

HIGIENE SANITASI PEDAGANG PENYETAN DI KAWASAN WISATA RELIGI SUNAN AMPEL SURABAYA

The Assessment of Hygiene and Sanitation Practice in "Penyetan" Food Traders In The Sunan Ampel Religious Tourism Area Surabaya

Nasyihatus Sakinah

Departemen Kesehatan Lingkungan,
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Kampus
C UNAIR Jl. Mulyorejo Surabaya - 60115

Corresponding Author:

Nasyihatus_sakinah@yahoo.com

Abstrak

Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya merupakan kawasan yang ramai dikunjungi oleh masyarakat, dimana terdapat beberapa pedagang makanan penyetan yang belum melaksanakan standar hygiene dan sanitasi sehingga berpotensi menjadi sumber penularan penyakit bersumber makanan dan lingkungan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi hygiene perorangan penjamah makanan, sanitasi fasilitas pedagang dan kualitas makanan penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya. Penelitian ini merupakan penelitian *observasional* bersifat deskriptif dengan rancangan *Cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah 30 pedagang makanan penyetan dan sampel makanan berupa sambal penyetan untuk diteliti ada atau tidaknya kandungan bakteri *E.coli*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel paling banyak usia 20-25 tahun sebanyak 14 orang (46,67%). Mayoritas berjenis kelamin laki-laki sebanyak 21 orang (70%). Pendidikan terakhir yaitu SMA sebanyak 10 orang (33,33%). Masa kerja paling banyak 1-5 tahun sebanyak 14 orang (46,66%). Kondisi hygiene perorangan penjamah makanan penyetan seluruhnya (100%) masuk ke dalam kategori baik. Kondisi sanitasi fasilitas pedagang makanan penyetan 28 warung (93,33%) yang memenuhi syarat. Untuk hasil pemeriksaan uji laboratorium terdapat 2 sampel sambal penyetan positif adanya bakteri *E.coli*. Kesimpulan dari penelitian ini adalah kondisi hygiene penjamah makanan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel sudah baik namun yang tidak menggunakan celemek, menggunakan perhiasan dan merokok pada saat bekerja masih banyak. Sehingga masih terdapat risiko kontaminasi terhadap makanan. Hasil penilaian sanitasi fasilitas juga telah memenuhi persyaratan bahwa nilainya mencapai 70%.

Article Info

Submitted : 15 September 2018
In reviewed : 27 November 2018
Accepted : 04 Desember 2018
Available Online : 31 Januari 2019

Kata kunci: hygiene perorangan, penjamah makanan, sanitasi fasilitas, *E.coli*

Keywords: *personal hygiene, food handlers, sanitation facilities, E.coli*

Published by Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga

Abstract

Sunan Ampel Religion Tourism area Surabaya is one of the most visited destinations for visitors and tourists that is surrounded by food traders carts, unfortunately food hygiene and sanitation practice among them is still poorly implemented that it could initiates food borne disease transmission. This study aims to analyze the personal hygiene conditions of food handlers, sanitation of merchant facilities and quality of feeders in the Sunan Ampel Religious Tourism Area, Surabaya. This research is a descriptive observational study with cross sectional design. The population in this study were 30 penyetan food traders and food samples in the form of sambal (chili paste) penyetan to be observed for the presence or absence of E. coli bacteria. The results of the study showed that the penyetan food handlers in the Sunan Ampel religious tourism area were at age group of 20-25 years old for 14 subjects (46.67%). The subject respondents in majority are men with total of 21 subjects (70%). The education level of the respondents is high school for 10 respondents (33.33%). The highest proportion of work period is 1-5 years is for 14 respondents (46.66%). Overall, hygiene condition of the food handlers is 100% in high category. Sanitation conditions for food merchant facilities that meet the requirements are 28 stalls (93.33%). Laboratory test results found 2 samples of chili paste positive with E. Coli bacteria. This study concludes that the hygiene condition of food handlers in the Sunan Ampel Religious Tourism Area was nearly in accordance with hygiene and sanitation standard, however, further practice monitoring is required as respondents frequently did not use aprons, used jewelry and smoking while working. therefore, a risk of food contamination is still a significant threat of the area. The result of the sanitation assessment of public facilities within the area showed that 70% of them have been met with the requirement.

PENDAHULUAN

Makanan dapat menjadi salah satu media untuk berkembang biaknya kuman atau mikroba, utamanya makanan yang cepat membusuk karena kandungan air dan protein yang tinggi. Berdasarkan data Dinkes Jatim (2012) kasus keracunan lainnya terjadi di Provinsi Jawa Timur pada tahun 2012 dengan jumlah kasus sebanyak 1.106 orang hingga terdapat korban meninggal dunia sebanyak 3 orang yang disebabkan oleh keracunan makanan (Dinkesprov Jatim, 2012). Selain itu, menurut Sentra Informasi Keracunan (Siker) Nasional Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM, RI), pada tahun 2014 insiden keracunan pangan berjumlah 974 kasus dan cenderung menurun menjadi 697 kasus pada tahun 2015. Sedangkan pada tahun 2016 keracunan pangan tersebut meningkat kembali menjadi 791 kasus (BPOM, 2017).

Berbagai macam penyebab terjadinya keracunan salah satunya ialah kurangnya akan pengetahuan dan perhatian untuk kesehatan diri masing-masing maupun lingkungan sekitar dalam proses mengolah makanan dengan baik dan sehat. Penjamah makanan merupakan bagian yang paling krusial dalam proses mengolah makanan sehingga penjamah makanan diharuskan untuk memenuhi persyaratan dalam mengolah makanan yang telah ditentukan (Kemenkes RI, 2011). *Foodborne disease* merupakan penyakit yang disebabkan oleh bakteri patogen yang timbul akibat kondisi hygiene sanitasi yang tidak baik (Trisnaini, 2012). *E.coli* ialah salah satu indikator sanitasi yang sering dipergunakan untuk menunjukkan adanya masalah sanitasi. *E.coli* dalam air maupun makanan dianggap memiliki korelasi tinggi ditemukannya patogen pada makanan yang dapat menyebabkan munculnya penyakit misalnya keracunan atau diare (Nugroho, 2014).

Data dari Profil Dinas Kesehatan Kota Surabaya tahun 2016 menyebutkan bahwa di Kecamatan Semampir, Kota Surabaya ditemukan jumlah kasus baru diare yang telah ditangani yaitu sebanyak 3.942 kasus, yang didapatkan dari 4 puskesmas di wilayah Kecamatan Semampir yaitu Puskesmas Pegirian, Puskesmas Sawah Pulo, Puskesmas Sidotopo dan Puskesmas Wonokusumo. Pemilik warung penyet mayoritas menggunakan modal yang kecil mengakibatkan fasilitas warung bersifat sederhana seperti dari segi bangunan dengan menggunakan tenda sebagai dinding berjualan maupun sarana sanitasi yang kurang. Menurut penelitian Agustina, *et al* (2009) dilakukan pada pedagang makanan jajanan tradisional yang menunjukkan bahwa 47,8% pedagang makanan jajanan tradisional

tersebut memiliki hiegiene perorangan dan sarana penjaja yang tidak baik (Agustina, *et al*, 2009).

Pedagang makanan penyetan bayak ditemui di daerah Surabaya Utara tepatnya di sepanjang jalan Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya. Berdasarkan survey pendahuluan terdapat kurang lebih 30 warung makanan penyetan dengan jumlah karyawan sebanyak 2-4 orang tiap warung dengan jumlah konsumen per hari kurang lebih sebanyak 45-100 orang setiap hari dan mulai berjualan dari pukul 4 sore hingga 11 malam. Lokasi tersebut berada di jalan raya yang selalu dilewati oleh berbagai kendaraan bermotor sehingga memungkinkan terjadinya pencemaran oleh debu, asap kendaraan dan bakteri pada makanan. Lokasi berjualan di tepi kali pegirian dan dekat dengan rumah potong hewan yang menimbulkan bau tidak sedap yang dihasilkan oleh hewan itu sendiri maupun kotoran hewan.

Mayoritas pedagang makanan penyetan menggunakan tenda sebagai dinding untuk berjualan, menggunakan tempat atau sarana sanitasi yang sederhana sehingga mungkin kurang memenuhi syarat. Hal tersebut akan mempengaruhi kualitas bakteriologis makanan yang akan disajikan bagi konsumen khususnya sambal penyetan. Cabe yang menjadi bahan utama untuk sambal apabila tidak dicuci bersih, diolah terlebih dahulu misalnya dengan direbus dan digoreng dengan baik akan berpotensi terkontaminasi bakteri. Selain itu, perilaku penjamah makanan yang tidak melakukan cuci tangan dengan baik sebelum, sesudah memegang atau kontak dengan makanan serta setelah dari toilet juga dapat berpotensi terkontaminasi oleh bakteri. Sebagai upaya untuk mencegah terjadinya penularan penyakit infeksi ataupun keracunan makanan akibat kontaminasi bakteri terutama bakteri *E.coli*.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi hygiene perorangan penjamah makanan, sanitasi fasilitas pedagang dan kualitas makanan penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah studi observasional yang bersifat deskriptif, artinya dimana penelitian dilakukan yang bertujuan untuk mengetahui kondisi hygiene sanitasi pedagang makanan penyetan dan kualitas bakteriologis makanan (sambal penyetan) yang dijual di kawasan wisata religi sunan Ampel Surabaya. penelitian ini merupakan *cross sectional* dimana pengambilan data dilakukan satu kali saja yaitu pada waktu berlangsungnya penelitian. Populasi dalam penelitian ini ialah seluruh pedagang yang berjumlah 30 pedagang

makanan penyetan dan 30 sampel makanan yaitu sambal penyetan untuk dilakukan uji laboratorium untuk mengetahui ada atau tidak adanya bakteri *E.coli*. Pengambilan sampel makanan dilakukan pada makanan berupa sambal sebagai bahan tambahan makanan, selain itu, sampel yang diambil tidak melalui proses pemanasan terlebih dahulu saat akan disajikan.

Penelitian ini menggunakan data primer yang didapatkan melalui 2 teknik, pertama dengan wawancara menggunakan lembar kuesioner untuk mengetahui karakteristik responden dan hygiene perorangan penjamah. Terdapat 12 pertanyaan dengan pilihan jawaban dan setiap jawaban memiliki bobot seperti tidak pernah (0), kadang-kadang (1) dan selalu (2) untuk pertanyaan positif dan tidak pernah (2), kadang-kadang (1) dan selalu (0) untuk pertanyaan negatif, kemudian seluruh bobot ditotal dan dikategorikan menjadi 3 kategori penilaian yaitu buruk (1-8), sedang (9-16) dan baik (17-24). Kedua, observasi untuk menilai kondisi sebenarnya pada sanitasi fasilitas pedagang makanan penyetan dengan lembar observasi yang sesuai dengan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasadnya yang dimodifikasi untuk pedagang kaki lima.

Penilaian dilakukan dengan cara skoring dimana skor penilaian dibagi skor maksimal dikali 100% kemudian hasil akhir disimpulkan menjadi 2 kategori yaitu memenuhi syarat apabila nilai mencapai 70% atau lebih dan tidak memenuhi syarat apabila nilai kurang dari 70%. (Kemenkes RI, 2011). Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan kaji etik dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Nomor 252-KEPK.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Penjamah Makanan Meliputi Usia, Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan dan Masa Kerja.

Berdasarkan tabel 1, penjamah makanan yang menjadi responden sebagian berada pada kategori usia 20-25 tahun sebanyak (46,67%), berjenis kelamin laki-laki (70%), pendidikan terakhir SMA (33,33%).

Tabel 1.

Distribusi Karakteristik Responden Penjamah Makanan Penyetan Di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya Tahun 2018

Variabel	Jenis Kelamin		n	%
	LK	PR		
Usia				
20-25 tahun	11	3	14	46,67
26-30 tahun	3	0	3	10,00

Variabel	Jenis Kelamin		n	%
	LK	PR		
31-45 tahun	5	4	9	30,00
46-50 tahun	1	0	1	3,33
>50 tahun	1	2	3	10,00
Masa Kerja				
<1 tahun	6	0	6	20,00
1-5 tahun	10	4	14	46,66
6-10 tahun	5	1	6	20,00
11-15 tahun	0	2	2	6,67
>15 tahun	1	1	2	6,67
Pendidikan Terakhir				
Tidak tamat SD	1	1	2	6,67
SD	5	4	9	30,00
SMP	7	2	9	30,00
SMA	8	2	10	33,33

Kelompok penjamah ini diharapkan dapat lebih mengetahui segala hal tentang hygiene perorangan dan sanitasi fasilitas sehingga telah berpengalaman dalam melakukan pengolahan pada makanan dengan baik, aman dan sehat agar makanan yang disajikan kepada konsumen terjaga kebersihannya dan masa kerja 1-5 tahun (46,67%). Ditinjau dari jenis kelamin dan pendidikan terakhir responden, sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki dan lulusan SMA. Hal ini sejalan dengan penelitian Agustina *et,al* (2009) bahwa dari 23 pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang 52,2% berjenis kelamin laki-laki dan 34,8% berpendidikan SMA.

Hygiene Perorangan Penjamah Makanan Penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya

Berdasarkan hasil wawancara, seluruh penjamah makanan telah melakukan kebiasaan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan setelah mengolah makanan serta setelah dari toilet. Kondisi ini sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011 dimana penjamah makanan diharuskan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan setelah mengolah makanan serta setelah dari toilet. Namun, hal tersebut tidak sesuai dengan pernyataan Ekawaty (2012) bahwa sebagian besar responden tidak mencuci tangan dengan sabun ketika hendak melayani konsumen dan menjamah makanan. Sedangkan mencuci tangan dengan sabun ialah cara efektif dalam mencegah penularan penyakit. Selain itu, mencuci tangan juga dapat mencegah perpindahan bakteri dari tangan ke makanan melalui tangan penjamah.

Menurut hasil wawancara, kuku penjamah makanan selalu dibersihkan dan dipotong

pendek minimal setiap minggu sekali sebanyak 26 orang (86,67%). Sehingga pada saat bekerja kondisi kuku penjamah makanan bersih dan pendek. Hal ini sesuai dengan pernyataan Nuraya (2017) dimana 86,2% kuku tangan pedagang jajanan kue lapis di Pasar Kembang Surabaya dalam keadaan pendek dan bersih. Seluruh penjamah makanan juga telah menggunakan pakaian kerja. Hal ini sesuai dengan pernyataan Nuraya (2017) bahwa 100% pedagang jajanan kue lapis di Pasar Kembang Kota Surabaya telah mengenakan pakaian yang bersih. Pakaian kerja yang dikenakan ialah pakaian bukan pakaian kerja khusus mengolah makanan melainkan pakaian yang selalu bersih dan diganti setiap harinya.

Berdasarkan hasil penelitian, penjamah makanan yang selalu menggunakan celemek (apron) sebanyak 12 orang (40%) dari keseluruhan penjamah makanan. Hal tersebut dikarenakan mayoritas penjamah adalah laki-laki sehingga menurut hasil wawancara mereka merasa risih dan tidak nyaman apabila menggunakan celemek pada saat mengolah makanan. Kerapian rambut sangat perlu diperhatikan saat mengolah makanan. Penjamah makanan penyetan telah menjaga kerapian rambut dengan cara rambut dalam keadaan terikat rapi dan juga menggunakan penutup kepala seperti topi maupun kerudung untuk melindungi rambut agar rambut penjamah tidak masuk ke dalam makanan pada saat mengolah makanan. Selain itu, penggunaan alas kaki juga telah dilakukan oleh seluruh penjamah makanan penyetan dimana menurut hasil wawancara penggunaan alas kaki bertujuan agar kaki tetap selalu dalam keadaan bersih.

Seluruh penjamah makanan juga telah memenuhi syarat pada variabel kebiasaan menutup mulut ketika hendak batuk/bersin saat mengolah makanan dan menggunakan alat saat kontak dengan makanan sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011. Alat yang dipergunakan seperti penjepit makanan, garpu dan sendok pada saat kontak dengan makanan. Terdapat 9 orang penjamah makanan (30%) selalu menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan. Dari hasil wawancara, perhiasan yang sering dipakai ialah cincin, sebagian besar penggunaan perhiasan dianggap tidak mengganggu proses pengolahan dan penjamah malas untuk melepas pakai kembali perhiasan pada saat mengolah makanan.

Dari hasil wawancara, 22 orang penjamah makanan (73,33%) tidak pernah merokok dan sisanya terkadang merokok pada saat bekerja dimana mayoritas penjamah makanan adalah laki-laki. Temuan ini berbeda dengan pernyataan Nugroho (2012) 90% penjaga

kantin salah satu SMA di Surabaya bukan perokok. Dari kedua hasil tersebut sangat tidak sesuai dengan standar yang ada pada Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga yang menyatakan bahwa penggunaan perhiasan dan kebiasaan merokok saat bekerja tidak diperbolehkan karena dapat mengganggu proses pengolahan makanan.

Tabel 2.
Distribusi Perilaku Higiene Perorangan Penjamah Makanan Penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya Tahun 2018

Variabel	n	%
Kebiasaan Mencuci Tangan dengan Sabun		
Tidak pernah	0	0,00
Kadang-kadang	0	0,00
Selalu	30	100,00
Kebiasaan Membersihkan dan Memotong Kuku		
Tidak pernah	0	0,00
Kadang-kadang	4	13,33
Selalu	26	86,67
Memakai Pakaian Kerja		
Tidak pernah	0	0,00
Kadang-kadang	0	0,00
Selalu	30	100,00
Penggunaan Celemek		
Tidak pernah	18	60,00
Kadang-kadang	0	0,00
Selalu	12	40,00
Kerapian Rambut		
Tidak pernah	0	0,00
Kadang-kadang	0	0,00
Selalu	30	100,00
Kebiasaan Tutup Mulut Ketika Batuk/Bersin		
Tidak pernah	0	0,00
Kadang-kadang	0	0,00
Selalu	30	100,00
Penggunaan Alat Saat Kontak dengan Makanan		
Tidak pernah	0	0,00
Kadang-kadang	0	0,00
Selalu	30	100
Penggunaan Perhiasan		
Tidak pernah	21	70,00
Kadang-kadang	0	0,00
Selalu	9	30,00
Kebiasaan Merokok		
Tidak pernah	22	63,33
Kadang-kadang	8	26,67
Selalu	0	0,00

Variabel	n	%
Riwayat Sakit Selama 6 Bulan Terakhir		
Ya	4	13,33
Tidak	26	86,67
Pemeriksaan Kesehatan Rutin Selama 6 Bulan Sekali		
Tidak pernah	30	100,00
Kadang-kadang	0	0,00
Selalu	0	0,00
Kebiasaan Bekerja Saat Sakit		
Tidak pernah	19	63,33
Kadang-kadang	11	36,67
Selalu	0	0,00

Seluruh penjamah tidak pernah melakukan pemeriksaan rutin selama 6 bulan sekali melainkan hanya pada saat penjamah merasa sakit. Pemeriksaan kesehatan rutin yang di harapkan adalah meliputi seperti *rectal swab* atau pemeriksaan terkait penyakit-penyakit yang disebabkan oleh makanan misalnya Typoid atau Hepatitis A. Selain itu, 19 orang penjamah makanan (63,33%) tidak pernah melakukan kebiasaan bekerja saat sakit sedangkan 11 orang penjamah makanan (36,67%) yang terkadang melakukan kebiasaan bekerja saat sakit. Dari hasil wawancara, hal tersebut tidak mengganggu pekerjaannya. Setelah dilakukan wawancara kepada penjamah makanan, hasil penilaian dari sub variabel higiene perorangan dilakukan skoring. Kemudian hasil dari skoring tersebut dikategorikan menjadi 3 kategori yaitu buruk, sedang dan baik. Seluruh penjamah makanan penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya masuk ke dalam kategori baik. Namun, penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek, menggunakan perhiasan dan merokok pada saat bekerja masih banyak sehingga masih terdapat risiko kontaminasi terhadap makanan yang akan disajikan dan dikonsumsi oleh konsumen.

Penyediaan Fasilitas Sanitasi Pedagang Penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya

Seluruh pedagang makanan penyetan (100%) telah memenuhi syarat dalam aspek penyediaan air bersih. Hasil tersebut diperoleh dari poin-poin penilaian aspek penyediaan air bersih meliputi sumber air bersih berasal dari PDAM, tidak berasa, tidak berwarna, dan tidak berbau, penampungan air tertutup serta air bersih untuk air minum harus dimasak terlebih dahulu.



Gambar 1.

Kondisi Tempat Penampungan Air Bersih Salah Satu Pedagang Makanan Penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya

Pedagang telah menggunakan sumber air yang telah terjamin kualitasnya dimana seluruh pedagang menggunakan air yang berasal dari PDAM yang kemudian ditampung dengan menggunakan bak berukuran besar atau tong air yang tertutup serta memenuhi kualitas fisik. Selain itu, kuantitas dari air tersebut sudah tercukupi dalam proses pengolahan makanan. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Ekawaty (2012) dimana (94,7%) pemilik rumah makan telah tersedia sarana air bersih. Pada umumnya, seluruh pedagang makanan penyetan menggunakan air isi ulang untuk dijadikan air minum konsumen.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 2 pedagang makanan penyetan (6,67%) yang memenuhi syarat, sisanya 28 pedagang makanan penyetan (93,33%) yang tidak memenuhi syarat dalam aspek penyediaan tempat sampah. Hasil tersebut diperoleh dari poin-poin penilaian aspek penyediaan tempat sampah meliputi tersedianya tempat sampah yang terbuat dari bahan kedap air dan tertutup, pemisahan sampah minimal organik dan anorganik dan sampah diangkut setiap hari.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Sarah (2012) dimana (11,1%) tersedia tempat sampah di kantin yang memenuhi syarat. Dapat dikatakan tidak memenuhi syarat karena pedagang menyediakan tempat sampah yang berupa kantong plastik dan ember plastik yang tidak tertutup dan tidak dipisahkan jenis sampah organik dan anorganik. Penelitian lain yang dilakukan oleh Kurniadi (2013) menunjukkan bahwa sebagian besar kantin SD wilayah Kecamatan Bangkinang tidak menyediakan tempat sampah yang tertutup. Tetapi, seluruh pedagang mengangkut sampah yang dihasilkan setiap hari setelah jam operasi jualan selesai.



Gambar 2.

Kondisi Tempat Sampah Salah Satu Pedagang Makanan Penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya

Sepanjang jalan Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya telah memiliki SPAL yang tertutup dan air selokan tidak mengalir dengan lancar, kedap air serta bermuara ke satu tempat yang terkelola dengan baik. Terdapat 27 pedagang makanan (90%) makanan penyetan yang tidak memenuhi syarat dalam aspek pembuangan air limbah, sehingga mayoritas pedagang telah membuang air sisa cucian peralatan dan bahan pangan di jalan. Sedangkan sisanya hanya 3 pedagang makanan penyetan (10%) yang memiliki sarana pembuangan air limbah yang memenuhi syarat.

Hasil tersebut diperoleh dari poin-poin penilaian aspek pembuangan air limbah meliputi memiliki sarana pembuangan air limbah, air mengalir lancar, tertutup dan kedap air serta bermuara ke satu tempat yang terkelola dengan baik. Hal tersebut dapat menimbulkan hal yang tidak diinginkan seperti misalnya jalanan menjadi basah dan kotor sehingga menimbulkan bau yang tidak sedap dan memicu datangnya berbagai macam binatang seperti lalat, kecoa dan tikus. Setiap tempat pengolahan makanan seharusnya memiliki tempat pembuangan air limbah yang baik dimana air limbah dapat mengalir dengan lancar, salurannya tertutup dan kedap air serta dapat bermuara ke satu tempat yang terkelola dengan baik (Kemenkes RI, 2011). Pada variabel tempat cuci tangan dihasilkan bahwa seluruh pedagang makanan penyetan (100%) telah memenuhi syarat dalam aspek tempat cuci tangan. Hasil tersebut diperoleh dari poin-poin penilaian aspek tempat cuci tangan meliputi tersedia air bersih yang memadai dan tersedia sabun serta alat pengering seperti tissue atau lap.

Pada umumnya, seluruh pedagang tidak memiliki tempat cuci tangan seperti wastafel melainkan hanya menyediakan air bersih yang

disediakan untuk konsumen dalam wadah mangkuk plastik kecil tanpa adanya sabun cuci tangan tetapi di dalamnya telah tersedia potongan jeruk nipis dan pedagang menyediakan alat pengering yaitu tissue atau lap. Berdasarkan penelitian Nour V, *et,al* (2010) jeruk nipis dapat menghambat tumbuhnya bakteri maupun membunuh bakteri karena pada air perasan jeruk nipis terdapat beberapa senyawa asam organik seperti asam laktat 0,92 g/L, asam sitrat 61,5 g/L dan asam malat 5,18g/L.

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 21 (70%) pedagang makanan penyetan yang tidak memenuhi syarat dalam aspek tempat pencucian peralatan. Hasil tersebut diperoleh dari poin-poin penilaian aspek tempat pencucian peralatan meliputi tersedia tiga ember atau keran yang berfungsi untuk proses pencucian, tersedia sabun pencuci piring dan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan. Hasil ini sejalan dengan Sarah (2012) dimana kondisi tempat pencucian peralatan (66,6%) tidak memenuhi syarat. Pedagang makanan penyetan mayoritas tidak memiliki tiga ember untuk pencucian peralatan yang tahapannya ialah menyiram, menyabun dan membilas tetapi pedagang hanya memiliki dua ember dan bahkan ada pedagang yang hanya memiliki satu ember untuk tempat pencucian peralatan.



Gambar 3.

Kondisi Tempat Pencucian Peralatan Salah Satu Pedagang Makanan Penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya

Selain itu, pada variabel peralatan pengolahan makanan terdapat 28 (93,33%) pedagang makanan penyetan yang memenuhi syarat sedangkan terdapat 2 pedagang makanan penyetan lainnya yang tidak memenuhi syarat dalam aspek peralatan pengolahan makanan.

Tabel 3.

Distribusi Penyediaan Fasilitas Sanitasi Pedagang Makanan Penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya Tahun 2018

Variabel	N	%
Penyediaan Air Bersih		
Memenuhi syarat	30	100,00
Tidak memenuhi syarat	0	0,00

Variabel	N	%
Penyediaan Tempat Sampah		
Memenuhi syarat	2	6,67
Tidak memenuhi syarat	28	93,33
Pembuangan Air Limbah		
Memenuhi syarat	3	10,00
Tidak memenuhi syarat	27	90,00
Tempat Cuci Tangan		
Memenuhi syarat	30	100,00
Tidak memenuhi syarat	0	0,00
Tempat Pencucian Peralatan		
Memenuhi syarat	9	30,00
Tidak memenuhi syarat	21	70,00
Peralatan Pengolahan		
Memenuhi syarat	28	6,67
Tidak memenuhi syarat	2	93,33
Penyimpanan Makanan Jadi		
Memenuhi syarat	28	93,33
Tidak memenuhi syarat	2	6,67
Penyajian Makanan		
Memenuhi syarat	30	100,00
Tidak memenuhi syarat	0	0,00

Hasil tersebut diperoleh dari poin-poin penilaian aspek peralatan pengolahan makanan meliputi penyimpanan peralatan makan dan masak yang tertata rapi di rak atau tempat yang terlindung dari debu, bersih dan terpelihara, tersusun menurut jenisnya dengan rapi dan tersimpan dalam kondisi kering, proses pencucian peralatan dilakukan di tempat cuci khusus, pencucian dengan menggunakan air mengalir dan diberikan deterjen, pencucian dilakukan pada semua sudut peralatan, proses pengeringan terhindar dari debu, peralatan pengolahan sekali pakai tidak dipergunakan kembali dan peralatan makan yang sudah dipakai dibuang ke tempat sampah, penyimpanan bahan racun atau peptisida jauh dari bahan pangan makanan jadi maupun peralatannya dan peralatan makan dan masak tidak menempel secara langsung pada dinding atau lantai serta tempat penyimpanan memiliki pintu atau ditutup dengan kain kasa.

Pedagang tidak menggunakan peralatan makan dan masak sekali pakai saat mengolah makanan. Hasil tersebut sejalan dengan pernyataan Sarah (2012) dimana (77,8%) telah memenuhi syarat dalam aspek penggunaan peralatan sekali pakai. Pedagang juga menyimpan peralatan makan dan masak yang telah selesai dicuci kemudian dikeringkan menggunakan lap sebelum diletakkan ke dalam tempat atau rak dengan kondisi bersih dan terpelihara sehingga tidak menimbulkan risiko debu dan vektor menempel pada peralatan pengolahan makanan.

Hasil penelitian pada variabel penyimpanan makanan jadi terdapat 2 pedagang yang tidak memenuhi syarat sedangkan sisanya sudah memenuhi syarat dalam aspek penyimpanan makanan jadi. Hasil tersebut diperoleh dari poin-poin penilaian aspek penyimpanan makanan jadi meliputi suhu penyimpanan sesuai dengan jenis makanan, disimpan sesuai jenis makanannya, bersih dan terlindung dari debu, bebas dari serangga, tikus dan binatang pengganggu lain serta tempat terpisah dengan bahan makanan. Pedagang yang tidak memenuhi syarat dimana pedagang masih menempatkan bahan makanan dan makanan jadi dalam satu tempat, kurang bersih dan masih terdapat serangga yang hinggap seperti lalat.

Pada variabel penyajian makanan. Seluruh pedagang makanan penyetan (100%) telah memenuhi syarat dalam aspek penyajian makanan. Hasil tersebut diperoleh dari poin-poin penilaian aspek penyajian makanan meliputi makanan disajikan dengan suhu, cara dan waktu yang sesuai, disajikan terbungkus atau tertutup, tidak terdapat binatang pengganggu seperti lalat, kecoa, tikus dan binatang pengganggu lainnya serta jauh dari tempat sampah maupun sumber-sumber pencemar yang lainnya. Seluruh pedagang makanan penyetan mayoritas membungkus makanannya dengan menggunakan kertas minyak berwarna coklat yang kemudian diikat dengan karet.

Berdasarkan penilaian observasi pada penelitian ini, pada Tabel 4 didapatkan hasil bahwa dimana kondisi fasilitas sanitasi pedagang makanan penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya dalam aspek sanitasi fasilitas terdapat 28 warung penyetan yang memenuhi syarat dimana persentase nilai telah mencapai 70% sedangkan terdapat 2 warung penyetan yang tidak memenuhi syarat dimana hasil persentase nilai tidak mencapai 70%.

Tabel 4.

Hasil Rekapitulasi Penilaian Sanitasi Fasilitas dan Hasil Uji Laboratorium Pedagang Makanan Penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya Tahun 2018

Pemilik Warung	Hasil Uji Laboratorium (<i>E. coli</i>)	Sanitasi Fasilitas		Ket
		Skor	%	
Warung 1	Negatif	512	71,91	MS
Warung 2	Negatif	553	77,66	MS
Warung 3	Negatif	565	79,35	MS
Warung 4	Negatif	629	88,34	MS
Warung 5	Negatif	588	82,58	MS
Warung 6	Negatif	575	80,75	MS
Warung 7	Negatif	601	84,41	MS
Warung 8	Negatif	558	78,37	MS
Warung 9	Negatif	507	71,20	MS

Pemilik Warung	Hasil Uji Laboratorium (<i>E. coli</i>)	Sanitasi Fasilitas		Ket
		Skor	%	
Warung 10	Negatif	549	77,10	MS
Warung 11	Negatif	549	77,10	MS
Warung 12	Negatif	562	78,93	MS
Warung 13	Negatif	505	70,92	MS
Warung 14	Negatif	622	87,35	MS
Warung 15	Negatif	563	79,07	MS
Warung 16	Negatif	562	78,93	MS
Warung 17	Positif	491	68,96	TM S
Warung 18	Negatif	517	72,61	MS
Warung 19	Negatif	582	81,74	MS
Warung 20	Negatif	503	70,64	MS
Warung 21	Negatif	562	78,93	MS
Warung 22	Positif	490	68,82	TM S
Warung 23	Negatif	560	78,65	MS
Warung 24	Negatif	648	91,01	MS
Warung 25	Negatif	606	85,11	MS
Warung 26	Negatif	581	81,60	MS
Warung 27	Negatif	519	72,89	MS
Warung 28	Negatif	566	79,49	MS
Warung 29	Negatif	580	81,46	MS
Warung 30	Negatif	504	70,78	MS

Hasil Pemeriksaan Uji Laboratorium Bakteri *E. coli* pada Sambal Penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya

Berdasarkan hasil pemeriksaan uji laboratorium pada sambal penyetan yang disajikan pedagang terdapat 2 sampel sambal penyetan yang positif adanya bakteri *E. coli*. Dua sampel sambal penyetan tersebut berasal dari pemilik warung ke 17 dan 22 dimana kedua warung tersebut pada aspek penilaian sanitasi fasilitas tidak memenuhi syarat.

Penyebab lain terjadinya kontaminasi makanan yaitu hygiene perorangan yang masih kurang seperti penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek, memakai perhiasan seperti cincin dan merokok saat bekerja masih banyak. Hal ini kurang sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011 dimana angka kuman *E. coli* pada makanan ialah 0/gr sampel makanan. Hal tersebut terjadi dikarenakan tempat berjualan yang berada di pinggir jalan raya yang selalu dilewati berbagai kendaraan menimbulkan kontaminasi oleh debu. Sambal penyetan tidak melalui pemanasan sebelum disajikan kepada konsumen dan penyimpanan dalam wadah yang tidak steril dan terbuka atau tidak tertutup maupun pada saat proses pembuatan yang tidak steril. Sehingga dapat memungkinkan sambal tersebut terkontaminasi (Rini, *et al* 2017).

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan penyetan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya hygiene perorangan penjamah makanan penyetan seluruhnya telah memenuhi syarat, namun masih terdapat potensi adanya kontaminasi terhadap makanan, kondisi sanitasi fasilitas pedagang masih ditemukan warung yang tidak memenuhi syarat, dan kualitas bakteriologis makanan masih ditemukan adanya bakteri *E. coli* positif.

Saran dari peneliti para penjamah hendaknya lebih memperhatikan kembali dan meningkatkan kesadaran akan hygiene perorangan pada saat proses pengolahan makanan. Upaya tersebut meliputi menggunakan celemek saat mengolah makanan, tidak menggunakan aksesoris atau perhiasan dan tidak merokok pada saat bekerja. Hal tersebut wajib dilaksanakan agar dapat meminimalisir terjadinya kontaminasi terhadap makanan serta selalu menjaga fasilitas sanitasi dengan membersihkan tempat berjualan agar bersih dan tidak membuang sisa air cucian atau air sisa pengolahan (limbah) di jalanan agar tidak menimbulkan bau dan memicu datangnya berbagai macam binatang seperti lalat, kecoa, dan binatang lainnya. Kedua, untuk pihak Dinas Kesehatan maupun pihak Puskesmas setempat perlu adanya kegiatan pengawasan, sosialisasi dan pembinaan terkait hygiene dan sanitasi kepada para pedagang kaki lima di kawasan wisata religi sunan Ampel Surabaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., Pambayun, R., & Febry, F. (2009). Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009.
- Analysic, H. (2010). Bola-Bola Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hazard Analysis and Critical Control Point Meat Balls Making Process in, 131-138.
- Andrias, D. R. (2003). Dasar Negeri Di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya, (2014), 111-116.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa timur. (2012). Profil_Kes.Prov.JawaTimur_2012, 142. <https://doi.org/DOI> Not Available
- Dinkes Provinsi Jatim. (2016). Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2016. *Dinkes Provinsi Jatim*.
- Kurniadi, Y., Saam, Z., & Afandi, D. (2013). FAKTOR KONTAMINASI BAKTERI *E. coli* PADA MAKANAN JAJANAN DILINGKUNGAN KANTIN SEKOLAH DASAR WILAYAH KECAMATAN BANGKINANG. *Ilmu Lingkungan*, 7(1), 28-37.
- Negara, T. L., & Lemanan, T. (2011). www.djpp.depkumham.go.id.
- Nour, V., Trandafir, I., & Ionica, M. E. (2010). 4569-17644-2-PB.pdf, 38(1), 44-48.
- Nugroho, M. D. ., & Yudhastuti, R. (2014). Kondisi Higiene

- Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 15 Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7(2), 166-170. [https://doi.org/10.1016/0735-1097\(89\)90466-X](https://doi.org/10.1016/0735-1097(89)90466-X)
- Nuraya, A. D., & Nindya, T. S. (2017). Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* dalam Jajanan. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 7-13.
- Prasetya, E. (2012). Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. *Jurnal Kesehatan Masyarakat FIKK*.
- Rosari, A., & Rini, E. A. (2013). Artikel Penelitian Hubungan Diare dengan Status Gizi Balita di Kelurahan Lubuk Buaya Kecamatan Koto Tengah Kota Padang, 2(3), 111-115.

