

ANALISIS PERILAKU PEDAGANG KAKI LIMA TERHADAP HYGIENE SANITASI

Annisa Sholehati Nur Islamiah¹, Gita Fajrianti², Fitri Rizkiah³
Universitas Anak Bangsa Pangkal Pinang^{1,2,3}
annisaislamiah99@gmail.com¹

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis perilaku pedagang kaki lima terhadap higiene sanitasi di Alun-alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang. Metode Penelitian ini adalah kualitatif deskriptif eksploratif. pengambilan data dilakukan dengan menggunakan teknik observasi partisipatif, wawancara mendalam, studi pustaka, dan dokumentasi terhadap pedagang kaki lima di sepanjang area Alun-alun Taman Merdeka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa beberapa perilaku personal hygiene pedagang kaki lima yaitu perilaku kebersihan kulit sudah baik dengan rutin mandi dan terbebas dari penyakit kulit sedangkan, perilaku mencuci tangan masih kurang baik dimana pedagang mencuci tangan tidak menggunakan air mengalir melainkan air yang tersedia di dalam ember, kuku pedagang dalam keadaan kotor dan panjang, pedagang tidak menggunakan apron/celemek, sarung tangan serta masker dengan lengkap pada saat proses pengolahan makanan. Untuk higiene sanitasi makanan semuanya menunjukan perilaku kurang baik di antaranya peralatan yang digunakan dalam kondisi kurang bersih dan sudah berkarat, mengambil bahan makanannya hanya menggunakan tangan tanpa alat bantu, pada tempat penyimpanan bahan makanan tidak memiliki penutup, dan untuk lokasi penjualan terdapat tumpukan sampah dan genangan air. Simpulan dalam hal kebersihan kulit menunjukan perilaku pedagang sudah baik. Sedangkan untuk personal hygiene dan hygiene sanitasi masih kurang baik.

Kata Kunci: Hygiene Sanitasi, Pedagang Kaki Lima, Personal Hygiene

ABSTRACT

The aim of this research is to analyze the behavior of street vendors regarding sanitation hygiene in Taman Merdeka Square, Pangkalpinang City. This research method is exploratory descriptive qualitative. Data collection was carried out using participatory observation techniques, in-depth interviews, literature study, and documentation of street vendors along the Taman Merdeka Square area. The results of the research show that some of the personal hygiene behavior of street vendors, namely skin cleanliness behavior, is good with regular bathing and free from skin diseases, whereas hand washing behavior is still not good, where vendors wash their hands not using running water but water available in buckets, nails. traders are dirty and long, traders do not use complete aprons/aprons, gloves, and masks during the food processing process. In terms of food sanitation hygiene, all of them showed poor behavior, including the equipment used was not clean and was rusty, taking food ingredients only using hands without tools, the food storage area did not have a cover, and the sales location had piles of rubbish and puddles. water. Conclusion: In terms of skin cleanliness, it shows that the behavior of traders is good. Meanwhile, personal hygiene and sanitation hygiene are still not good.

Keywords: Hygiene Sanitation, Personal Hygiene, Street Vendors.

PENDAHULUAN

Pengolahan makanan tanpa memperhatikan kebersihan serta lingkungannya, dapat menjadi faktor timbulnya sumber penyakit bahkan keracunan pada makanan akibat kontaminasi. Kontaminasi tersebut disebabkan dari beberapa mikroorganisme seperti *salmonella*, *listeria Monocytogene*, *Escherichia Coli* dan mikroorganisme lainnya (Siagian, 2002).

Negara Indonesia merupakan negara dengan tingkat keamanan makanannya yang rendah dikarenakan setiap tahunnya banyak terdapat kasus keracunan akibat makanan. Efek dari tingkat keamanan pangan yang rendah menimbulkan berbagai macam penyakit bawaan makanan yang ditimbulkan dari pengolahan makanan yang tidak benar. Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) permasalahan keracunan pangan menjadi tantangan yang perlu diperhatikan (Hadi dkk, 2021).

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan lagi masalah baru. Kasus keracunan makanan sudah banyak terjadi di Indonesia sendiri, bahkan negara maju seperti Amerika sekalipun. Di Amerika diperkirakan terjadi 48 juta kasus keracunan setiap tahunnya yang mengakibatkan 128.000 orang dirawat di rumah sakit dan 3.000 orang meninggal dunia (Surono dkk, 2016). Sedangkan dinegara berkembang, diperkirakan 1,8 juta anak meninggal dunia akibat diare karena makanan dan minuman yang terkontaminasi bakteri. Di China pada tahun 2008 terjadi kasus keracunan makanan dimana lebih dari 53.000 anak menderita penyakit ginjal akut dan ada 4 anak yang meninggal dunia akibat mengonsumsi susu yang terkontaminasi oleh melamin. Sedangkan di Jepang pada tahun 2000 juga terjadi kasus keracunan produk susu yang tercemar bakteri *Staphylococcus Aereus* dan kejadian tersebut mengakibatkan lebih dari 14.000 orang mengalami keracunan, dan masih banyak lagi kasus lainnya di berbagai penjuru dunia. WHO memperkirakan bahwa penyakit diare yang disebabkan oleh makanan merupakan 70% dari 1,5 miliar kejadian diare, dan setiap tahunnya menyebabkan sekitar 3 juta kematian anak dibawah umur 5 tahun (Surono dkk, 2016).

Di Indonesia, berdasarkan data BPOM pada tahun 2020, setidaknya terdapat kejadian luar biasa (KLB) keracunan akibat pangan secara akumulatif sebanyak 2.173 orang terpapar. dengan total, ada tiga provinsi dengan kasus KLB keracunan akibat pangan tertinggi pada tahun 2020 yang dilaporkan oleh rumah sakit setempat ialah Provinsi Jawa Barat dengan 661 kasus, kemudian Jawa Timur dengan 529 kasus dan di posisi ketiga ada DKI Jakarta dengan 359 kasus. Sementara pada tahun 2021 terdapat kasus keracunan akibat makanan dimana menurut BPOM ada 50 kasus KLB keracunan pangan, pada kejadian keracunan pangan ini sebanyak 2.569 orang yang terpapar, 1.783 mengalami gejala penyakit dan 10 orang meninggal dunia (BPOM, 2021). Balai BPOM Pangkalpinang juga memantau kasus keracunan yang ada di kepulauan Bangka Belitung pada tahun 2019 melalui sistem pelaporan terpadu. Dari hasil monitoring dapat diketahui pada Tahun 2019 terdapat 26 kasus keracunan akibat pangan (BPOM Pangkalpinang, 2019).

Permasalahan kesehatan yang disebabkan oleh makanan menjadi masalah yang umum ditemui di Indonesia karena kurangnya hygiene perorangan dan sanitasi lingkungan sehubungan dengan pengelolaan dan penyajian makanan (Darmapala, 2019). Keamanan makanan adalah upaya untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda-benda lainnya. Kontaminasi fisik pada makanan dapat dicegah dengan penerapan hygiene perorangan penjamah makanan yang baik, sedangkan kontaminasi kimiawi dan biologis itu sendiri dapat dilakukan pencegahan melalui sanitasi pengolahan bahan makanan termasuk pemilihan, penyimpanan dan perlakuan pada bahan tersebut, serta terjadinya sarana sanitasi. (Darmapala, 2019).

Dimana makanan sendiri merupakan kebutuhan pokok bagi manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan tugas sehari-hari, mengatur metabolisme dan juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh

terhadap berbagai penyakit dilihat dari kasus keracunan yang di sebabkan oleh makanan yang cenderung meningkat, salah satu penyebab permasalahan kesehatan ini pun adalah karena kurangnya atau bahkan tidak memperhatikan kebersihan perseorangan dan lingkungan dalam proses pengolahan makanan (Rambe, 2021).

Makanan menjadi kebutuhan dasar bagi manusia dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi nilai gizi seimbang dalam karbohidrat, protein, lemak, serta vitamin dan mineral (Rambe, 2021). Makanan yang sehat juga terhindar dari bahan pencemaran yang tidak dibutuhkan oleh tubuh. Apabila keseimbangan makanan terganggu maka akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan dapat memicu keracunan makanan (Lumbantoruan, 2021).

Sanitasi sendiri merupakan perilaku yang disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan tujuan untuk mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan zat berbahaya lainnya dengan harapan akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia, sedangkan untuk sanitasi lingkungan adalah status kesehatan suatu lingkungan yang mencakup pembuangan kotoran, penyediaan air bersih dan lainnya (Notoatmodjo, 2014).

Sanitasi menurut WHO adalah suatu upaya yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang tentunya berpengaruh kepada manusia terutama dalam hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan dan keberlangsungan hidup (Potrayansa, 2022). Hygiene adalah bagaimana seseorang memelihara dan melindungi kesehatannya. Begitupun dengan penjamah makanan yang akan bersentuhan langsung dengan makanan tentunya harus dalam kondisi bersih dan sehat sehingga tidak menjadi sumber pencemaran terhadap makanan yang nantinya akan menyebabkan permasalahan kesehatan (Potrayansa, 2022).

Personal hygiene atau kebersihan perorangan dan sanitasi lingkungan menjadi salah satu yang mempengaruhi status kesehatan seseorang. Kebersihan individu tersebut sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya budaya, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi orang terhadap kesehatan (Rambe, 2021). Pedagang kaki lima merupakan salah satu faktor utama yang dapat menentukan kualitas makanan, karena pedaganglah yang menjadi peran utama dalam pengolahan makanan. Pedagang yang memiliki *personal hygiene* dan sanitasi makanan yang buruk dapat menurunkan kualitas makanan (Nuryani dkk, 2016).

WHO (2016) menyatakan bahwa penjamah makanan menjadi penyebab terjadinya kontaminasi makanan jika halnya, 1) penjamah makanan menderita penyakit, 2) kulit, tangan, jari-jari, dan kuku banyak mengandung bakteri dan akan kontak langsung dengan makanan, 3) sedang batuk, 4) memakai perhiasan. Perundangan yang berhubungan dengan aspek keamanan makanan diantaranya adalah Kepmenkes No. 942/Menkes/SK/VII/2003 dan Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan, pada pasal 9 PP No. 28 Tahun 2004 menjelaskan bahwa cara produksi pangan siap saji yang baik harus memperhatikan aspek keamanan pangan dengan cara mencegah tercemarnya makanan siap saji oleh cemaran biologis (Marisdayana dkk, 2017). Pengetahuan mengenai pengaruh hygiene dalam pengolahan makanan di dapur sangat penting. Pengolahan makanan akan berdampak pada kualitas makanan yang akan dibuat. Jika pengolahan makanan sesuai dengan SOP (Standar Operasional Pekerja) disertai dengan penerapan hygiene baik itu hygiene perorangan maupun hygiene sanitasi makanan, maka akan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas begitu juga sebaliknya (Lumbantoruan, 2021).

Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan makanan saat ini menjadi isu utama bagi upaya membangun citra rumah makan/restoran. Oleh karena itu harus diperhatikan agar tidak menimbulkan keracunan dan penyakit bawaan makanan. Berdasarkan hal ini, hygiene sanitasi makanan yang merupakan konsep dasar pengelolaan makanan sudah seharusnya dilaksanakan. Enam prinsip hygiene sanitasi makanan tersebut adalah: (1) pemilihan bahan makanan. (2) penyimpanan bahan

makanan. (3) pengolahan makanan. (4) penyimpanan makanan. (5) pengangkutan makanan. (6) penyajian makanan (Kemenkes RI, 2011). Terletak di Kilometer 0 pusat Kota Pangkalpinang, Provinsi Bangka Belitung, Lapangan Merdeka atau yang sekarang lebih dikenal dengan nama Alun-alun Taman Merdeka (ATM) terletak di Kecamatan Taman Sari Kota Pangkalpinang juga menjadi kawasan wisata yang memiliki nilai sejarah sejak zaman kolonial Belanda dan Menjadi saksi kemerdekaan Indonesia di masa lalu. Selain sebagai tempat wisata Alun-Alun Taman Merdeka juga dijadikan sebagai salah satu pusat kuliner kota Pangkalpinang dimana banyak pedagang kaki lima yang mengambil keuntungan dengan berjualan berbagai jenis makanan disana. (Diskominfo Kota Pangkalpinang, 2023).

Dari hasil survei awal yang telah peneliti laksanakan pada bulan Juni tahun 2023 terdapat 89 pedagang yang aktif berjualan di sepanjang area Alun-Alun Taman Merdeka, dengan beragam penjual yang menjual beraneka makanan dan minuman. Aspek personal hygiene baik terkait kebersihan kuku, kebersihan kulit, dan kebersihan pakaian rata-rata bagus akan tetapi untuk aspek hygiene sanitasi makanan bagi peneliti masih kurang baik dikarenakan ada beberapa pedagang yang peneliti jumpai dalam pengambilan bahan makanan menggunakan tangan saja tanpa sarung tangan atau alat bantu lainnya, juga untuk peralatan yang digunakan pun terlihat tidak higienis contohnya wajan yang digunakan terlihat kotor dan berkarat kemudian di sekitar lokasi penjualan terdapat genangan air akibat dari tumpahan air yang digunakan untuk mencuci peralatan setelah digunakan dan juga terdapat tumpukan sampah tidak jauh dari gerobak pedagang. Maka dari itu dengan banyaknya pedagang yang berjualan di Alun-Alun Taman Merdeka dan berdasarkan hasil survei awal tentang personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan membuat peneliti ingin mendalami atau meneliti lebih lanjut mengenai perilaku pedagang kaki lima terhadap hygiene sanitasi di Alun-Alun Taman Merdeka dikarenakan Alun-Alun Taman Merdeka Sendiri menjadi salah satu ikon dan pusat jajanan yang ada Kota Pangkalpinang. Dimana pengunjungnya pun bukan hanya berasal dari Pangkalpinang itu sendiri akan tetapi juga ada yang berasal dari Kota lain. Maka dari itu jika kualitas makanan dan hygiene sanitasi nya kurang baik tentu hal tersebut akan mempengaruhi citra dari Kota Pangkalpinang itu sendiri.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif eksploratif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai-nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih. Wawancara mendalam menjadi salah satu teknik pengumpulan data kualitatif yang dilakukan antara informan dan responden dengan pewawancara yang terampil yang di tandai mendalam tentang masalah penelitian dengan menyatakan pertanyaan terbuka. Metode penelitian kualitatif sering disebut juga sebagai penelitian *naturalistic* karena penelitiannya dilakukan pada kondisi alamiah atau disebut juga sebagai metode etnografi, karena metode ini lebih banyak digunakan untuk penelitian dibidang antropologi budaya dikarenakan data yang terkumpul dan analisisnya lebih bersifat kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang alamiah, obyek yang alamiah adalah obyek yang apa adanya dan tidak dimanipulasi oleh peneliti dan kehadiran peneliti tidak mempengaruhi dinamika pada objek tersebut. Dalam penelitian kualitatif peneliti menggunakan instrumen untuk mengumpulkan data atau mengukur nilai variabel yang diteliti, untuk mendapatkan instrumen maka peneliti sebelumnya harus mempunyai bekal teori dan wawasan yang luas sehingga peneliti mampu bertanya, menganalisis, memotret, dan mengkonstruksi objek yang sedang diteliti menjadi lebih jelas

HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian bahwa sebagian besar informan utama mencuci tangan dengan menggosokkan tangan kemudian di bilas menggunakan air, akan tetapi membilasnya hanya menggunakan air yang ada didalam ember bukan dengan air yang mengalir, sebagian

besar pedagang menyebutkan bahwa mereka mencuci tangan terlebih dahulu sebelum memproses makanan akan tetapi menurut sebagian besar keterangan konsumen sebagai informan triangulasi menyatakan bahwa pedagang yang berada di Alun-alun Taman Merdeka rata-rata tidak mencuci tangan terlebih dahulu pada saat mengolah makanan.

Tangan merupakan salah satu media yang dapat mengontaminasi makanan jika orang tersebut kurang menjaga kebersihan tanganya. Oleh sebab itu mencuci tangan adalah hal utama yang harus dilakukan bagi seseorang penjual makanan atau penjamah makanan. Dengan mencuci tangan menggunakan sabun ialah salah satu pemutus mata rantai bakteri yang mungkin hinggap pada tangan setelah melakukan BAK/BAB.

Penelitian yang dilakukan oleh Novianti Rambe (2021) tentang analisis personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan pada pedagang di pasar tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan yang menyimpulkan bahwa pedagang di Kecamatan Medan Area dan Medan Perjuangan lebih dominan tidak mencuci tangan. Kemudian penelitian serupa oleh Eka Lestari Sitepu (2015) tentang analisis personal hygiene pada penjual makanan tradisional gado-gado di kelurahan Pisangan, Cempaka Putih dan Cireundeu Cipuat Timur menunjukkan hasil bahwa penjamah makanan yang tidak mencuci tangan dengan sabun beresiko dua kali lipat dapat mengontaminasi makanan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat sebagian pedagang dengan kondisi kuku yang panjang dan kurang bersih, ada pedagang yang memotong kuku kisaran dua hari sampai satu minggu sekali atau saat kuku sudah panjang. Hal ini juga di perkuat oleh pernyataan informan triangulasi yang terdiri dari penanggung jawab dan konsumen yang menjelaskan bahwa rata-rata kondisi kuku pedagang dalam keadaan kurang bersih.

Individu yang memiliki kuku panjang akan berdampak buruk pada dirinya sendiri, dikarenakan seseorang yang memiliki kuku panjang berpotensi masuknya bakteri didalamnya. Pada saat pengambilan makanan secara langsung bakteri yang bersarang di dalam kuku tersebut otomatis akan berpindah ke makanan hal ini juga sangat berdampak buruk pada kesehatan orang yang mengkonsumsi makanan yang telah terkontaminasi bakteri tersebut. Berdasarkan Permenkes (2011) bahwa seorang pedagang diharuskan menjaga kebersihan kuku guna menghindari perpindahan bakteri sampai ke makanan. Kebersihan kuku merupakan bagian dari personal hygiene pada penjamah makanan. Menurut Kartika (2020) menyatakan bahwa kebersihan kuku adalah yang patut dijaga, kuku dipotong pendek dan dilarang mewarnai kuku, sebab di dalam kuku terdapat kotoran yang akan menjadi sumber bakteri yang berpotensi menyebarkan bakteri ke makanan. Menjaga kebersihan kuku dapat dilakukan dengan cara memotong kuku secara rutin. Hal ini bertujuan agar kotoran tidak menumpuk di dalam kuku.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti di lapangan peneliti menyimpulkan bahwa pedagang kaki lima yang berada di Alun-alun Taman Merdeka memiliki perilaku dalam menjaga kebersihan kuku masih kurang baik dikarenakan sebagian besar pedagang memiliki kuku panjang dan kurang bersih juga dari pernyataan pedagang mereka akan memotong kuku dua sampai satu minggu atau jika kuku sudah panjang. Kebersihan kuku merupakan salah satu bagian dari personal hygiene pada penjamah makanan. Menjaga kebersihan kuku adalah kunci menjaga kualitas makanan karena kebersihan kuku merupakan hal yang patut dijaga, sebab didalam kuku terdapat kotoran yang akan menjadi sumber bakteri yang memungkinkan terkontaminasi ke makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang mandi dengan menggunakan sabun dan air bersih, sebagian pedagang juga mandi sebanyak dua kali dalam sehari, sebagian besar pedagang tidak pernah mengalami sakit kulit akan tetapi ada beberapa pedagang yang pernah mempunyai riwayat penyakit kulit seperti gatal-gatal serta penyakit paru-paru. Hal ini juga diperkuat oleh pernyataan informan triangulasi yang terdiri dari penanggung jawab serta konsumen yang menyatakan bahwa mereka tidak pernah melihat atau menjumpai pedagang yang menderita penyakit kulit.

Kulit merupakan salah satu aspek vital yang perlu diperhatikan dalam hygiene perorangan. Kulit adalah pertahanan primer tubuh terhadap penyakit dan infeksi dan merupakan organ terbesar dalam tubuh. Agar sistem pertahanan ini efektif, kulit tidak boleh rusak dan tidak teriritasi kulit juga dapat melindungi tubuh dari berbagai kuman atau trauma, sehingga diperlukan perawatan yang cukup dalam mempertahankan fungsinya (Aziz, 2014). Menurut Aprilia (2016) kebersihan kulit dan badan harus dijaga dengan cara menggunakan barang-barang milik sendiri tidak tukar-menukar pakaian dengan orang lain, mandi dengan menggunakan sabun dan air bersih, dan yang terakhir dengan menjaga kebersihan pakaian.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti di lapangan peneliti menyimpulkan bahwa perilaku pedagang atau penjamah makanan yang berada di Alun-alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang sudah baik. pedagang mandi menggunakan sabun dan air bersih serta intensitas mandinya dua kali sehari dan pedagang terbebas dari penyakit kulit. Dengan menjaga kebersihan kulit bagi pedagang atau penjamah makanan sendiri menjadi poin lebih yang tentunya dapat menjadi jaminan kepada para kustomer nantinya. Adapun dalam menjaga kebersihan kulit langkah-langkah yang harus dilakukan umumnya dengan rutin mandi dua kali sehari menggunakan sabun dan air bersih.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian para pedagang atau penjamah makanan mengganti pakaian mereka sebelum berangkat berkerja atau berjualan, pada saat memproses makanan sebagian pedagang atau penjamah makanan tidak menggunakan apron/celemek, sarung tangan serta masker. Pernyataan juga ditambahkan oleh sebagian besar informan triangulasi yang terdiri dari penanggung jawab serta konsumen yang menyatakan bahwa mereka sering menjumpai pedagang yang kondisi pakaiannya dalam keadaan kurang bersih akibat percikan atau tumpahan dari bahan makanan pada proses pembuatan bahkan pada proses penyajian hal tersebut juga sering dijumpai pada jam-jam tertentu misalnya pada jam-jam dimana sudah larut malam dan hampir tutup.

Baik pengolah maupun pedagang kebersihan pakaian adalah hal utama yang perlu diperhatikan, karena pakaian yang kotor dapat mengkontaminasi makanan ketika pakaian tersebut bersentuhan langsung dengan makanan. Berdasarkan Permenkes 2011 bahwa seorang pedagang harus selalu memakai pakaian yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat kerja. Dikutip dari penelitian kartika (2020) bahwa saat bekerja seseorang diharuskan menggunakan pakaian kerja yang sesuai dengan standar operasional prosedur seperti menggunakan apron/celemek.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan peneliti menyimpulkan bahwa pedagang kaki lima di Alunalun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang mengganti baju terlebih dahulu sebelum berangkat berjualan atau bekerja akan tetapi pada saat bekerja atau sedang memproses makanan hampir semua pedagang tidak menggunakan apron/celemek, masker dan sarung tangan. Menjaga kebersihan pakaian adalah salah satu untuk menjaga personal hygiene yang baik seorang pedagang harus selalu menggunakan pakaian yang bersih makan dengan itu pedagang perlu menggunakan celemek saat bekerja guna menghindari kontaminasi makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang mencuci atau membersihkan peralatan menggunakan air dan sabun cuci piring akan tetapi air yang digunakan bukan air mengalir hanya saja air yang di sediakan di dalam ember hal ini juga diperkuat oleh pernyataan informan triangulasi bahwa pedagang dalam mencuci peralatan hanya menggunakan air yang disediakan di dalam ember dan bukan air mengalir sehingga mengakibatkan masih seringnya konsumen menemukan peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan dalam keadaan masih berminyak. tidak mempunyai tempat penyimpanan khusus untuk peralatan yang akan digunakan, sebagian besar pedagang masih menggunakan peralatan untuk memproses makanan dalam kondisi berkarat terutama pada wajan. Pernyataan ini juga diperkuat oleh sebagian besar informan triangulasi yang terdiri dari penanggung jawab dan konsumen yang menyatakan kondisi peralatan yang digunakan dalam keadaan berkarat dan kurang bersih. Menurut Novianti Rambe (2021) peralatan yang

digunakan dapat terkontaminasi dari tangan yang kotor. Pedagang yang menjualkan makanannya perlu memperhatikan peralatan yang dipergunakan saat pengolahan dan penyajian makanan, peralatan juga harus terhindar dari karat dan dalam keadaan bersih.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti di lapangan peneliti menyimpulkan bahwa perilaku pedagang yang berada di Alunalun taman merdeka kurang baik, dimana menggunakan peralatan yang sudah berkarat dan kurang bersih dalam membersihkan peralatan yang digunakan serta tidak adanya tempat khusus untuk menyimpan peralatan tersebut sehingga memungkinkan peralatan yang digunakan terkontaminasi dari zat-zat lain misalnya debu. Peralatan makanan harus dijaga kebersihannya guna menghindari kontaminasi pada makanan. Pedagang yang menjualkan makanan perlu memperhatikan peralatan yang digunakan pada saat pengolahan dan penyajian makanan, peralatan terhindar dari karat, adanya penutup dan memiliki alat bantu untuk mengambil makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang tidak mencuci kembali bahan makanan kembali setelah membeli dari toko atau pasar sebelum diolah dikarenakan ada beberapa jenis bahan makanan yang rentan rusak jika dicuci, sebagian besar pedagang tidak menggunakan sarung tangan atau alat bantu khusus lainnya pada saat pengambilan bahan makanan sebelum diolah akan tetapi langsung menggunakan tangan hal tersebut juga didukung oleh pernyataan informan triangulasi yang terdiri dari penanggung jawab dan konsumen yang menerangkan bahwa pedagang di Alun-alun Taman Merdeka dalam pengambilan bahan makanan pada saat proses pengolahan makanan menggunakan tangan tanpa sarung tangan atau alat bantu lainnya.

Berdasarkan Permenkes (2023) pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan dengan baik. Pengolahan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan pada makanan saat diolah dan pengolahan mengikuti prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang disebut GMP (Good Manufacturing Practice). Prinsip saat mengolah makanan yaitu, bahan yang akan diolah dicuci terlebih dahulu di air yang mengalir, menggunakan bahan yang segar dan peracikan bahan seperti bumbu harus sesuai dengan tahapannya.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti di lapangan peneliti menyimpulkan bahwa pedagang yang berada di Alun-alun taman merdeka memiliki perilaku yang kurang baik dalam pengelolaan makanan dikarenakan dalam pengambilan bahan makanan pedagang hanya menggunakan tangan tanpa sarung tangan atau alat bantu lainnya. Hal ini tentu sangat mempengaruhi kualitas makanan nantinya, dan juga perilaku ini menjadi faktor utama penyebab terkontaminasinya makanan dari beberapa zat asing seperti virus, bakteri dan kuman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang menyimpan bahan makanan di dalam wadah dan etalase akan tetapi sebagian tidak memiliki penutup, semua pedagang rutin membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan mereka dan tempat penyimpanan pun dalam keadaan bersih. Sebagian besar Informan triangulasi yang terdiri dari penanggung jawab serta konsumen tersebut menyaakan kondisi tempat penyimpanan para pedagang terbilang masih kotor dikarenakan masih banyaknya pedagang yang menyimpan bahan makanan mereka di dalam wadah yang tidak tertutup.

Sesuai peraturan menteri kesehatan tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan (2023) penyimpanan makanan harus terlindung dari debu dan pencemaran. Kemudian wadah yang digunakan tidak memiliki penutup, hal ini akan memudahkan organisme lain masuk kedalam makanan baik dari fisik maupun biologis.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti di lapangan peneliti menyimpulkan bahwa pedagang yang berada di Alun-alun Taman Merdeka memiliki perilaku yang belum mengikuti Peraturan Menteri Kesehatan RI No.2 Tahun 2023 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan yang mengharuskan setiap pedagang

makanan harus memiliki tempat penyimpanan yang bermutu yang dapat melindungi makanan dari kontaminasi luar maupun dalam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lokasi area penjualan dekat dengan tempat pembuangan sampah dimana setiap pedagang kaki lima di Alun-alun Taman Merdeka membuang sampah di area belakang gerobak yang hal tersebut sangat dekat dengan area pengolahan makanan hasil penelitian ini juga diperkuat oleh pernyataan informan triangulasi yang terdiri dari penanggung jawab serta konsumen yang menyatakan banyaknya tumpukan sampah hingga genangan air yang mengeluarkan bau yang tidak sedap akibat dari para pedagang yang melakukan aktifitas mencuci peralatan yang habis digunakan juga berada di belakang gerobak.

Lokasi merupakan tempat suatu usaha untuk melakukan kegiatan menjajakan barang, jasa, atau tempat konsumen untuk datang berbelanja. Adapun persyaratan yang baik untuk melakukan melakukan praktik jual beli terutama dalam bidang jasa boga ialah Jauh dari area pembuangan sampah dan juga jauh dari SPAL.

Berdasarkan hasil observasi pada pedagang kaki lima di Alun-alun Taman Merdeka peneliti dapat menyimpulkan bahwa ditemukan lokasi berjualan sebagian besar tidak memenuhi kriteria yang mana lokasi penjualan sangat dekat dengan tempat pembuangan sampah dan banyaknya genangan air bekas mencuci peralatan yang menimbulkan bau yang tidak sedap. Dimana menurut Peraturan Menteri Kesehatan No.2 Tahun 2023 tentang kesehatan lingkungan bahwa lokasi penaja makanan diharuskan jauh dari sumber pencemaran seperti jauh dari SPAL, jauh dari genangan air, dan jauh dari tempat pembuangan sampah.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan menganalisis perilaku pedagang kaki lima terhadap hygiene sanitasi di Alun-alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang Tahun 2023 maka dapat disimpulkan bahwa Perilaku personal hygiene (mencuci tangan) pedagang kaki lima di Alun-alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang kurang baik dimana pedagang dominan tidak mencuci tangan sebelum atau sesudah menjamah makanan walaupun ada yang mencuci tangan pedagang hanya mencuci tangan menggunakan sabun akan tetapi air yang digunakan bukanlah air yang mengalir hanya menggunakan air yang ada di dalam wadah atau ember.

Perilaku personal Hygiene (kebersihan kuku) pedagang kaki lima di Alun-alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang masih kurang baik dimana banyak ditemukannya pedagang dengan kondisi kuku yang panjang dan kotor. Perilaku personal hygiene (kebersihan kulit) pedagang kaki lima di Alun-alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang sudah baik dengan rutin membersihkan diri dengan mandi menggunakan air bersih dan sabun serta terbebas dari penyakit kulit.

SARAN

Berdasarkan hasil analisis perilaku pedagang kaki lima terhadap higienitas sanitasi di Alun-alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang tahun 2023, dapat disimpulkan bahwa terdapat beberapa aspek yang perlu diperbaiki. Pertama, praktik personal hygiene, khususnya mencuci tangan, masih kurang memadai karena sebagian besar pedagang tidak mencuci tangan sebelum atau setelah menangani makanan. Bahkan jika ada yang mencuci tangan, penggunaan air yang tidak mengalir dan kurangnya penggunaan sabun menjadi masalah. Kedua, kebersihan kuku juga menjadi perhatian karena banyaknya pedagang dengan kondisi kuku yang panjang dan kotor. Namun, ada sedikit kemajuan dalam praktik kebersihan kulit, di mana sebagian besar pedagang rajin membersihkan diri dengan mandi menggunakan air bersih dan sabun serta terbebas dari penyakit kulit. Untuk meningkatkan kondisi ini, perlu dilakukan edukasi yang lebih intensif, penyediaan sarana yang memadai untuk mencuci tangan, pengawasan rutin, pelatihan khusus, keterlibatan komunitas pedagang, serta pemberian pengakuan bagi mereka yang mempraktikkan kebersihan dengan

baik. Langkah-langkah ini diharapkan dapat mengubah perilaku pedagang kaki lima dalam menjaga kebersihan dan sanitasi, sehingga meningkatkan kualitas kesehatan dan keamanan makanan yang mereka jual kepada konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N. (2022). *Cara Perawatan Mulut yang Benar*. Kementerian Kesehatan Direktorat Jendral Pelayanan Kesehatan. Jakarta. Retrieved from https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/44/bagaimanakah-cara-perawatanmulut-yang-benar.
- Andari, T. N. W. (2021). *Cara Merawat Kuku yang Benar*. Universitas Airlangga. Surabaya
- Azwar, D. (2014). *Dasar-dasar Patologi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi. Jambi
- Badan Pengawasan Obat Dan Makanan. (2021). *Kasus Keracunan di Indonesia Tahun 2020-2021*. BPOM RI. Jakarta
- Balai Pengawasan Obat dan Makanan Kota Pangkalpinang. (2019). *Laporan Tahunan Balai POM di Pangkalpinang Tahun 2019*. BPOM Pangkal Pinang. Pangkalpinang. Retrieved from https://pangkalpinang.pom.go.id/storage/info_rmasipublik/Bpompkp_Laptah_2019.pdf
- Bastiana, B., Agustang, A., Jumadi, J., & Najamuddin, N. (2019). Karakteristik Umum dan Tingkat Pendapatan Pedagang Kaki Lima (PKL) Kota Makassar. *Seminar Nasional LP2M UNM. Prosiding Edisi 4*. 381–386. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslemlit/article/view/11450>
- Darmapala, L. (2019). *Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019*. Poltekkes Kemenkes Kupang. Kupang
- Depkes RI. (2007). *Pembinaan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat di Berbagai Tatanan: Perilaku Hidup Bersih dan Sehat di Sekolah Jakarta: Pusat Promosi Kesehatan*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Diskominfo Kota Pangkalpinang. (2023). Profil Alun-alun Taman Merdeka. Retrieved 8 August 2023, from <https://website.pangkalpinangkota.go.id/alun-alun-taman-merdeka-pangkalpinang-disulap-jadi-venue- pernikahan-74-pasang-warga-ikut-nikah-massal/>
- Kusuma E. (2021). *Analisis Prilaku Karyawan dalam Pengelolaan Depot Air Minum Isi Ulang (DAIMU) Yang Laik Higienis di Wilayah Kerja Puskesmas Kenanga Kabupaten Bangka Tahun 2022*.
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 451-462. <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462>
- Kemenkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. (2004). *Permenkes No. 28 Tahun 2004 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Kemenkes RI. (2011). *Permenkes No. 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta
- Kemenkes RI. (2013). *Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Jajanan Makanan*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Kemenkes RI. (2015). *Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Kristanti, L. A., & Yorinda, C. (2019). *Buku Kapasitas Orang Tua terhadap Personal Hygiene Anak Autis*. Uwais Inspirasi Indonesia. Surabaya

- Lukman, D. W., Sudarwanto, M., Sanjaya, A. W., Purnawarman, T., Latif, H., & Soejoedono, R. R. (2012). *Penuntun Praktikum Hiegene Pangan Asal Hewan*. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lumbantoruan, R. (2021). *Personal Hygiene Dan Sanitasi Penjualan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Siborongborong Tahun 2021*. Poltekkes Kemenkes Sumatera Utara. Medan
- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene terhadap Kontaminasi Bakteri pada Alat Makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376–382. <https://ejournal.ildikti10.id/index.php/endurance/article/view/2052>
- Marwanto, A. (2021). Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Tahun 2021. *Mitra Raflesia*, 13(2), 26–33. [http://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/2317/1/Artikel%20Higiene%20dan%20Sanitasi%20Industri%20Pangan%20Rumah%20Tangga%20\(IPRT\)%20di%20Wilayah%20Kerja%20Puskesmas%20Padang%20Serai%20Tahun%202021.pdf](http://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/2317/1/Artikel%20Higiene%20dan%20Sanitasi%20Industri%20Pangan%20Rumah%20Tangga%20(IPRT)%20di%20Wilayah%20Kerja%20Puskesmas%20Padang%20Serai%20Tahun%202021.pdf)
- Miles, B., Mathew, & Huberman, M. (1992). *Analisis Data Kualitatif Sumber Tentang Metode-metode Baru*. UI Press. Jakarta
- Notoatmodjo, S. (2014). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metode Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta
- Nuryani, D., Adiputra, N., & Sudana, I. B. (2016). Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Denpasar Selatan. *Ecotrophic*, 10(1), 28–32. <https://jurnal.harianregional.com/index.php/ECOTROPHIC/article/view/21518>
- P2PTM Kemenrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tentang Lima Langkah Cuci Tangan Pakai Sabun. Retrieved 23 July 2023, from <https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantungdan-pembuluh-darah/5-langkah-cuci-tangan-pakai-sabun>.
- Pemerintah RI. (2004). *Peraturan Pemerintah (PP) No. 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*. Sekretariat Negara. Jakarta
- Potrayansa, H. (2022). *Analisis Hygiene Sanitasi di Kantin SMP 5 Air Gegas Wilayah Kerja UPT Puskesmas Air Gegas Kabupaten Bangka Selatan Tahun 2022*. Diakses dari: <https://pkmairagegas.bangkaselatankab.go.id/>
- Prabu. (2015). Higiene dan Sanitasi Makanan. Retrieved 5 August 2023, from <http://putraprabu.wordpress.com/Higiene-san-sanitasimakanan/>.
- Rambe, N. (2021). *Analisis Personal Hygiene Dan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Medan
- Sari, I. N., Lestari, L. P., Kusuma, D. W., Mafulah, S., Brata, D. P. N., Iffah, J. D. N., Sofiyana, M. S. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif*. UNISMA Press. Malang
- Siagian, A. (2002). *Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (3rd ed.). Alfabeta. Bandung
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D*. Alfabeta. Bandung
- Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta. Bandung
- Surono, I. S., Subidoyo, A., & Wasposito, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Deepublish. Yogyakarta
- Thoriqoh, H. N. A. (2016). *Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Sekolah Dasar Kecamatan Cakung Tahun 2016*. Universitas Islam Negri Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Widyasuti, N. (2019). *Hygiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. K-Media. Yogyakarta

- World Health Organization (WHO). (2016). WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care. Retrieved 8 August 2023, from <https://www.who.int/publications/i/item/9789241597906>.
- Yuni, N. (2015). *Buku Saku Personal Hygiene*. Nuha Medika. Yogyakarta