

GAMBARAN KARAKTERISTIK PEDAGANG JAJANAN DAN HYGIENE SANITASI DI KECAMATAN ALALAK KABUPATEN BARITO KUALA TAHUN 2020

Asran¹ Meilya Farika Indah² Chandra³
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Kalimantan (UNISKA), MAB Banjarmasin Jl.
Adhyaksa No. 2 Kayu Tangi Banjarmasin
E-mail : asranyunita16@gmail.com

ABSTRAK

Karakteristik Pedagang Jajanan yang meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir, dan masa kerja pedagang berjualan adalah berdasarkan jawaban responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok jenis usia, kelompok jenis kelamin, kelompok lama bekerja, kelompok tingkat pendidikan, Berdasarkan jawaban responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok tingkat pendidikan, lulusan SD berjumlah 10 orang atau 20%, lulusan SMP berjumlah 17 orang atau 34%, lulusan SMA berjumlah 23 orang atau 46%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hygiene sanitasi pedagang jajanan di Kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala adalah Hasil penelitian dari aspek kebersihan diri (penjamah makanan) pedagang makanan empe-empe menunjukan seluruh responden yang berjumlah 50 orang masuk kategori kurang baik, Hasil mengenai tempat pengolahan makanan diketahui sebagian besar pedagang memiliki kategori baik, tempat pengolahan makanan terdapat serangga di sekitar tempat jualan, masih ada tempat sampah yang tidak mempunyai penutup. Akibat dari tidak tersedia tempat sampah tertutup dapat mengundang vector (kecoa, lalat, dan nyamuk), sehingga dapat mencemari makanan yang dijual. Hasil Penilitan peralatan dalam pengolahan makanam menunjukan kategori cukup baik. 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. Namun demikian masih ada sebagian pedagang memiliki kondisi tempat yang kurang baik. Dimana sebagian responden tidak membilas peralatan di air yang mengalir, dan sebagian lagi responden tidak menyimpan peralatan di tempat yang bersih dan tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan yang bebas dari serangga/vektor. (kecoa, lalat, dan nyamuk), sehingga dapat mencemari makanan yang dijual.

Kata Kunci : *karakteristik pedagang dan Hygiene Sanitasi*

ABSTRACT

The characteristics of the hawker traders which include age, gender, last education, and the working period of the selling traders are based on the respondent's answer that the characteristics of traders are in the age group, gender group, age group of work, education level group. education level, 10 or 20% of elementary school graduates, 17 junior high school graduates or 34%, 23 high school graduates or 46%. The results showed that the hygiene sanitation of hawker vendors in Alalak District Barito Kuala Regency was the result of research on the aspect of personal hygiene (food handlers) empe-empe food traders showed that all respondents totaling 50 people were categorized as not good. traders have a good category, where food processing there are insects around the place of sale, there are still trash cans that have no cover. As a result of not available closed trash bins can invite vectors (cockroaches, flies, and mosquitoes), so they can contaminate the food sold. The results of penilitan equipment in food processing shows quite good category. Several sanitation facilities in an effort to be healthy are available and meet the requirements. Washing equipment generally has used clean water with more than one washing water container. However, there are still some traders who have unfavorable place conditions. Where some respondents did not rinse the equipment in running water, and some respondents did not store the equipment in a clean place and did not have a storage facility that was free of insects / vectors. (cockroaches, flies and mosquitoes), so they can pollute the food that is sold.

Key Words : Characteristics of traders and Sanitary Hygiene

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari *wholesomeness* (penyakit). Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu di antaranya dikarenakan terkontaminasi. Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*). Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini. Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya di kalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (Depkes RI, 2014).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan anak. Sebagian besar makanan jajanan anak sekolah merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang diujakan oleh pedagang kaki lima.

Data Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2019 mencatat bahwa makanan jajanan anak sekolah sebanyak 866 SD/MI yang tersebar di 30 kota Indonesia menunjukkan dari 4.808 sampel makanan jajanan sebanyak 1.705 (35,46%) sampel tidak memenuhi syarat keamanan/mutu pangan. Berdasarkan uji cemaran mikroba, diperoleh hasil 789 (16,41%) sampel mengandung angka lempeng total (ALT) melebihi batas maksimal, 570 (11,86%) mengandung bakteri coliform melebihi batas maksimal, 253 (5,26%) mengandung angka kapang-khamir

melebihi batas maksimal, 149 (3,10%) sampel tercemar E.coli, 18 (0,37%) sampel tercemar S. aureus dan 13 (0,27%) sampel tercemar Salamonella.

Frekuensi kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan pada 25 provinsi berdasarkan tempat/lokasi kejadian KLB, sekolah dasar menempati urutan kedua dengan angka kejadian sebanyak 24 kejadian (18,75%) setelah rumah tinggal dengan 59 kejadian (46,09%), disusul pada urutan ketiga yaitu tempat terbuka dengan 8 kejadian (6,25%)⁴. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/20035 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja.

Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Makanan jajanan pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya dari bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia dan fisik. Adanya bahaya atau cemaran tersebut seringkali terdapat dan ditemukan karena rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan, belum diterapkannya praktik higiene dan sanitasi yang memadai dan kurangnya kesadaran pekerja maupun produsen yang menangani makanan jajanan.

Terdapat hal penting yang menjadi prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi Pemilihan bahan makanan, Penyimpanan bahan makanan, Pengolahan makanan, Penyimpanan makanan, Pengangkutan makanan dan Penyajian makanan empe-empe serta Karakteristik Pedagang di mana Pedagang adalah orang atau badan yang melakukan aktivitas jual beli barang atau jasa dipasar, yaitu : Usia, Jenis kelamin, Lama bekerja dan Tingkat pendidikan

Data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Marabahan tahun 2019, di Marabahan merupakan salah satu kabupaten yang mempunyai SD/ sederajat terdapat 33 buah. Data penyakit terbanyak berdasarkan laporan tahunan pusat kesehatan masyarakat (Puskesmas) rawat inap tahun 2019 mencatat bahwa kejadian penyakit diare menempati urutan tertinggi, yaitu sebanyak 531 orang penduduk mengalami diare dengan rincian 117 orang terjadi pada anak berumur kurang dari 1 (satu) tahun, 305 orang terjadi pada anak umur 1 (satu) sampai 4 (empat) tahun, dan 109 orang terjadi pada anak berumur lebih dari 5 (lima) tahun di mana anak berada pada usia di

sekolah dasar. Kejadian penyakit diare ini berkaitan erat dengan kondisi hygiene dan sanitasi makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat.

Masalah mengenai beredarnya makanan yang mengandung zat berbahaya dalam beberapa tahun terakhir mengalami peningkatan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM, 2016) melaporkan bahwa mereka menerima setidaknya 13.824 keluhan atau 46,90% dari semua pengaduan masyarakat mengenai makanan yang mengandung zat berbahaya yang diproduksi oleh industri rumah tangga. Menyadari masalah pangan, khususnya penggunaan bahan-bahan berbahaya yang semakin mengkhawatirkan, maka tuntutan oleh beberapa masyarakat akan hak atas keamanan pangan semakin meningkat. Salah satu cara pemerintah untuk memenuhi standar keamanan pangan adalah dengan menggunakan produk organik yang tidak mengandung bahan kimia.

Menurut Riolita (2015), bahwa perilaku penjaja makanan dalam menerapkan hygiene sanitasi terdiri dari penjaja makanan, peralatan, bahan (air dan bahan makanan), dan sara lingkungan tidak memperhatikan hygiene sanitasi dan tidak memperhatikan kajian teori. Sehingga, makanan yang dijual tidak sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi yang ada karena dua makanan jajanan mengandung bakteri *Escherichia coli* yaitu mie gulung dan bakso yang menyebabkan diare.

Masalah lain pada makanan jajanan berkaitan dengan tingkat keamanannya. Penyalahgunaan bahan kimia berbahaya atau penambahan bahan tambahan pangan yang tidak tepat oleh produsen pangan jajanan adalah salah satu contoh rendahnya tingkat pengetahuan produsen mengenai keamanan makanan jajanan. Ketidaktahuan produsen mengenai penyalahgunaan tersebut dan praktik hygiene yang masih rendah merupakan faktor utama penyebab masalah keamanan makanan jajanan (Bondika, 2011).

Survei awal yang dilakukan di daerah Kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala Tahun 2020, di ketahui banyaknya penjual makanan jajanan di setiap kompleks dan pasar tradisional, dengan berbagai macam aneka makanan yang diperjual belikan seperti anekan gorengan, pentol, empek-empek, kue, aneka es dan lain-lain, dalam penelitian ini penulis ingin meneliti jajanan empek-empek yang tujuannya untuk mengetahui analisis hygiene sanitasi jajanan empek-empek di Kecamatan Alalak

Kabupaten Barito Kuala.

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya¹. Makanan-makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari *wholesomeness* (penyakit). Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu di antaranya dikarenakan terkontaminasi.

Berdasarkan hasil survei awal yang dilakukan banyak anak-anak yang membeli makanan jajanan sembarangan setiap harinya tanpa pengawasan orang tua, hal ini diketahui dari survei awal langsung ke daerah Kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala Tahun 2020.

Metode Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian studi bersifat deskriptif dengan pendekatan kualitatif yaitu menggambarkan bagaimana hygiene sanitasi pedagang jajanan di Kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala, bagaimana karakteristik Pedagang Jajanan yang meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir, dan masa kerja pedagang berjualan.

Hasil Penelitian

Populasi adalah keseluruhan unit analisis yang karakteristiknya akan diduga (Hastono, 2008). Pada penelitian ini populasinya adalah pedagang jajanan yang berjumlah 50 orang. Sampel adalah sebagian yang diambil dari keseluruhan subyek yang diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi. Sampel penelitian ini adalah pedagang jajanan yang berjumlah 50 orang

1. Data khusus Karakteristik Responden

a. Usia

Berdasarkan jawaban responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok jenis usia, yang berusia antara 18 – 30 orang sebanyak 28 orang atau 56%, sedangkan yang berusia antara 30 - 50 tahun berjumlah sebanyak 22 orang atau 44%.

b. Jenis Kelamin

Berdasarkan jawaban responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok jenis kelamin, laki berjumlah 35 orang atau 70%, sedangkan perempuan berjumlah 15 orang atau 30%.

c. Lama bekerja

Berdasarkan jawaban responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok lama bekerja, 1 – 2 tahun berjumlah 21 orang atau 42%, sedangkan 3 – 4 tahun berjumlah 19 orang atau 38%, dan > 5 tahun berjumlah 10 orang atau 20%.

d. Tingkat Pendidikan

Berdasarkan jawaban responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok tingkat pendidikan, lulusan SD berjumlah 10 orang atau 20%, lulusan SMP berjumlah 17 orang atau 34%, lulusan SMA berjumlah 23 orang atau 46%.

2. Data khusus Hygiene, sanitasi

a. Kebersihan orang per orang

Berdasarkan jawaban responden bahwa bapak/ibu mencuci tangan sebelum mengolah makanan yang menjawab ya sebanyak 38 orang atau 76%, dan yang menjawab tidak sebanyak 12 orang atau 24%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa bapak/ibu pada saat mengolah makanan menggunakan alat bantu (sarung tangan, penjepit makanan) yang menjawab ya sebanyak 19 orang atau 38%, dan yang menjawab tidak sebanyak 31 orang atau 62%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa Apakah bapak/ibu pada saat bekerja memakai celemek yang menjawab ya sebanyak 21 orang atau 42%, dan yang menjawab tidak sebanyak 29 orang atau 58%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa Apakah bapak/ibu pada saat bekerja memakai tutup kepala yang menjawab ya sebanyak 22 orang atau 44%, dan yang menjawab tidak sebanyak 28 orang atau 56%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa apakah bapak/ibu sesudah dari kamar mandi mencuci tangan pakai sabun yang menjawab ya sebanyak

34 orang atau 68% dan yang menjawab tidak 16 orang atau 32%.

b. Kebersihan tempat

Berdasarkan jawaban responden bahwa tempat yang Bapak/ibu buat selalu dibersihkan yang menjawab ya sebanyak 30 orang atau 60%, dan yang menjawab tidak sebanyak 20 orang atau 40%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa bapak/ibu memakai tutup saji saat berjualan di pinggir jalan yang menjawab ya sebanyak 16 orang atau 32%, dan yang menjawab tidak sebanyak 34 orang atau 68%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa tempat pembuangan sampah dekat dengan bahan pengolahan jajanan yang menjawab ya sebanyak 13 orang atau 26%, dan yang menjawab tidak sebanyak 37 orang atau 74%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa tempat makanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup yang menjawab ya sebanyak 33 orang atau 66%, dan yang menjawab tidak sebanyak 17 orang atau 34%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa tempat makanan yang diangkut, dalam keadaan tertutup/terbungkus dan dalam wadah bersih yang menjawab ya sebanyak 33 orang atau 66%, dan yang menjawab tidak sebanyak 17 orang atau 34%.

c. Kebersihan alat

Berdasarkan jawaban responden bahwa alat yang digunakan selalu dibersihkan sebelum dipakai yang menjawab ya sebanyak 39 orang atau 78%, dan yang menjawab tidak sebanyak 11 orang atau 22%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa kemasan yang bungkusnya sudah rusak atau bekas yang menjawab ya sebanyak 12 orang atau 24%, dan yang menjawab tidak sebanyak 38 orang atau 76%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa alat untuk memasak jajanan jarang diberihkan pada waktu orang lain membeli lagi jajanan tersebut yang menjawab ya sebanyak 23 orang atau 46%, dan yang menjawab tidak sebanyak 27 orang atau 54%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa gerobak dalam mengangkut makanan dibersihkan sebelum digunakan yang menjawab ya sebanyak 21 orang atau 42%, dan yang menjawab tidak sebanyak 29 orang atau 58%.

Berdasarkan jawaban responden bahwa tersedia tempat yang khusus untuk menyimpan bumbu yang menjawab ya sebanyak 22 orang atau 44%, yang menjawab tidak sebanyak 28 orang atau 56%.

Pembahasan

1. Karakteristik Responden

a. Usia

Berdasarkan hasil observasi lapangan, banyaknya anak muda yang berusia 18 - 30 mereka memilih berjualan di karnakan faktor ekonomi keluarga, dan susah nya mencari lahan pekerjaan, di karnakan rendahnya tingkat pendidikannya, merika lebih memilih berwira usaha sendiri demi menumpang ekonomi keluarga sedangkan yang berusia sudah tua, di karenakan mereka memilih berjualan karna tidak mempunyai lahan pekerjaan, dan ada juga yang terkena pemberhantian pekerjaan dari perusahaan, hingga merika berpikir berwira usaha sendiri demi memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga.

b. Jenis Kelamin

Pedagang laki-laki yang jumlahnya sangat banyak, di karenakan mereka tulang punggung keluarga, yang terkenal kuat, mapan dan tidak emosional dalam bekerja, untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga di karnakan lahan pekerjaan sudah tidak ada merika memilih berwirausaha sendiri.

Sedangkan perempuan tidak diragukan lagi mental bisnisnya. Namun saat ini Pedagang perempuan juga sudah tidak sedikit, 15 orang atau 30%. yang ikut ambil dalam bisnis seperti laki-laki, memiliki karakter khas yang cukup berbeda dari pengusaha laki-laki, mempunyai mental kuat demi membantu perikonomian keluarga dan kebutuhan hidup, di karnakan uang hasil suami bekerja tidak dapat memenuhi kebutuhan sehari hari, sehingga ada beberapa wanita membantu suaminya bekerja berjualan keliling.

c. Lama bekerja

Hal ini menunjukkan bahwa lama usaha bukan merupakan faktor utama yang mempengaruhi pendapatan pedagang. Tidak signifikannya lama usaha terhadap pendapatan pedagang mungkin disebabkan oleh adanya anggapan bahwa setiap orang bisa melakukan usaha jual beli, yang penting mempunyai modal untuk membeli barang-barang modal untuk dijual kembali kepada pembeli.

d. Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan komponen penting dalam perlindungan kesehatan pekerja. Tujuan utama pendidikan dan latihan ini adalah agar pekerja:

- 1) Mengerti, paling tidak pada tingkat dasar, bahaya kesehatan yang terdapat di lingkungan kerjanya
- 2) Terbiasa dengan prosedur kerja dan melakukan pekerjaan sesuai prosedur untuk mengurangi tingkat pajanan
- 3) Menggunakan alat pelindung diri dengan benar dan memelihara agar tetap berfungsi baik
- 4) Mempunyai kebiasaan sehat dan selamat serta higine perorangan yang baik
- 5) Mengenal gejala dini gangguan kesehatan akibat pajanan bahaya tertentu
- 6) Melakukan pertolongan pertama apabila terjadi gangguan kesehatan sesegera mungkin (Rini dkk, 2006)

2. Hygiene, Sanitasi

a. Kebersihan orang per orang

Hygiene, Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Fathonah, 2015). Hygiene, Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan (Depkes, 2010).

Hasil penelitian dari aspek kebersihan diri (penjamah makanan) pedagang makanan empe-empe menunjukkan seluruh responden yang

berjumlah 27 orang masuk kategori kurang baik. Kebersihan diri para penjamah makanan sangat menentukan kualitas makanan atau bahan yang dijamakan, menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 mengatakan semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.

Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut Namun demikian ada beberapa responden yang masih terlihat menggunakan perhiasan saat bekerja. Meskipun hasil penelitian tergambar kurang baik namun hasil pengamatan dan wawancara pada saat melakukan penelitian masih terlihat beberapa pedagang menggunakan perhiasan saat menjamah makanan, ada 2 responden yang tidak memotong kuku pendek.

b. Kebersihan Tempat

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat di mana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi, Tempat Sampah, Penyediaan Air Bersih Air harus tersedia dengan cukup baik secara kualitas maupun kuantitas dan memenuhi syarat kesehatan, Pembuangan Air Limbah Tersedia saluran pembuangan air limbah yang kuat dan tertutup tidak bocor serta mengalir dengan lancar, Pengendalian Serangga dan Binatang Pengganggu, Tidak boleh terdapat serangga dan tikus ditempat pengolahan, sebaiknya diadakan pemberantasan serangga dan binatang pengganggu.

Hasil mengenai tempat pengolahan makanan diketahui sebagian besar pedagang memiliki kategori baik, tempat pengolahan makanan terdapat serangga di sekitar tempat jualan, masih ada tempat sampah yang tidak mempunyai penutup. Akibat dari tidak tersedia tempat sampah tertutup dapat

mengundang vector (kecoa, lalat, dan nyamuk), sehingga dapat mencemari makanan yang dijual.

c. Kebersihan alat

Pemeliharaan dan perbaikan peralatan dapur atau peralatan pengolahan makanan harus teratur dan selanjutnya dilakukan dalam penyelenggaraan makanan. prinsip dasar perlengkapan atau peralatan dalam pengolahan dikatakan aman ditinjau dari segi perlengkapan atau alat yang digunakan dalam keadaan bersih, tidak rusak, tidak, anti karat, tidak mudah berubah warna, tidak berbau, dan berasa. Bila kayu digunakan sebagai bahan baku maka sebaiknya tidak dipakai langsung kontak dengan makanan, Bila menggunakan plastik sebaiknya yang aman dan permukaannya mudah dibersihkan (Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan).

Hasil Penilitan peralatan dalam pengolahan makanam menunjukkan kategori cukup baik. 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. namun demikian masih ada sebagian pedagang memiliki kondisi tempat yang kurang baik. Dimana sebagian responden tidak membilas peralatan di air yang mengalir, dan sebagian lagi responden tidak menyimpan peralatan di tempat yang bersih dan tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan yang bebas dari serangga/vektor. (kecoa, lalat, dan nyamuk), sehingga dapat mencemari makanan yang dijual.

Penutup

Kesimpulan

1. Karakteristik Pedagang Jajanan yang meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan terahir, dan masa kerja pedagang berjualan adalah berdasarkan jawaban responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok jenis usia, yang berusia antara 18-30 orang sebanyak 28 orang atau 56%, sedangkan yang berusia antara 30-50 tahun berjumlah sebanyak 22 orang atau 44%. Berdasarkan jawaban

responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok jenis kelamin, laki berjumlah 35 orang atau 70%, sedangkan perempuan berjumlah 15 orang atau 30%. Berdasarkan jawaban responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok lama bekerja, 1 – 2 tahun berjumlah 21 orang atau 42%, sedangkan 3 – 4 tahun berjumlah 19 orang atau 38%, dan > 5 tahun berjumlah 10 orang atau 20%. Berdasarkan jawaban responden bahwa karakteristik pedagang dalam kelompok tingkat pendidikan, lulusan SD berjumlah 10 orang atau 20%, lulusan SMP berjumlah 17 orang atau 34%, lulusan SMA berjumlah 23 orang atau 46%

2. Hygiene sanitasi pedagang jajanan di Kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala adalah Hasil penelitian dari aspek kebersihan diri (penjamah makanan) pedagang makanan jajanan menunjukkan seluruh responden yang berjumlah 50 orang masuk kategori kurang baik, Hasil mengenai tempat pengolahan makanan diketahui sebagian besar pedagang memiliki kategori baik, tempat pengolahan makanan terdapat serangga di sekitar tempat jualan, masih ada tempat sampah yang tidak mempunyai penutup. Akibat dari tidak tersedia tempat sampah tertutup dapat mengundang vector (kecoa, lalat, dan nyamuk), sehingga dapat mencemari makanan yang dijual.

Saran

1. Bagi penjamah makanan
 - a) Memperhatikan kebersihan diri penjamah makanan
 - b) Memperhatikan kebersihan/kelengkapan peralatan
 - c) Menjaga kebersihan lingkungan tempat usaha
 - d) Menjual makanan yang memenuhi sarat hygiene sanitasi
 - e) Mencegah terjadinya penularan penyakit melalui serangga/vector
 - f) Menyiapkan fasilitas tempat mencuci tangan
 - g) Menggunakan tissue pada saat batuk
2. Bagi Pemerintah
 - a) Bagi Instansi Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala untuk meningkatkan pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan terhadap pedagang makanan jajanan yaitu dengan cara melakukan penyuluhan dan pelatihan.

- b) Bagi Intansi kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala agar bisa dapat memeperhatikan pedagan jajanan yang tidak menerapkan hygiene sanitasi demi kesehatan bersama.
3. Bagi peneliti selanjutnya
Diharapkan dapat menjadi bahan masukan untuk melakukan penelitian lanjutan yang lebih lengkap, dan sikap perlu di teliti faktor-faktor lain yang mempengaruhi, prilaku anak memilih jajanan

REFERENSI

Buku :

- Badan POM RI dan 30 Balai Besar/Balai POM. 2009. *Pangan jajanan anak sekolah*.
- Bondika. 2011. *Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar*.
- BPOM, B. P. 2016. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor : HK.03.1.23.11.11.09909 *Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta : BPOM RI.
- Depkes RI, 2004, *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*, Jakarta : Dirjen PPM & PL.
- Hastono, Sutanto Priyo. 2008. Modul Analisis Data. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/20035 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan
- Riolita, 2015. *Foodborne illness in Brazil: Control measures for 2014 FIFA World Cup travellers*. J Infect Dev Ctries. J Infect Dev Ctries. Volume 8, No 3.