

## **Analisis *Hygiene* Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri *Escherichia coli* pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan**

*Analysis of Hygiene Sanitation The Place of Food Sales and Bacteria of Escherichia coli in Sweet Association in Pasar Ramai Medan*

**Linda Hernike Napitupulu\*<sup>1</sup>, Elli Lasriany<sup>2</sup>, Muhammad Crystandy<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Kesehatan Masyarakat Institut Kesehatan Helvetia Medan, Indonesia

\*Korespondensi Penulis: lindahernike7@yahoo.com

### **Abstrak**

TPM memiliki potensi cukup besar menimbulkan gangguan kesehatan dari makanan yang dijual. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis *hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan. Peneliti melakukan observasi dan uji laboratorium dengan 30 sampel jajanan manisan. Hasil observasi di bandingkan dengan Kepmenkes No. 942/MENKES/SK/VII/2003 dan peraturan Badan POM No.16 tahun 2016. Ada dua sampel positif Bakteri *Escherichia Coli* yaitu dari pedagang A dengan 28 MPN dan dari pedagang B dengan 20 MPN, 6 pedagang tidak melakukan *hygiene* dan sanitasi pengelolaan makanan. *Hygiene* sanitasi TPM dan jajanan tidak memenuhi syarat kesehatan.

Kata Kunci: *Hygiene* Sanitasi, Tempat Penjualan Makanan, Bakteri *Escherichia coli*

### **Abstract**

*Food Selling Place has a large enough potential to cause health problems from food sold. The aim of this research is to analyze the sanitation of sales points and the presence of Escherichia coli bacteria sweets snacks in Pasar Ramai Medan. The researcher observes and laboratory tests with 30 samples of sweets snacks. Observation results compared with Kepmenkes Kepmenkes No. 942 / MENKES / SK / VII / 2003 and regulatory hygiene and regulations of POM Agency No. 16 of 2016. There are two positive samples of Escherichia coli bacteria, namely from trader A with 28 MPN from a sample of 25 grand from trader B with 20 MPN from 25 gr, found 6 traders who did not do food management hygiene and sanitation according to the requirements. Hygiene and sanitation of TPM does not meet health requirements likewise with sweets snacks.*

Keywords: *Sanitation Hygiene, Food Selling Place, Escherichia coli Bacteria*

## PENDAHULUAN

Jajanan makanan merupakan salah satu makanan yang sangat digemari masyarakat luas dan dari segala berbagai umur mulai dari yang anak-anak, remaja, dewasa hingga yang tua menyukai jajanan manis. Selain rasanya yang enak serta harganya yang terbilang murah yang dapat dijangkau oleh seluruh masyarakat luas, rasa serta kualitas jajanan manis ini sangat dipengaruhi dengan kondisi lingkungan tempat diperdagangkannya jajanan manis tersebut, dimulai dari sanitasi tempat penjualan jajanan manis. Apabila *hygiene* sanitasi tempat penjualan jajanan manis ini baik, maka kualitas dari jajanan makanan manis ini akan baik pula.

Tempat penjualan yang dikatakan baik apabila tempat tersebut terhindar dari keberadaan vektor yang diakibatkan sanitasi yang buruk, seperti tidak membersihkan tempat penjualan dari sisa makanan lainnya, akan menimbulkan bau yang tidak sedap sehingga dapat terkontaminasi terhadap jajanan manis yang diperjual-belikan tidak memiliki kemasan khusus.

Meningkatkan kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan di luar rumah, maka produk dalam sistem kesehatan makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan untuk kepentingan umum, haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Seperti jajanan manis yang banyak diperjualbelikan di pasar tradisional maupun di pasar moderen. Seperti yang tercantum di dalam Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Kesehatan Makanan Jajanan (Kemenkes RI, 2013).

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 16 tahun 2016 tentang kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan menyatakan kriteria mikrobiologi adalah ukuran manajemen risiko yang menunjukkan keberterimaan suatu pangan atau kinerja proses atau system keamanan pangan yang merupakan hasil pengambilan sampel dan pengujian mikroba, toksin atau metabolitnya atau penada yang berhubungan dengan patogenitas atau sifat lainnya pada titik tertentu dalam suatu rantai pangan, kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan yang diproduksi, diimpor dan diedarkan di wilayah Indonesia harus memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan, persyaratan keamanan pangan olahan dari kemungkinan adanya bahaya mikroba (Badan POM, 2016).

Prinsip *hygiene* sanitasi harus diperhatikan dalam melaksanakan *hygiene* sanitasi makanan yang baik yaitu dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan

makanan matang, pengangkutan/distribusi makanan, dan penyajian makanan. Jika semua prinsip ini diperhatikan dengan menjalankan peraturan pemerintah dan undang-undang yang telah ditetapkan maka dapat dipastikan bahwa makanan yang disajikan pada konsumen adalah makanan yang aman dan tidak beresiko menyebabkan sakit dan atau kematian (Kusuma TS dkk, 2016).

Sanitasi tempat penjualan makanan harus dijaga kebersihannya dan dipelihara secara bersama oleh pedagang dengan masyarakat (pembeli). Tempat penjualan masuk dalam kategori tempat pengolahan makanan (TPM) (Santo I, 2016).

TPM memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual. TPM harus memenuhi syarat-syarat kesehatan. Salah satu syarat kesehatan TPM yang penting memengaruhi *hygiene* sanitasi tempat penjualan makanan jajanan tersebut adalah faktor lokasi dan bangunan TPM. Lokasi dan bangunan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan memudahkan terjadinya kontaminasi makanan oleh mikroorganisme seperti, bakteri, jamur, virus, dan parasit, serta bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan (Lestari DP, 2015).

Masyarakat mengenal buah atau buah-buahan sebagai bahan pangan yang banyak mengandung vitamin dan mineral. Buah dengan daging beraneka warna, namun buah umumnya lebih banyak mengandung vitamin dari kelompok B kompleks dan vitamin C, disamping itu juga mengandung berbagai jenis mineral seperti kalium (K), kalsium (Ca), natrium (Na), dan zat besi (Fe). Pengetahuan dan kepentingan masyarakat tentang buah tidak hanya sampai disini, akal manusia terus berfikir mengenai cara untuk mengubah cita rasa buah masam menjadi manis, serta bias dinikmati menjadi setiap saat. Masyarakat melakukan proses pengawetan, salah satunya dengan mengolahnya menjadi bentuk manisan (Yuniatum T dkk, 2017).

Diungkapkan dalam ilmu ini, buah merupakan hasil dari proses pertumbuhan, yaitu dari pembesaran bakal buah, pembesaran jaringan yang mendukung bakal buah dan gabungan dari keduanya. Proses pertumbuhan diawali dengan pembelahan sel, pembesaran sel, pendewasaan sel (*maturation*), pemasakan (*ripening*). Pelayuan (*senescence*), pemasakan, (*deterioration*). Karena itu, walaupun buah telah di panen atau dilepas dari pohonnya, proses-proses dari fisiologi seperti respirasi atau transpirasi tetap terjadi. Biasanya ditandai dengan terjadinya

perubahan tekstur menjadi lebih lunak, perubahan warna menjadi kurang menarik, dan perubahan cita rasa menjadi lebih baik (Naingolan R, 2012).

Pengawetan buah juga berusaha untuk mempertahankan tekstur dan warna, serta mengubah cita rasa buah menjadi lebih baik. Mempertahankan tekstur dan warna, mempertahankan dan mengubah cita rasa sekaligus bentuk usaha mengadakan buah tanpa tergantung mesin, harapannya buah dapat dinikmati setiap saat, tanpa terjadi perubahan tekstur dan warna, serta cita rasa menjadi lebih baik. Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan kadar gula yang tinggi, penambahan gula bertujuan untuk memberikan rasa manis sekaligus mencegah timbulnya mikroorganisme seperti jamur. Mikroorganisme ini yang mempercepat terjadinya perubahan warna, tekstur, cita rasa dan pembusukan pada buah. Peristiwa ini juga dipicu oleh proses fisika, seperti sinar matahari dan pemotongan pada buah (Agustin E, 2015).

Pembuatan manisan tidak hanya gula yang diberikan tetapi juga kapur, garam, dan senyawa yang mengandung sulfur, tujuan pemberian ini sama dengan pemberian gula diharapkan buah akan memiliki masa simpan yang lama. Dikenal ada dua bentuk olahan manisan buah, yaitu manisan basah dan manisan kering, hal ini mendasar yang membedakan keduanya adalah cara pembuatannya, daya awet dan penempakannya. Manisan basah diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula, sedangkan manisan kering diperoleh jika manisan basah dijemur sampai kering. Daya awet manisan kering tentu lebih lama dibandingkan dengan manisan basah. Kadar air manisan kering lebih rendah tetapi kadar manisan gulanya lebih tinggi (Islamy GP, 2015).

Sementara penampilan manisan basah lebih menarik dibandingkan dengan manisan kering, karena hampir sama dengan aslinya. Pada prinsipnya semua buah bias diolah menjadi manisan basah atau manisan kering, namun berdasarkan beberapa alasan seperti tidak enak, tidak tahan lama, dan penampakannya tidak menarik, kadang-kadang buah hanya diolah menjadi satu bentuk manisan, yaitu manisan basah atau manisan kering, meskipun tidak menutup kemungkinan dibuat menjadi dua bentuk olahan tersebut. Biasanya buah yang cukup keras seperti pala, manga, kemang, kembembeng, kedondong, dan kolang-kaling cenderung diolah menjadi manisan basah, dan buah yang lunak seperti pepaya, dan sirsak diolah menjadi manisan kering.

Berdasarkan survei awal peneliti di Pasar Ramai Kota Medan, dengan jumlah 6 (enam) tempat penjualan jajanan manisan, peneliti menemukan 6 (enam) tempat penjualan yang

berada di Pasar Ramai Kota Medan memiliki tempat serta kondisi yang berbeda-beda yaitu ada 2 (dua) tempat penjualan jajanan manis yang mendirikan bangunan di atas saluran pembuangan air limbah (SPAL) yang terbuka dengan lantai yang kering, dan 3 (tiga) tempat penjualan dengan lantai yang tergenang air, serta ada 1 (satu) tempat penjualan dengan SPAL yang terbuka serta tempat penjualannya terdapat genangan air yang berasal dari kamar mandi yang berdekatan dengan tempat penjualan jajanan manis.

Penyimpanan dan pengangkutan. Setiap pengelolaan makanan yang dilakukan oleh jasaboga harus memenuhi persyaratan teknis pengolahan makanan. Peralatan yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian makanan harus tidak menimbulkan gangguan terhadap kesehatan secara langsung atau tidak langsung. Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus memenuhi persyaratan serta *hygiene* sanitasi penyimpanan makanan serta Pengangkutan makanan harus memenuhi persyaratan teknis *hygiene* Sanitasi Pengangkutan makanan (Devi S, 2013).

*Hygiene* dan sanitasi makanan merupakan satu kesatuan kata yang digunakan untuk menggambarkan tentang kebersihan dan keamanan makanan, menjadi syarat penting yang harus dipenuhi dalam menyediakan atau menjajakan makanan. *Hygiene* Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan sedemikian rupa sehingga munculnya penyakit dapat dihindari. Sehingga dapat dikatakan bahwa sanitasi adalah suatu usaha pengendalian faktor-faktor lingkungan untuk mencegah timbulnya suatu penyakit dan penularannya yang disebabkan oleh faktor lingkungan tersebut, sehingga derajat kesehatan masyarakat dapat optimal (Kementerian Kesehatan RI, 2003).

*Escherichia coli* praktis selalu ada dalam saluran pencernaan hewan dan manusia karena secara alamiah *E.coli* merupakan salah satu penghuni tubuh. Penyebaran *E.coli* dapat terjadi dengan cara kontak langsung (bersentuhan, berjabat tangan dan sebagainya) kemudian diteruskan melalui mulut, akan tetapi *E.coli* pun dapat ditemukan tersebar di alam sekitar kita. Penyebaran secara pasif dapat terjadi melalui makanan atau minuman. *E.coli* merupakan parasit dalam saluran pencernaan makanan manusia dan hewan berdarah panas. Manusia kadang kadang menyebabkan penyakit enteritis, peritonitis, sistitis dan sebagainya. Hasil uji *methil red* positif keluarga dari species ini memfermentasikan laktosa dan glukosa dengan menghasilkan asam dan gas (Kementerian Kesehatan RI, 2003).

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “*Hygiene* Sanitasi Tempat Penjualan dan Keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan”.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui secara mendalam mengenai *hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan.

## **METODE PENELITIAN**

Peneliti melakukan observasi tentang *hygiene* sanitasi tempat penjualan makanan dan uji laboratorium keberadaan bakteri *Escherichia Coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan. Analisis data pada penelitian ini yaitu hasil observasi tentang *hygiene* sanitasi dibandingkan dengan Kepmenkes No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi jajanan makanan kepada 6 (enam) pedagang jajanan manisan dan uji Laboratorium pada 30 sampel jajanan manisan untuk melihat keberadaan Bakteri *Escherichia coli* yang dibandingkan dengan kriteria mikrobiologi sesuai dengan peraturan Badan POM No.16 tahun 2016.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil observasi pada pedagang: Pedagang A hasilnya ditemukan kurangnya mengenai *hygiene* sanitasi pada pedagang A, tempat penjualan pedagang A dengan keadaan tempat penjualan yang sudah rusak dan kotor tetap digunakan dan dibiarkan begitu saja tanpa dibersihkan pedagang A. Pedagang A memiliki kuku yang panjang dan tidak menggunakan pakaian khusus untuk berjualan. Pada saat observasi, peneliti menemukan adanya kecoak yang hinggap di tempat berjualan pada pedagang A. Pedagang selalu berbicara langsung dihadapan jajanan manisan tanpa menggunakan masker penutup mulut.

Hasil observasi pada pedagang B, ketika pedagang berbicara beliau selalu batuk dan berulang-ulang membuang air ludah dan dahak ke bawah lantai tempat penjualan pedagang tidak menggunakan masker pada saat berjualan atau melayani pembeli. Peneliti juga tidak menemukan tempat sampah sementara disana, terlihat beberapa sampah/ bungkus plastik atau sisa makanan lain ada dibawah meja tempat pedagang berjualan. Pada saat observasi

peneliti menemukan adanya binatang seperti kecoak yang hinggap di bagian bawah tempat penjualan yang biasanya di jadikan sebagai tempat penyimpanan jajanan manis bila sudah selesai berjualan, peneliti juga menemukan tidak adanya tempat khusus untuk penyimpanan barang, peneliti menemuka banyak barang yang tergeletak diatas meja penjualan Pedagang B.

Observasi pada pedagang C, peneliti tidak menemukan tempat pencucian tangan, dari wawancara yang peneliti lakukan pada pedagang C biasanya juga tidak menggunakan air untuk mencuci tangan tetapi menggunakan kainlap, setelah itu pedagang C menyatakan bahwasanya tempat yang baik itu tempat yang terbuka, dengan alasan akan terlihat lebih luas, tempat penyimpanan manis bila selesai berjualan di letakkan di bawah tempat penjualan. Pedagang C memiliki kuku yang panjang dan pada saat menjemah makanan manis pedagang tidak menggunakan sarung tangan, pedagang C juga tidak menggunakan celemek serta tutup kepala.

Observasi yang dilakukan peneliti kepada pedagang D, peneliti melihat tidak tersedianya tempat pencuci tangan serta tisu yang biasanya ditemukan di tempat penjualan lainnya, pedagang D juga tidak menggunakan penutup kepala, clemek serta sarung tangan, pada saat peneliti melakukan wawancara langsung sambil membeli jajanan manis, pedagang D berulang kali menguap dan menutup dengan dengan tanganya sendiri, tanpa mencuci terlebih dahulu sebelum menangani makanan.

Observasi yang dilakukan peneliti terhadap pedagang E, berdasarkan *hygiene* perorangan pada pedagang tidak ditemukan adanya penyakit yang mudah menular seperti penyakit kulit, dalam penggunaan perlengkapan pada saat menjajakan makanan pedagang E menggunakan sarung tangan tetapi tidak menggunakan celemek, masker dan penutup kepala, untuk *hygiene* sanitasi peralatan pedagang tersebut mencuci dan menyimpannya di rumah. Tempat penjualan pedagang E dilengkapi dengan tempat sampah sementara, sedangkan untuk tempat mencuci tangan dan alat serta bahan makanan tidak ditemukan. Pada saat wawancara yang sesekali dilakukan pada pedagang E, apabila hendak mencuci tangan pedagang E melakukannya di Mall yang berada di samping Pasar Ramai dengan alasan lebih *hygiene* dan tersedia sabun langsung untuk mencuci tangan.

Berdasarkan hasil observasi yang di lakukan peneliti kepada pedagang F, tersedia tempat pencuci tangan dengan air yang hanya diletakan pada wadah seperti ember kecil, tidak tersediannya sabun untuk mencuci tangan serta peneliti menemukan bahwa pedagang F tidak menggunakan sarung tangan, masker, celemek, dan penutup kepala dengan alasan bahwa

pedagang telah menyediakan tempat pencucian tangan berupa ember kecil. Pada lokasi berjualan pada pedagang F tidak tersedia tempat sampah sementara yang baik dimana tempat sampah sementara harus tertutup, kuat, kedap air, mudah diangkut dan mudah dibersihkan, peneliti hanya mendapatkan tempat pembuangan sampah sementara berupa plastik asongan berwarna hitam.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara langsung kepada pedagangjajanan manisan yang berada di Pasar Ramai kota Medan sebanyak 6 (enam) pedagang yang berada di Pasar Ramai Kota Medan ada 2 (dua) pedagang yang mengalami masalah kesehatan diantaranya pedagang “B” mengalami luka bisul bernanah yang tidak ditutup pada saat menjajakan manisan dan pedagang “F” yang mengalami Flu dan tidak menggunakan masker pada saat menjajakan manisan. Pedagang manisan berjumlah 6 (enam) pedagang yang berada di Pasar Ramai Kota Medan seluruhnya tidak memiliki pakaian khusus pada saat berjualan, serta ke 6 (enam) pedagang tersebut tidak ada yang menggunakan clemek, sarung tangan, serta penutup kepala saat menjajakan dagangannya.

Peneliti menemukan seluruh pedagang berbicara di hadapan makanan jajanan manisan saat berjualan tanpa menggunakan masker penutup mulut, dari 6 (enam) pedagang yang ada di pasar Ramai kota Medan hanya 1 (satu) pedagang yang memiliki tempat sampah sementara yaitu terdapat di pedagang E. Peneliti mendapati di kios A dan F terdapat kecoa yang berada di bawah meja tempat penjualan jajanan manisan yang sekaligus digunakan untuk tempat penyimpanan manisan bila selesai berdagang. Hasil Observasi yang dilakukan Peneliti dari 6 (enam) tempat penjualan jajanan manisan yang berada di Pasar ramai Kota Medan ke 6 (enam) seluruh pedagang jajanan manisan menyimpan manisannya di bawah meja tempat penjualan.

Hasil penelitian Susanna (2016) dengan judul “Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat Tahun 2016” Hasil pemeriksaan pada makanan yang dijual oleh PKL di Jalan Margonda menunjukkan bahwa hampir separuh (41%) sampel makanan terkontaminasi oleh *Escherichia coli*. Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara tidak tersedianya tempat sampah di tempat penjualan dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan (nilai  $p < 0,05$ ). Secara umum, sumber air untuk memasak, minum, dan mencuci peralatan makanan tidak berhubungan dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan. Sebagian besar PKL menggunakan air sumur sebagai sumber air bersih. Sarana pembuangan

air limbah tidak berhubungan dengan tingkat kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2003).

Hasil penelitian Septiasari (2016) dengan judul “Hubungan *Hygiene* pedagang dan Sanitasi dengan jumlah bakteri *Coliform* pada Daging ayam” Hasil penelitian menyatakan personal *higiene* pedagang dengan kategori Buruk sebanyak 7 responden (23,33%) dan personal *higiene* pedagang dengan kategori baik sebanyak 23 responden (76,67%). Sanitasi peralatan pedagang dengan kategori buruk sebanyak 11 responden (36,67%) dan sanitasi peralatan pedagang dengan kategori baik sebanyak 19 responden (63,33%) (Sofiana E, 2012).

Hasil penelitian Evi (2015) dengan judul “ *Hygiene* sanitasi makanan dan minuman jajanan di kompleks USU, Sumatra Utara tahun 2015” hasil penelitian menunjukkan pedagang memiliki tempat sampah yang tidak mempunyai tutup, sisa makanan dibuang pada wadah yang sama dengan tempat sampah, dan tidak memiliki saluran limbah, dengan persentase lebih dari 72%. Beberapa sarana sanitasi dalam upaya menuju layak sehat, telah tersedia dan memenuhi persyaratan. Pencucian peralatan umumnya telah menggunakan air yang bersih dengan wadah air pencucian lebih dari satu (Susanna D dkk, 2010).

Hasil penelitian Arif (2012) dengan judul “ Hubungan kondisi *hygiene* dan sanitasi dengan keberadaan *Escherichia coli* pada nasi kucing yang dijual di Wilayah Tembalang Semarang tahun 2012” hasil penelitian menunjukkan 14,3% masih kurang baik, dan 7,1 % sanitasi tempat kurang baik. Tidak ada hubungan antara praktik pengelolaan ( $p$ -value= 0,929) sanitasi alat makan ( $p$ -value= 0,857) dan sanitasi tempat pengolahan makanan ( $p$ -value= 0,5) dengan keberadaan *Escherichia coli* pada nasi kucing yang dijual di sekitar Wilayah Tembalang Semarang (Septiasari D, Siwiendrayanti A, 2016).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan penulis mendapatkan bahwa seluruh pedagang manisan dengan total 6 (enam) sampel orang memiliki kebiasaan berbicara di hadapan makanan secara langsung dan tidak menggunakan masker sebagai penutup mulut dan hidung, dari 6 (enam) pedagang jajanan manisan 2 (dua) diantaranya mengalami sakit flu dan luka bernanah dan masih melakukan aktifitas seperti biasa pada saat berjualan. Ada 5 (lima) pedagang yang tidak menyediakan tempat sampah sementara di tempat penjualan. 6 (enam) pedagang tidak menyediakan air bersih dan sabun untuk cuci tangan dan peralatan, serta tidak tersedianya pengendalian vektor terhadap cemaran makanan yang secara langsung.

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan Metode observasi dan uji laboratorium, ditemukan hasil Observasi langsung yang dilakukan peneliti, lokasi tempat penjualan

pedagang A berdekatan dengan kamar mandi/ toilet, di tempat penjualan jajanan manis tidak memiliki tempat sampah sementara, di tempat penjualan pedagang A tidak tersedia tempat penyimpanan peralatan yang sudah siap digunakan, tidak tersedia air bersih dan tempat untuk mencuci tangan, bahan dan pencucian peralatan. Tempat penjualan pedagang A terbuat dari papan dan *triplek*, lantai pedagang A basah dan lembab. Saluran pembuangan air limbah (SPAL) pedagang A terbuka.

Pedagang A tidak menggunakan pakaian khusus saat menyajikan jajanan manis, pedagang tidak A menggunakan celemek, masker, dan penutup kepala. Rambut pedagang A pada saat menyajikan makanan tidak di ikat dengan rapi, pedagang A memiliki kuku yang panjang.

Wadah untuk penjualan jajanan manis yang disajikan di letakkan pada wadah terbuka dan tidak menggunakan penutup, tempat manis basah yang disajikan di letakkan pada ember. Peralatan yang sudah selesai digunakan tidak dicuci dengan sabun, hanya di bersihkan menggunakan kain lap yang sudah kotor dengan penggunaan yang suah berulang-ulang.

Pedagang A pada saat melayani pembeli selalu berbicara di depan makanan jajanan manis, pedagang A tidak mencuci tangan pada saat sebelum dan sesudah menyajikan jajanan manis yang sedang di perjual belikan ke pada pembeli, pedagang A menggunakan sendok dari bahan plastik digunakan sebagai alat bantu untuk penyajian jajanan manis basah pada saat menyajikan kepada pembeli, tetapi tidak menggunakan sendok dalam penambahan gula kedalam jajanan manis pada saat melayani pembeli.

Berdasarkan sampel yang diambil peneliti dari pedagang A yaitu berupa sampel manis buah mangga, asam potong, salak, pepaya dan manis buah kolang-kaling, dari hasil uji laboratorium dari 5 (lima) sampel yang diambil dari pedagang A, terdapat adanya Bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manis asam potong dengan 28 MPN dalam 25 gram sampel.

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan Metode kualitatif observasi dan uji laboratorium yang digunakan ditemukan hasil Observasi langsung ditemukan di temukan lokasi tempat penjualan jajanan manis pedagang B berdekatan dengan tempat penjualan sembako, sate kerang, di tempat penjualan pedagang B tidak tersedia tempat penampungan sampah sementara. Meja pedagang B terbuat dari Papan dan triple, tidak tersedianya tempat penyimpanan peralatan yang sudah disiapkan. Di tempat penjualan pedagang B terdapat binatang kecoa yang tepat berada di bawah meja penjualan jajanan manis pedagang B,

tempat penyimpanan jajanan manis apabila selesai berjualan di letakkan di laci bawah meja, pedagang B tidak memiliki alat pengendali vektor lalat dan tikus.

Manisan buah basah yang dijajakan pedagang B tidak di tutup dan dibiarkan terbuka, pelastik putih bening dan diikat menggunakan karet digunakan pedagang B untuk tempat manisan yang dijajakan kepada pembeli yang akan membeli jajanan manisan buah basah, peralatan yang sudah siap digunakan tidak di cuci dengan air dan sabun, hanya di bersihkan menggunakan kain lap yang sudah robek seperti lapuk dan berwarna gelap.

Pedagang tidak menggunakan pakaian khusus pada saat menjajakan jajanan manisan, tidak menggunakan celemek, sarung tangan dan penutup kepala, pedagang B memiliki sakit luka bisul bernanah yang tidak di tutup pada saat menjajakan jajanan manisan buah basah, pedagang B memiliki kuku yang panjang dan hitam, pedagang B selalu berbicara di hadapan makanan baik sedang tidak melayani pembeli maupun sedang melayani pembeli. Pedagang B tidak mencuci tangan sebelum maupun sesudah menangani penyajian makanan yang di perjual belikan, pada saat duduk menunggu pembeli pedagang B selalu batuk dan membuang ludah dan dahak di lantai tempat penjualan pedagang B.

Berdasarkan sampel yang diambil peneliti dari pedagang B yaitu berupa sampel manisan buah mangga, asam potong, salak, pepaya dan manisan buah kolang-kaling, dari hasil uji laboratorium dari 5 (lima) sampel yang diambil dari pedagang B, terdapat adanya Bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manisan kolang-kaling dengan 20 MPN dalam 25 gram sampel.

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan Metode kualitatif observasi dan uji laboratorium yang digunakan ditemukan hasil pada observasi yang berlangsung bahwa di tempat penjualan C lokasi tempat penjualan pedagang C berlantai semen lembab, berdekatan dengan area parkir dan penjualan sandal dan sepatu, tempat penjualan pedagang C terbuat dari papan dan triplek, tidak ditemukan adanya alat pengendalian vektor, tidak tersedianya tempat sampah sementara yang sesuai dengan persyaratan, hanya ada pelastik asongan yang digunakan sebagai tempat pembuangan sampah di tempat penjualan pedagang C.

Pedagang C tidak memiliki pakaian khusus yang digunakan saat menjajakan jajanan manisan, pedagang C selalu menggunakan celana pendek dan kaos oblong saat berjualan, memiliki kuku yang panjang dan berkutek, rambut selalu tidak diikat pada saat melayani penyajian jajanan manisan maupun sedang tidak melayani pembeli. Pedagang C tidak menggunakan masker, celemek, penutup kepala, sarung tangan, makanan jajanan yang

dijajakan tidak di tutup dan dibiarkan terbuka, pada saat melayani pembeli dalam penyajian jajanan manis pedagang C menggunakan sendok sebagai alat bantu dalam penyajian jajanan manis yang akan dibeli oleh pembeli.

Hasil uji laboratorium berdasarkan sampel yang diambil peneliti dari pedagang C yaitu berupa sampel manis buah mangga, asam potong, salak, pepaya dan manis buah kolang-kaling, dari hasil uji laboratorium dari 5 (lima) sampel yang diambil dari pedagang C, didapatkan tidak ada manis yang tercemar *Bakteri Escherichia coli* pada jajanan manis pedagang.

Hasil penelitian Lestari (2015) dengan judul “*Higiene* perorangan dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjual rujak cingur di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember tahun 2015” Hasil penelitian ada 6 (enam) syarat *higiene* perorangan yang diteliti dalam penelitian ini, yaitu kebersihan tangan dan jari, kebersihan rambut, kebersihan hidung, kebersihan gigi dan mulut, kebersihan telinga, dan kebersihan pakaian. dapat diketahui bahwa keberadaan *Escherichia coli* pada tangan terdapat 1 reponden yang positif di tangan kanan dengan persentase sebesar 5,26% dan 2 reponden positif ditangan kiri dengan persentase sebesar 10,53% (Naria E, 2000).

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan Metode kualitatif observasi dan uji laboratorium, di temukan tempat penjualan jajanan manis pedagang D memiliki tinggi lantai 20 cm diatas lantai dasar tempat penjualan lainnya. Lokasi tempat penjualan jajanan manis berdekatan dengan pedagang mie pecal yang tiak memiliki pembatas anantara tempat penjualan.

Meja penjualan pedagang D terbuat dari papan dan triplek dan dialasi dengan pelastik bening, di tempat penjualan pedagang D tidak ditemukan adanya air bersih dan tempat untuk mencuci tangan, bahan dan peralatan, tidak tersedianya tempat penampungan sampah sementara. Memiliki luas meja ukuran 3x2 meter lebih besar dibandingkan meja penjualan jajanan manis lainnya, tetapi memiliki ukuran tempat yang sempit untuk pembeli, hanya muat berkisaran 1-2 orang pembeli yang bisa untuk dapat berdiri di tempat penjualan jajanan manis pedagang D yang berada di Pasar Ramai Kota Medan.

Jajanan manis yang dijajakan pedagang D tidak di tutup menggunakan apapun, pedagang D tidak mencuci peralatan jajanan manis yang sudah siap digunakan, pedagang D tidak menggunakan pakaian yang khusus pada saat menjajakan jajanan manis, tidak menggunakan celemek, sarung tangan, masker, dan penutup kepala pada saat menangani

penyajian, pada saat penyajian pembeli pedagang D menggunakan sendok yang sudah seperti lama dengan warna yang sudah gelap, pada saat penyajian jajanan manisan yang sedang dilakukan, pedagang D berbicara dan menghadap langsung ke jajanan manisan yang sedang diujikan.

Hasil uji laboratorium berdasarkan sampel yang diambil peneliti dari pedagang D yaitu berupa sampel manisan buah mangga, asam potong, salak, pepaya dan manisan buah kolang-kaling, hasil uji laboratorium dari 5 (lima) sampel yang diambil dari pedagang D, didapatkan tidak ada manisan yang tercemar Bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manisan pedagang D.

Hasil penelitian Sofiana (2012) dengan judul “ Hubungan *hygiene* dan sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada jajanan di Sekolah dasar Kecamatan Tapos Depok tahun 2012” Menurut hasil penelitian ini sanitasi alat berhubungan dengan kontaminasi *Escherichia coli* hal ini disebabkan karena fasilitas sanitasi alat yang dimiliki penjual jajanan tidak mengikuti peraturan yang ditetapkan sesuai permenkes 715/MENKES/SK/V/2003 yaitu menggunakan air mengalir atau menggunakan ember yang airnya selalu diganti setiap saat, atau karena tidak dilakukan pencucian dengan sabun. Sanitasi yang kurang baik ada 19 (55,9%) yang menghasilkan kualitas makanan yang memenuhi syarat 14 (73,7%) dan sisanya 5 (26,3%) sanitasi yang kurang baik menghasilkan kualitas makanan yang tidak memenuhi syarat (Hakim AR, 2012).

Berdasarkan hasil penelitian lokasi tempat penjualan pedagang E berdekatan dengan penjualan sembako dan penjualan kue basah. Di lokasi tempat penjualan memiliki banyak alat, meja penjualan pedagang E terbuat dari Papan dan triplek, di tempat penjualan tidak tersedia air bersih dan tempat untuk mencuci tangan, bahan dan alat, tetapi pedagang E menggunakan *tissue* basah sebagai pengganti air.

Peralatan yang sudah siap digunakan dikumpulkan di bawah meja tempat penjualan dan di bawah pulang untuk di cuci, manisan jajanan pedagang E di tutup dengan menggunakan plastik bening persegi 4 (empat) dan ditahan menggunakan sendok, agar plastik tidak jatu, dalam menyajikan jajanan manisan kepada konsumen pedagang E menggunakan plastik putih bening sebagai alat pembungkus tangan lalu menggunakan sendok dalam pengambilan buah jajanan manisan yang sedang di sajikan, dan kemudia ditutup kembali setelah penyajian jajanan manisan selesai.

Hasil uji laboratorium berdasarkan sampel yang diambil peneliti dari pedagang E yaitu berupa sampel manisan buah mangga, asam potong, salak, pepaya dan manisan buah kolang-

kaling, hasil uji laboratorium dari 5 (lima) sampel yang diambil dari pedagang E, didapatkan tidak ada manisan yang tercemar Bakteri *Escherichia coli* pada jajan manisan pedagang E.

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan Metode kualitatif wawancara, observasi yang telah berlangsung, lokasi tempat penjualan pedagang F berjarak lebih jauh di bandingkan dengan tempat jajan manisan lainnya, pedagang F memiliki meja dengan 4 tingkat, lokasi tempat penjualan jajan manisan pedagang F berdekatan dengan penjualan alat kosmetik, memiliki lantai yang kering.

Berdasarkan hasil wawancara langsung peralatan yang digunakan dicuci dengan air yang tersedia di kamar mandi Pasar, dan mencuci tangan menggunakan air yang ada di kamar mandi pasar dengan di isi di suatu wadah tanpa air mengalir, pedagang F memiliki alat sebagai pengendali vektor lalat berupa kayu dan tali pelastik yang dirancang sendiri oleh pedagang F. tidak tersedia tempat penampungan sampah sementara di tempat penjualan jajan manisan pedagang F.

Manisan jajan yang di jajakan tidak di tutup dengan apapun dan dibiarkan terbuka, pedagang jajan manisan F pada saat menyajika jajan manisan kepada konsumen sedang menderita flu yang sudah berlangsung kurang lebih 1 bulan, dan tidak menggunakan masker saat menangani jajan manisan langsung yang di jajakan kepada konsumen. Hasil uji laboratorium berdasarkan sampel yang diambil peneliti dari pedagang F yaitu berupa sampel manisan buah mangga, asam potong, salak, pepaya dan manisan buah kolang-kaling, hasil uji laboratorium dari 5 (lima) sampel yang diambil dari pedagang F, didapatkan tidak ada manisan yang tercemar Bakteri *Escherichia coli* pada jajan manisan pedagang F.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan diatas tentang *Hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaaan *Bakteri Escherichia Coli* pada jajan manisan di Pasar Ramai Kota Medan Tahun 2018. Hasil dari observasi, wawancara dan uji laboratorium didapatkan *Hygiene* 6 (enam) pedagang masih sangat kurang dengan tidak menggunakan masker, celemek, sarung tangan, penutup kepala pada saat menyajikan jajan manisan 6 (enam) pedagang tidak menutup jajan manisan saat di jajakan, 6 (enam) pedagang tidak memiliki tempat penyimpanan makanan yang sudah siap disajikan, 6 (enam) pedagang selalu berbicara saat menjajakan jajan manisan kepada pembeli, tanpa menggunakan masker penutup mulut dan hidung. Sanitasi tempat penjualan ke 6 (enam) pedagang dalam keadaan

ruang terbuka dan memiliki jarak yang berdekatan dengan kamar mandi/ toilet, 2 (dua) tempat penjualan memiliki tempat yang becek dan lembab, tempat penjualan berdekatan dengan tempat penjualan lainnya. Hasil uji laboratorium yang dilakukan sebanyak 30 sampel yang di uji terdapat 2 (dua) sampel adanya *Bakteri Escherichia Coli* pada jajanan manisan asam potong di jajanan manisan pedagang A, dan manisan kolang-kaling pedagang B.

## **SARAN**

Diharapkan pihak PD Pasar di Pasar Ramai Kota Medan mengadakan pelatihan dan pengawasan secara berkala untuk memantau *hygiene* sanitasi tempat pengelolaan makanan yang ada di Pasar Ramai Kota Medan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Kementrian Kesehatan RI. Kemenkes RI No. 942/MENKES/SK/2013. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Jajanan Makanan. 200;1-21.
- Makanan BPOD. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia 2016:9.
- Kusuma TS, Kurniawati AD, Rahmi Y, Rusdan IH, Widyanto RM. Pengawas Mutu Makanan. Jakarta: Universitas rawijaya Press: 2016.
- Santo I. Inspeksi Sanitasi Tempat-Tempat Umum. Yogyakarta: Gosyen Publising; 2016
- Fatah MA, Bachtiar IY. Membuat Aneka Manisan Buah. Jakarta Selatan: Agro Media ; 2004
- Lestari DP, Nurjazuli N, Hanani Y. Hubungan Hygiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada aMinuman Jus Buah di Tembalang J Kesehatan Lingkungan Indonesia. 2015;14
- Yuniatum T, Martini M, Purwantasari S, Yuliatwati S. Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Kualitas Mikrobiologis pada Makanan Gado-gado di Kecamatan Tembalang Kota Semarang Tahun 2017. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2017.
- Naingolan R, Supraptini S. Sanitai Pasar Tradisional di Kabupaten Srage Jawa Tengah dan Kabupaten Gianyar Bali. Jurnal Ekologi Kesehatan. 2012.
- Agustin E. Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Kotamadya UIN Syarif Hidayatullah Jkaarta. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. 2015.
- Islamy GP. Sumarmi S, Farapti F. Analis Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang . 2016
- Devi S. Higiene dan sanitasi pengelolaan makanan dan kepadatan lalat pada warung makanan di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematang Siantar. 2013
- Departemen Kesehatan RI Pengertian Hygiene Sanitasi.2002.

- Kementerian Kesehatan RI. Kepmenkes RI No. 715/MENKES/SK/V/2003. Tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2003.
- Sofiana E. Hubungan hygiene dan sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia coli pada Jajana Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok tahun 2012.
- Susanna D, Indrawani YM, Zakianis Z. Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margoda Depok, Jawa Barat Escherichia coli. 2010.
- Septiasari D, Siwiendrayanti A. Hubungan Hygiene Pedagang dan Sanitasi dengan Jumlah Bakteri Coliform pada Daging Ayam . Pena Media Jurnal Kesehatan. 2016.
- Naria E. Hygiene sanitasi makanan dan minuman jajanan di kompleks . USU. Medan: Departemen Kesehatan Lingkungan ;2000
- Hakim AR. Hubungan Kondisi Hygiene dan Sanitasi dengan Keberadaan Escherichia coli pada Nasi Kucing yang dijual di wilayah embalang semarang tahun 2012. 2012.