

PENERAPAN *HYGIENE* SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI MTSN 3 DAN SDN 14 ACEH BARAT

Adelia Kesumastuti¹, Marniati², Darmawan³, Safrizal⁴

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Teuku Umar

Indonesia^{1,2,3,4}

marniati@utu.ac.id

ABSTRACT

Food is a basic necessity for all living things, especially man. Cases of Food Poisoning and other diseases caused by food are common. One of the reasons is due to food processing that does not pay attention to personal hygiene (personal hygiene) and environmental cleanliness. This study aims to find out an overview of the sanitary hygiene of snack foods in pkl related to personal hygiene, sanitation equipment, and sanitation of the place. This type of research is qualitative research, and is descriptive using in-depth interview methods, and field observations. There were 7 informants in this study. This research was carried out at MTSN 3 and SDN 14, Johan Pahlawan District, West Aceh Regency from September to December 2022. The results of observations and interviews on the sanitary hygiene of snack food at street vendors at MTSN 3 and SDN 14 West Aceh related to the first variable Personal Hygiene informant said that there is no need to wash hands when touching food because they have cleaned their hands using a washcloth. Then there are those who use jewelry such as rings that can become a hotbed of germs and bacteria, then do not wear aprons and head coverings when trading which can result in contamination of food, etc. It can be concluded that Personal Hygiene, sanitation equipment and sanitation of places in MTSN 3 and SDN 14 Johan Pahlawan District, West Aceh Regency are still poor because they have not met the sanitary hygiene standards of snack food.

Keywords : *hygiene, snacks, food, sanitation*

ABSTRAK

Makanan termasuk kebutuhan pokok bagi semua makhluk hidup, terutama *man* (manusia). Kasus Keracunan Makanan dan penyakit lainnya yang disebabkan oleh makanan sering kali terjadi. Penyebabnya yaitu salah satunya karena pengolahan makanan yang tidak memperhatikan *personal hygiene* (kebersihan diri) dan kebersihan lingkungan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran mengenai *Hygiene* sanitasi makanan jajanan pada PKL terkait dengan *personal hygiene*, sanitasi peralatan, dan sanitasi tempat. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, dan bersifat deskriptif dengan menggunakan metode wawancara mendalam, dan observasi lapangan. Informan pada penelitian ini sebanyak 7 orang. Penelitian ini di laksanakan di MTSN 3 dan SDN 14 Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat dari bulan September hingga Desember 2022. Hasil observasi dan wawancara mengenai *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat terkait variabel pertama *Personal Hygiene* informan mengatakan bahwa tidak perlu mencuci tangan pada saat menjamah makanan karena sudah membersihkan tangannya dengan menggunakan kain lap. kemudian ada yang menggunakan perhiasan seperti cincin yang dapat menjadi sarang kuman dan bakteri, kemudian tidak memakai celemek dan penutup kepala pada saat berdagang yang dapat mengakibatkan terkontaminasinya makanan, dll. Dapat disimpulkan bahwa *Personal Hygiene*, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat di MTSN 3 dan SDN 14 Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat masih buruk dikarenakan belum memenuhi standar *hygiene* sanitasi makanan jajanan.

Kata Kunci : *Hygiene, Jajanan, Makanan, Sanitasi*

PENDAHULUAN

Makanan termasuk kebutuhan pokok bagi semua makhluk hidup, terutama *man* (manusia). Kasus Keracunan Makanan dan penyakit lainnya yang disebabkan oleh makanan sering kali terjadi. Penyebabnya yaitu salah satunya karena pengolahan makanan yang tidak memperhatikan *personal hygiene* (kebersihan diri) dan kebersihan lingkungan (Lumbantoran Rini 2021). Kasus Keracunan Makanan atau penyakit bawaan makanan (*food borne disease*) adalah termasuk salah satu permasalahan terbesar dunia, terutama terjadi di negara-negara berkembang yang mengakibatkan kondisi makanan yang buruk dan tidak *higienis* (INDA 2019). Makanan yang tidak aman/sehat ditandai dengan paparan (kontaminasi) bakteri, parasit, senyawa kimia dan virus yang menyebabkan lebih dari 200 penyakit. Mulai dari keracunan makanan hingga kanker dan diare. Pada saat yang sama, akses ke makanan yang cukup aman dan bergizi adalah kunci untuk mempertahankan hidup dan kesehatan tubuh. Sehingga gizi, keamanan makanan dan ketahanan makanan, gizi dan keamanan pangan tidak dapat dipisahkan (Sari 2017).

Kebersihan makanan sangat penting bagi kesehatan tubuh manusia, salah satunya yaitu dengan menerapkan *hygiene* sanitasi makanan yang baik dan benar. *Hygiene* sanitasi merupakan usaha pencegahan risiko terjadinya paparan kontaminasi pada makanan yang berasal dari orang, peralatan, tempat maupun bahan makanan agar aman untuk dikonsumsi oleh manusia (Permenkes RI 2011). Sanitasi makanan ialah salah satu upaya pencegahan terhadap makanan agar makanan *higienis* dan tidak merusak kesehatan tubuh manusia. Upaya pencegahannya yaitu, sebelum makanan masuk ke tahap produksi makanan tersebut sudah dipastikan aman dan *hygienis* (Permenkes, RI. 2011).

Secara umum masyarakat Indonesia sering kali memilih PKL (Pedagang Kaki Lima) karena, PKL adalah seseorang yang mempunyai usaha kecil dan berjualan makanan di pinggir jalan yang menggunakan lapak, gerobak atau pikulan dengan harga yang relatif murah. Namun, kehadiran PKL sering dikait-kaitkan dengan dampak negatif lingkungan dan kesehatan. Oleh sebab itu maka pedagang harus memenuhi kriteria mulai dari kebersihan peralatan, kebersihan diri, dan kebersihan lokasi/tempat berjualan (Agustiningrum 2018). PKL juga harus memahami terkait bahan tambahan seperti penyedap rasa dan bahan pengawet yang aman dikonsumsi karena kandungan zat kimia dapat menyebabkan berbagai macam jenis penyakit, seperti kanker (Febrina et al. 2022).

Salah satu penyakit yang berhubungan dengan air sebagai sarana penularan yaitu *water washed disease*, merupakan penyakit yang disebabkan karena tidak tersedianya air yang cukup untuk menjaga kebersihan diri dan membersihkan peralatan terutama alat dapur dan alat makan. Menjaga kebersihan dengan ketersediaan air yang cukup dapat mengurangi penularan penyakit-penyakit tertentu pada manusia, termasuk penyakit infeksi saluran pencernaan, yaitu diare (Syahrizal 2017). Diare ialah gangguan BAB (buang air besar) yang ditandai dengan buang air besar lebih dari tiga kali sehari, seperti tinja cair yang mungkin mengandung darah atau lendir. (Marniati 2017). Diare termasuk salah satu masalah kesehatan terbesar yang terjadi pada masyarakat. Penyakit ini disebabkan oleh kondisi sanitasi yang buruk, lingkungan dan perilaku yang kurang baik dari masyarakat untuk hidup bersih dan sehat (Darmapala 2019).

Pada Tahun 2021 penduduk Kabupaten Aceh Barat sebanyak 200.579 jiwa, yaitu terdiri dari laki-laki 101.443 jiwa dan perempuan 99.136 jiwa. jumlah penduduk tertinggi berada di Kecamatan Johan

Pahlawan yaitu sebesar 65.289 jiwa (sumber BPS Aceh Barat 2021).

Terdapat sekitar 150 Pedagang Kaki Lima (PKL) yang tersebar di masing-masing kecamatan di Kabupaten Aceh Barat yang telah ditertibkan, dan hingga saat ini jumlahnya juga terus meningkat (data Satpol PP dan WH 2020). Jumlah pedagang yang terdaftar di Pasar Bina Usaha Meulaboh sebanyak 985 orang (Resmal, Afifuddin, and Azmeri 2017). Kecamatan Johan Pahlawan terdiri dari 21 desa. Pedagang Kaki Lima (PKL) terbanyak berada di Desa Ujong Baroh salah satunya di depan MTSN 3 dan SDN 14 yang terletak di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Di seluruh dunia, diperkirakan dari 600 juta, 1 dari 10 orang jatuh sakit setelah makan makanan yang terpapar/terkontaminasi bakteri setiap tahunnya, mengakibatkan 420.000 kematian dan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat (WHO 2022). Kasus keracunan pangan yang terjadi di Indonesia sekitar 20 juta setiap tahunnya, karena rendahnya keamanan pangan (HADI 2021). Kasus Keracunan pangan di Provinsi Aceh pada tahun 2021 sebanyak 138 orang, kelompok usia yang paling banyak menjadi korban keracunan pangan yaitu kelompok usia 15-29 yaitu dengan jumlah 39 orang (BPOM 2021).

Diare juga menjadi salah satu penyakit yang disebabkan karena makanan yang terpapar/terkontaminasi bakteri, kasus diare di Kabupaten Aceh Barat pada tahun 2021 sebanyak 1.948 kasus (34,0 %), pada tahun 2022 sebanyak 720 kasus (12,61 %), kemudian pada tahun 2021 kasus diare di Puskesmas Johan Pahlawan sebanyak 112 kasus (8,5 %) dan pada tahun 2022 sebanyak 720 kasus (12,61 %), di Puskesmas Johan Pahlawan sebanyak 76 kasus (5,75 %) yaitu dengan jumlah penderita diare terbanyak nomor 4 di Kabupaten Aceh Barat. walaupun persentasenya menunjukkan ada penurunan

tetapi kasusnya masih tergolong banyak (Profil Dinkes Aceh Barat 2022)

Menurut survey awal yang peneliti lakukan pada 5 PKL yang berada di depan MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat, dimana 1 diantaranya mengatakan bahwa pada saat berdagang tidak perlu menggunakan masker, sarung tangan dan celemek karena repot dan risih sehingga tidak leluasa untuk melakukan aktivitas, kemudian pada 2 pedagang terdapat alat yang menghinggapi peralatan dagangannya, dan 2 orang lagi mengatakan tidak perlu menyediakan tempat sampah dan jika ada sampah yang berserakan akan dikutip dan dikumpulkan ke dalam wadah seperti plastik. Berdasarkan uraian permasalahan dan survey awal di atas, maka pula kiranya dilakukan penelitian tentang “Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima Di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat” dengan tujuan untuk mengetahui gambaran mengenai *Hygiene* sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima terkait dengan *personal hygiene* (kebersihan diri PKL/penjamah makanan), sanitasi peralatan, dan sanitasi tempat.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, dan bersifat deskriptif dimana peneliti ingin mendapatkan informasi yang akurat dan mendalam dari sumber yang dianggap kompeten dengan menggunakan metode wawancara mendalam, dan observasi lapangan sehingga dapat dilihat bagaimana gambaran mengenai *Hygiene* sanitasi makanan jajanan pada PKL di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat terkait dengan *personal hygiene* (kebersihan diri PKL/penjamah makanan), sanitasi peralatan, dan sanitasi tempat dengan menggunakan teknik rekam.

Cara memperoleh data pada penelitian ini yaitu dengan cara wawancara mendalam dan observasi lapangan. Informan pada

penelitian ini yaitu sebanyak 7 orang, yaitu 1 informan utama (kepala sekolah MTSN 3 Aceh Barat), 1 informan pendukung (kepala sekolah SDN 14 Aceh Barat) dan 5 informan kunci (PKL yang berdagang di depan MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat). Penelitian ini dilaksanakan di MTSN 3 dan SDN 14 Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat dari bulan September hingga Desember 2022. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan *triangulasi* data (data yang diperoleh dari

hasil wawancara) kemudian membuat kesimpulan.

HASIL

Karakteristik Informan di MTSN 3 Dan SDN 14 Aceh Barat

Informan yang terlibat dalam penelitian Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Pada PKL di MTSN 3 Dan SDN 14 Aceh Barat yaitu sebagai berikut :

Table 1. Karakteristik Informan di MTSN 3 Dan SDN 14 Aceh Barat

Inisial Informan	Umur	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Spesifikasi
AK	42 Tahun	Laki-laki	S2	Kepala Sekolah MTSN 3 Aceh Barat
B	38 Tahun	Laki-laki	S1	Kepala Sekolah SDN 14 Aceh Barat
L	31 Tahun	Perempuan	SMA	Pedagang
AM	25 Tahun	Perempuan	SMA	Pedagang
R	28 Tahun	Laki-laki	SMA	pedagang
BI	40 Tahun	Laki-laki	SMA	Pedagang
A	33 Tahun	Laki-laki	SMA	Pedagang

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa terdapat 7 informan yaitu, 1 informan utama, 1 informan pendukung dan 5 informan kunci. Informan utama yaitu AK selaku Kepala Sekolah MTSN 3 Aceh Barat, pendidikan terakhir S2 dan berumur 42 Tahun. Informan pendukung yaitu B selaku Kepala Sekolah SDN 14 Aceh Barat, pendidikan terakhir S1 dan berumur 38 Tahun. Kemudian informan kunci yaitu 5 pedagang kaki lima. Karakteristik informan yang diperoleh dalam penelitian ini yaitu : Inisial informan, umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, dan spesifikasi.

Penanggung jawab para pedagang kaki lima di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat yaitu masing-masing dari Kepala Sekolah tersebut. menurut AK PKL (pedagang kaki lima) yang berdagang di depan sekolah

MTSN 3 Aceh Barat tersebut sudah tertib dan berperilaku baik terhadap makanan yang dijual karena siswa nya tidak pernah mengalami keracunan makanan. Menurut B PKL yang berjualan di depan sekolah sudah menjaga kebersihan lingkungan tempat berjualannya. Karena sehabis berdagang para PKL tersebut mengutip sampah yang ada di lingkungan depan sekolah.

Personal Hygiene (Kebersihan Diri PKL/Penjamah Makanan)

Dari hasil wawancara mengenai *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada PKL di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat terkait dengan *Personal Hygiene* (kebersihan diri PKL/penjamah makanan) yaitu dengan pertanyaan “*apakah bapak/ibu mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menangani*

makanan? ada informan yang menjawab bahwa tidak perlu mencuci tangan pada saat menangani makanan karena sudah membersihkan tangannya dengan menggunakan kain lap”.

Kemudian dari hasil observasi dan pengamatan yang saya peroleh yaitu ada pedagang yang menggunakan perhiasan seperti cincin yang dapat menjadi sarang kuman dan bakteri, kemudian tidak memakai celemek dan penutup kepala pada saat berdagang yang dapat mengakibatkan terkontaminasinya makanan, kemudian ada yang menjamah makanan tidak menggunakan capitan/sarung tangan, ada pedagang yang sambil merokok pada saat berdagang dan ada yang tidak mencuci tangan pada saat menangani makanan.

Sanitasi Peralatan

Dari hasil wawancara mengenai Sanitasi Peralatan yaitu dengan pertanyaan *“apakah peralatan yang bapak/ibu gunakan sudah dicuci terlebih dahulu? Kemudian rata-rata informan menjawab sudah pasti dicuci dengan bersih sebelum dipakai”.*

Dari hasil observasi dan pengamatan yang saya peroleh yaitu ada pedagang yang menyimpan peralatan ditempat terbuka sehingga ada debu-debu yang menempel dan alat yang hinggap pada peralatan pengolahan makanan, kemudian ada informan yang tidak membilas peralatan menggunakan air mengalir, dan juga tidak meniriskan peralatan sampai kering.

Sanitasi Tempat

Dari hasil wawancara mengenai Sanitasi Tempat pengolahan makanan yaitu pada pertanyaan *“apakah bapak/ibu menyediakan fasilitas cuci tangan? Ada informan yang menjawab tidak, karena tempat yang kecil dan berjualan berpindah-pindah tempat jadi tidak perlu menyediakan fasilitas cuci tangan “.*

Dari hasil observasi dan pengamatan yang saya peroleh yaitu para pedagang tidak

memiliki fasilitas cuci tangan dikarenakan tempat yang kecil dan berpindah-pindah tempat, terdapat serangga seperti lalat pada makanan yang dijual, makanan disimpan dalam wadah terbuka, dan banyak yang tidak menyediakan tempat sampah tertutup.

PEMBAHASAN

Hygiene sanitasi merupakan usaha pencegahan risiko terjadinya paparan kontaminasi pada makanan yang berasal dari orang, peralatan, tempat maupun bahan makanan agar aman untuk dikonsumsi oleh manusia (Permenkes RI 2011). *Hygiene* sanitasi bertujuan untuk menjamin keamanan & kebersihan makanan, melindungi konsumen/pembeli dari suatu penyakit, tidak merugikan pembeli, dan mengurangi terjadinya kerusakan makanan.

PKL (Pedagang kaki lima) adalah orang yang berjualan atau mempunyai usaha kecil di pinggir jalan dengan menggunakan gerobak atau pikulan tanpa didasari ijin (Agustiningrum 2018).

Personal Hygiene (Kebersihan Diri PKL/Penjamah Makanan)

Personal hygiene (kebersihan diri) adalah kegiatan merawat diri sendiri, termasuk menjaga kebersihan bagian tubuh seperti mulut, rambut, hidung, mata, kulit dan gigi (Marniati et al. 2021).

Menurut KEPMENKES No.942 Tahun 2003 tentang syarat *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Syarat yang harus dipenuhi oleh pedagang/penjamah makanan adalah Bab II, Pasal 2 yaitu, Tidak mempunyai penyakit menular, seperti : batuk, flu/pilek, diare dan penyakit sejenis lainnya, Tanpa perhiasan, Penutupan luka (untuk luka terbuka, seperti : abses, bisul dan luka terbuka lainnya), Jaga kebersihan pakaian, rambut, tangan dan kuku, Kenakan celemek dan topi (penutup kepala), Selalu kenakan pakaian bersih, Cuci tangan sebelum memegang makanan, Pekerja

makanan harus memakai peralatan seperti : capitan, topi (penutup kepala) dan sarung tangan, Tidak merokok dan jangan menggaruk anggota tubuh, seperti : hidung, telinga, mulut dan bagian lainnya, Jangan batuk atau bersin saat menyajikan makanan.

Personal hygiene (Kebersihan diri PKL/penjamah makanan) di MTSN 3 dan SDN 14 Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat yaitu dari 5 informan terdapat 5 informan yang tidak menderita penyakit batuk, flu/pilek, diare dan penyakit sejenis lainnya, kemudian dari 5 informan terdapat 2 informan yang memakai perhiasan seperti cincin, kemudian dari 5 terdapat 5 informan yang tidak memiliki luka terbuka, kemudian dari 5 terdapat 2 informan yang memiliki kuku panjang, dari 5 terdapat 5 informan tidak memakai celemek dan penutup kepala, dari 5 terdapat 5 informan memakai pakaian bersih, dari 5 terdapat 2 informan yang tidak mencuci tangannya tiap kali menangani makanan, dari 5 terdapat 2 informan tidak menggunakan capitan/sarung tangan saat menjamah makanan, dari 5 terdapat 2 informan yang merokok pada saat berdagang, dan dari 5 terdapat 5 informan yang tidak batuk dan bersin di hadapan makanan.

Berdasarkan PERMENKES RI NO 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan *hygiene* Perilaku penjamah Makanan, bahwa kebersihan dan perilaku orang yang menangani makanan tidak boleh menggunakan perhiasan seperti cincin, menjaga kebersihan kuku, rambut, pakaian dan tangan, memakai celemek dan penutup kepala, tidak memanjangkan kuku, tidak menderita penyakit menular, menutup luka & memakai pakaian yang bersih.

Sesuai dengan penelitian (Rosida and Windraswara 2017) dimana statementnya mengatakan bahwa “Hygiene penjamah di lingkungan SD/MI masih buruk karena tidak menggunakan celemek, penutup kepala, dan pakaian bersih yang dapat menyebarkan

bakteri terhadap makanan”. Hal ini juga sesuai dengan penelitian (BARUS 2019) dimana terdapat 13 (86.66%) pedagang makanan tidak menggunakan sarung tangan, 3(20%) tidak menggunakan tutup kepala/topi, dan 7(46.66%) tidak menggunakan celemek.

Sanitasi Peralatan

Menjaga kebersihan peralatan berarti menjaga kebersihan semua peralatan bekas, yang ditunjukkan dengan proses pencucian alat (dengan air bersih, sabun dan kain bersih kering) dan menggunakan alat sekali pakai.

Menggunakan air bersih dapat mencegah kontaminasi bakteri.

Sesuai dengan KEPMENKES No 942 Tahun 2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan, persyaratan yang harus di penuhi yaitu : peralatan untuk menyajikan makanan harus bersih dan terbebas dari kuman, peralatan dicuci dan dibilas dengan air bersih dan mengalir, peralatan ditiriskan sampai kering, peralatan disimpan ditempat tertutup dan bersih, tempat penyimpanan alat terbebas dari binatang pengganggu seperti lalat, dan juga alat yang digunakan tidak retak.

Sanitasi Peralatan di MTSN 3 dan SDN 14 Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat yaitu dari 5 informan terdapat 3 informan menggunakan peralatan yang sudah dihindangi oleh lalat, kemudian dari 5 terdapat 5 informan tidak membilas peralatan menggunakan air mengalir, dari 5 terdapat 5 informan tidak meniriskan peralatan sampai kering, dari 5 terdapat 3 informan menyimpan peralatan ditempat terbuka sehingga mudah dihindangi oleh lalat, dari 5 terdapat 3 informan yang didapati serangga/vector seperti lalat pada peralatannya, dan dari 5 terdapat 5 informan yang tidak menggunakan piring/alat yang retak.

Berdasarkan KEPMENKES No 942 Tahun 2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan bahwa sanitasi

peralatan harus dalam keadaan bersih dalam pengolahan makanan, memiliki ember atau tempat cuci makanan yang kuat dan bersih, dan tempat peralatan yang terlindung dari serangga/vektor.

Pada penelitian (HADI 2021) didapat hasil bahwa “Pedagang Kaki Lima (PKL) memiliki sanitasi peralatan yang masih buruk. Terbukti dari 12 PKL yang tidak langsung mencuci peralatan yang kotor melainkan merendam terlebih dahulu didalam ember ” Hal ini juga sesuai dengan penelitian (Suryani and Astuti 2019) dimana statementnya mengatakan “terdapat fasilitas sanitasi yang buruk pedagang hanya memikirkan keuntungan tanpa memikirkan fasilitas”.

Oleh sebab itu, penting sekali untuk selalu memperhatikan kebersihan alat yang digunakan. Saat mencuci peralatan selalu gunakan air bersih dan menggunakan sabun/detergen, mengeringkan peralatan yang telah dicuci dan simpan peralatan di tempat tertutup agar tidak terkontaminasi oleh hewan pengganggu. yang akan mencemari makanan.

Sanitasi Tempat

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, karena itu kebersihan tempat pengolahan makanan dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Tempat pengolahan makanan yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi, Sesuai dengan KEPMENKES NO 942 Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan yaitu : lingkungan tempat penjualan bersih dan terbebas dari sampah, tidak ada serangga seperti : lalat dan kecoa, tidak ada hewan peliharaan seperti : ayam, anjing dan kucing, tersedianya fasilitas cuci tangan, makanan disimpan dalam tempat tertutup, tersedianya tempat sampah yang mempunyai penutup.

Sanitasi Tempat pengolahan makanan pada PKL di MTSN 3 dan SDN 14 Kecamatan

Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat yaitu dari 5 informan terdapat 5 informan yang lingkungannya bersih dan terbebas dari sampah, dari 5 terdapat 3 informan yang didapati serangga seperti lalat pada tempat pengolahan makanannya, dari 5 terdapat 5 informan yang tidak ada hewan peliharaan (ayam, anjing dan kucing), dari 5 terdapat 5 informan yang tidak memiliki fasilitas cuci tangan dikarenakan tempat yang kecil, dari 5 terdapat 1 informan yang tidak menyimpan makanan dalam wadah yang tertutup dan dari 5 terdapat 5 informan yang tidak menyediakan tempat sampah tertutup. Hal ini disebabkan karena masih kurangnya pengetahuan para pedagang kaki lima terhadap *hygiene* sanitasi makanan jajanan (Marniati 2016)

Pada penelitian (Asokawati, Chahaya, and Dharma 2015) mengatakan bahwa “syarat sanitasi tempat pengolahan makanan harus mempunyai tempat cuci peralatan yang kuat, bersih dan aman, dan tersedia tempat cuci tangan untuk penjual dan pembeli”. Hal ini juga sesuai dengan penelitian (Darmapala 2019) yaitu terdapat serangga di area pengolahan makanan sekitar tempat jualan, masih terdapat tempat sampah tanpa tutup. Karena tidak tersedianya tempat sampah tertutup, maka dapat mengundang binatang pengganggu seperti kecoa, lalat dan nyamuk yang dapat mencemari makanan. Sangat penting untuk memperhatikan sanitasi tempat pengolahan makanan dengan menyediakan tempat sampah tertutup, memiliki saluran pembuangan tertutup dan menyediakan fasilitas cuci tangan.

KESIMPULAN

Personal Hygiene (Kebersihan Diri PKL/Penjamah Makanan) di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat masih buruk dikarenakan dari 5 informan terdapat 5 informan tidak memakai celemek dan penutup kepala, 2

informan memakai perhiasan seperti cincin, 2 informan memiliki kuku panjang, 2 informan tidak mencuci tangan pada saat hendak memegang makanan, 2 informan tidak menggunakan capitan/sarung tangan dan 2 informan merokok pada saat berdagang. Pada Sanitasi Peralatan makanan masih buruk dikarenakan dari 5 informan terdapat 3 informan menggunakan peralatan yang sudah dihindangi oleh lalat, 5 informan tidak membilas peralatan menggunakan air mengalir, 5 informan tidak meniriskan peralatan sampai kering, 3 informan menyimpan peralatan ditempat terbuka dan 3 informan didapati serangga/vector seperti lalat pada peralatannya. Pada Sanitasi Tempat pengolahan makanan juga masih buruk dikarenakan dari 5 informan terdapat 5 informan yang tidak memiliki fasilitas cuci tangan, 3 informan yang didapati serangga seperti lalat pada tempat pengolahan makanannya dan 5 informan yang tidak menyediakan tempat sampah tertutup.

UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh responden dan semua pihak yang terlibat dan telah berkontribusi dalam proses penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Agustiningrum, Yuda. 2018. "Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Angka Kuman Peralatan Makan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun." *Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun*.

Asokawati, Rifhandita, Indra Chahaya, and Surya Dharma. 2015. "Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Peralatan Makan Di Lingkungan Kantin Universitas

Sumatera Utara Tahun 2015." *Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan dan Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Peralatan Makan di Lingkungan Kantin Universitas Sumatera Utara Tahun 2015*.

BARUS, A Y U CLARINA B R. 2019. "KARYA TULIS ILMIAH HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI KELURAHAN DELITUA TIMUR KECAMATAN DELITUA TAHUN 2019."

BPOM Data Keracunan Makanan Tahun 2021

Darmapala, Lalu. 2019. "Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019."

Febrina, Wetri et al. 2022. "Edukasi Siswa Sekolah Dasar Mengenai Jajanan Sehat." *Jurnal Pengabdian Kompetitif* 1(2): 98–104.

HADI, BELLA ROSE INDIRA. 2021. "LITERATURE REVIEW: PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA."

INDA, CLEMENTINA. 2019. "Kondisi Higiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima Di Jalan Malioboro Kota Yogyakarta."

Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK /VII/2003 Tentang Syarat Higiene Perilaku Penjamah.

Lumbantoruan Rini. 2021. *Personal Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Siborongborong*.

Marniati, Marniati. 2016. "The Influence of People's Knowledge and Attitudes Toward Traditional Treatment." In *1st Public Health International Conference (PHICo 2016)*, Atlantis Press, 159–62.

———. 2017. "Identifikasi Sosial Budaya Ibu Terhadap Pencegahan Diare Pada Balita." In *Prosiding SEMDI-UNAYA (Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu UNAYA)*, , 146–54.

———. 2021. "Environmental Impact Assessment, Personal Hygiene, And Occupational History On The Incidence Of Dermatitis." *Morfai Journal* 1(1): 135–44.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096 /Menkes/Per/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

Profil Dinkes Aceh Barat Tahun 2021 & 2022

Resmal, Dody, Mochammad Afifuddin, and Azmeri Azmeri. 2017. "STRATEGI PENGELOLAAN KAWASAN PASAR BINA USAHA MEULABOH KABUPATEN ACEH BARAT." *Jurnal Teknik Sipil* 1(2): 371–84.

Rosida, Nurur, and Rudatin Windraswara. 2017. "Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Jajanan Di Lingkungan SD/MI." *JHE (Journal of Health Education)* 2(1): 80–85.

Sari, Mustika Himata. 2017. "Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar." *JHE (Journal of Health Education)* 2(2): 156–63.

Suryani, Dyah, and Fardhiasih Dwi Astuti. 2019. "Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta." *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 15(1): 70–81.

Syahrizal, Syahrizal. 2017. "Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan." *AcTion: Aceh Nutrition Journal* 2(2): 132–36.

WHO Data Keracunan Makanan Tahun 2022