



GAMBARAN SANITASI LINGKUNGAN DAN HIGIENE PERORANGAN PEDAGANG JUS BUAH DI SEKARAN GUNUNGPATI SEMARANG

Tri Khuswataningrum ✉, Eram Tunggul Pawenang

Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima Januari 2015
Disetujui Januari 2015
Dipublikasikan Oktober 2015

Keywords:

Hygiene; Sanitation; Seller

Abstrak

Jus buah merupakan salah satu minuman yang digemari masyarakat dan mahasiswa. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sanitasi lingkungan dan higiene perorangan pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2014. Jenis dan rancangan penelitian ini deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi penelitian ini seluruh pedagang jus buah di wilayah Kelurahan Sekaran Gunungpati Semarang. Sampel sebanyak 15 pedagang. Instrumen menggunakan lembar *check list* dan kuesioner. Analisis data dilakukan secara univariat. Hasil penelitian ini adalah menggambarkan sanitasi lingkungan, kondisi sanitasi air 53,3% buruk dan 46,7% baik, kondisi sanitasi peralatan 40% buruk dan 60% baik, kondisi tempat sampah 33,3% buruk dan 66,7% baik, kondisi tempat penampungan limbah 46,7% buruk dan 53,3% baik, ketersediaan bahan pembersih 53,3% buruk dan 46,7% baik. Gambaran higiene perorangan, kebiasaan praktik mencuci tangan 46,7% buruk dan 53,3% baik, dan kebersihan dan kesehatan diri 73,3% buruk dan 26,7% baik. Saran untuk pedagang adalah hindari penggunaan air bersamaan dan cucilah tangan.

Abstract

Fruit juice is a kind of drinks that liked by people and students. The purpose of this research were to know the description of environment sanitation and personal hygiene of fruit juice sellers in Sekaran Gunungpati Semarang. This research worked on April 2014. This type and design of research was quantitative descriptive with cross sectional. The population in this research were all fruit juice sellers in the area of Sekaran Gunungpati Semarang. Samples of the research were 15 sellers. The instrument used a check list and questionnaire. Data analysis was performed univariate. The result of this research were to describe of environmental sanitation, 53,3% had bad and 46,7% had good water sanitation condition, 40% had bad and 60% had good sanitation equipment condition, 33,3% had bad and 66,7% had good rubbish place condition, 46,7% had bad and 53,3% had good waste handling place condition 53,3% had bad and 46,7% had good cleaning substance. In description of personal hygiene, when they washed their hand 46,7% had bad 53,3% had good habit, and 73,3% had bad habit and 26,7% had good habit in personal cleanness and health. The suggestions for sellers is to avoid the use of water together and washing hands.

© 2015 Universitas Negeri Semarang

✉ Alamat korespondensi:

Gedung F1 Lantai 2 FIK Unnes
Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229
E-mail: wata.ningrum@gmail.com

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia, namun makanan yang tidak dikelola dengan baik akan menjadi media yang sangat efektif didalam penularan penyakit pada saluran pencernaan. Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Dari sumber kontaminasi makanan tersebut pekerja adalah paling besar pengaruh kontaminasinya (Agustina T, 2005:2). Banyak kejadian keracunan makanan atau minuman yang disebabkan oleh penjamah makanan yang tidak bersih. Bakteri penyebab penyakit yang ditularkan oleh makanan atau minuman dapat bersarang pada bagian tubuh manusia misalnya tangan, kuku, hidung, mulut, dan rambut. Disamping itu, pakaian yang tidak bersih juga berpotensi menjadi sarang bakteri dan menjadi tempat berpindahnya bakteri ke makanan oleh tangan penjamah makanan (Depkes RI, 2004:21).

Peralatan harus segera dibersihkan dan didesinfeksi untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan, baik pada tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan sementara, maupun penyajian. Peralatan seperti pisau, talenan, dan alat saji merupakan sumber kontaminan potensial bagi makanan (Purnawijayanti HA, 2001:33). Peralatan lain seperti *blender* serta peralatan yang bermulut lebar dan terbuka harus dilindungi dari kemungkinan kontaminasi, terutama selama digunakan untuk mengolah makanan (BPOM RI, 2007:30).

Berdasarkan penelitian Agustina F, dkk, (2009:6) pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan Sekolah Dasar Palembang menyimpulkan bahwa

65,2% responden memiliki sanitasi peralatan yang tidak baik. Dilihat dari higiene perorangan, tidak ada pedagang yang menggunakan celemek selama menjamah makanan, terdapat 86,9% responden tidak mencuci tangan saat menjamah makanan, 69,6% responden menjamah makanan dengan tangan tanpa alas atau perlengkapan lain, dan responden laki-laki melakukan kebiasaan merokok saat menunggu pembeli.

Penelitian Agustin TE dan Adriyani R (2007:75) pada nasi tempe penyet pedagang kaki lima Surabaya menyimpulkan bahwa dari 12 responden terdapat 100% responden memiliki tempat sampah terbuka dengan menggunakan kantong plastik. Namun responden tidak memeriksa kantong plastik berlubang atau tidak, sehingga sampah atau air lindi tercecce keluar menimbulkan bau tidak sedap dan mengundang datangnya serangga, terdapat 75% responden tidak memakai pakaian kerja, 92% tidak memakai celemek, dan 67% tidak memakai penutup kepala.

Wilayah kerja Puskesmas Sekaran meliputi Sekaran, Kalisegoro, Ngijo, Patemon, dan Sukorejo. Menurut laporan bidang kesehatan lingkungan dan epidemiologi pada tahun 2012, angka kesakitan diare di Sekaran sebanyak 266 kasus. Angka tersebut merupakan peringkat pertama di Sekaran. Sekaran merupakan wilayah yang tergolong banyak penduduk dan ramai. Banyak pendatang bertempat tinggal di Sekaran untuk melanjutkan studinya di Semarang sebagai mahasiswa. Kenyataan tersebut dapat dijadikan sebagai peluang usaha bagi penduduk setempat untuk mendirikan usaha berbagai macam minuman. Salah satu jenis minuman yang dijual dan mudah dijumpai yaitu jus buah yang banyak digemari masyarakat dan

mahasiswa Universitas Negeri Semarang karena harga yang murah, praktis, dan kaya kandungan vitamin, mineral dan enzim yang sangat diperlukan tubuh. Proses pembuatan jus buah dimulai dari pemilihan buah matang dan segar dicampur sukrosa yang dalam kehidupan sehari-hari disebut gula pasir, susu sebagai pelengkap, es batu serta sedikit air minum.

Dari hasil observasi awal yang dilaksanakan pada tanggal 25 April 2013 pada 10 pedagang jus buah di wilayah Kelurahan Sekaran diketahui buah yang dijadikan jus bermacam-macam yaitu buah naga, jeruk, jambu, strawberi, anggur, melon, alpukat, tomat, wortel, dan sebagainya. Setelah observasi pada 10 pedagang jus buah diketahui bahwa sebanyak 8 pedagang (80%) berjenis kelamin perempuan dan sebanyak 2 pedagang (20%) berjenis kelamin laki-laki. Dari 10 pedagang jus buah terdapat 100% pedagang memiliki tempat penampungan sampah yang masih terbuka, 60% pedagang memiliki tempat pembuangan air limbah yang ditampung pada ember dan 80% pedagang memiliki tempat pencucian alat, tangan, dan buah yang digunakan bersamaan pada ember pencucian. Keadaan demikian dapat menimbulkan bau yang tidak sedap dari air limbah, sampah, dan tempat pencucian sehingga mengundang datangnya lalat.

Higiene perorangan pedagang jus buah diketahui belum memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 mengenai higiene sanitasi makanan jajanan. Hal ini diketahui dari hasil observasi awal pada 10 pedagang bahwa terdapat kebiasaan pedagang yang tidak memakai celemek sebanyak 80%, tidak memakai penutup

kepala sebanyak 90%, tidak menggunakan sarung tangan dan tidak mencuci tangan setelah memegang uang sebanyak 100%, sebanyak 30% pedagang memakai cincin dan tidak melepas cincin saat membuat jus buah. Saat akan *diblender*, buah hanya dicelupkan pada air dalam ember pencucian yang disediakan pedagang. Air diganti apabila terlihat sangat kotor. Selain itu, dalam pembuatan jus buah 60% pedagang menggunakan air isi ulang (galon) dan langsung dicampurkan dalam proses pembuatan jus buah, tanpa direbus terlebih dahulu.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan penelitian dengan judul "Gambaran Sanitasi Lingkungan dan Higiene Perorangan Pedagang Jus Buah di Sekaran Gunungpati Semarang".

METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2014. Jenis dan rancangan penelitian adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel penelitian ini seluruh total populasi pedagang jus buah di wilayah Kelurahan Sekaran Gunungpati Semarang yang tersebar di Sekaran dan Banaran sebanyak 15 pedagang. Instrumen penelitian ini adalah lembar *check list* dan kuesioner. Analisis data dilakukan secara univariat untuk menggambarkan sanitasi lingkungan dan higiene perorangan pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Tabel 1 Distribusi Responden menurut Jenis Kelamin dan Pendidikan

No.	Karakteristik Responden	Kategori	Jumlah	Prosentase (%)
1.	Jenis Kelamin	Laki-laki	3	20
		Perempuan	12	80
		Jumlah	15	100
2.	Pendidikan	Pendidikan Dasar	8	53,3
		Pendidikan Menengah	6	40
		Pendidikan Tinggi	1	6,7
		Jumlah	15	100

Pada Tabel 1 distribusi responden menurut jenis kelamin diketahui bahwa sebanyak 3 responden (20%) berjenis kelamin laki-laki dan 12 responden (80%) berjenis kelamin perempuan. Jenis kelamin responden paling banyak yaitu responden perempuan sebanyak 12 responden (80%) dan distribusi responden menurut pendidikan diketahui bahwa pendidikan dasar responden sebanyak 8 responden (53,3%), pendidikan menengah responden sebanyak 6 responden (40%) dan pendidikan tinggi responden sebanyak 1 responden (6,7%). Pendidikan responden paling banyak yaitu pendidikan dasar sebanyak 8 responden (53,3%) berbentuk SD (Sekolah Dasar) dan SMP (Sekolah Menengah Pertama).

Tabel 2 Distribusi Responden menurut Umur dan Lama Kerja

No.	Karakteristik Responden	Mean	Median	Modus
1.	Umur	32	32	35
2.	Lama Kerja	3	3	3

Pada Tabel 2 distribusi responden menurut umur diketahui bahwa rata-rata umur responden yaitu 32 tahun, nilai tengah umur responden yaitu 32 tahun, dan umur responden paling banyak yaitu 35 tahun dan distribusi responden menurut lama kerja diketahui bahwa rata-rata lama kerja responden yaitu 3 tahun, nilai tengah lama kerja responden yaitu 3 tahun, dan lama kerja responden paling banyak yaitu 3 tahun.

Gambaran Sanitasi Lingkungan dan Higiene Perorangan

Tabel 3 Distribusi Sanitasi Lingkungan dan Higiene Perorangan

No.	Variabel	Kategori	Jumlah	Prosentase (%)
1.	Kondisi Sanitasi Air	Buruk	8	53,3
		Baik	7	46,7
		Jumlah	15	100
2.	Kondisi Sanitasi Peralatan	Buruk	6	40,0
		Baik	9	60,0
		Jumlah	15	100
3.	Kondisi Tempat Sampah	Buruk	5	33,3
		Baik	10	66,7
		Jumlah	15	100

4.	Kondisi Tempat Penampungan Limbah	Buruk	7	46,7
		Baik	8	53,3
		Jumlah	15	100
5.	Ketersediaan Bahan Pembersih	Buruk	8	53,3
		Baik	7	46,7
		Jumlah	15	100
6.	Praktik Mencuci Tangan	Baruk	7	46,7
		Baik	8	53,3
		Jumlah	15	100
7.	Kebersihan dan Kesehatan Diri	Buruk	11	73,3
		Baik	4	26,7
		Jumlah	15	100

Kondisi Sanitasi Air

Berdasarkan Tabel 3 distribusi kondisi sanitasi air pada pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang diketahui bahwa sebanyak 8 responden (53,3%) mempunyai kondisi sanitasi air yang buruk dan 7 responden (46,7%) mempunyai kondisi sanitasi air yang baik.

Hasil pengamatan diketahui bahwa pada proses pembuatan jus buah terdapat 12 responden (80%) menggunakan air isi ulang (galon) dan 3 responden (20%) tidak menggunakan air isi ulang (galon). Selain itu, 8 responden (53,3%) menggunakan air sumur dan 7 responden (46,7%) tidak menggunakan air sumur. Responden merebus air sumur hingga mendidih untuk membuat jus buah sebanyak 3 responden (20%) dan sebanyak 12 responden (80%) tanpa direbus terlebih dahulu. Persediaan air cukup sebanyak 9 responden (60%) dan air tidak cukup sebanyak 6 responden (40%) untuk proses pembuatan jus buah.

Air berperan pada tahapan proses pengolahan makanan, dari merendam, membersihkan bahan makanan, pengantar panas selama proses pemasakan, komponen masakan seperti kuah, sirup, dan media pembersih peralatan, ruangan, dan pekerja (Fathonah S, 2005:71).

Kondisi Sanitasi Peralatan

Berdasarkan Tabel 3 distribusi kondisi sanitasi peralatan pada pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang diketahui bahwa sebanyak 6 responden (40,0%) mempunyai kondisi sanitasi peralatan yang buruk dan 9 responden (60,0%) mempunyai kondisi sanitasi peralatan yang baik.

Hasil pengamatan diketahui bahwa 12 responden (80%) mudah dalam membersihkan peralatan dan sesudah digunakan peralatan dibersihkan dan 3 responden (20%) tidak mudah dalam membersihkan peralatan dan sesudah digunakan peralatan tidak segera dibersihkan. Dari 15 responden terdapat 5 responden (33,3%) membilas peralatan menggunakan air mengalir dan 10 responden (66,7%) tidak menggunakan air mengalir. Peralatan untuk pembuatan jus buah dikeringkan dengan lap atau kain kering sebanyak 8 responden (53,3%) dan 7 responden (46,7%) tidak mengeringkan peralatan. Penelitian ini sesuai hasil penelitian Agustina F, dkk, (2009:7) bahwa responden mengeringkan peralatan menggunakan lap untuk berbagai keperluan, misalnya untuk membersihkan sarana yang kotor, mengeringkan peralatan basah, bahkan untuk menyeka keringat di dahi.

Tempat penyimpanan peralatan sebanyak 7 responden (46,7%) terlihat tertutup dan sebanyak 8 responden (53,3%) terlihat terbuka. Peralatan diletakkan di rak khusus sebanyak 8 responden (53,3%) dan peralatan tidak diletakkan di rak khusus sebanyak 7 responden (46,7%), responden meletakkan peralatan bersamaan dengan buah. Kenyataan demikian memungkinkan datangnya lalat yang dapat mengkontaminasi minuman dan membawa penyakit khususnya pada saluran pencernaan yaitu diare.

Kontruksi sarana penjaja harus dapat melindungi makanan dari pencemaran atau debu, sesuai yang ditetapkan Kepmenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 bahwa kontruksi sarana penjaja harus mudah dibersihkan, tersedia tempat air bersih, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat penyimpanan makanan siap disajikan, tempat penyimpanan peralatan, tempat cuci alat, tangan dan bahan makanan, dan tempat sampah. Lokasi jualan harus jauh dari sumber pencemar, seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, dan jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi.

Menurut Kepmenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 mengenai higiene sanitasi makanan jajanan menyatakan bahwa peralatan untuk mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai kegunaan dan memenuhi syarat, yaitu peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan menggunakan sabun, peralatan dikeringkan dengan alat pengering atau lap bersih, kemudian peralatan disimpan di tempat yang bebas dari pencemaran.

Kondisi Tempat Sampah

Berdasarkan Tabel 3 distribusi kondisi tempat sampah pada pedagang jus buah di

Sekaran Gunungpati Semarang diketahui bahwa sebanyak 5 responden (33,3%) mempunyai kondisi tempat sampah yang buruk dan 10 responden (66,7%) mempunyai kondisi tempat sampah yang baik.

Hasil pengamatan diketahui bahwa 12 responden (80%) menyediakan tempat sampah dan 3 responden (20%) tidak menyediakan tempat sampah. Tempat sampah yang disediakan responden tidak semua memenuhi syarat karena masih terdapat tempat sampah yang kontruksinya tidak kuat sebanyak 5 responden (33,3%) dan terdapat 10 responden (66,7%) yang menyediakan tempat sampah kontruksinya kuat. Selain itu, terdapat tempat sampah yang tidak mudah bocor sebanyak 9 responden (60%) dan tempat sampah yang mudah bocor sebanyak 6 responden (40%). Tempat sampah yang tahan terhadap hama sebanyak 9 responden (60%) dan tidak tahan hama sebanyak 6 responden (40%). Tempat sampah yang tertutup dengan tutup yang mudah dibuka dan dibersihkan sebanyak 9 responden (60%) dan tempat sampah yang terbuka sebanyak 6 responden (40%). Tempat sampah yang disediakan responden dapat diangkut satu orang sebanyak 12 responden (80%) dan tidak dapat diangkut satu orang sebanyak 3 responden (20%). Pada pedagang sampah yang dihasilkan 11 responden (73,3%) dihindangi lalat dan 4 responden (26,7%) tidak dihindangi lalat. Lalat merupakan serangga yang paling berkaitan dengan area pengolahan makanan dan area yang tercemar seperti toilet dan timbunan sampah.

Sampah yang tidak dikelola dapat menimbulkan penyakit, terutama yang ditularkan melalui tikus, lalat, dan nyamuk, tidak sedap dipandang mata, menyebabkan polusi udara atau bau tidak enak. Lalat, semut, kecoa dan hama serangga lainnya

memindahkan organisme patogen ke makanan. Lalat memiliki kebiasaan makan yang buruk yaitu memuntahkan kembali makanan sebelumnya ke dalam makanannya untuk membantu melembekkan. Untuk itu perlu adanya pengelolaan sampah yang tepat yaitu dengan menyediakan tempat sampah yang memenuhi syarat antara lain: konstruksi kuat, tidak mudah bocor, tahan terhadap hama, tertutup dengan tutup yang mudah dibuka dan dibersihkan dan dapat diangkut satu orang (Fathonah S, 2005:37).

Kondisi Tempat Penampungan Limbah

Berdasarkan Tabel 3 distribusi kondisi tempat penampungan limbah pada pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang diketahui bahwa sebanyak 7 responden (46,7%) mempunyai kondisi tempat penampungan limbah yang buruk dan 8 responden (53,3%) mempunyai kondisi tempat penampungan limbah yang baik.

Hasil pengamatan diketahui bahwa saat dilakukan penelitian 11 responden (73,3%) menghasilkan jenis limbah padat dan 4 responden (26,7%) belum menghasilkan limbah padat. Jenis limbah cair dihasilkan oleh 9 responden (60%) dan 6 responden (40%) belum menghasilkan limbah cair. Tempat penampungan limbah padat yang disediakan pedagang sebanyak 11 responden (73,3%) dan yang tidak disediakan sebanyak 4 responden (26,7%). Responden menampung limbah padat pada ember bekas atau kantong plastik. Sedangkan tempat penampungan limbah cair yang disediakan pedagang sebanyak 9 responden (60%) dan yang tidak disediakan sebanyak 6 responden (40%). Responden membuang limbah cair di tanah dekat gerobag jualannya, sehingga menimbulkan lalat.

Limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan makanan dapat berupa limbah padat dan limbah cair. Limbah padat dan cair yang dihasilkan selama proses pengolahan makanan umumnya mengandung bahan organik yang dimanfaatkan oleh mikroorganisme seperti bakteri, jamur, parasit, serangga dan hewan pengerat (Purnawijayanti HA, 2001:14).

Ketersediaan Bahan Pembersih

Berdasarkan Tabel 3 distribusi ketersediaan bahan pembersih pada pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang diketahui bahwa sebanyak 8 responden (53,3%) mempunyai ketersediaan bahan pembersih yang buruk dan 7 responden (46,7%) mempunyai ketersediaan bahan pembersih yang baik.

Hasil pengamatan diketahui bahwa 12 responden (80%) menggunakan sabun atau bahan pembersih untuk mencuci peralatan dan 3 responden (20%) tidak menggunakan sabun atau bahan pembersih. Jenis bahan pembersih yang digunakan pedagang untuk mencuci peralatan berupa sabun cair, sabun colek, dan deterjen. Jenis bahan pembersih berupa sabun cair yang digunakan responden untuk mencuci peralatan sebanyak 9 responden (60%) dan sabun cair yang tidak digunakan responden sebanyak 6 responden (40%). Jenis bahan pembersih berupa sabun colek yang digunakan responden sebanyak 11 responden (73,3%) dan yang tidak digunakan responden sebanyak 4 responden (26,7%). Sedangkan Jenis bahan pembersih berupa deterjen yang digunakan sebanyak 3 responden (20%) dan yang tidak digunakan responden sebanyak 12 responden (80%).

Proses pembersihan dilakukan untuk menghilangkan sisa makanan, zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroorganisme dan dapat menghilangkan

populasi mikroorganisme melalui kerja fisik dari pencucian dan pembilasan (Fathonah S, 2005:60).

Praktik Mencuci Tangan

Berdasarkan Tabel 9 distribusi praktik mencuci tangan pada pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang diketahui bahwa sebanyak 7 responden (46,7%) mempunyai kebiasaan buruk dalam praktik mencuci tangan dan 8 responden (53,3%) mempunyai kebiasaan baik dalam praktik mencuci tangan.

Hasil wawancara diketahui bahwa 12 responden (80%) mencuci tangan setelah dari toilet dan 3 responden (20%) tidak mencuci tangan. Dalam penggunaan sabun, 11 responden (73,3%) menggunakan sabun saat mencuci tangan dan 4 responden (26,7%) tidak menggunakan sabun. Saat mencuci tangan, 4 responden (26,7%) menggunakan air mengalir dan 11 responden (73,3%) tidak menggunakan air mengalir, hanya menggunakan air yang sudah ditampung pada ember untuk mencuci tangan.

Saat mencuci tangan, 4 responden (26,7%) menggosok bagian punggung tangan dan 11 responden (73,3%) tidak menggosok bagian punggung tangan. Pada bagian telapak tangan, terdapat 12 responden (80%) menggosok bagian telapak tangan dan 3 responden (20%) tidak menggosok bagian telapak tangan. Selain itu, 6 responden (40%) menggosok secara teliti pada sela jari dan 9 responden (60%) tidak menggosok secara teliti pada sela jari. Pada bagian di bawah kuku, 6 responden (40%) menggosok bagian di bawah kuku dan 9 responden (60%) tidak menggosok bagian di bawah kuku. Setelah mencuci tangan, 10 responden (66,7%) mengeringkan tangan dengan *tissue* atau kain kering yang bersih dan 5 responden (33,3%) tidak

mengeringkan tangan dengan *tissue* atau kain kering yang bersih.

Tangan kotor dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses, atau sumber lain ke makanan. Mencuci tangan dengan sabun, sebagai pembersih, penggosokan, dan pembilasan dengan air mengalir akan menghancurkan partikel kotoran yang banyak mengandung mikroorganisme (Fathonah S, 2005:12). Sabun yang digunakan berupa sabun cair yang lebih terjamin kebersihannya, karena tempat sabun padat berisi genangan air sabun yang bisa menjadi tempat pertumbuhan mikroorganisme (Depkes RI, 2004:22).

Kuku jari tangan pada 8 responden (53,3%) dipotong pendek dan 7 responden (46,7%) tidak dipotong pendek. Kuku jari responden menggunakan pewarna kuku sebanyak 5 responden (33,3%) dan tidak menggunakan pewarna kuku sebanyak 10 responden (66,7%). Saat membuat jus buah, 5 responden (33,3%) memakai cincin tetapi saat akan berjualan 4 responden (26,7%) melepas cincin dan 10 responden (66,7%) tidak memakai cincin.

Perhiasan yang dipakai menjadi sarang kotoran dari debu ataupun keringat sehingga tidak perlu dipakai sewaktu mengolah makanan. Tangan yang dilengkapi perhiasan akan sulit dicuci hingga bersih karena lekukan perhiasan dan permukaan kulit disekitar perhiasan tidak akan sempurna pembersihannya. Kosmetik seperti pewarna kuku, akan menjadi sumber pencemar karena kosmetik merupakan bahan racun yang mudah luntur apabila terkena keringat sehingga berbahaya jika masuk ke dalam makanan (Depkes RI, 2006:209).

Kebersihan dan Kesehatan Diri

Berdasarkan Tabel 10 distribusi kebersihan dan kesehatan diri pada pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang diketahui bahwa sebanyak 11 responden (73,3%) mempunyai kebiasaan buruk pada kebersihan dan kesehatan diri dan 4 responden (26,7%) mempunyai kebiasaan baik pada kebersihan dan kesehatan diri.

Hasil wawancara diketahui bahwa 4 responden (26,7%) memakai celemek dan 11 responden (73,3%) tidak memakai celemek. Responden secara rutin keramas 2 hari sekali sebanyak 7 responden (46,7%) dan 8 responden (53,3%) tidak keramas 2 hari sekali. Responden memakai penutup kepala sebanyak 6 responden (40%) dan 9 responden (60%) tidak memakai penutup kepala. Celemek harus bersih dan tidak digunakan sebagai lap makanan. Celemek dilepaskan jika penjamah meninggalkan tempat pengolahan makanan (Purnawijayanti HA, 2001:47). Saat bekerja, penjamah makanan harus memakai penutup kepala (*hair cap*) dan jala rambut (*hair net*) untuk membantu mencegah masuknya rambut ke dalam makanan, membantu menyerap keringat di dahi, mencegah kontaminasi bakteri *Staphilococci*, dan menjaga rambut bebas dari kotoran. Rambut yang kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala sehingga mendorong untuk menggaruknya dan dapat mengakibatkan kotoran, ketombe, dan rambut jatuh ke dalam makanan serta kuku menjadi kotor. Untuk itu, keramas harus dilaksanakan teratur (Fathonah S, 2005:17).

Saat wawancara, 2 responden (13,3%) sedang sakit perut atau diare dan 13 responden (86,7%) tidak sedang sakit perut atau diare. Penelitian ini sesuai Kepmenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 mengenai higiene sanitasi makanan jajanan yang menyatakan bahwa penjamah dalam

menangani makanan harus memenuhi persyaratan yaitu tidak menderita penyakit menular seperti, batuk, pilek, influenza, sakit perut atau diare.

Luka pada tangan pernah terjadi pada 7 responden (46,7%) dan 8 responden (53,3%) tidak pernah. Luka biasanya disebabkan oleh pisau untuk memotong buah dan luka ditutup dengan plester. Penjamah jika luka tidak diperkenankan bekerja dan tidak boleh menyentuh bahan makanan atau peralatan yang kontak dengan makanan (Agustina T, 2005:3).

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian tentang sanitasi lingkungan pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang diperoleh simpulan bahwa kondisi sanitasi air 53,3% buruk dan 46,7% baik, kondisi sanitasi peralatan 40% buruk dan 60% baik, kondisi tempat sampah 33,3% buruk dan 66,7% baik, kondisi tempat penampungan limbah 46,7% buruk 53,3% baik, ketersediaan bahan pembersih 53,3% buruk dan 46,7% baik. Sedangkan penelitian tentang higiene perorangan pedagang jus buah di Sekaran Gunungpati Semarang diperoleh simpulan bahwa kebiasaan praktik mencuci tangan 46,7% buruk dan 53,3% baik, dan kebersihan dan kesehatan diri 73,3% mempunyai kebiasaan buruk dan 26,7% mempunyai kebiasaan baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami tunjukkan kepada Dekan Fakultas Ilmu Keolahragaan Bapak Dr. H. Harry Pramono, M.Si, Ketua Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Ibu Dr. dr. Hj. Oktia Woro KH, M.Kes, Dosen Pembimbing Bapak Drs. Sugiharto, M.Kes dan Bapak Eram Tunggul Pawenang,

S.KM., M.Kes, Kepala Bagian Tata Usaha Puskesmas Sekaran, Kepala Kelurahan Sekaran, Perangkat Kelurahan Sekaran, Responden penelitian, Bapak dan Ibu serta Keluarga, dan Teman-teman atas motivasinya dalam penyelesaian penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, TE dan Adriyani, R, 2007, Higiene dan Sanitasi Nasi Tempe Penyet Pedagang Kaki Lima Jalan Karangmenjangan Surabaya, (<http://eprints.unsri.ac.id/64/3/Abstrak8.pdf>), diakses tanggal 20 November 2012.
- Agustina, F, dkk, Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009, (<http://eprints.unsri.ac.id/64/3/Abstrak8.pdf>), diakses tanggal 20 November 2012.
- Agustina, T, 2005, Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional, Proceeding Seminar Nasional Memebangun Citra Pangan Tradisional tanggal 15 April 2005. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

BPOM RI, 2007, Sanitasi dan Higiene, Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Depkes RI, 2004, Pedoman bagi Petugas dalam Penyusunan Peraturan Daerah tentang Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Jakarta: Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi, Ditjen PPM & PL.

_____, 2006, Higiene Perorangan, Jakarta: Direktorat Penyehatan Lingkungan, Direktorat Jenderal PP & PL.

Fathonah, S, 2005, Higiene dan Sanitasi Makanan, Semarang: Universitas Negeri Semarang Press.

Kepmenkes RI, 2003, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, (http://buk.depkes.go.id/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=214&Itemid=112), diakses tanggal 15 Agustus 2012.

Purnawijayanti, HA, 2001, Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan, Yogyakarta: Kanisius.

No.	Pengarang	Tahun
1.	Agustin, TE dan Adriyani, R	2007
2.	Agustina, F, dkk	2009
3.	Agustina, T	2005
4.	BPOM RI	2007
5.	Depkes RI	2004
6.	Depkes RI	2006
7.	Fathonah, S	2005
8.	Kepmenkes RI	2003
9.	Purnawijayanti, HA	2001