

## HYGIENE DAN SANITASI PEDAGANG JAJANAN DI LINGKUNGAN SD/MI

Nurur Rosida<sup>✉</sup> Rudatin Windraswara

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

### Info Artikel

*Sejarah Artikel:*

Diterima Januari 2017  
Disetujui Februari 2017  
Dipublikasi April 2017

*Keywords:*

*Knowledge; Attitude;  
Prisoners; Risk behaviors of  
HIV / AIDS*

### Abstrak

**Latar Belakang:** Permasalahan dalam penelitian ini berasal dari hasil observasi awal pada pedagang jajanan yang tidak memenuhi syarat hygiene dan sanitasinya serta terdapat 4 sampel jajanan, diketahui 2 jajanan (50%) mengandung positif bakteri *coliform*.

**Metode:** Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah semua pedagang jajanan SD/MI Kelurahan Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang. Instrumen yang digunakan yaitu uji laboratorium, observasi dan *checklist*. Analisis dilakukan secara univariat.

**Hasil:** Hasil penelitian hygiene penjamah makanan tidak memenuhi syarat 1 responden (8,33%), hygiene penjamah memenuhi syarat 11 responden (91,67%), sanitasi peralatan tidak memenuhi syarat 10 responden (83,33%), sanitasi peralatan memenuhi syarat 2 responden (16,67%), sanitasi tempat tidak memenuhi syarat 10 responden (83,33%), sanitasi tempat memenuhi syarat 2 responden (16,67%).

**Simpulan:** Gambaran *hygiene* pedagang jajanan sudah memenuhi syarat tetapi hanya ada 1 responden memiliki *hygiene* yang buruk. Sedangkan gambaran sanitasi pedagang jajanan belum memenuhi syarat

### Abstract

**Background:** The problem in this research comes from the results of preliminary observations on the merchant snacks that do not qualify hygiene and sanitation as well as there are 4 samples of snacks, note 2 snacks (50%) containing *coliform* bacteria.

**Methods:** This type of research is quantitative descriptive. The population in this study were all merchants school snack in Lerep Village of West Ungaran Semarang District. The instruments used are laboratory tests, observation and checklist. Univariate analysis.

**Results:** The results of the study, hygiene of food handlers do not qualify one respondents (8.33%), hygiene handlers qualify 11 respondents (91.67%), sanitation equipment is not eligible 10 respondents (83.33%), sanitary equipment qualified 2 respondents (16.67%), where sanitation is not eligible 10 respondents (83.33%), sanitation where eligible 2 respondents (16.67%).

**Conclusion:** The conclusion from this study there is a relationship of knowledge about HIV/AIDS and no relationship attitude to HIV/AIDS prevention with risk behavior of HIV/AIDS.

© 2016 Universitas Negeri Semarang

ISSN 2527-4252

<sup>✉</sup> Alamat korespondensi:

Gedung F5 Lantai 2 FIK Unnes  
Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229  
E-mail: Nururrosida@gmail.com

## PENDAHULUAN

Makanan jajanan memegang peranan yang cukup penting dalam memberikan asupan energi dan zat gizi lain bagi anak-anak usia sekolah (Hamida, 2012). Beberapa keunggulan makanan jajanan adalah harganya yang murah, mudah didapat, cita rasanya yang enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat. Makanan jajanan berdampak positif terhadap penganekaragaman makanan sejak kecil dalam rangka peningkatan mutu gizi makanan yang dikonsumsi dan pada akhirnya akan meningkatkan status gizi. Sedangkan makanan jajanan berdampak negatif apabila makanan yang dikonsumsi tidak mengandung nilai gizi yang cukup dan tidak terjamin kebersihan serta keamanannya. Selain menimbulkan masalah gizi, dampak mengkonsumsi jajanan yang tidak baik akan mengganggu kesehatan anak seperti terserang penyakit saluran pencernaan dan dapat timbul penyakit-penyakit lainnya yang diakibatkan pencemaran bahan kimiawi (Safriana, 2012).

Hasil uji Badan POM 2015 pada jajanan di sekolah, pada 100 SD di provinsi Jawa Tengah menunjukkan bahwa 39,95% dari 344 contoh jajanan makanan tidak memenuhi syarat keamanan pangan. Es sirup/buah (48,19%) dan minuman ringan (62,50%) juga mengandung bahan berbahaya dan tercemar bakteri patogen. Jenis lain yang tidak memenuhi syarat adalah saus dan sambal (61,54%).

Berdasarkan data dari puskesmas Lerep tahun 2015 mengenai pemeriksaan makanan jajanan SD di wilayah kerja puskesmas Lerep didapatkan hasil dari 60 sampel makanan jajanan menunjukkan 32 (53,3%) tidak memenuhi syarat keamanan pangan. Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tanggal 7 Januari 2016 terhadap pedagang makanan jajanan di SD N Lerep 06, didapatkan hasil bahwa di sekolah tersebut terdapat Pedagang makanan jajanan di luar sekolah tersebut berjumlah 7 pedagang. Jajanan yang dijual di lingkungan sekolah tersebut terlihat kurang bersih dan tingkat higienienya sangat rendah karena hanya dibungkus dengan kertas

koran dan bersifat terbuka, sehingga mudah terkontaminasi. Hal tersebut dibuktikan dari uji laboratorium terhadap 4 sampel makanan jajanan yang dilakukan pada bulan Februari 2016 seperti es buah dengan kandungan *total coliform* 24; total coliform sosis goreng 0,88; Rhodamin jelly stik 0, dan Borax cimol.

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, maka permasalahan dan tujuan dalam penelitian ini adalah mengetahui gambaran *Hygiene* dan Sanitasi Pedagang Jajanan di Lingkungan SD/MI Kelurahan Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang.

## METODE

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Subyek penelitian ini adalah pedagang jajanan SD/MI di Kelurahan Lerep dengan jumlah 12 pedagang jajanan beserta jajanannya. Pengambilan sampel dengan cara *accidental sampling* yaitu mengambil responden yang kebetulan ada atau tersedia di suatu tempat sesuai dengan konteks penelitian. Instrumen penelitian yang digunakan adalah lembar observasi dan pengambilan sampel yang diuji laboratorium untuk mengetahui kandungan *coliform* dan Bahan Tambahan Pangan (BTP).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Alur penyediaan jajanan pada SD N Lerep 01 berupa jenis jajanan Endok gluduk dengan proses pengolahan Adonan telur dicampur dengan mie dituang ke dalam lubang cetakan berbentuk bulat yang telah diolesi dengan margarin, akan tetapi masih terdapat sisa makanan di cetakan tersebut tanpa dibersihkan terlebih dahulu. Penyimpanan jajanan yang telah dibuat, diletakkan di dalam boks bening tanpa ada penutupnya. Penyajian jajanan, yaitu menggunakan plastik dan diberi saus cair pada jajanannya dengan kondisi botol saus yang selalu terbuka. Dan Jamur Krispi dengan proses pengolahan Jamur krispi dibuat dengan cara digoreng dengan menggunakan

minyak secara berulang-ulang dan tidak ada penutupnya pada wajan penggorengan tersebut. Penyimpanan jamur krispi yang telah digoreng, diletakkan di dalam keranjang dengan alas kertas koran dan tidak terdapat penutupnya. Penyajian jamur krispi yaitu menggunakan wadah kantong plastik /mika, penjual tidak menggunakan penjapit makanan saat mengambil jamur krispi. Jamur krispi disajikan dengan taburan saus bubuk.

Jenis jajanan pada SD N Lerep 02 berupa Gorengan, Sosis goreng, Jelly cup, dan Es lilin. Pembuatan Garengan yaitu Gorengan mendoan dan tahu diolah dengan cara digoreng, penjual tidak menggoreng di tempat berjualan tetapi di rumah setelah itu dibawa ke sekolah. Gorengan disimpan di dalam nampan dengan keadaan terbuka dan menggunakan alas kertas koran. Gorengan disajikan dengan terbuka dan pembeli bebas memilih gorengan yang diinginkan, sehingga gorengan terkontaminasi tangan penjajah ketika memilih-milih gorengan yang akan diambil. Proses pembuatan Sosis Goreng yaitu Sosis goreng diolah dengan cara digoreng dan saat proses penggorengan tersebut dilakukan di rumah penjual sehingga tidak mengetahui kondisi saat menggoreng dan minyak yang digunakan. Sosis goreng disimpan di atas nampan dengan alas berupa kertas koran dan dengan keadaan terbuka. Penyajian sosis goreng yaitu seperti gorengan, pembeli bebas memilih-milih sosis goreng yang diinginkan, akan tetapi pembeli tidak langsung memegang sosis goreng karena terdapat tusuk pada sosis goreng tersebut. Proses pembuatan Jelly cup yaitu Berdasarkan observasi, jelly cup tidak diolah di tempat berjualan sehingga peneliti tidak mengetahui proses pembuatan jelly cup tersebut. Jelly cup disimpan di dalam nampan bening dan tertutup. Jelly cup disajikan menggunakan cup kecil tanpa tutup, akan tetapi penyimpanan di letakkan di dalam nampan tertutup dan kadang ketika ada pembeli, penjual lupa untuk menutup kembali. Sedangkan proses pembuatan Es lilin Pengolah es lilin dilakukan di rumah penjual, sehingga peneliti tidak mengetahui proses pembuatannya, tetapi ketika wawancara penjual membuat es lilin

menggunakan air galon. Penyimpanan es lilin diletakkan di dalam termos es dengan ukuran agak besar dengan keadaan tertutup. Es lilin yang dijual, dikemas menggunakan plastik yang diikat dengan tali karet, pembeli bebas memilih es lilin yang diinginkan.

Jenis jajanan pada SD N Lerep 04 berupa Es lilin pop Ice, Tahu dan ayam kremes, dan Martabak manis. Proses pembuatan Es lilin pop Ice yaitu Es lilin pop ice diolah di rumah penjual, berdasarkan wawancara dengan penjual, es lilin pop ice dibuat menggunakan air galon isi ulang. Penyimpanan es lilin pop ice di dalam termos tertutup. Es lilin pop ice yang dijual, dikemas menggunakan plastik yang diikat dengan tali karet, pembeli bebas memilih es lilin yang diinginkan. Proses pembuatan Tahu dan ayam kremes yaitu Tahu kremes dan ayam kremes diolah dengan cara menggoreng dan dibalut dengan tepung, akan tetapi proses penggorengan dilakukan di rumah penjual sehingga peneliti tidak mengetahui proses pembuatannya secara langsung. Tahu kremes dan ayam kremes disimpan di dalam toples bening dengan keadaan terbuka. Penyajian tahu kremes dan ayam kremes menggunakan kantong plastik dan diberi saus dengan plastik berbeda dan sudah dikemas kecil. Dan proses pembuatan Martabak manis yaitu Adonan martabak dituang di dalam cetakan berbentuk bulat yang telah diolesi margarin menggunakan kuas yang digunakan berulang-ulang dan tidak dibersihkan terlebih dahulu. Martabak langsung diberikan kepada pembeli ketika sudah matang sehingga tidak ada proses penyimpanan. Akan tetapi bahan yang digunakan untuk membuat martabak, seperti selai-selai disimpan di dalam toples selai dengan keadaan terbuka. Martabak disajikan dengan keadaan hangat menggunakan kertas minyak.

Jenis jajanan pada SD N Lerep 05 berupa Bakso/siomay. Pengolahan bakso/siomay yaitu di dalam panci besar yang telah dipanasi dan terdapat air panas yang digunakan sebagai kuah bakso/siomay di dalam panci tersebut dengan keadaan tertutup. Penyimpanan bakso/siomay sebelum diolah diletakkan di dalam etalase gerobak penjual dengan keadaan tertutup tetapi

**Tabel 1.** Karakteristik Responden

<b>Karakteristik Responden</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Prosentase (%)</b>
<b>Jenis Kelamin</b>		
Perempuan	2	16,67
Laki-laki	10	83,33
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100</b>
<b>Tingkat Pendidikan</b>		
Tamat SD	6	50,0
Tamat SMP	3	25,0
Tamat SMA	3	25,0
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100</b>
<b>Higiene Penjamah Makanan</b>		
Buruk	1	8,33
Baik	11	91,67
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100</b>
<b>Sanitasi Peralatan</b>		
Buruk	10	83,33
Baik	2	16,67
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100</b>

tidak ada alas dan langsung menempel pada dinding kaca etalase. Penyajian bakso/siomay menggunakan kantong plastik dalam keadaan masih panas, kemudian diberi saus/kecap sesuai dengan selera pembeli.

Jenis jajanan pada MI Lereng berupa Jagung serut, Keripik, Dadar gulung, dan Es Jelly Telur. Proses pengolahan jagung serut yaitu direbus di dalam panci besar dengan keadaan tertutup. Penyimpanan jagung diletakkan di dalam panci yang digunakan untuk merebus, sedangkan bahan yang lain seperti selai dan margarine diletakkan di dalam botol. Penyajian jagung serut menggunakan gelas cup dengan keadaan terbuka. Proses pengolahan Disimpan di dalam kemasan plastik tertutup. Penyajian di dalam kemasan plastik kecil. Proses pengolahan dadar gulung yaitu dengan menuang adonan tipis dadar gulung di dalam wajan bulat dan gepeng menggunakan sendok besar. Penyimpanan bahan yang digunakan untuk membuat dadar gulung seperti selai dan meses diletakkan di dalam toples yang terbuka. Dadar gulung disajikan menggunakan

tusuk bambu dengan keadaan terbuka. Dan pengolahan jelly telur yaitu di dalam termos/wadah yang besar dan tinggi dengan menggunakan air galon. Di dalam termos tersebut terdapat campuran air, sirup, dan potongan buah kecil-kecil. Penyimpanan diletakkan di dalam termos, sedangkan untuk toppingnya seperti jelly, meses, susu, potongan roti diletakkan di wadah yang berbeda di dalam tempat yang terdapat tutupnya, kecuali jelly. Penyajian jelly telur menggunakan gelas cup dengan keadaan terbuka.

Berdasarkan tabel 1. Jenis kelamin responden terbanyak adalah laki-laki sebanyak 83,33% dari 12 responden pedagang jajanan. Laki-laki lebih banyak karena merupakan pedagang jajanan keliling yang tiap lokasi sebagai tempat berjualan jaraknya jauh.

Dari tabel 1, tingkat pendidikan responden yang terbanyak adalah tamat SD yaitu 50% dari 12 responden, sedangkan responden tamat SMP dan tamat SMA jumlahnya sama.

Berdasarkan tabel 1. higiene penjamah makanan yang buruk hanya terdapat 8,33% dari 12 responden pedagang jajanan. Seluruh responden tidak memakai celemek saat menangani makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian Febria Agustina (2009) bahwa tidak ditemukan seorang pun pedagang makanan jajanan yang mengenakan celemek selama menjamah makanan di lokasi berdagang di lingkungan sekolah dasar. Celemek merupakan kain penutup baju yang digunakan sebagai pelindung agar pakaian tetap bersih dan 7 responden tidak memakai penutup kepala. Penjamah makanan dianjurkan memakai penutup kepala untuk mencegah jatuhnya rambut dan kotoran rambut ke dalam makanan serta membantu untuk menyerap keringat pada dahi sehingga menghindari jatuhnya keringat dalam makanan. Pakaian, penutup kepala, dan celemek harus dalam keadaan bersih, sering diganti dan dicuci untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada makanan. Pakaian yang kotor dapat menjadi tempat untuk bersarangnya kuman penyakit dan menjadi media penularan penyakit (Purnawijayanti, 2001).

Penjamah makanan yang menangani makanan jajanan harus mengikuti prosedur yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan/minuman jajanan di lingkungan sekolah dasar yang ditanganinya. Prosedur penting bagi penjamah makanan tersebut adalah higiene perorangan dan kebiasaan hidup yang baik (Siti Fathonah, 2005), seperti selalu menjaga kebersihan tangan, menggunakan alat saat mengambil makanan, dan menggunakan celemek.

Pada tabel 1 menunjukkan 83,3% responden memiliki sanitasi peralatan yang buruk dari total 12 responden. Hasil penelitian di lapangan terdapat seluruh responden tidak segera mencuci peralatan pengolah makanan yang kotor dan mencuci peralatan dengan air mengalir atau menggunakan 3 bak pencucian. Serta 5 responden tidak menghilangkan sisa-sisa makanan pada peralatan.

Menurut Kepmenkes No. 1098 (2003) bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bak pencuci yaitu mengguayur, menyabun, dan

membilas. Seharusnya air yang digunakan untuk mencuci peralatan, apabila sudah kotor harus segera diganti dengan air yang baru karena jika airnya tidak diganti, dapat menyebabkan peralatan terkontaminasi bakteri misalnya coliform dari air pencucian yang kotor dan pembersihan peralatan yang kurang baik. Selain itu, air yang digunakan untuk keperluan pencucian peralatan juga harus cukup.

Tabel 1. Menunjukkan hanya terdapat 16,67% responden dari 12 responden yang memiliki sanitasi tempat penjualan baik. Pedagang menjajakan jajanannya dalam keadaan terbuka, walaupun ada yang ditutup hanya sesekali saja ketika sedang tidak ada pembeli. Menjajakan makanan dalam keadaan terbuka dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan oleh lingkungan, baik melalui udara, debu bahkan serangga. Apalagi sebagian makanan jajanan SD yang dijual lokasi dagangannya berada di pinggir jalan sehingga makanan yang disajikan akan mudah terpapar debu dan asap kendaraan (Agustina, 2009).

Hasil pengamatan menunjukkan 16,67% responden membungkus makanan jajanan atau tutup makanan jajanan dalam keadaan kotor. Hasil penelitian tersebut sesuai dengan penelitian Febria Agustina, dkk (2009) yaitu terdapat 60,9% responden membungkus makanan jajanan dengan menggunakan pembungkus yang dapat mencemari makanan., misalnya menggunakan kertas koran dan kantong kresek berwarna. Beberapa kertas non kemasan (kertas koran dan majalah) yang sering digunakan untuk membungkus pangan, terdeteksi mengandung timbal (Pb) melebihi batas yang ditentukan. Banyak makanan jajanan seperti gorengan dibungkus dengan koran karena pengetahuan yang kurang, padahal bahan yang panas dan berlemak mempermudah berpindahnya timbal ke makanan tersebut (Jaringan Informasi Pangan dan Gizi, 2008).

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang studi deskriptif hygiene dan sanitasi pedagang jajanan di lingkungan SD/MI Kelurahan Lerep

Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang, diperoleh simpulan bahwa gambaran *hygiene* pedagang jajanan di lingkungan SD/MI Kelurahan Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang sudah memenuhi syarat tetapi hanya ada 1 responden (8,33%) memiliki *hygiene* yang buruk. Sedangkan gambaran sanitasi pedagang jajanan di lingkungan SD/MI Kelurahan Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang belum memenuhi syarat karena sebagian besar responden yaitu 10 responden (83,33%) masih memiliki sanitasi yang buruk.

Kepmenkes RI  
No.1098/Menkes/SK/VII/2003, *tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*  
Purnawijayanti, H.A., (2001), *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*, Kanisius, Yogyakarta  
Safriana, (2012), *Perilaku Memilih Jajanan pada Siswa Sekolah Dasar di SDN Garot kecamatan Darul Imarah kabupaten Aceh Besar*

### UCAPAN TERIMAKASIH

Pada Kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam melaksanakan penelitian ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Arnia dan Efrida, (2007), *Identifikasi Kontaminasi Bakteri Coliform Pada Daging Sapi Segar Yang Dijual Di Pasar Sekitar Kota Bandar Lampung*, Universitas Lampung, Lampung
- Balia, (2011), *Deteksi Coliform Pada Daging Sapi Giling Spesial yang Dijual Di Hypermarket Bandung*
- Cahyadi dan Wisnu, (2009), *Bahan Tambahan Makanan*, Bumi Aksara. Jakarta.
- Fathonah, S., (2005), *Higiene dan Sanitasi Makanan*, UNNES Press, Semarang.
- Febria Agustina, (2009), *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009*
- Hamida, Khairuna, 2012, *Hubungan antara Kebiasaan Sarapan dan Kebiasaan Jajan dengan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang*
- Jaringan Informasi Pangan dan Gizi, 2008, *Serba-Serbi Kemasan Pangan*, Lembar Berita Jaringan Informasi Pangan dan Gizi 16(1):1-16