

NASKAH PUBLIKASI
GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENJUAL PADA
WARUNG MAKANAN DI JALAN KLEDOKAN
YOGYAKARTA

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat



OLEH:

Delon Antonius Sangur

KM.16.00507

PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN DAN KESEHATAN KERJA
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
WIRA HUSADA YOGYAKARTA
2022

NASKAH PUBLIKASI

**GAMBARAN HIGIENE SANTTASI PENJUAL PADA
WARUNG MAKANAN DI JALAN KLEDOKAN
YOGYAKARTA**

Disusun oleh:

Delon Antonius Sangur

KM.16.00507

Telah Dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal 5 Agustus 2022

Susunan Dewan Penguji

Pembimbing I



Eva Runi Khristiani, S.Si., MT

Pembimbing II



Susi Danvayanti, S.Si., M,Sc

Naskah publikasi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

Yogyakarta, ~~.....~~²⁴ Agustus 2022

Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat (S1)



Dewi Atiyani Wulandari, S.K.M., M. P.H.

NASKAH PUBLIKASI

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENJUAL PADA
WARUNG MAKANAN DI JALAN KLEDOKAN
YOGYAKARTA**

Disusun oleh:

Delon Antonius Sangur

KM.16.00507

Telah Dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal 5 Agustus 2022

Susunan Dewan Penguji

Pembimbing I

Eva Runi Khristiani, S.Si., MT

Pembimbing II

Susi Damayanti, S.Si., M,Sc



Naskah publikasi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

Yogyakarta,Agustus 2022

Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat (S1)

Dewi Ariyani Wulandari, S.K.M., M. P.H.

GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENJUAL PADA WARUNG MAKANAN DI JALAN KLEDOKAN YOGYAKARTA

Delon Antonius Sangur ¹, Eva Runi Khristiani ², Susi Damayanti ³

INTISARI

Latar Belakang: Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan.

Tujuan Penelitian: Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan Kledokan Yogyakarta.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, menggunakan teknik pengambilan sampel *proposive sampling*. Instrumen dalam penelitian ini menggunakan kuesioner *checklist*. Populasi adalah warung makanan yang berada di jalan Kledokan sebanyak 13 responden. Analisis data menggunakan analisis univariat dengan menggunakan microsoft excel 2013.

Hasil: Hasil observasi yang dilakukan pada 13 responden warung makanan pada higiene perorangan semuanya masuk dalam kategori baik (100%), pada sanitasi peralatan dari 13 responden (100%) baik, untuk penyajian makanan telah memenuhi kategori baik (100%), sedangkan penyediaan sarana pada 13 responden di warung makanan terdapat 1 warung makanan yang masuk kategori baik karena tidak menyediakan tempat cuci tangan dan tempat sampah.

Kesimpulan: Higiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makanan (100%) memenuhi kriteria Baik.

Kata kunci: Higiene sanitasi penjual dan warung makanan

¹ Mahasiswa Prodi Kesehatan Masyarakat STIKES Wira Husada Yogyakarta

² Dosen Prodi Teknologi Bank Darah STIKES Wira Husada Yogyakarta

³ Dosen Prodi Teknologi Bank Darah STIKES Wira Husada Yogyakarta

DESCRIPTION OF SELLER SANITATION HYGIENE IN FOOD STOPS ON KLEDOKAN STREET YOGYAKARTA

Delon Antonius Sangur ¹, Eva Runi Khristiani ², Susi Damayanti ³

ABSTRACT

Background : Food is a basic need for humans to support health. The food needed must have good nutritional value. Apart from nutritional value, other things will also be considered, such as how to process, clean food handlers, and how the food is served.

Objectives: To find out the description of the seller's sanitation hygiene in food stalls on Kledokan street Yogyakarta.

Methods: This type of research is a descriptive research with a quantitative approach, using a sampling technique proposed sampling. The instrument in this study uses a checklist questionnaire. The population is a food stall located on Jalan Kledokan as many as 13 respondents. Data analysis used univariate analysis using Microsoft Excel 2013.

Results: The results of observations made on 13 respondents of food stalls on personal hygiene are all in the good category (100%), on equipment sanitation of 13 respondents (100%) are good, for food presentation has met the good category (100%), while the provision of facilities for 13 respondents in food stalls, there is 1 food stall which is categorized as good because it does not provide a hand washing place and a trash can.

Conclusion: The seller's sanitation hygiene at food stalls on Jalan Kledokan showed that 13 food stalls (100%) met the criteria of Good.

Keywords: Hygiene, sanitation of food vendors and food stalls.

¹ Student of Public Health Study Program STIKES Wira Husada Yogyakarta

² Lecturer of Technology Study Program Blood Bank STIKES Wira Husada

³ Lecturer of Technology Study Program Blood Bank STIKES Wira Husada

LATAR BELAKANG

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Berbagai pilihan makanan tersedia di berbagai tempat dengan kualitas yang bervariasi¹.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. No1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya².

Pengawasan sanitasi makanan pada rumah makan adalah pemantauan secara terus-menerus terhadap rumah makan atas perkembangan kegiatan item-item persyaratan sanitasi makanan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung ditempat serta menilai tentang keadaan, tindakan/kegiatan yang dilakukan, serta memberikan petunjuk atau saran-saran perbaikan³.

Dalam Undang-Undang Kesehatan No.36 tahun 2009 pasal 108 ayat 1 bahwa pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan guna melindungi masyarakat dari makanan dan minuman tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan kesehatan, hal tersebut dijelaskan bahwa adanya Undang-Undang tersebut bertujuan agar masyarakat terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan, maka pemerintah menetapkan standar dan persyaratan kesehatan agar makanan dan minuman aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat⁴.

Bakteri dalam makanan dan minuman dapat diakibatkan oleh penjual yang tidak memperhatikan kebersihan dan keamanannya, Pertumbuhan

mikroorganisme dalam minuman dan makanan memegang peranan penting dalam pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan minuman tersebut tidak layak untuk diminum. Di Indonesia penjualan makanan dan minuman dilakukan secara bebas sehingga dapat ditemukan banyak penjual jajanan yang dipinggir jalan⁵.

Sanitasi tempat-tempat umum suatu usaha untuk mengawasi dan mencegah kerugian akibat dari tempat-tempat umum terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit. Tempat-tempat umum merupakan tempat kegiatan bagi umum yang mempunyai tempat, sarana dan kegiatan tetap yang diselenggarakan oleh badan pemerintah, swasta, dan atau perorangan yang dipergunakan langsung oleh masyarakat contohnya pada yang merupakan tempat untuk makan, minum dan berbelanja pada saat istirahat. Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin akan menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan¹.

Pada hakikatnya “higiene” dan “sanitasi” mempunyai pengertian dan tujuan hampir sama yaitu mencapai kesehatan yang prima. Putu Sudira (1996:17) berdasarkan buku *Theory of Catering* dimana dikemukakan bahwa: “Higiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Higiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Seorang juru masak disamping harus mampu mengolah makanan yang enak rasanya, menarik penampilannya, juga harus layak dimakan. Untuk itu makanan harus bebas dari bakteri atau kuman penyakit yang membahayakan kesehatan manusia. Sedangkan Sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terdapat hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik kesehatan dan kelangsungan hidup⁶.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Pada penelitian deskriptif peneliti hanya melakukan deskripsi mengenai fenomena yang ditemukan. Hasil pengukuran disajikan secara apa adanya, sering dikelompokkan tergantung pada sifat topik yang diteliti, namun tidak dilakukan analisis mengapa fenomena tersebut terjadi⁷.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Karakteristik Responden

Tabel 4.1.
Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Laki-laki	9	69,24
Perempuan	4	30,76
Total	13	100

Sumber: Data primer, 2022

Berdasarkan distribusi frekuensi pada tabel 4.1, jenis kelamin paling banyak adalah laki-laki sebanyak 9 responden dengan presentase (69,24%), dan perempuan sebanyak 4 responden dengan presentase (30,76%).

Tabel 4.2.
Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Umur

Umur (Tahun)	Frekuensi (n)	Presentase (%)
21 – 25	4	30,76
26 – 30	6	46,15
31 – 35	3	23,09
Total	13	100

Sumber: Data primer, 2022

Berdasarkan distribusi frekuensi pada tabel 4.2 bahwa umur paling banyak adalah 26-30 tahun sebanyak 6 responden dengan presentase (46,15%), dan umur 21-25 tahun sebanyak 4 responden dengan presentase (30,76%), serta umur 31-35 tahun sebanyak 3 responden dengan presentase (23,09%).

Tabel 4.3.
Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan

Tingkat Pendidikan	Frekuensi (n)	Presentase (%)
SD	0	0
SMP	0	0
SMA/SMK/SLTA	13	100
Total	13	100

Sumber: Data primer, 2022

Berdasarkan distribusi frekuensi pada tabel 4.3, pendidikan paling banyak adalah SMA/SMK/SLTA sebanyak 13 responden dengan presentase (100%).

2. Analisis Univariat

Berdasarkan distribusi frekuensi pada tabel 4.4 di bawah bahwa higiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan Kledokan dengan jumlah 13 responden (100%) memenuhi kategori baik.

Tabel 4.4.
Distribusi Frekuensi Gambaran Higiene Sanitasi Warung Makanan

Higiene Sanitasi	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Baik	13	100
Buruk	0	0
Total	13	100

Sumber: Data Primer, 2022

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti terhadap responden penjual warung makanan sekitar jalan Kledokan diketahui bahwa dari seluruh responden paling banyak pada kisaran umur 26-30 tahun sebanyak 6 responden dengan presentase (46,15%).

Jenis kelamin yang paling banyak adalah laki-laki sebanyak 9 responden dengan presentase (69,24%), dan perempuan sebanyak 4 responden dengan presentase (30,76%). Sedangkan untuk tingkat pendidikan semua responden berpendidikan SMA/SMK/SLTA.

Mengacu pada peraturan yang berlaku pada Undang Undang No. 36 tahun 2009 mengenai kesehatan disebutkan bahwa dibutuhkan pemantapan dan peningkatan dalam kegiatan kesehatan, salah satunya dalam upaya pengamanan makanan dan minuman agar kegiatan kesehatan yang berhubungan dengan upaya tersebut dapat berhasil guna dan bermanfaat khususnya bagi masyarakat. Hal ini juga suatu upaya agar masyarakat aman dari penyebaran makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu⁸, peningkatan kesehatan yang optimal dapat dilihat dari pengelolaan makanan dan minuman secara baik dan memenuhi standart mutu. Karena itu, dibutuhkan perhatian dari segi nilai gizi, nilai kemurnian, serta dari segi kebersihan. Tanpa lingkungan yang selalu dipelihara dan diawasi, maka makanan dapat menyebabkan sumber penyakit akibat kontaminasi suatu zat kimia, biologis, dan fisik⁸. Berdasarkan hasil penelitian bahwa higiene sanitasi dari 13 responden penjual warung makanan di jalan Kledokan yang memenuhi kategori baik sebanyak 13 warung makanan dengan presentase (100%).

a. Higiene Perorangan

Dari obsevasi yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai gambaran higiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan Kledokan dari 13 responden (100%) untuk higiene perorangan seluruhnya memenuhi kategori baik karena tidak ada yang mengidap penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya), tidak memiliki luka atau menutup

luka, sudah menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian dengan baik, para penjamah makanan harus memperhatikan kebersihan tangan, seperti mencuci tangan setelah memegang uang atau memiliki kontak langsung dengan pelanggan dan atau rekan kerja mereka sebelum kembali menyajikan makanan.

Persyaratan lain seperti memakai celemek dan tutup kepala saat menyajikan makanan terdapat 11 responden (84,7%) pada warung makanan yang tidak memakai celemek dan tutup kepala pada saat menyajikan makanan, hal ini bisa mengakibatkan jatuhnya rambut atau keringan kedalam makanan yang disajikan dan dapat menimbulkan penyakit. Kemudian, untuk persyaratan hygiene penjamah makanan dengan alat/alas tangan pentingnya penggunaan kaos tangan plastic atau pencapit makanan untuk menjaga makanan mengalami kemungkinan terkontaminasi bakteri melalui tangan penjamah makanan. Syarat higienis tidak sambil merokok/menggaruk dan tidak bersin/batuk dihadapan makanan saat menyajikan makanan untuk pelanggan sudah memenuhi kategori baik.

b. Sanitasi Peralatan

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, sanitasi peralatan akan dikatakan baik apabila memenuhi semua persyaratan sanitasi peralatan, diantaranya pencucian peralatan dengan air bersih dan sabun, pengeringan alat dengan lap yang bersih, penyimpanan peralatan bersih di tempat yang bebas pencemaran, dan tidak ada penggunaan kembali peralatan sekali pakai ini menunjukkan bahwa untuk mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan sabun.

Dari observasi yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai gambaran hygiene sanitasi penjamah makanan pada warung di jalan Kledokan dari 13 responden (100%) untuk sanitasi peralatan masuk dalam kategori baik.

c. Penyajian Makanan

Penelitian ini telah mendapatkan hasil mengenai gambaran sanitasi penyajian pada warung makan di jalan Kledokan yang menunjukkan bahwa

dari 13 responden (100%) sudah memenuhi kriteria baik pada sanitasi penyajian makanan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, diantaranya penyajian dengan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan, dan pengangkutan makanan dalam keadaan tertutup.

Berdasarkan penelitian ini, hasil mengenai gambaran sanitasi penyajian menunjukkan bahwa dari 13 warung makan (100%) memenuhi kriteria baik untuk makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan tertutup.

d. Penyediaan Sarana

Berdasarkan penelitian ini menunjukkan bahwa dari 13 terdapat 1 warung makanan (10%) yang belum memenuhi kategori baik diantaranya tidak terdapat tempat sampah dan tempat cuci tangan, pentingnya memiliki sarana tempat sampah dan tempat cuci tangan sehingga dapat mengurangi risiko kontaminasi patogen, sanitasi pengediaan sarana berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, diantaranya penyediaan tempat untuk air bersih, pemisahan penyimpanan bahan makanan, penyediaan tempat sampah dan penyediaan tempat cuci tangan. Berdasarkan pengamatan 1 warung makan dengan presentase (10%) belum memenuhi kategori baik pada sanitasi penyediaan sarana.

Berdasarkan pengamatan, warung makan tersebut tidak dilengkapi dengan penyediaan sarana yang memadai. Pada warung makan harus menyediakan tempat untuk air bersih dan fasilitas seperti kran air yang dihubungkan dengan sumber air pipa atau fasilitas lain untuk penyediaan air bersih. Begitu juga dengan persyaratan penyediaan sarana untuk memisahkan penyimpanan bahan makanan, dan makanan jadi dan juga peralatan menunjukkan bahwa menyediakan sarana berupa tempat penyimpanan bahan makanan. Pada warung-warung tersebut disediakan lemari penyimpanan atau tempat khusus yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan di warung

makan secara terpisah dengan peralatan yang ada. Berdasarkan pengamatan didapatkan bahwa pada sebagian besar warung makan bahan makanan disimpan di tempat khusus dan tidak hanya diletakkan dan dibiarkan dalam kondisi terbuka. Pengamatan yang dilakukan mendapatkan bahwa harus memiliki sarana tempat sampah, sarana tempat sampah disediakan di warung-warung tersebut. Sebagian besar warung telah memiliki tempat sampah dan sebagian besar dari tempat sampah tersebut tertutup.

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis penelitian gambaran hygiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan kledokan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Higiene perorangan pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makan (100%) adalah Baik.
2. Sanitasi peralatan pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makan (100%) adalah Baik.
3. Sanitasi penyajian makanan pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makan (100%) adalah Baik.
4. Sanitasi penyediaan sarana pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan dari 13 warung makanan terdapat 1 warung makanan yang belum memenuhi kategori baik karena tidak memiliki tempat cuci tangan dan tempat sampah.
5. Higiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makan (100%) memenuhi kriteria Baik.

B. Saran

Penulis mempunyai saran yang mungkin dapat dilaksanakan, yaitu:

1. Bagi Penjual Warung Makanan
 - a. Higiene perorangan pada warung makanan yang tidak memakai celemek dan tutup kepala adalah 11 responden.
 - b. Sanitasi penyajian makanan yang diangkat harus dalam keadaan tertutup, terdapat 2 responden yang mengangkat tidak dalam keadaan tertutup.

c. Penyediaan sarana seperti tempat sampah dan tempat cuci tangan tidak dimiliki 1 warung makanan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian dengan objek berbeda seperti fasilitas warung makanan, variabel berbeda seperti analitik dan metode yang berbeda seperti kuantitatif agar didapatkan hasil penelitian yang lebih baik.

REFERENSI

1. Depkes RI (2004). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1197/Menkes/SK/X/2004, tentang standar pelayanan farmasi di rumah sakit, Jakarta: Depertamen Kesehatan RI.
2. Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*.
3. Musdalifah, (2018). *Pengawasan Sanitasi Pada Rumah Makan di Banjarmasin Tahun 2018*. Poltekes Tanjung.
4. Mukono HJ, (2017). *Dasar Dasar Persyaratan Sanitasi Makanan dan Minuman*: Airlangga University Press; 2017.
5. Patty Linersya, 2018. Studi Keamanan Mikrobiologis Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Leitimur Selatan Pulau Ambon, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 21-29.
6. Yulia, 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin, *Jurnal Vokasi Kesehatan*, Volume II Nomor 1 Januari 2016, hlm, 55-61.
7. Sugiyono, 2016. *Statistik untuk Penelitian*, Cetakan Keenam, Penerbit Alfabeta, Bandung.
8. Kemenkes RI, 2009. nomor 942/Menkes/SK/VII/2009 *tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan*. Jakarta: Depertamen Kesehatan RI.