menurut Chandra (2006), sanitasi makanan juga merupakan upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia.<sup>(10)</sup>

#### **B. Upaya Penyehatan Makanan Dan Minuman**

Menurut permenkes No 2 Tahun 2023 upaya Penyehatan Pangan meliputi pengawasan, pelindungan, dan peningkatan kualitas higiene dan sanitasi yang dikhususkan pada Pangan Olahan Siap Saji. Pengawasan kualitas higiene dan sanitasi pangan dilakukan melalui surveilans, uji laboratorium, analisis risiko, rekomendasi tindak lanjut.<sup>(11)</sup>

Sanitasi makanan yang buruk disebabkan oleh faktor mikrobiologi karena adanya kontaminasi oleh bakteri, virus, jamur, dan parasit. Akibat

buruknya sanitasi makanan dapat timbul gangguan kesehatan pada orang yang mengkonsumsi makanan tersebut.<sup>(10)</sup>

Adapun upaya tujuan dari sanitasi makanan dan minuman adalah:

- 1) Menjamin kesehatan dan kebersihan makanan.
- 2) Mencegah penularan wabah penyakit.
- 3) Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
- 4) Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.
- 5) Melindungi konsumen dari kemungkinan terkena penyakit yang disebarkan oleh perantara-perantara makanan.

Pengertian dari prinsip *hygiene* sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat, peralatan, orang dan bahan makanan. Selain itu terdapat enam prinsip sanitasi makanan dan minuman yaitu (Depkes RI, 2004):

a. Prinsip I, Pemilihan Bahan Makanan

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

b. Prinsip II, Penyimpanan Bahan Makanan

Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan yang dapat dilakukan dengan cara mencuci setelah itu dikeringkan dan kemudian dibungkus dengan pembungkus yang bersih serta disimpan dalam ruangan bersuhu rendah.

c. Prinsip III, Pengolahan Makanan



Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti prinsip-prinsip *hygiene* sanitasi. Tujuan pengolahan makanan yaitu agar tercipta makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang sesuai, serta mempunyai bentuk yang menggugah selera. Dalam proses pengolahan makanan, harus mempunyai persyaratan *hygiene* sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan.

d. Prinsip IV, Penyimpanan Makanan Jadi

Setiap makanan ditempatkan pada wadah terpisah, Pemisahan didasarkan pada saat makanan mulai diolah dan jenis makanan, Tiap wadah mempunyai tutup berventilasi sehingga dapat mengeluarkan uap air dan Makanan berkuah dipisah antara lauk dengan. saus/kuahnya. Apabila makanan kering/gorengan disimpan pada suhu kamar (25-30°C), Makanan basah (kuah, sup, gulai) harus segera disajikan dengan suhu  $> 60^{\circ}\text{C}$ , dan Makanan basah yang masih lama disajikan disimpan pada suhu  $< 10^{\circ}\text{C}$ .

e. Prinsip V, Pengangkutan Makanan

Pengangkutan pada dasarnya mempunyai tujuan, yaitu bahan makanan tidak sampai tercemar dan bahan makanan tidak sampai rusak dan mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran makanan matang lebih berisiko dibanding pencemaran pada bahan makanan, sehingga pengendalian lebih diperhatikan pada makanan matang. Dalam proses pengangkutan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan. pewadahan, orang, suhu, kendaraan pengangkut.

f. Prinsip VI, Penyajian dan Pengemasan Makanan

Tahap penyajian makanan merupakan rangkaian akhir perjalanan makanan yang diolah. Makanan sebelum disajikan harus diatur

sedemikian rupa sehingga menarik, menambah selera makan, terhindar dari kontaminasi dan terjaga sanitasinya. Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah higiene sanitasi yang baik.<sup>(10)</sup>

### **C. Hygiene Penjamah Makanan dan Minuman**

Penjamah masak adalah seseorang yang menjamah makanan mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan (Marsanti et.al 2018). Penjamah makanan adalah petugas yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit. Hal ini dapat terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah yang membawa kuman.<sup>(12)</sup>

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Penjamah makanan ini merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, dari mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian.<sup>(12)</sup>

Penjamah Makanan adalah orang yang mempersiapkan makanan atau menjual makanan, bisa orang yang sama atau yang berbeda. Penjamah makanan haruslah berperilaku dan beretiket baik dalam memberikan pelayanan makanan, karena penjamah makanan dapat menyebabkan bahaya. Persyaratan penjamah makanan adalah sebagai berikut:

- a) Tidak menderita penyakit menular misalnya batuk, influenza, diare dan penyakit perut lainnya.
- b) Menutup luka pada luka yang terbuka misal bisul.
- c) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
- d) Memakai celemek dan penutup kepala.
- e) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani atau menyajikan makanan.
- f) Penjamah harus memakai alat atau perlengkapan dengan alas tangan.
- g) Tidak merokok, meggaruk anggota badan seperti telinga hidung mulut dan anggota tubuh lainnya.
- h) Tidak batuk ataupun bersin dihadapan makanan yang disajikan.<sup>(12)</sup>

#### **D. Karakteristik *Salmonella* sp.**

*Salmonella* sp adalah bakteri gram negative yang bergerak menggunakan flagella, bersifat anaerob fakultatif, katalase positif dan oksidase negatif. *Salmonella* sp berbentuk batang , tidak membentuk spora motil ( bergerak dengan flagel peritrik ). Termasuk kelompok bakteri *Enterobacteriaceae*. Ukurannya 2 – 4 mikrometer x 0,5 – 0,8 mikrometer. Bakteri *Salmonella* sp tumbuh pada kisaran suhu 7- 470C dan pH 4.0-9.5. *Salmonella* sp mudah mati dengan cara pemanasan. *Salmonella* sp juga bersumber pada lingkungan termasuk air, tanah, serangga dan kotoran hewan.<sup>(13)</sup>

Klasifikasi *Salmonella* sp. adalah sebagai berikut :

Kingdom : *Bacteria*

Phylum : *Pro bacteria*

Class : *Gamma probacteria*

Ordo : *Enterobacteriales*

Family : *Enterobacteriaceae*

Genus : *Salmonella*

Spesies : *Salmonella sp.*

*Salmonella sp.* umumnya bersifat patogen pada manusia atau hewan bila masuk ke dalam mulut. Organisme ini ditularkan dari hewan dan produk hewan ke manusia dan menyebabkan enteritis, infeksi sistemik dan enteric. Jenis spesies dari *Salmonella sp.* adalah *Salmonella bongori* dan *Salmonella enterica*. *Salmonella enterica* merupakan tipe *Salmonella sp.* yang sering dilaporkan sebagai penyebab *Salmonellosis*.<sup>(13)</sup>

*Salmonella sp.* adalah bakteri Gram-negatif yang aerob dan anaerobik fakultatif yang sebagian besar serotipe *Salmonella sp.* tumbuh pada suhu berkisar antara 5 hingga 47°C, dengan 37°C menjadi suhu ideal untuk perkembangannya. *Salmonella* tidak tahan panas dan dapat mati pada suhu 70°C atau lebih tinggi.<sup>(14)</sup>

#### **E. Defenisi Telur**

Telur merupakan produk hasil ternak yang penting untuk dikonsumsi masyarakat. Telur memiliki nutrisi alami yang seimbang. Penurunan kualitas telur disebabkan antara lain kehilangan kadar air dan penurunan bagian internal telur terjadi selama waktu penyimpanan. Suhu, kelembapan, penanganan, dan waktu merupakan faktor yang memengaruhi kualitas telur selama penyimpanan. Secara umum, telur memiliki 3 bagian utama, yaitu bagian terluar telur disebut sebagai cangkang telur (eggshell), putih telur atau albumen merupakan bagian di dalam telur, dan bagian tengah telur disebut sebagai kuning telur (egg yolk).<sup>(15)</sup>

Untuk penanganan telur sebaiknya dilakukan dengan cepat sampai pada konsumen. Penerapan distribusi langsung sebaiknya dilakukan dengan memotong mata rantai yang sangat panjang, karena dapat menurunkan kualitas telur. Telur yang kotor akan mengalami penurunan kualitas dan tidak disukai konsumen, dengan masuknya kontaminasi dan

masuknya kotoran ke dalam telur melalui bagian tumpul telur yang banyak terdapat pori-pori telur.<sup>(15)</sup>

Kontaminasi bakteri pada telur juga terjadi karena mikroorganisme masuk ke dalam kulit telur melalui pori-pori yang terdapat pada permukaan kulit. Kontaminasi *Salmonella Sp.* pada telur juga dapat terjadi pada proses penjualan karena lingkungan yang kurang bersih. Begitu juga saat proses pemasakan telur yang sering kali minimnya pencucian telur dan memasak telur secara tidak sempurna atau setengah matang juga memengaruhi cemaran *Salmonella Sp.* pada telur.<sup>(7)</sup>

Adapun jenis telur yang dijadikan bahan utama pembuatan Teh Telur diantaranya :

#### 1. Telur Ayam kampung

Telur ayam kampung merupakan salah satu bahan makanan yang praktis digunakan dan tidak memerlukan pengolahan yang sulit. telur ayam kampung mempunyai kandungan vitamin E lebih banyak 2 kali lipat dibandingkan dengan telur ayam ras dan memiliki kandungan lemak omega-3 2,5 kali lebih unggul. Telur ayam kampung memiliki ukuran yang kecil dibandingkan dengan telur ayam ras dengan berat sekitar 25-35 gram per butir. Sebagai bahan pangan telur ayam kampung merupakan bahan yang mudah mengalami kerusakan.

Kerusakan pada telur ayam kampung dapat terjadi secara fisik, kimia maupun biologis sehingga terjadi perubahan selama masa penyimpanan. Oleh karena itu dalam pemilihan telur ayam kampung perlu memperhatikan kualitasnya. Sifat telur yang mudah rusak dan busuk dapat disebabkan oleh mikroba, penguapan air, penguapan karbondioksida kondisi tempat dan kotoran pada kulit telur. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang lama masa simpan telur pada suhu ruang dan suhu pendingin menyebabkan masyarakat belum memperhatikan lama masa penyimpanan telur yang baik terhadap kualitas telur.<sup>(16)</sup>



## 2. Telur Bebek

Telur bebek merupakan salah satu jenis telur yang banyak dikonsumsi, setelah telur ayam. Karakteristik telur termasuk telur bebek akan mengalami perubahan selama proses penyimpanan. Telur bebek merupakan sumber protein tinggi karena mengandung semua asam amino esensial, serta beberapa vitamin dan mineral, telur bebek memiliki cangkang berwarna putih sampai hijau kebiruan. Cangkang telur bebek lebih tebal dibandingkan telur ayam dan sedikit elastis sehingga lebih sulit dipecahkan. Telur bebek juga memiliki lebih banyak albumen (putih telur) dibandingkan telur ayam. Telur bebek memiliki sifat fisik yang mudah rusak. Cangkang telur bebek memiliki jumlah pori-pori lebih banyak dibandingkan telur ayam sehingga berpeluang lebih besar terkontaminasi bakteri. Kualitas telur bebek dipengaruhi oleh banyak faktor, antara lain genetika, pemberian pakan bebek serta kondisi penyimpanan telur, yang dalam hal ini termasuk lama penyimpanan, temperatur, kelembaban dan proses penanganan.<sup>(17)</sup>

## F. Dampak Salmonella Pada Kesehatan

Sebenarnya terdapat beberapa masalah jika mengonsumsi telur mentah, diantaranya beberapa ahli menyatakan kalau telur mentah lebih sulit dicerna oleh tubuh daripada telur matang. Selain itu, produk pangan asal ternak (termasuk telur) berisiko tinggi terhadap cemaran mikroba yang berbahaya bagi kesehatan. Beberapa penyakit yang ditimbulkan oleh pangan asal ternak dan telur adalah penyakit antraks, typhus, tuberculosis, klostridiosis, salmonellosis, shigellosis dan penyakit bahaya lainnya. Cemaran *Salmonella* pada telur dapat berasal dari kotoran ayam dalam kloaka atau dalam kandang. Infeksi bakteri *Salmonella* tersebut dapat menimbulkan wabah penyakit, misalnya tifus oleh *Salmonella typhi*, paratifus oleh *Salmonella paratyphi*. Disamping itu kontaminasi makanan

oleh *Shigella* juga perlu diperhatikan, walaupun kontaminasi oleh bakteri ini jarang ditemukan pada telur. Namun jika telur terkontaminasi oleh *Shigella* dapat menimbulkan disentri yang menghasilkan respon pada kolon.<sup>(18)</sup>

*Salmonellosis* adalah penyakit yang disebabkan *Salmonella*. Penyakit ini dapat menyerang unggas, hewan mamalia dan manusia, sehingga memiliki arti penting bagi manusia. Penyakit ini dapat terjadi akibat mengkonsumsi makanan/air yang tercemar *Salmonella*. *Salmonellosis* merupakan penyakit yang bisa berasal dari telur yang terkontaminasi oleh *Salmonella* dengan gejala seperti mual-mual, muntah, sakit perut, sakit kepala, kedinginan, demam, dan diare. Bakteri ini dapat mengkontaminasi telur sewaktu masih dalam indung telur ayam, tetapi yang paling sering terjadi adalah setelah telur dikeluarkan, terutama apabila keber-sihan kandang dan lingkungan kurang diperhatikan.<sup>(18)</sup>

*Shigelosis* merupakan penyakit yang disebabkan oleh *Shigella* yang bisa ditularkan melalui makanan. Infeksi *Shigelosis* terjadi pada saluran pencernaan, setelah masa inkubasi yang pendek (1-2 hari) secara mendadak timbul nyeri perut, demam dan tinja encer. Diare tersebut disebabkan oleh racun yang dihasilkan *Shigella* dalam usus halus. Sehari atau beberapa hari kemudian, jumlah tinja meningkat karena infeksi meliputi ileum dan kolon, tinja ini berkurang encernya tetapi sering mengandung lendir dan darah. *Shigelosis* dapat berbahaya pada anak-anak dan orangtua karena dapat menyebabkan dehidrasi, asidosis bahkan dapat menyebabkan kematian.<sup>(18)</sup>

#### **G. Proses Pembuatan Teh Telur**

1. Alat dan bahan yang digunakan untuk minuman teh telur adalah :

a) Alat :

- Gelas
- Hand Mixer

b) Bahan :

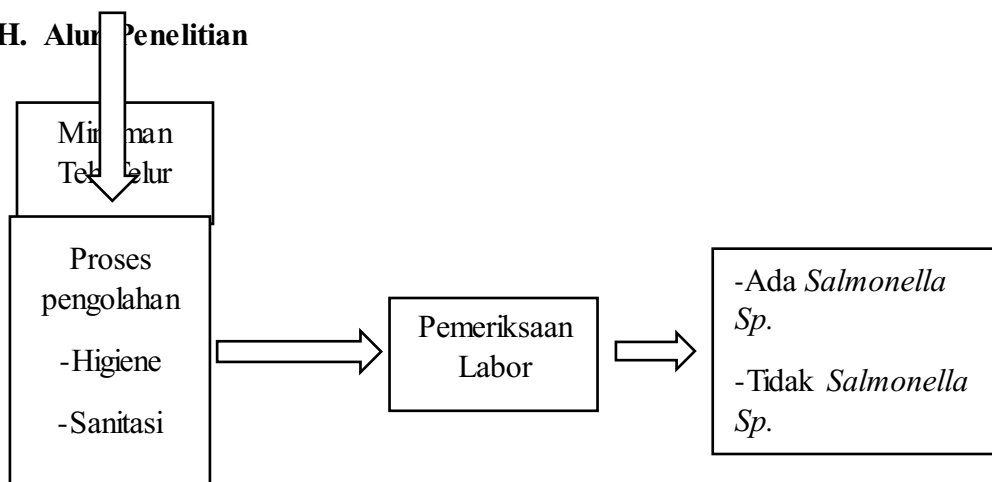
- 1 Butir kuning telur

- Gula pasir 35 gram
- Bubuk teh 10 gram
- Air panas 250 ml
- Susu kental manis 2 sdm

2. Cara pembuatan minuman teh telur sebagai berikut :

- Ambil 1 butir telur, lalu pisahkan antara putih telur dengan kuning telur.
- Kemudian masukan kuning telur dan gula pasir kedalam gelas, lalu kocok sampai kembang.
- Lalu adonan diseduh dengan teh yang panas menggunakan saringan.

#### H. Alur Penelitian



## I. Defenisi Operasional

Tabel 2.1 Definisi Operasional

Variabel	Defenisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil ukur	Skala
Bakteri <i>Salmonella sp.</i> pada teh telur	adalah keberadaan bakteri <i>salmonella sp.</i> gram aktif berbentuk batang yang dapat menyebabkan infeksi saluran pencernaan yang berada pada minuman teh telur.	Pengambilan sampel	Pemeriksaan Laboratorium	(+) Ada =Mengandung bakteri <i>Salmonella sp.</i>	Nominal
Hygiene penjamah saat proses pengolahan minuman teh telur	Upaya menjaga kebersihan penjamah dalam proses pembuatan teh telur	Checklist	Observasi	Baik, apabila nilai poin $> 4$ Tidak Baik, apabila nilai poin $\leq 4$	Ordinal
Kondisi sanitasi proses pengolahan teh telur	Upaya untuk menjaga kebersihan alat yang digunakan pada saat proses pengolahan/ pembuatan teh telur.	Checklist	Observasi	Bersih apabila nilai poin $> 4$ Tidak Bersih, apabila nilai poin $\leq 4$	Ordinal
Kondisi telur	Suatu keadaan fisik dan kualitas telur dilihat dari aspek kebersihan, integritas cangkang, warna dan bentuk kuning telur, kekentalan putih telur.	Checklist	Observasi	Baik apabila nilai poin $> 2$ Buruk apabila nilai pion $\leq 2$	Ordinal

### **BAB III**

#### **METODE PENELITIAN**

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

Jenis penelitian ini adalah survai yang bersifat deskriptif, yaitu menggambarkan ada atau tidaknya bakteri *Salmonella sp.* pada minuman teh telur yang dijual pada warung minuman di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman tahun 2025.

##### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

###### **1. Lokasi Penelitian**

Penelitian dilakukan pada penjual minuman teh telur yang dijual di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman kemudian diteruskan dengan pemeriksaan bakteri *Salmonella sp.* pada Laboratorium Kesehatan Provinsi Sumatera Barat di Padang.

###### **2. Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari- Juli 2025.

##### **C. Objek Penelitian**

Warung yang menjual minuman teh telur di Pasar Sungai Sariak sebanyak 5 warung, yang meliputi proses pembuatan teh telur yang diamati secara langsung mulai dari tahap persiapan hingga penyajian. Selain itu, juga meliputi kondisi sanitasi peralatan pengolahan yang digunakan, dan higiene responden yang menjadi subjek/ tenaga penjamah semua diambil sebagai objek penelitian.

##### **D. Cara Pengambilan Sampel Teh Telur**

###### **1. Alat dan Bahan**

###### **1) Alat**

- Termos Es
- Botol Sampel
- Termometer
- Alat Tulis
- Kertas Label

- 2) Bahan
  - Minuman Teh Telur
2. Proses Pembuatan Teh Telur
  - a. Persiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pengambilan sampel seperti termos es, botol sampel, termometer, alat tulis.
  - b. Beli 1 gelas minuman teh telur, lalu mintalah pedagang untuk membuatnya, kemudian observasi pedagang dalam mengolah minuman tersebut.
  - c. Setelah pedagang siap membuat minuman teh telur, tempatkan termometer dalam gelas yang telah diseduh dengan air teh, lalu ukur suhunya.
  - d. Setelah minuman teh telur dingin, masukkan minuman teh telur ke dalam botol sampel yang telah disterilkan.
  - e. Tuliskan pada botol tersebut nama, tempat pengambilan, waktu dan tanggal pengambilan.
  - f. Masukkan botol sampel ke dalam termos yang telah diisi dengan es.
  - g. Kirim sampel secepatnya ke laboratorium untuk dilakukan pemeriksaan, paling lama 6 jam setelah pengambilan.

## **E. Teknik Pengumpulan Data**

### **1. Data Primer**

- a. Uji laboratorium terhadap minuman teh telur yang dijual di warung minuman di Pasar Sungai Saria Kabupaten Padang Pariaman untuk mengetahui kandungan *Salmonella sp.* pada Laboratorium Kesehatan Provinsi Sumatera Barat di Padang.
- b. Pengukuran suhu minuman teh telur yang dijual di warung minuman pasar Sungai Saria.
- c. Melihat kondisi higiene dan sanitasi proses pembuatan teh telur di warung minuman pasar Sungai Saria.

## **2. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Padang Pariaman dan data yang mendukung dari Puskesmas Sungai Sariak.

## **F. Analisis Data**

Data yang diperoleh diolah lalu dianalisis secara deskriptif, dan data disajikan dalam bentuk tabel kemudian dideskripsikan dan dianalisis dengan membandingkannya.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Karakteristik Pedagang, Kondisi Sanitasi / Kebersihan Warung Yang Menjual Teh Telur Di Pasar Sungai Sariak**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap lima pedagang teh telur di Pasar Sungai Sariak, diperoleh gambaran bahwa sebagian besar pedagang telah menerapkan higiene dan sanitasi yang cukup baik dalam proses pengolahan minuman teh telur. Dari hasil observasi terhadap karakteristik pedagang teh telur di Pasar Sungai Sariak, diketahui bahwa terdapat perbedaan antara pedagang laki-laki dan perempuan dalam hal penerapan higiene dan sanitasi. Pedagang laki-laki umumnya mendominasi usaha penjualan minuman teh telur, dan mereka cenderung bekerja sendiri tanpa bantuan tenaga lain. Sebagian besar dari mereka memiliki pengalaman yang cukup lama dalam mengelola warung dan sudah terbiasa dengan rutinitas penyajian minuman tersebut. Namun demikian, ditemukan bahwa pedagang laki-laki lebih sering mengabaikan penggunaan celemek atau alat pelindung diri lainnya saat mengolah minuman. Meskipun pakaian mereka tampak bersih, mereka cenderung tidak terlalu memperhatikan aspek detil seperti mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah menjamah makanan.

Sebaliknya pada pedagang perempuan, menunjukkan kepedulian yang sedikit lebih tinggi terhadap kebersihan perorangan. Mereka lebih teliti dalam menjaga tampilan pribadi seperti memotong kuku, tidak merokok, dan menjaga kebersihan area kerja. Namun, sama halnya dengan pedagang laki-laki, pedagang perempuan juga belum sepenuhnya menerapkan kebiasaan mencuci tangan dengan sabun dan belum menggunakan celemek saat bekerja.

Perbedaan karakteristik ini menunjukkan bahwa meskipun secara umum semua pedagang memiliki kesadaran dasar mengenai kebersihan, pendekatan terhadap praktik higiene masih sangat bergantung pada kebiasaan masing-masing individu, bukan berdasarkan jenis kelamin



semata. Oleh karena itu, edukasi mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi yang sesuai standar perlu diberikan kepada seluruh pedagang tanpa memandang perbedaan gender, agar kualitas makanan dan minuman yang disajikan dapat terjamin secara menyeluruh.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa teh telur yang dijual oleh pedagang di Pasar Sungai Sariak relatif aman dikonsumsi dari sisi keberadaan *Salmonella* sp. Namun, masih diperlukan peningkatan kesadaran pedagang terkait higiene pribadi, kebersihan telur, dan pengelolaan sanitasi lingkungan, agar keamanan pangan dapat terjamin secara menyeluruh dan berkelanjutan.

## B. Hasil Penelitian

### a. Hasil Pemeriksaan Bakteri *Salmonella* Sp. Pada Minuman Teh Telur

Berdasarkan Hasil pemeriksaan di UPTD Laboratorium Kesehatan Provinsi Sumatera Barat selama  $\pm$  1 minggu untuk pemeriksaan bakteri *Salmonella* sp. pada minuman teh telur. Untuk pengambilan sampel dari pukul 10:00 – 12:30 WIB dan dilakukan pada tanggal 10 juni 2025. Maka didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.1 Hasil Pemeriksaan Bakteri *Salmonella* Sp. Pada Minuman Teh Telur

No	Hasil Pemeriksaan Labor	f	%
1	Positif	0	0
2	Negatif	5	100
	Total	5	100

Berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat bahwa semua sampel (100%) tidak ditemukanya bakteri *Salmonella* sp.

### b. Keadaan Higiene Penjamah Saat Proses Pembuatan Teh Telur

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tentang higiene penjamah saat proses pembuatan teh telur dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.2 Higiene Penjamah Saat Proses Pembuatan Teh Telur di Pasar Sungai Sariaik

No	Higiene Penjamah Saat Proses Pembuatan Teh Telur	f	%
1	Baik	4	80
2	Tidak Baik	1	20
	Total	5	100

Berdasarkan tabel 4.2 dapat dilihat bahwa ada satu pedagang yang keadaan hygiene penjamah saat proses pembuatan teh telur di Pasar Sungai Sariaik dikatakan tidak baik dengan persentase (20%).

c. Sanitasi Saat Proses Pembuatan dan Kondisi Alat Pada Teh Telur

Berdasarkan observasi yang sudah dilakukan tentang sanitasi saat proses pembuatan dan kondisi alat pada minuman teh telur dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3 Kondisi Sanitasi Saat Proses Pengolahan Teh Telur

No	Kondisi Sanitasi Saat Proses Pengolahan Teh Telur	f	%
1	Bersih	5	100
2	Tidak Bersih	0	0
	Total	5	100

i Sanitasi Saat Proses Pengolahan Teh Telur

Berdasarkan tabel 4.3 dapat dilihat bahwa semua sanitasi saat proses pembuatan dan kondisi alat pada teh telur di Pasar Sungai Sariaik dikatakan baik dengan persentase (100%).

d. Kondisi Telur

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan terhadap kondisi telur yang digunakan untuk minuman teh telur dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.4 Kondisi Telur di Pasar Sungai Sariaik

No	Kondisi Telur	f	%
1	Baik	5	100
2	Buruk	0	0
	Total	5	100

erdasarkan tabel 4.4 dapat dilihat bahwa semua kondisi telur yang digunakan dikatan dalam kondisi baik dan memenuhi syarat dengan persentase (100%).

### C. Pembahasan Penelitian

#### a. Hasil Pemeriksaan Bakteri *Salmonella* Sp. Pada Minuman Teh Telur

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 4.1 didapatkan hasil bahwa semua sampel tidak ditemukanya bakteri *Salmonella* sp. pada kelima sampel yang telah diuji di UPTD Laboratorium Kesehatan Provinsi Sumatera Barat yang memberikan hasil negatif (100%). Dalam peneliti ini menggunakan 3 butir telur itik dan 2 butir telur ayam yang dijadikan sebagai bahan utama pembuatan minuman teh telur untuk dijadikan sampel. Sehingga hasil akhir dari keseluruhan sampel yang menunjukkan bahwa telur-telur yang digunakan pedagang minuman teh telur terbebas dari bakteri *Salmonella* sp. tetapi tidak terbebas sama sekali dari bakteri lain yang berkemungkinan akan masuk.

Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa telur yang digunakan dalam pembuatan teh telur oleh pedagang di Pasar Sungai Sariak berada dalam kondisi higienis yang cukup baik, setidaknya dalam hal bebas dari kontaminasi bakteri *Salmonella* sp. Hal ini penting karena *Salmonella* sp. merupakan salah satu bakteri patogen yang sering dikaitkan dengan kasus keracunan makanan, terutama yang berasal dari konsumsi telur mentah. Ketidak hadirannya bakteri tersebut pada semua sampel menunjukkan bahwa penanganan telur oleh pedagang kemungkinan telah mengikuti prosedur kebersihan yang memadai, seperti tempat penyimpanan yang tepat dan penggunaan telur yang masih segar. Namun demikian, meskipun tidak ditemukan *Salmonella* sp. dalam hasil ini tidak menyatakan bahwa telur-telur tersebut sepenuhnya aman dari kontaminasi mikroba lainnya. Masih ada kemungkinan keberadaan bakteri lain seperti *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, atau jenis mikroorganisme

patogen lain yang tidak terdeteksi dalam pengujian ini. Oleh karena itu, proses kebersihan dalam pengolahan dan penyajian teh telur tetap menjadi faktor penting dalam menjamin keamanan pangan bagi konsumen.

Kandungan bakteri *salmonella* sp. pada minuman teh telur yang dijual diwarung minum pasar Sungai Sariak ini memenuhi syarat Baku Mutu berdasarkan BPOM No 12 Tahun 2021 dimana tidak boleh terdeteksinya bakteri *salmonella* sp. sama sekali pada pangan olahan.<sup>(19)</sup>

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium maka minuman teh telur di Pasar Sungai Sariak sudah memenuhi syarat untuk dikonsumsi bila dilihat dari kandungan bakteri *salmonella* sp. dan dapat dilihat dari data yang sudah diperoleh suhu yang didapatkan pada kelima sampel yaitu diatas 70 °C dimana pada suhu ini dapat menyebabkan matinya bakteri *Salmonella* sp.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Salmi tentang Pemeriksaan *Salmonella* sp Pada Minuman Teh Telur yang dijual diwarung Minum Pasar Kurai Taji Kecamatan Pariaman Selatan kota Pariaman Provinsi Sumatera Barat Tahun 2006, dimana mendapatkan hasil yang sama untuk pemeriksaan bakteri *Salmonella* sp. negatif 100% juga. Namun pada penelitiannya ada yang membedakan dimana peneliti Salmi ini melakukan pemeriksaan sebelum penyeduhan air teh, dimana mendapatkan hasil adanya bakteri *Salmonella* sp.<sup>(20)</sup>

b. Keadaan Higiene Penjamah Saat Proses Pembuatan Teh Telur

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 4.2. didapatkan hasil bahwa hampir semua keadaan higiene penjamah saat proses pembuatan teh telur dengan persentase 80 % yang dikategorikan dalam kondisi baik. Namun demikian, masih terdapat beberapa temuan penting mengenai higiene penjamah tersebut pada saat melakukan observasi. Dimana seluruh pedagang minuman teh telur di Pasar Sungai Sariak (100%) diketahui tidak mencuci tangan pakai

sabun sebelum atau sesudah mengolah minuman. Meskipun demikian, semua penjamah berpakaian bersih saat menangani minuman tetapi semua pedagang minuman teh telur tidak memakai celemek. Selain itu semua kuku pedagang bersih dan pendek, serta tidak mengobrol saat membuat minuman, dan tidak mengunyah makanan saat membuat minuman teh telur (100%). Hal ini menunjukkan bahwa meskipun terdapat beberapa perilaku higiene yang sudah baik, masih terdapat aspek penting yang perlu diperbaiki, khususnya dalam kebiasaan mencuci tangan dengan sabun dan penggunaan perlengkapan pelindung diri seperti celemek.

Diperlukan upaya peningkatan kesadaran dan edukasi kepada para penjamah makanan mengenai pentingnya mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan, karena tangan merupakan salah satu media utama penularan bakteri patogen seperti *Salmonella sp.* dan perlu juga pada penggunaan alat pelindung diri seperti celemek tidak hanya berfungsi sebagai pelindung pakaian tetapi juga membantu mencegah kontaminasi silang dari pakaian ke makanan/minuman yang disajikan.

Faktor manusia dalam hal ini penjamah makanan mempunyai peran yang sangat besar dalam proses pengolahan makanan karena penjamah makanan dapat memindahkan bakteri *Escherichia coli* pada makanan apabila mereka tidak menjaga higiene perorangan, seperti tidak mencuci tangan sebelum memegang makanan. Kebersihan penjamah makanan atau higiene penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri.<sup>(21)</sup>

Penjamah makanan yang paling besar distribusinya terhadap pengolahan makanan bahkan dari perencanaan bahan hingga pendistribusian makanan sehingga penting higiene penjamah makanan

untuk memberikan kualitas makanan yang baik. Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen dalam makan dengan berbagai arah. Salah satunya adalah perilaku penjamah makanan saat mengolah makanan. Selain perilaku pengetahuan penjamah makanan juga mempengaruhi perilaku penjamah pada proses pengolahan makanan.<sup>(22)</sup>

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Siti Fatimah dkk (2022) cemaran mikrobiologi pada makanan, alat makan, air dan kesehatan penjamah makanan, proses pengolahan yang baik dan perilaku penjamah makanan itu sendiri. Penjamah makanan menjaga kebersihan saat proses pengolahan makanan, sehingga mengurangi kontaminasi pada makana.<sup>(22)</sup>

c. Sanitasi Saat Proses Pembuatan dan Kondisi Alat Pada Teh Telur

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 4.3 didapatkan hasil bahwa semua sanitasi saat proses pembuatan dan kondisi alat pada teh telur dengan persentase 100% yang dapat dikatakan dalam kategori baik. Hal ini mencerminkan bahwa sebagian besar aspek sanitasi dasar sudah dipenuhi, terutama dalam hal kebersihan peralatan dan penggunaan air. Semua pedagang diketahui mencuci peralatan memakai larutan pencuci piring, dan menggunakan air dalam ember untuk mencuci peralatan minuman. Namun, penggunaan air dari ember untuk mencuci peralatan perlu dievaluasi lebih lanjut, karena air yang tidak mengalir berpotensi menjadi media kontaminasi ulang apabila tidak sering diganti atau dipantau kebersihannya. Selain itu seluruh pedagang sudah menggunakan tempat penampungan air yang tertutup, dimana semua pedagang menggunakan air sumur gali yang tertutup dan secara fisik sudah memenuhi syarat. Namun demikian, terdapat beberapa aspek sanitasi lingkungan yang masih kurang memenuhi standar, terutama dalam hal pengelolaan sampah dan pembuangan limbah. Dimana tempat penampungan sampah dikategorikan belum baik dikarenakan semua pedagang

menggunakan tempat sampah tanpa tutup dan tidak kedap air. Selain itu semua pedagang membuang limbah ke saluran terbuka.

Dengan demikian, meskipun aspek sanitasi peralatan dan sumber air cukup baik, perlu adanya perbaikan pada sistem pengelolaan sampah dan limbah agar seluruh rantai produksi teh telur dapat dikategorikan aman secara menyeluruh dari segi hygiene dan sanitasi.

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. Teknik pencucian merupakan faktor yang mempengaruhi bilangan bakteri atau mikroorganisme pada peralatan makan, teknik pencucian yang salah dapat meningkatkan resiko tercemarnya makanan oleh bakteri atau mikroorganisme. Akibat yang ditimbulkan jika konsumen tidak memiliki daya tahan tubuh yang cukup adalah dapat menyebabkan keracunan. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan sesudah pencucian tidak boleh mengandung angka kuman atau 0 koloni/cm<sup>2</sup>.<sup>(21)</sup>

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Iqdhana Chantika dkk (2020) hygiene penjamah dan sanitasi pengelolaan makanan. Berdasarkan observasi yang dilakukan pada peralatan pengelolaan makanan, yaitu peralatan makan dan masak, fasilitas pencucian peralatan, alat angkut makanan serta wadah makanan diperoleh hasil hanya 5% yang tidak memenuhi syarat, yaitu persyaratan wadah makanan.<sup>(23)</sup>

#### d. Kondisi Telur

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 4.4 menunjukkan bahwa semua kualitas telur yang digunakan oleh para pedagang dalam

pembuatan teh telur dengan persentase 100%, yang dikategorikan baik. Seluruh telur yang digunakan sebanyak 5 butir telur yang digunakan tidak retak, kondisi kuning telur dalam keadaan utuh, putih telur tidak encer dan semua pedagang menyimpan telurnya paling lama 1 minggu. Dilihat dari indikator tersebut merupakan tanda bahwa telur masih dalam kondisi segar dan layak konsumsi, terutama untuk olahan yang disajikan dalam keadaan mentah seperti untuk pembuatan minuman teh telur. Namun, meskipun secara fisik telur dalam keadaan baik, terdapat masalah pada aspek kebersihan kulit telur dimana terdapat kotoran ayam pada kulit telur sebanyak 4 pedagang dan 1 pedagang yang mempunyai kondisi telur yang bersih. Keberadaan kotoran ayam di permukaan kulit telur berisiko menjadi sumber kontaminasi silang, terutama jika tidak dilakukan pencucian atau pembersihan kulit telur sebelum digunakan. Hal ini bisa menjadi jalur masuknya mikroorganisme patogen ke dalam produk makanan, salah satunya adalah bakteri *Salmonella* sp. Oleh karena itu, meskipun kualitas dalam telur tergolong baik, kebersihan kulit telur harus menjadi perhatian khusus dalam upaya meningkatkan keamanan pangan.

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Ken Ratu Gharizah Alhuur dkk (2020) mengenai kegiatan sosialisasi dan diskusi mengenai "Kualitas dan cara penyimpanan telur yang baik dimasa pandemi Covid-19" ini diikuti sebanyak 83 Orang, dengan memberikan pertanyaan partisipan saat mengikuti webinar diketahui bahwa pengetahuan partisipan sudah cukup baik mengenai kualitas telur.(24)

Telur yang dikonsumsi semestinya memenuhi kriteria layak konsumsi yang dapat dinilai berdasarkan kualitas fisik atau penampakkannya, mikrobiologis, dan tentunya diterima secara organoleptik. Proses pendistribusian telur dari produsen sampai ke tangan konsumen umumnya. Melalui alur yang cukup panjang,



sehingga usia telur saat sampai ke tangan konsumen sudah dalam usia telur beberapa hari atau tergolong tidak baru lagi. Umur telur yang sampai ke tangan konsumen umumnya sudah berkisar lebih dari 7 hari. Kandungan gizi kompleks terutama protein yang tinggi di dalam telur menyebabkan telur menjadi tempat berkembangbiak yang baik bagi mikroorganisme, termasuk mikroorganisme patogen seperti coliform, *Eschericia coli*, dan *Salmonella* sp. yang dapat menyebabkan penyakit apabila penanganan atau penyimpanannya tidak diperhatikan dengan baik. terlebih apabila telur sudah berumur lebih dari 1 minggu.<sup>(24)</sup>

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan observasi mengenai gambaran *sallmonella sp.* pada minuman teh telur pada warung minum di Pasar Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman tahun 2025, maka didapatkan hasil sebagai berikut :

1. Bakteri *Salmonell sp.* pada minuman teh telur tidak ditemukan sebesar (100%).
2. Higiene penjamah proses pengolahan minuman teh telur sebesar (20%) masih berada dalam kategori tidak baik.
3. Sanitasi saat proses pengolahan (100%) dalam kategori baik.
4. Kondisi telur yang didapatkan (100%) dalam kategorikan baik.

#### **B. Saran**

1. Bagi Pengelola Pasar

Disarankan untuk pengelola pasar agar lebih memperhatikan pedagang untuk meningkatkan kebersihan lingkungan pasar agar terhindar dari penyakit dan selalu menjaga kebersihan fasilitas sanitasi dasar seperti tempat cuci tangan, dan tempat pembuangan sampah yang layak serta memberikan edukasi kepada pedagang mengenai pentingnya sanitasi dan higiene.

2. Bagi Pedagang

- a) Sebaiknya pedagang minuman teh telur lebih memperhatikan personal higiene pada saat mengolah atau menjamah makanan seperti mencuci tangan pakai sabun sebelum dan sesudah menjamah makanan, memakai celemek dan penutup kepala. Tindakan ini penting untuk mencegah kontaminasi silang dan menjaga keamanan pangan.
- b) Sebaiknya pedagang minuman teh telur lebih memperhatikan tempat penyimpanan makanan dan peralatan, dengan

menyediakan wadah yang bersih dan tempat penyimpanan alat yang tertutup.

### 3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Disarankan untuk peneliti selanjutnya agar dapat mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan variabel lain seperti melihat perkembangan bakteri *salmonella* sp. sebelum dan sesudah proses penyeduhan dengan air teh. Dengan menambahkan variabel ini akan memberikan informasi lebih mendalam terkait efektivitas proses penyeduhan dalam menurunkan potensi kontaminasi bakteri patogen.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Setiarto R.Haryo Bimo. Konsep Haccp, Keamanan, Higiene Sanitasi Dalam Industri Pangan. In Guepedia. Bogor. 2020. P. 52.
2. Hartini S. Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi Pada Pt. Ryan Katering, Jakarta). *Nutr Nutr Res Dev J*. 2022;2(2):16–26.
3. Naifah Nadha Am. Review Artikel Cemaran Bakteri Salmonella Pada Makanan Daging Mentah Dan Unggas Setengah Matang. 2024;8(11):21–6.
4. Sinaga Md, Sembiring Nsb. Penerapan Metode Dempster Shafer Untuk Mendiagnosa Penyakit Dari Akibat Bakteri Salmonella. *Cogito Smart J*. 2016;2(2):94–107.
5. Latif UTA, Wirawan HP. Deteksi keberadaan bakteri pengkontaminasi pangan Salmonella sp . pada telur. 2023;3(3):117–21.
6. Fitriana NF. Gambaran Pengetahuan Pertolongan Pertama Keracunan Makanan. *J Kesehat Tambusai*. 2021;2(3):173–8.
7. Nofri Eka Yuliandi, Aulia Mutiara Hikmah. Penyuluhan Pencegahan Bahaya Bakteri Salmonella Sp. Sebagai Pencetus Infeksi Demam Tifoid Atau Tifus. *J Pengabd Masy Kesosi*. 2022;5(1):10–3.
8. Siwi Dr, dkk. Analisa Kandungan Bakteri Salmonella Sp. Pada Telur Ayam Dari Pasar Tradisional Di Jakarta Selatan. *Biosci J Ilm Biol*. 2023;11(2):1041.
9. Adinda Putri, Budiwirman Budiwirman. Minuman Tradisional Minangkabau Teh Talua (Teh Telur) Sebagai Objek Dalam Karya Serigraphy. *Pendek J Pendidik Berkarakter*. 2024;2(2):288–98.
10. Avicena Sakula Marsanti, Retno Widiarini. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Ds. Sidoharjo, Kec. Pulung, Kab. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia; 2018. 27–96 p.
11. Kementerian Kesehatan. Permenkes No. 2 Tahun 2023 Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No 66 Tahun 2014 tentang kesehatan Lingkungan. *Kemenkes Republik Indones*. 2023;(55):1–175.
12. Wa Rina, Dkk. D. Hygiene Dan Sanitasi Pangan. Bunga Rumpai. Jl. Merdeka Rt4/Rw2 Binangun, Kab. Cilacap, Jawa Tengah: Media Pustaka Indo; 2024. 203 P.
13. Andari S, Yudhayanti D. Isolasi Dan Identifikkasi Salmonella Sp Pada Daging Ayam Segar Dijual Dipasar Legi Poorogo. *J Delima Harapan*. 2022;9 No 2(2):108.

14. Nofrianti Ff, dkk. Deteksi Cemarkan Salmonella Sp. Pada Bakso Bakar Yang Di Jual Di Kopelma Darussalam Banda Aceh. J Ilm Mhs Vet Fak Kedokt Hewan Univ Syiah Kuala. 2022;6(3):162–8.
15. Evanuarini H, dkk. Industri Pengolahan Telur. In: Fungsional Properties Telur. Jl. Veteran 10-11 Malang 65145 Indonesia: Ub Press; 2021. P. 166.
16. Lupu, dkk. Perbandingan Kualitas Telur Ayam Kampung Yang Disimpan Pada Suhu Ruang Dan Suhu Lemari Pendingin Ditinjau Dari Tinggi Kantong Hawa, Indeks Kuning Telur, Infeksi Albumin, Haugh Unit Dan Total Plate Count (Tpc). J Vet Nusantara. 2016;1(1):1–7.
17. Fanta R, dkk. Kajian Sifat Fisik Putih dan Kuning Telur Bebek Selama Penyimpanan Pada Temperatur Berbeda. 2023;1(1):7–14.
18. Afifah N. Uji Salmonella-Shigella Pada Telur Ayam Yang Disimpan Pada Suhu Dan Waktu Yang Berbeda. J Ilm Edu Res. 2013;2(1):35–46.
19. Peraturan BPOM No 12. Baku Mutu. Petunjuk Operasional Penggunaan Dana Alokasi Khusus Nonfisik Bidang Kesehatan Menu Pengawasan Obat dan Makanan 2021;(434).
20. Salmi. Pemeriksaan Salmonella sp Pada Minuman Teh Telur yang dijual diwarung Minum Pasar Kurai Taji Kecamatan Pariaman Selatan kota Pariaman Provinsi Sumatera Barat Tahun 2006. Salmonella sp. 2009; Universitas Sumatera utara. Medan.
21. Marisdayana R, dkk. Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. J Endur. 2017;2(3):376.
22. Fatimah S, dkk. Cemarkan Mikrobiologi Pada Makanan, Alat Makan, Air Dan Kesehatan Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Di Banjarmasin. J Nutr Coll. 2022;11(4):322–7.
23. Chantika I, dkk. Higiene Penjamah Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri. Prev Indones J Public Heal. 2016;1(1):7.
24. Alhuur KR gharizah, dkk. Kualitas dan Cara Penyimpanan Telur Yang Baik dalam Upaya Menjaga Asupan Gizi Optimal di Masa Pandemi COVID-19. Farmers J Community Serv. 2020;1(1):24.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Documentasi



Tempat penyimpanan telur



Observasi higiene penjamah



Proses perebusan teh dengan air hangat



Proses penyeduhan teh keadonan minuman



Proses cek suhu minuman teh telur



Observasi hygiene penjamah



Sampel minuman teh telur



kondisi tempat penyimpanan peralatan



Tempat penyimpanan air cuci peralatan



Kondisi tempat sampah



## Lampiran 2 Lembaran Checklist

### Lembaran Checklist Tentang Keadaan Hygiene Penjamah Saat Proses Pembuatan Teh Telur, Sanitasi Peralatan Pengolahan Teh Telur, dan Kondisi Telur

#### A. Data Observasi

Nama Penjual :

Jenis Kelamin :

Umur :

Tgl/ Hari Pengambilan Sampel :

#### B. Checklist Observasi Pedagang Minuman Teh Telur

**Tabel 4.2 Keadaan Hygiene Penjamah Saat Proses Pembuatan Teh Telur di Pasar Sungai Sariak**

No	Keadaan Hygiene Penjamah Saat Proses Pembuatan Teh Telur	Kategori	
		Ya	Tidak
1.	Penjamah mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah minuman		
2.	Penjamah berpakaian bersih		
3.	Penjamah memakai Celemek		
4.	Penjamah memakai Tutup Kepala		
5.	Kuku penjamah bersih dan pendek		
6.	Penjamah tidak mengobrol saat membuat minuman		
7.	Penjamah tidak merokok saat membuat minuman teh telur		
8.	Penjamah tidak mengunyah saat membuat minuman teh telur		
Jumlah			

Keterangan:

Ya : 1

Tidak : 0

Total Skor :

Nilai Maksimal : 8  
 Penilaian Akhir : 0- 4 (Tidak Baik)  
 5- 8 (Baik )

**Tabel 4.3 Lembaran Checklist Kondisi Sanitasi Peralatan Pengolahan Teh Telur**

No	Sanitasi Peralatan Pengolahan Teh Telur	Kategori	
		Ya	Tidak
1.	Pencuci alat memakai larutan pencuci piring		
2.	Air pencuci alat yang digunakan tidak dipakai secara berulang		
3.	Tempat penampung air bersih tertutup		
4.	Air bersih memenuhi syarat secara fisik		
5.	Alat disimpan ditempat yang tertutup		
6.	Tempat Sampah tertutup		
7.	Pembuangan limbah cair kesaluran tertutup		
8.	Suhu minuman teh telur diatas 70 <sup>0</sup> C		
Jumlah			

Keterangan:

Ya : 1

Tidak : 0

Total Skor :

Nilai Maksimal : 8

Penilaian Akhir : 0- 4 (Tidak Baik)  
 5- 8 (Baik )

**Tabel 4.4 Lembar Checklist dan Kondisi Telur Yang Digunakan Untuk  
Minuman Teh Telur yang Dijual Pada Warung Minum Pasar Sungai  
Sariak**

No	Kondisi Telur	Kategori	
		Ya	Tidak
1.	Telur Tidak retak		
2.	Kuning telur dalam keadaan utuh		
3.	Putih telur tidak encer		
4.	Telur dalam keadaan bersih		
Jumlah			

Keterangan:

Ya : 1

Tidak : 0

Total Skor :

Nilai Maksimal : 4

Penilaian Akhir : 0- 2 (Tidak Baik)

3- 4 (Baik )

## Lampiran Master Tabel

0	Nama	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	Jml	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	Jml	P1	P2	P3	P4	Jml
1	Nur	0	1	0	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	0	0	0	1	5	1	1	1	1	4
2	Dewi	0	1	0	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	0	0	0	1	5	1	1	1	0	3
3	Budiyono	0	1	0	0	1	0	1	1	4	1	1	1	1	0	0	0	1	5	1	1	1	0	3
4	Nova	0	1	0	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	0	0	0	1	5	1	1	1	0	3
5	Romayulis	0	1	0	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	0	0	0	1	5	1	1	1	0	3

Nomor : PP.03.01/F.XXXIX.13/2025  
Lamp : -  
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth :  
Pedagang Teh Telur  
Pasar Sungai Sariak Kab. Padang Pariaman

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 tempat usaha Bapak/Ibu.

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

Nama	: Nela Novia
NIM	: 221110145
Judul Penelitian	: Gambaran Sallmonella Sp. Pada Minuman Teh Telur Pada Warung Minum Di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2025
Tempat Penelitian	: Pedagang Teh Telur Pasar Sungai Sariak Kab. Padang Pariaman
Waktu	: 3 Juni s.d 31 Agustus 2025

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

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan. 

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



**DINAS KESEHATAN PROVINSI SUMATERA BARAT**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN**  
**PROVINSI SUMATERA BARAT**

Jl. Gajah Mada (Gunung Panglun) Padang Telp.: 0751-7054023. Fax.: 0751-41927

**LAPORAN HASIL UJI**

Nomor LHU : 22943 / LHU / LK-SB / VI / 2025  
Nama Pelanggan : Nela Novia  
Alamat : Rimbo Dadok Koto Tinggi  
Telp / Fax : 083138875298  
Personil yang di hubungi : -  
Jenis Sampel : Makanan/Minuman  
Nomor Sampel : L.2722-2724  
Tanggal Pengambilan : 10 Juni 2025  
Tanggal Penerimaan : 10 Juni 2025  
Tanggal Pengujian : 10 Juni 2025  
Kondisi Sampel : Memenuhi

Volume Sampel : 100 gram  
Wadah : Plastik

No	Parameter	Hasil Uji			Baku Mutu (kadar maksimum)	Satuan	Spesifikasi Metoda
		L.2722	L.2723	L.2724			
I.	Salmonella	Negative	Negative	Negative	Negative	Koloni/25gr	IKM.M.4.LKSB

**Kode Sampel :**

L. 2722 : Minuman - Teh Telur (Nur)  
L. 2723 : Minuman - Teh Telur (Dewi Hartati)  
L. 2724 : Minuman - Teh Telur (Budyono)

**Catatan:**

1. Hasil uji hanya berlaku untuk sampel yang diuji.
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman.
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Provinsi Sumatera Barat.
4. Laboratorium melayani pengaduan/complaint maksimum 1 (satu) minggu terhitung dari tanggal LHU.
5. Baku Mutu berdasarkan BPOM No.12 Tahun 2021
6. PPC oleh Customer.





**DINAS KESEHATAN PROVINSI SUMATERA BARAT**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN**  
**PROVINSI SUMATERA BARAT**

Jl. Gajah Mada (Gunung Panglun) Padang Telp.:0751-7054023, Fax.:0751-41927

**LAPORAN HASIL UJI**

Nomor LHU : 22944 / LHU / LK-SB / VI / 2025  
Nama Pelanggan : Nela Nuvia  
Alamat : Rimbo Dadok Koto Tinggi  
Telp / Fax : 083138875298  
Personil yang di hubungi : -  
Jenis Sampel : Makanan/Minuman  
Volume Sampel : 100 gram  
Nomor Sampel : L.2725-2726  
Wadah : Plastik  
Tanggal Pengambilan : 10 Juni 2025  
Tanggal Penerimaan : 10 Juni 2025  
Tanggal Pengujian : 10 Juni 2025  
Kondisi Sampel : Memenuhi

No	Parameter	Hasil Uji		Baku Mutu (kadar maksimum)	Satuan	Spesifikasi Metode
		L.2725	L.2726			
1.	Salmonella	Negative	Negative	Negative	Koloni/25gr	IKM.M.4.LKSB

**Kode Sampel :**

L. 2725 : Minuman - Teh Telur (Nova)

L. 2726 : Minuman - Teh Telur (Ramayulis)

**Catatan:**

1. Hasil uji hanya berlaku untuk sampel yang diuji.
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman.
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Provinsi Sumatera Barat.
4. Laboratorium melayani pengaduan/complaint maksimum 1 (satu) minggu terhitung dari tanggal LHU.
5. Baku Mutu berdasarkan BPOM No.12 Tahun 2021
6. PPC oleh Customer.





## SURAT KETERANGAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nela Novia



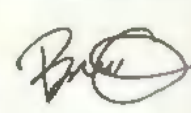
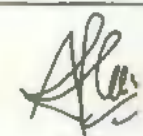
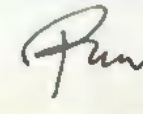
NIM : 221110145

Program Studi : D3 Sanitasi, Kemenkes Poltekkes Padang

Dengan ini menyatakan bahwa saya telah melakukan penelitian di 5 warung minuman teh telur yang berada di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman. Penelitian dilaksanakan pada Juni 2025 dalam rangka penyusunan Tugas Akhir yang berjudul:

***"Gambaran Higiene Sanitasi Minuman Teh Telur Pada Warung  
Minum Di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman Tahun  
2025"***

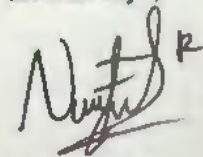
Adapun nama warung yang menjadi lokasi penelitian adalah sebagai berikut:

No	Nama Warung	Lokasi	Tanda Tangan
1	Nur	Pasar Sungai Sariak	
2	Dewi Hartati	Pasar Sungai Sariak	
3	Budiyono	Pasar Sungai Sariak	
4	Nova	Pasar Sungai Sariak	
5	Romayulis	Pasar Sungai Sariak	

Demikian surat ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk keperluan dokumentasi tugas akhir.

Sungai Sariak, Juli 2025

Hormat saya,



Nela Novia





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

LEMBAR  
KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Nela Novia  
NIM : 221110145  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Pembimbing I : Erdi Nur, SKM, M.Kes  
Judul Tugas Akhir : "Gambaran *Salmonella Sp.* Pada Minuman Teh Telur Pada Warung Minum Di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2025"

Bimbingan ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Jumat / 20 juni 2025	Konsultasi Bab 4 dan 5	spubi,
II	Rabu / 25 juni 2025	Revisi Bab 4 Bagian Hari	spubi,
III	Jumat / 27 juni 2025	Revisi Bab 5 dan Konsultasi Bab 5	spubi,
IV	Senin / 30 juni 2025	Perbaikan Master Tabel	spubi,
V	Rabu / 02 juli 2025	Perbaikan Kata Pengantar	spubi,
VI	Jumat / 04 juli 2025	Melanjutkan membuat abstrak	spubi,
VII	Senin / 07 juli 2025	Konsultasi dan revisi abstrak	spubi,
VIII	Kamis / 10 juli 2025	ALL	spubi,

Padang, Juni 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 : Nela Novia

NIM : 221110145

Program Studi : D3 Sanitasi

Pembimbing II : Miladil Fitra, SKM, MKM

Judul Tugas Akhir : "Gambaran *Salmonella Sp.* Pada Minuman Teh Telur Pada Warung Minum Di Pasar Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2025"

Bimbingan ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Jumat / 20 juni 2025	Konsultasi Bab 4 dan Bab 5	
II	Senin / 23 juni 2025	Revisi Bab 4 bagian Hari 1	
III	Rabu / 25 juni 2025	Perbaikan Bab 4 Bagian hari 1	
IV	Jam'at / 27 juni 2025	Revisi bagian Perbaikan	
V	Senin / 30 juni 2025	Perbaikan bagian Perbaikan	
VI	Selasa / 01 juli 2025	Revisi BAB 5	
VII	Kamis / 03 juli 2025	Perbaikan Bab 5	
VIII	Jumat / 04 juli 2025	ACC	

Padang, Juni 2025

Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi

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

# PROPOSAL TUGAS AKHIR NELA NOVIA.docx

## ORIGINALITY REPORT

8%

SIMILARITY INDEX

6%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1

Submitted to Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang

Student Paper

1%

2

repositoryperpustakaanpoltekkespadang.site

Internet Source

1%

3

Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan

Student Paper

1%

4

eprints.poltekkesjogja.ac.id

Internet Source

1%

5

jurnalp4i.com

Internet Source

1%

6

Submitted to IAIN Purwokerto

Student Paper

<1%

7

Submitted to IAIN Bengkulu

Student Paper

<1%

8

repository.usu.ac.id

Internet Source

<1%

9

123dok.com

Internet Source

<1%

10

Submitted to Sogang University

Student Paper

<1%

11

Submitted to unimal

Student Paper

<1%