

ANALISIS SANITASI DAN PERSONAL HYGIENE PEDAGANG ANGKRINGAN DI ALUN-ALUN KOTA YOGYAKARTA

Ahmad Zakuan¹, Dyah Suryani²

^{1,2}Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta

iwan.tolek93@gmail.com

ABSTRACT

Background of the problem: the increase of high community needs for food provided outside the home, food products provided by large industries and individuals who are struggling with food supply businesses for the public interest (snacks and or food) must be guaranteed health and safety. Thus as a type of public service that provides food, a food seller is feared to have a high enough role to cause health problems or food borne diseases that he produces. Therefore, the quality of food produced, served and sold by food sellers is required to be able to meet health requirements such as location and building factors, sanitation facilities, equipment, good food processing and food handlers themselves.

Method: the type of this research is quantitative descriptive with a cross sectional approach. This research will be held around the north town square of Yogyakarta. The population of this research is all of the angkringan food sellers around the north town square of Yogyakarta in 2018 which are 27 sellers. The sample of this research is all of the angkringan food sellers around the north town square of Yogyakarta. The instruments used in this research is checklist form or observation form. The method used to analyze the data is used univariate analysis.

Result: the research showed that (1) the sanitation in angkringan food seller consisted of 4 indicators which are availability of clean water, garbage disposal, waste disposal, and washing facilities for eating equipment were classified as good and meet the standards. (2) The personal hygiene of food sellers is classified as good and meets the standards. Sellers do not suffer from infectious diseases, maintain hand hygiene, hair, nails, clothes, not while smoking, scratching limbs, not coughing or sneezing in the presence of snacks that are served and or without closing their mouths.

Conclusion: the sanitation and personal hygiene from angkringan food sellers around the north town square of Yogyakarta in 2018 is classified good enough.

Keywords: sanitation, personal hygiene, angkringan food sellers

a. Pendahuluan

Tempat-tempat umum mempunyai resiko yang cukup tinggi untuk tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan maupun masalah kesehatan lainnya. Makanan dan minuman yang telah tercemar oleh bakteri bila dikonsumsi biasanya akan menimbulkan gejala-gejala seperti muntah-muntah, demam, sakit perut. ⁽¹⁾ Gejala tersebut biasanya terjadi dalam 4-12 jam setelah mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar yang memberi kesan langsung pada lapisan usus dan menyebabkan peradangan. Adapun berbagai jenis bakteri yang dapat menimbulkan keracunan pada makanan, diantaranya *salmonella*, *staphylococcus*, dan *escherichia coli* yang merupakan faktor keracunan makanan. ⁽²⁾

Penyakit yang mampu ditularkan melalui makanan dan dapat mengakibatkan penyakit yang ringan dan berat bahkan dapat berakibat pada kematian diantaranya disebabkan oleh kurangnya penerapan hygiene makanan dan sanitasi lingkungan. ⁽³⁾ Beberapa kasus yang telah dilaporkan di Negara-negara maju diperkirakan hanya 5 sampai 10% sedangkan di beberapa negara berkembang dengan data kuantitatif yang dapat dipercaya sangatlah terbatas. ⁽²⁰⁾ Kasus terjadinya penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar. Hal ini terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti typhus, kolera, disentri, dan sebagainya. ⁽¹⁵⁾

Semakin bertambah tingginya kebutuhan masyarakat pada makanan yang disediakan di luar rumah, maka produk-produk makanan yang disediakan oleh industri besar maupun perorangan yang bergelut dengan usaha penyedia makanan untuk kepentingan umum (jajanan dan atau makanan) harus terjamin kesehatan dan keselamatannya. ⁽¹¹⁾ Dengan begitu sebagai salah satu jenis pelayanan umum yang menyediakan pangan, maka seorang

penjual makanan dikhawatirkan memiliki peran yang cukup tinggi dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan (*food borne diseases*) yang diproduksi. Oleh karenanya, kualitas pada makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan diharuskan mampu memenuhi persyaratan kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik dan penjamah makanannya sendiri.⁽⁷⁾

Hygiene dan sanitasi merupakan dua hal yang sangat penting untuk menentukan kualitas makanan terutama adanya *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menimbulkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*).⁽¹⁹⁾ Bakteri-bakteri yang sebagai indikator sanitasi umumnya merupakan bakteri yang lazim berada dan hidup sebagai flora normal pada usus manusia. Misalnya bakteri *E. Coli* dapat mengakibatkan gangguan kesehatan seperti diare ketika masuk ke saluran pencernaan, baik melalui minuman maupun makanan.⁽⁴⁾ Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, angka kuman *E. Coli* yang terdapat pada makanan diharuskan sekurang-kurangnya 0/gram per sampel makanan dan pada minuman angka kuman *E. Coli* harus 0/100 ml per sampel minuman.⁽⁷⁾

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada bulan September 2018 dengan melakukan observasi pada pedagang angkringan di Alun-alun Utara Kota Yogyakarta, dalam penerapan personal hygiene pedagang angkringan, cara menyiapkan makanan dan sanitasi lingkungannya, masih banyak yang belum memenuhi standar sehingga akan menimbulkan dampak penularan berbagai macam penyakit pada makanan yang disajikan. Hal ini diperkuat dengan hasil observasi terhadap 2 pedagang angkringan di Alun-alun Utara Kota Yogyakarta. Hasil observasi 2 pedagang tersebut terlihat penjamah makanan menunjukkan perilaku tidak sehat dalam menjamah makanan, misalnya menjajakan makan dalam keadaan terbuka sehingga vektor seperti lalat mudah masuk ke wadah makanan dan banyak kendaraan bermotor lalu-lalang disekitar pedagang angkringan.

b. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini akan dilaksanakan di sekitar alun-alun utara kota Yogyakarta. Populasi pada penelitian ini adalah semua pedagang angkringan yang berada di wilayah alun-alun utara Yogyakarta pada tahun 2018 yang berjumlah 27 pedagang. Sampel pada penelitian ini adalah seluruh pedagang angkringan yang berada di wilayah alun-alun utara Yogyakarta. Instrument yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar ceklis atau lembar observasi. Analisis data yang digunakan adalah menggunakan analisis Univariat.

c. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Analisis univariat digunakan untuk menggambarkan sanitasi pada pedagang angkringan dan hygiene personal pada pedagang angkringan yang ada di sekitar alun-alun utara Yogyakarta. Uraian berikut ini merupakan penjelasan karakteristik responden.

1. Sanitasi pada pedagang angkringan

Sanitasi pada pedagang angkringan memiliki 4 indikator, yaitu penyediaan air bersih, pembuangan sampah, pembuangan limbah, dan fasilitas pencucian pralatan makan. Teknik penskoran menggunakan skor dikotomi, yaitu 1 = Ya dan 0 = Tidak.

a. Penyediaan air bersih

Tabel 1. Hasil Analisis Sanitasi Pada Penyediaan Air Bersih Pedagang Angkringan

NO	Sanitasi lingkungan	Ya(%)	Tidak(%)
a.	Penyediaan air bersih		
	Tempat penampungan air dalam keadaan bersih	27 (100%)	0 (0%)

	Tempat penampungan air mempunyai tutup	8 (29,6%)	19 (70,4%)
	Tempat penampungan air dalam keadaan baik atau tidak rusak	26 (96,3%)	1 (3,7%)
	Terdapat gayung untuk mengambil air	16(59,3%)	11(40,7%)
	Gayung air hanya digunakan untuk mengambil air bersih	16(59,3%)	11(40,7%)
	Tempat penampungan air jauh dari sumber pencemaran	26(96,3%)	1(3,7%)

Penyediaan air bersih terdiri atas 6 item dengan penskoran menggunakan skor dikotomi, yaitu 1 = Ya dan 0 = Tidak. Berdasarkan hasil analisis dapat dijelaskan bahwa seluruh pedagang angkringan di Alun-alun Utara memiliki tempat penampungan air yang bersih sebanyak 27 responden dengan persentase 100%; memiliki tempat penampungan air yang mempunyai tutup dengan persentase 70,4% atau 19 pedagang; memiliki tempat penampungan air dalam keadaan baik dengan persentase 96,3% atau 26 pedagang; terdapat gayung untuk mengambil air dengan persentase 59,3% atau 16 pedagang; memiliki gayung air hanya digunakan untuk mengambil air bersih dengan persentase 59,3% atau 16 pedagang; dan menempatkan tempat penampungan air jauh dari sumber pencemaran dengan persentase 96,3% atau 26 pedagang.

b. Pembuangan sampah

Tabel 2. Hasil Analisis Sanitasi Pada Pembuangan Sampah Pedagang Angkringan

No	Sanitasi lingkungan	Ya(%)	Tidak(%)
b.	Pembuangan sampah		
	Tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat	3(11,1%)	24(88,9%)
	Tempat sampah kedap air	0(0%)	27(100%)
	Tempat sampah mempunyai tutup	0(0%)	27(100%)
	Ukuran tempat sampah sesuai dengan sampah yang dihasilkan (tidak kelihatan tempat sampah penuh dan berserakan)	21(77,8%)	6(22,2%)
	Disekitar tempat sampah tidak terdapat tikus, serangga dan binatang lain	27(100%)	0(0%)
	Tempat sampah diletakkan tidak dekat dengan penyimpanan alat makanan	24(88,9%)	3(11,1%)

Pembuangan sampah terdiri atas 6 item dengan penskoran menggunakan skor dikotomi, yaitu 1 = Ya dan 0 = Tidak. Berdasarkan hasil analisis, dapat dijelaskan mayoritas pedagang angkringan di Alun-alun Utara yang tidak mempunyai tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat dengan persentase 88,9% atau 24 pedagang; tidak mempunyai tempat sampah yang kedap air dengan persentase 100% atau 27 pedagang; tidak mempunyai tempat sampah yang mempunyai tutup dengan persentase 100% atau 27 pedagang; mempunyai ukuran tempat sampah sesuai dengan sampah yang dihasilkan dengan persentase 77,8% atau 21 pedagang; tidak terdapat tikus, serangga dan binatang lain disekitar tempat sampah pedagang dengan persentase 100% atau 27 pedagang; dan meletakkan tempat sampah jauh dari penyimpanan alat makanan dengan persentase 88,9% atau 24 pedagang.

c. Pembuangan limbah

Tabel 3. Hasil Analisis Sanitasi Pada Pembuangan Limbah Pedagang Angkringan

No	Sanitasi lingkungan	Ya(%)	Tidak(%)
c.	Pembuangan limbah		
	Terdapat saluran pembuangan air limbah	0(0%)	27(100%)
	Sisa pencucian piring dan peralatan lain ditampung dalam satu tempat lalu dibuang ke saluran limbah	19(70,4%)	8(29,6%)
	Tempat penampungan air limbah tidak dekat dengan pengolahan makanan dan penyimpanan alat makan	26(96,3%)	1(3,7%)

Pembuangan limbah terdiri atas 3 item dengan penskoran menggunakan skor dikotomi, yaitu 1 = Ya dan 0 = Tidak. Berdasarkan data di atas, dapat dijelaskan bahwa semua pedagang angkringan di Alun-alun Utara tidak mempunyai saluran pembuangan air limbah dengan persentase 100% atau 27 pedagang; yang menampung sisa cucian piring dan peralatan lain dalam satu tempat dan dibuang ke saluran limbah dengan persentase 70,4% atau 19 pedagang; dan yang tempat penampungan air limbahnya jauh dengan pengolahan makanan dan penyimpanan alat makan dengan persentase 96,3% atau 26 pedagang.

d. Fasilitas pencucian peralatan makan

Tabel 4. Hasil Analisis Sanitasi Pada Fasilitas Pencucian Peralatan Makan Pedagang Angkringan

No	Sanitasi lingkungan	Ya(%)	Tidak(%)
d.	Fasilitas pencucian peralatan makan		
	Tempat pencucian peralatan makanan terpisah dengan pencucian peralatan lainnya atau bahan makanan	23(85,2%)	4(14,8%)
	Tempat/bak pencucian peralatan dibuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan	27(100%)	0(0%)
	Sarana pencucian dilengkapi dengan saluran pembuangan air limbah	0(0%)	27(100%)
	Tempat pencucian peralatan makan terdiri dari tiga bak	17(63,0%)	10(37,0%)
	Tempat pencucian dilengkapi dengan kran dengan air yang mengalir	0(0%)	27(100%)
	Sarana pencucian dilengkapi dengan alat penggosok	26(96,3%)	1(3,7%)
	Sarana pencucian dilengkapi dengan detergen	27(100%)	0(0%)
	Bak pencucian selalu dibersihkan setiap hari	23(85,2%)	4(14,8%)
	Tempat pengeringan/penirisan alat makan terbuat dari plastik atau aluminium	8(29,6%)	19(70,4%)
	Tempat penirisan / pengeringan mudah dibersihkan	25(92,6%)	2(7,4%)
	Tempat penirisan agak jauh dari bak pencucian dan selalu bersih	19(70,4%)	8(29,6%)
	Penirisan/ alat makan dilakukan di rak khusus yang tidak dicampur dengan alat lain	27(100%)	0(0%)

Pembuangan fasilitas pencucian peralatan makanan terdiri atas 12 item dengan penskoran menggunakan skor dikotomi, yaitu 1 = Ya dan 0 = Tidak. Berdasarkan data di atas, dapat dijelaskan bahwa mayoritas pedagang angkringan di Alun-alun Utara yang memiliki tempat pencucian peralatan makanan terpisah dengan pencucian peralatan lainnya atau bahan makanan dengan persentase

85,2% atau 23 pedagang; yang memiliki tempat/bak pencucian peralatan yang dibuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan dengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang tidak mempunyai sarana pencucian dilengkapi dengan saluran pembuangan air limbah dengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang mempunyai tempat pencucian peralatan makan terdiri dari tiga bak dengan persentase 63,0% atau 17 pedagang; yang tidak mempunyai tempat pencucian dilengkapi dengan kran dengan air yang mengalir dengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang memiliki Sarana pencucian dilengkapi dengan alat penggosok dengan persentase 96,3% atau 26 pedagang; memiliki sarana pencucian dilengkapi dengan detergen dengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang memiliki bak pencucian yang selalu dibersihkan setiap haridengan persentase 85,2% atau 23 pedagang; yang tidak memiliki tempat pengeringan/penirisan alat makan yang terbuat dari plastik atau alumunium dengan persentase 70,4% atau 19 pedagang; yang memiliki tempat penirisan/pengeringan mudah dibersihkan dengan persentase 92,6% atau 25 pedagang; yang memiliki tempat penirisan agak jauh dari bak pencucian dan selalu bersih dengan persentase 70,4% atau 19 pedagang; dan memiliki tempat penirisan/alat makan yang dilakukan di rak khusus yang tidak dicampur dengan alat lain dengan presentase 100% atau 27 pedagang.

2. Hygiene Perorangan Penjamah Makanan

Tabel 5. Hasil Analisis Hygiene Perorangan Penjamah Makanan

No	Hygiene perorangan penjamah makanan	Ya(%)	Tidak(%)
1	Tidak menderita pnyakit mudah menular missal: batuk, pilek, influenza, diare, dan penyakit perut sejenisnya	27(100%)	0(0%)
2	Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya) jika terdapat luka	27(100%)	0(0%)
3	Menjaga kebersihan tangan	27(100%)	0(0%)
4	Menjaga kebersihan rambut	27(100%)	0(0%)
5	Menjaga kebersihan kuku	27(100%)	0(0%)
6	Menjaga kebersihan pakaian	27(100%)	0(0%)
7	Memakai celemek	0(0%)	27(100%)
8	Memakai tutup kepala	7(25,9%)	20(74,1%)
9	Memakai sarung tangan plastic	1(3,7%)	26(96,3%)
10	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	4(14,8%)	23(85,2%)
11	Menjamah makanan hrus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan	10(37,0%)	17(63,0%)
12	Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (teinga,hidung,mulut,atau bagian lainnya)	23(85,2%)	4(14,8%)
13	Tidak batuk atau bersin di hadapan mkanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut	27(100%)	0(0%)

Hygiene perorangan penjamah makanan terdiri atas 13 item dengan penskoran menggunakan skor dikotomi, yaitu 1 = Ya dan 0 = Tidak. Berdasarkan data di atas, dapat dijelaskan bahwa yang tidak menderita penyakit yang mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare, dan penyakit perut sejenisnya dengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya) jika terdapat luka dengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang menjaga kebersihan tangandengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang menjaga kebersihan rambutdengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang menjaga kebersihan kukudengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang menjaga kebersihan

pakaian dengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang tidak memakai celemek dengan presentase 100% atau 27 pedagang; yang tidak memakai tutup kepala dengan persentase 74,1% atau 20 pedagang; yang tidak memakai sarung tangan plastik dengan persentase 96,3% atau 26 pedagang; yang tidak mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan dengan persentase 85,2% atau 23 pedagang; yang saat menjamah makanan tidak memakai alat/perengkapan atau dengan alas tangan dengan persentase 63,0% atau 17 pedagang; yang tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (teinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) dengan persentase 85,2% atau 23 pedagang; dan yang tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut dengan presentase 100% atau 27 pedagang.

d. Pembahasan

1. Sanitasi pada pedagang angkringan

Sanitasi pada pedagang angkringan memiliki 4 indikator, yaitu penyediaan air bersih, pembuangan sampah, pembuangan limbah, dan fasilitas pencucian peralatan makan.

a. Penyediaan air bersih

Berdasarkan hasil analisis data, dapat dijelaskan bahwa sebagian besar pedagang angkringan di Alun-alun Utara memiliki tempat penampungan air yang bersih, tempat penampungan air tidak mempunyai tutup, tempat penampungan air dalam keadaan baik, terdapat gayung untuk mengambil air, terdapat gayung air hanya digunakan untuk mengambil air bersih, dan menempatkan tempat penampungan air jauh dari sumber pencemaran. Dengan demikian, dapat dijelaskan penyediaan air bersih bahwa sebagian besar pedagang angkringan sudah memenuhi standar.

Berdasarkan hasil pengamatan menunjukkan bahwa pedagang angkringan memiliki tempat penampungan air yang tidak mempunyai tutup. Tempat penampungan air sebagian besar menggunakan dua ember cat, yaitu satu ember untuk mencuci peralatan, sedangkan satu ember untuk proses memasak air panas dan mie instant. Penyediaan air bersih menggunakan air pam yang ditampung pada ember cat. Keadaan air yang tidak ditutup dapat terkontaminasi kotoran, seperti debu dan bakteri yang jika dikonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan diare atau gangguan pencernaan.

Hasil di atas diperkuat dengan pendapat⁽¹⁾ yang menyatakan bahwa untuk memenuhi kebutuhan penyediaan air minum bagi usaha tempat-tempat umum yang paling baik kalau diambil dari penyediaan air minum kota (pam) jauh sempurna dalam pengolahannya, untuk daerah-daerah yang belum ada penyediaan air minum bisa memanfaatkan air tanah yaitu dengan membangun sumur. Mengingat pentingnya air bersih bagi kehidupan maka diperlukan persyaratan kualitas air bersih bagi kehidupan maka diperlukan persyaratan kualitas air bersih, yaitu air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan dan kualitas air bersih harus memenuhi syarat peraturan menteri kesehatan RI No.416/Menkes/Per/IX/1990.⁽²⁾

Air yang berasal dari sarana air bersih sampai dengan air dapat diminum dan dimanfaatkan biasanya melalui beberapa tahap, yaitu tahap pengambilan dari sarana air bersih. Pengambilan air dari sarana air bersih ditentukan dari jenis sarana yang dimiliki. Hal ini berhubungan dengan alat pengambil yang dipakai, seperti timba untuk sumur gali, kran dengan selang air (untuk air perpipaan), pompa tangan, pompa listrik dan lain-lain.⁽⁶⁾

Tempat air atau wadah yang digunakan untuk mengangkut air harus bersih dan mempunyai tutup. Penutup wadah air tidak boleh menggunakan kain atau daun karena dapat mencemari air yang diangkut, bila air yang diangkut dengan tangki air maka tangki air harus bersih dan dipakai khusus mengangkut air.

Wadah untuk tempat penampungan air bersih tertutup rapat dan sering diberihkan secara rutin paling sedikit dua kali seminggu, penempatan wadah penyimpanan air harus diletakkan sedemikian rupa sehingga tidak mempunyai risiko terhadap pencemaran. Air bersih yang diperoleh dari sarana air bersih digunakan untuk berbagai kepentingan salah satunya untuk proses pengolahan makanan, pembersihan alat makan dan juga untuk kepentingan kebersihan lain. Air harus tersedia cukup untuk membersihkan bahan makanan dan alat makan dan air harus dalam keadaan mengalir.⁽⁶⁾

Air yang digunakan untuk membersihkan bahan makanan dan alat makan tidak boleh mengandung bahan pencemar, karena air sangat erat hubungannya dengan makanan dan penularan penyakit melalui makanan. Masalah kesehatan sebagian besar disebabkan mengkonsumsi air yang tidak higienis. Adanya zat pencemar didalam air menunjukkan bahwa air member resiko terhadap kesehatan. Kira-kira 90 zat pencemar ada didalam air, zat pencemar memberikan efek terhadap kesehatan.⁽²⁾

b. Pembuangan sampah

Berdasarkan hasil analisis data, dapat dijelaskan bahwa sebagian besar responden tidak mempunyai sampah terbuat dari bahan yang kuat, tidak mempunyai tempat sampah yang kedap air, tidak mempunyai tempat sampah yang mempunyai tutup, mempunyai ukuran tempat sampah sesuai dengan sampah yang dihasilkan, tidak terdapat tikus, serangga dan binatang lain disekitar tempat sampah pedagang, dan meletakkan tempat sampah jauh dengan penyimpanan alat makanan. Dengan demikian, dapat dijelaskan bahwa pembuangan sampah sebagian besar responden cukup memenuhi standar.

Berdasarkan hasil pengamatan, tempat pembuangan sampah yang dimiliki sebagian besar pedagang angkringan menggunakan kantong plastik dan karung bekas yang diletakan di tidak jauh dari tempat cucian dan di bawah gerobak angkringan. Sampah bekas makan juga terlihat berserakan di bawah gerobak, sehingga lokasi kurang bersih. Pedagang juga tidak memungut dan membersihkan sampah di sekitar angkringan dan sesekali membersihkannya ketika tidak ada pembeli. Sampah yang berserakan dapat menimbulkan aroma yang tidak sedap ketika pembeli makan dan mengundang kedatangan lalat dan tikus.

Sampah yang dihasilkan dari jasa boga pada umumnya berupa sampah organik yang sangat baik untuk makanan maupun tempat berkembang biaknya serangga terutama lalat dan tikus. Oleh karena itu sampah yang dihasilkan hendaknya langsung dimasukkan ke dalam tempat yang mudah ditutup sehingga tidak sempat menjadi makanan lalat dan tikus. Adapun yang penting untuk diperhatikan dalam pengelolaan sampah adalah dalam pengelolaan sampah harus memperhatikan sifat sampahnya kemudian dipilih tindakan atau langkah apa yang paling tepat untuk menangani sampah dan tersedianya sarana pembuangan/penampungan sampah yang memenuhi syarat kesehatan sehingga tidak menjadi sumber pengotoran/penularan penyakit.⁽⁶⁾

Pengelolaan sampah ditempat pedagang makanan jajanan perlu diperhatikan system pembuangannya, tempat sampah, dan penempatan tempat sampah. Bagi para penjual yang menetap dan penjual keliling yang menghasilkan sampah diharuskan membawa/menyediakan keranjang sampah guna mengumpulkan sampah. Apabila sampah tidak dikelola dengan baik, maka sampah dapat menimbulkan: a) Menjadi tempat berkembang biak dan sarang dari serangga terutama lalat dan tikus, b) Menjadi sumber pengotoran tanah, sumber air permukaan, air tanah, maupun pencemaran udara, c) Menjadi tempat hidup serta sumber kuman penyakit yang membahayakan kesehatan masyarakat, dan d) Menimbulkan bau yang tidak sedap dan tidak estetik.

c. Pembuangan limbah

Berdasarkan hasil analisis data, dapat dijelaskan bahwa responden tidak mempunyai saluran pembuangan air limbah, sisa pencucian piring dan peralatan lain ditampung dalam satu tempat lalu dibuang ke saluran limbah, dan tempat penampungan air limbahnya jauh dengan pengolahan makanan dan penyimpanan alat makan. Dengan demikian, dapat dijelaskan bahwa pembuangan limbah sebagian besar diperkirakan memenuhi standar.

Berdasarkan hasil pengamatan, sebagian besar pedagang angkringan menampung sisa makanan dan minuman dalam ember. Pedagang membuang limbah tersebut ketika sudah penuh. Hal ini menyebabkan lingkungan sekitar angkringan tidak nyaman karena aroma yang tidak sedap dan bahkan mengundang kedatangan lalat yang dapat menghinggap pada makanan yang disajikan di angkringan. Hal ini menyebabkan makanan terkontaminasi bakteri yang berasal dari lalat, sehingga makanan kurang higienis untuk dikonsumsi.

Air limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan makanan dan pencucian piring dialirkan ke saluran pembuangan air limbah. Pembuangan air kotor harus memenuhi syarat-syarat kesehatan sehingga lalat dan serangga lain tidak hidup dan berkembang biak, ini untuk menghindari tersebarnya berbagai macam penyakit. Syarat-syarat pembuangan air kotor: 1) Tidak mengotori sumber air minum, 2) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya mempunyai saluran tertutup, septic tank dan roil, 3) Tidak mengganggu masyarakat karena baunya yang busuk atau mengganggu pandangan yang baik, 4) Tidak mengotori perairan yang digunakan untuk tempat rekreasi atau untuk tempat memelihara ikan, dan 5) Tidak melanggar peraturan yang ditetapkan oleh dinas kesehatan setempat.⁽¹³⁾

d. Fasilitas pencucian peralatan makan

Berdasarkan hasil analisis data, dapat dijelaskan bahwa tempat pencucian peralatan makanan terpisah dengan pencucian peralatan lainnya atau bahan makanan, memiliki tempat/bak pencucian peralatan yang dibuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan, tidak mempunyai sarana pencucian dilengkapi dengan saluran pembuangan air limbah, mempunyai tempat pencucian peralatan makan terdiri dari tiga bak, tidak mempunyai tempat pencucian dilengkapi dengan kran dengan air yang mengalir, memiliki sarana pencucian dilengkapi dengan alat penggosok, memiliki sarana pencucian dilengkapi dengan detergen, memiliki bak pencucian yang selalu dibersihkan setiap hari, memiliki tempat pengeringan/penirisan alat makan tidak terbuat dari plastik atau aluminium, memiliki tempat penirisan/pengeringan mudah dibersihkan, memiliki tempat penirisan agak jauh dari bak pencucian dan selalu bersih, memiliki tempat penirisan/alat makan yang dilakukan di rak khusus yang tidak dicampur dengan alat lain. Dengan demikian, dapat dijelaskan bahwa fasilitas pencucian peralatan sebagian besar diperkirakan memenuhi standar.

Berdasarkan hasil pengamatan menunjukkan bahwa semua angkringan tidak menggunakan air yang mengalir langsung dari kran untuk pencucian peralatan makan, karena pedagang mengambil air pada kran yang agak jauh dari lokasi angkringan dan menampungnya pada ember cat. Pedagang memanfaatkan air tersebut untuk mencuci peralatan dan untuk memasak air. Pedagang yang menggunakan air berkali-kali untuk pencucian peralatan makan, maka airnya kurang bersih dan dapat menyebabkan timbulnya bakteri, sehingga peralatan makan dapat terkontaminasi bakteri.

Kategori tersebut dikarenakan pedagang angkringan memiliki pengetahuan bahwa tempat pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman tidak berkarat

dan mudah dibersihkan. Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40c-80c dan air yang bertekanan 15 psi (1,2kg/cm²). Tempat pencuci peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah. Bak pencuci sedikitnya terdiri dari 3 bak pencuci, yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.⁽¹³⁾

2. Hygiene Perorangan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil analisis data, dapat dijelaskan bahwa responden tidak menderita penyakit yang mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare, dan penyakit perut sejenisnya, menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya) jika terdapat luka, menjaga kebersihan tangan, menjaga kebersihan rambut, menjaga kebersihan kuku, menjaga kebersihan pakaian, tidak memakai celemek, tidak memakai tutup kepala, tidak memakai sarung tangan plastik, tidak mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, tidak memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (teinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut. Dengan demikian, dapat dijelaskan bahwa hygiene perorangan penjamah makanan sebagian besar memenuhi standar.

Peran penjamah makanan sangat penting karena merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang harus memenuhi syarat. Hygiene perorangan dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus berpedoman bahwa sanitasi lingkungan merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat. Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri kedalam makanan sebagai penyebab penyakit dengan mekanisme pencemaran dari tubuh pekerja, sumber pencemaran dari tubuh pekerja, sumber cemaran dari luka, dan sumber cemaran karena perilaku.^{(5),(7)}

Syarat utama penjamah makanan adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan, terutama tes darah dan rontgen pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernapasannya. Pakaian pengolah dan penyaji makanan harus selalu bersih. Pakaian sebaiknya tidak bermotif dan berpakaian terang. Hal ini dilakukan agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat. Disarankan agar mengganti dan mencuci pakaian secara periodik untuk mengurangi resiko kontaminasi. Celemek yang dipakai pekerja harus bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan. Setelah tangan menyentuh celemek, sebaiknya dicuci sesuai dengan prosedur. Celemek harus ditinggalkan bila pekerja meninggalkan ruangan pengolahan. Pekerja harus memakai sepatu yang memadai dan selalu dalam keadaan bersih. Sebaiknya dipilih sepatu yang tidak terbuka pada bagian jari-jari kakinya.⁽¹³⁾

e. Simpulan dan Saran

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis sanitasi pada pedagang angkringan dan hygiene personal pada pedagang angkringan yang ada di sekitar alun-alun utara Yogyakarta, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Sanitasi pada pedagang angkringan

Sanitasi pada pedagang angkringan memiliki 4 indikator, yaitu penyediaan air bersih, pembuangan sampah, pembuangan limbah, dan fasilitas pencucian pralatan makan.

- a. Penyediaan air bersih
Berdasarkan hasil analisis data, dapat disimpulkan bahwa mayoritas pedagang angkringan memiliki tempat penampungan air yang bersih, tempat penampungan air dalam keadaan baik, terdapat gayung untuk mengambil air, terdapat gayung air hanya digunakan untuk mengambil air bersih, dan menempatkan tempat penampungan air jauh dari sumber pencemaran.
- b. Pembuangan sampah
Berdasarkan hasil analisis data, dapat disimpulkan bahwa pedagang tidak mempunyai sampah terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, dan bertutup, mempunyai ukuran tempat sampah sesuai dengan sampah yang dihasilkan, dan meletakkan tempat sampah jauh dengan penyimpanan alat makanan.
- c. Pembuangan limbah
Berdasarkan hasil analisis data, dapat disimpulkan bahwa pedagang tidak mempunyai saluran pembuangan air limbah, sisa pencucian piring dan peralatan lain ditampung dalam satu tempat lalu dibuang ke saluran limbah, dan tempat penampungan air limbahnya jauh dengan pengolahan makanan dan penyimpanan alat makan.
- d. Fasilitas pencucian peralatan makan
Berdasarkan hasil analisis data, dapat disimpulkan bahwa tempat pencucian peralatan makanan terpisah dengan pencucian peralatan lain, memiliki tempat/bak pencucian peralatan, sarana pencucian dilengkapi dengan alat penggosok dan dilengkapi dengan detergen, memiliki bak pencucian, tempat pengeringan/penirisan alat makan, penirisan/pengeringan, tempat penirisan agak jauh dari bak pencucian, dan memiliki tempat penirisan/alat makan.
- e. Hygiene Perorangan Penjamah Makanan
Berdasarkan hasil analisis data, dapat dijelaskan bahwa pedagang tidak menderita penyakit yang mudah menular, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan, tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi pedagang angkringan
 - a. Disarankan untuk menutup tempat penampungan air agar terhindar dari kotoran dan bakteri.
 - b. Menyediakan tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kuat, sehingga dapat menampung sampah dengan baik.
 - c. Mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan
 - d. Melengkapi alat untuk kebersihan angkringan, seperti jepitan, kain lap, sapu, dan sarung tangan plastik.
2. Bagi Peneliti Selanjutnya
Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi dalam mengembangkan hasil penelitian selanjutnya tentang sanitasi pada pedagang angkringan dan hygiene personal pada pedagang angkringan dengan melibatkan lebih banyak pedagang angkringan.

Daftar Pustaka

1. Anwar, Sudarso, dkk. 1998. *Sanitasi Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Depkes RI: Jakarta
2. Banu. 2010. *Mikrobiologi Kedokteran untuk Laboratorium dan Klinik*. Gramedia : Jakarta.
3. BPOM. 2003b. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*. Direktorat surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawasan Obat dan Makanan: Jakarta.

4. Departemen Kesehatan RI. 2009. *Kesehatan*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
5. Depkes RI. 2004. *Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan*. Ditjen PPM & PLP : Jakarta
6. Depkes RI. 2006. *Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Ditjen PPM dan PLP Depkes RI: Jakarta.
7. Depkes RI. 2004. *Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan*. Ditjen PPM & PLP: Jakarta.
8. Dinas Kesehatan Provinsi Yogyakarta. 2015. *Profil Kesehatan Provinsi Yogyakarta Tahun 2014*. Dinas Kesehatan Provinsi Yogyakarta. Yogyakarta.
9. Handoyo, A. 2014. *Studi Kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Desa Jembungan Kecamatan Banyudono Boyolali*. Skripsi FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
10. Hasim, F. 2009. *Hukum Dagang*. Jakarta: Sinar Grafika Hal. 2.
11. Malango, M Lany. 2012. "Aspek Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo". *Jurnal Publikasi Skripsi Universitas Negri GORONTALO*.
12. Permenkes RI 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
13. Purnawijayanti. H.A. 2001. *Sanitasi Hiegiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*. Kanisius: Yogyakarta.
14. Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains: Bandung.
15. Santoso.Imam.2015. *Inspeksi Sanitasi Tempat-Tempat Umum*. Gosyen Publising: Yogyakarta.
16. Sanusi, I.N. 2007. "Angka Kuman Peralatan Makan di Pondok Pesantren Kota Palu". *Tesis*. UGM: Yogyakarta.
17. Svetkova, K., Ova, F., 2007). *Phytotoxicity of washing wastewaters from a cutlery productionLine*. Bull environ contam toxicol (2007) 79:109-113. [accessed 8 oktober 2018]
18. Waluyo, J.S. 2003. "Hubungan Perilaku, Status Kebersihan Penyaji Makanan dan Sanitasi terhadap Kualitas Mikrobiologi Makanan Rumah Makan di Kota Yogyakarta". *Tesis*. UGM: Yogyakarta.
19. WHO. 2015. *Health Topics: Sanitation*. World Health Organization 2015.
20. WHO. 2015. *Media Centre: Sanitation Fact Sheet*. World Health Organization 2015.