



---

**HYGIENE DAN SANITASI PEDAGANG SATE BULAYAG DI KAWASAN WISATA  
SURANADI TAHUN 2017**

Oleh:

**I Ketut Bagiastra & Si Luh Putu Damayanti**

<sup>1,2</sup>Dosen Kopertis Wil VIII dpk Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email: <sup>1</sup> [bagiastraketut@gmail.com](mailto:bagiastraketut@gmail.com) & <sup>2</sup> [sp.damayanti@gmail.com](mailto:sp.damayanti@gmail.com)

**Abstrak**

Masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70 % kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha catering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mendapatkan gambaran umum tentang Hygiene dan Sanitasi Pedagang Sate Bulayag di Objek Wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat. Untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi pedagang sate bulayag di objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat tahun 2018. Desain penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dimana peneliti melakukan observasi/pengamatan dan wawancara langsung dengan menggunakan kuisioner sebagai alat utama dalam pengumpulan data. Dalam penelitian ini seluruh pedagang sate bulayag (populasi) di objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat dijadikan sebagai sampel. Analisis data dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik statistik deskriptif kuantitatif. Dari hasil penelitian diperoleh bahwa secara umum penerapan personal hygiene pedagang sate bulayag di kawasan objek Suranadi kurang hanya 51,45 persen yang menerapkan personal hygiene, yang kadang-kadang menerapkan personal hygiene 23,19 persen, bahkan yang sama sekali tidak menerapkan personal hygiene 25 persen. Sedangkan penerapan sanitasi pedagang sate bulayag di kawasan objek Suranadi secara umum hanya 41,41 persen yang menerapkan sanitasi dengan benar, yang kadang-kadang menerapkan sanitasi dengan baik 17,45 persen, bahkan yang sama sekali tidak menerapkan sanitasi dengan baik 41,67 persen.

**Kata Kunci:** Hygiene dan Sanitasi, Sate Bulayag

**PENDAHULUAN**

Makanan merupakan kebutuhan dasar makhluk hidup termasuk manusia untuk dapat melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus memenuhi beberapa persyaratan diantaranya mengandung nilai gizi seimbang seperti : vitamin, mineral, karbohidrat, lemak dan protein. Makanan harus sehat dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar dan bibit penyakit serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

keracunan makanan (Farida, Yayuk dkk, 2004). Konsep personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep personal hygiene akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, social, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan (Adams dan Y. Motarjemi, 2003). Masalah kesehatan adalah suatu masalah yang sangat kompleks yang saling berkaitan dengan masalah lain di luar

Vol.12, No.12 Juli 2018



kesehatan itu sendiri. Pemecahan masalah kesehatan masyarakat, tidak hanya di lihat dari segi kesehatannya sendiri, tetapi harus di lihat dari seluruh segi yang ada pengaruhnya terhadap masalah “sehat sakit” atau kesehatan tersebut. Banyak faktor yang mempengaruhi derajat kesehatan, baik kesehatan individu maupun kesehatan masyarakat. Salah satunya adalah hygiene dan sanitasi makanan ( Depkes, 2000).

Masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70 % kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Depkes, 2000). Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat buka puasa. 130 buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi. 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang. 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan (Aide, 2010 ).

Di Lombok masalah hygiene dan sanitasi makanan masih kurang di perhatikan, khususnya hygiene dan sanitasi makanan di kawasan wisata Suranadi. Kawasan wisata merupakan salah satu tujuan wisata paporit yang juga dilengkapi dengan berbagai fasilitas pendukung seperti restoran, rumah makan, warung makan, dan lain-lain. Kawasan wisata Suranadi dikenal sudah sejak lama bahkan belakangan semakin ramai pengunjungnya. Kawasan wisata Suranadi

berada di Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. Setiap harinya jumlah pengunjung rata-rata 250 Orang. Bahkan pada hari-hari tertentu pengunjungnya bisa mencapai 750 orang.

Makanan yang di jajakan atau di jual di kawasan wisata Suranadi cukup berpareasi. Salah satu jenis makanan yang dijual adalah sate bulayag yang khas yang hanya ada di Pulau Lombok. Pengolahan makanan yang di jajakan di kawasan wisata Suranadi ada yang di olah atau di masak di tempat jualan, ada juga yang dimasak dari rumah.

Personal hygiene pada saat mengolah makanan sangat di perlukan agar menghasilkan makanan yang terhindar dari kuman dan terhindar dari efek fatal yaitu keracunan makanan. Terkadang jumlah pengunjung atau konsumen yang datang tidak terlalu banyak menyebabkan makanan yang disediakan tidak laku terjual. Agar tidak mengalami kerugian, penjual menyimpan makanan yang tidak laku ini dalam lemari es dan kemudian esok harinya di panaskan lagi. Penyimpanan yang di lakukan dengan cara menggabungkan semua jenis makanan dalam satu wadah tanpa memisahkannya. Hal ini menyebabkan bau makanan tidak enak lagi. Makanan yang telah di masak ini di simpan pula bersamaan dengan bahan makanan yang belum di olah atau bahan makanan yang mentah dalam satu lemari es.

Pada saat menghadirkan makanan pada konsumen atau pengunjung, pramusaji harus memperhatikan kebersihan diri, kebersihan pakaian dan peralatan yang digunakan harus dalam kondisi baik dan bersih, agar tidak terjadi kontaminasi makanan baik dari debu, serangga maupun bakteri.

Penyebab beberapa kasus keracunan makanan diantaranya adalah bakteri *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera*, *E.coli* dan *Salmonella*. Bakteri *E.coli* merupakan bakteri yang berasal dari kotoran hewan maupun manusia. Sedangkan sumber bakteri *Staphylococcus aureus* dapat berasal dari tangan, rongga hidung, mulut dan tenggorokan penjamah

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>



makanan (Susannah Dewi, 2003). Berdasarkan pada uraian diatas, hasil pengamatan pendahuluan dan pengamatan atau observasi awal peneliti menemukan masih kurangnya perhatian tentang hygiene dan sanitasi makanan serta hygiene personal saat mengolah makanan.

## LANDASAN TEORI

### 1. Pengertian Hygiene

Hygiene, Sanitasi Makanan Upaya pengamanan atau hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, proses pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan (Hari Purnomo, 2009).

“Pengertian hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan individu. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan” (Depkes 2000). Menurut Streeth, J.A. and Southgate, H.A, (1986).

Kata “hygiene” berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, Hygiene berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit). Arti lain dari Hygiene ada beberapa yang intinya sama yaitu: 1. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi. 2. Suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. 3. Keadaan dimana seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. 4. Menurut Brownell, hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan. 5. Menurut Gosh, hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan

maupun melalui masyarakat. Hygiene adalah Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Richard Sihite, 2000).

Personal hygiene adalah perawatan diri dimana individu mempertahankan kesehatannya, dan di pengaruhi oleh nilai serta keterampilan. Menurut Mosby bahwa :“kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dasar kesehatan seseorang untuk kesehatan fisik dan kesehatan psikis” (dalam Prista 2007 : 3). Macam-macam personal hygiene : a. Perawatan kulit kepala dan rambut. b. Perawatan mata. c. Perawatan hidung. d. Perawatan telinga. e. Perawatan kuku tangan dan kuku kaki. f. Perawatan genetalia. g. Perawatan kulit seluruh tubuh. h. Kebiasaan buang air besar di jamban. i. Kebiasaan minum air yang sudah di masak. Masalah hygiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi, dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan hygiene dilaksanakan bersama-sama. Kebiasaan hidup bersih, bekerja bersih sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih pula (Richard Sihite, 2000). Ruang lingkup hygiene meliputi: 1. Hygiene perorangan 2. Hygiene makanan dan minuman

### 2. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan tetap higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Siti Fathonah, 2005). Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat ( Dr.Azrul Azwar, MPH, 2009). Sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang



mempunyai pengaruh terhadap lingkungan (Hopkins, 2009).

Dari beberapa pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. 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, 2000).

Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. (Depkes, 2000). Kualitas lingkungan yang sehat adalah keadaan lingkungan yang bebas dari resiko yang membahayakan kesehatan dan keselamatan hidup manusia, melalui pemukiman antara lain rumah tempat tinggal dan asrama atau yang sejenisnya, melalui lingkungan kerja antara perkantoran dan kawasan industri atau sejenis. Sedangkan upaya yang harus dilakukan dalam menjaga dan memelihara kesehatan lingkungan adalah obyek sanitasi meliputi seluruh tempat kita tinggal/bekerja seperti: dapur, restoran, taman, publik area, ruang kantor, rumah dsb (Juli

Soemirat, 2005). Menurut Siti Fathonah (2005) Beberapa manfaat dapat kita rasakan apabila kita menjaga sanitasi di lingkungan kita, misalnya : a. Mencegah penyakit menular. b. Mencegah timbulnya bau tidak sedap. c. Menghindari pencemaran. d. Mengurangi jumlah presentase sakit. e. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.

### 3. Pengertian Makanan

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Batasan makanan tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan (Hari Purnama dan Adiono, 2009). Makanan selain mutlak bermanfaat, juga dapat sebagai media penularan penyakit dan masalah kesehatan. Kondisi ini dapat terjadi, baik secara alamiah (include dalam makanan) maupun masuk dari luar, seperti makanan menjadi beracun karena tercemar mikroba (Suardana dan Swacita, 2009).

Pengertian Penjamah Makanan Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil (Depkes RI, 2001). Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Personal hygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari



akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Febria Agustina, 2009).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2005). Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain : 1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. 2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya. 3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut. 4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku : a. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen. b. Tidak memakai perhiasan (cincin). c. Tidak bercakap-cakap. d. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil. e. Tidak memanjangkan kuku. f. Selalu memakai pakaian yang bersih.

Penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila: 1) menderita penyakit tertentu; 2) kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan; 3) apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri; 4) akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan (Ninie, 2005). Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/ SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan. Maka :Persyaratan yang harus di penuhi oleh Penjamah Makanan Jajanan ( Bab II, pasal 2 )

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

adalah : 1. Tidak menderita Penyakit mudah menular misalnya : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenis. 2. Menutup luka ( pada luka terbuka : bisul atau luka terbuka lainnya). 3. Menjaga kebersihan rambut, kuku, tangan dan pakaian. 4. Memakai celemek dan tutup kepala. 5. Mencuci tangan tiap kali akan menangani makanan. 6. Penjamah makanan harus memakai perlengkapan atau memakai alas tangan. 7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan ( telinga, hidung,mulut atau bagian lainnya). 8. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

#### 4. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Pengolahan makanan membutuhkan ladang bersih dan telah panen atau produk hewan yang disembelih dan penjual daging dan menggunakannya untuk memproduksi produk makanan menarik, dapat dipasarkan dan tahan lama. Proses yang sama digunakan untuk membuat pakan hewan (Titin Agustina, 2005).

Semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng, buah, dsb. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita temui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (liar) karena kurang dapat dipertanggung jawabkan secara kualitasnya (Hari Purnomo dan adiono, 2009).

Menurut Titin Agustina (2005) Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga (3) hal yang perlu perhatian Yaitu:



- a. Tempat Pengolahan Makanan Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana 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.
- b. Tenaga Pengolah Makanan / Penjamah Makanan Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar perannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Septiza, 2008). Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan kuman. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit.

WHO (2005). menyebutkan penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila: 1) menderita penyakit tertentu; 2) kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan; 3) apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri; 4) akan menyebabkan

kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan ( dalam Ninie, 2005).

- c. Cara Pengolahan Makanan Cara pengolahan makanan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakankerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah atau prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang baik atau disebut GMP (*Good Manufacturing Practice*) (Titin Agustina, 2005). Penyimpanan Makanan Menurut Suardana dan Swacita (2009) tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk catering dan penyelenggaraan makanan di pasar perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga.

Cara penyimpanan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

- a. Penyimpanan harus dilakukan ditempat khusus (gudang) yang bersih dan memenuhi syarat.

b. Barang-barang agar disusun dengan baik sehingga mudah diambil, tidak memberi kesempatan serangga atau tikus untuk bersarang, terhindar dari lalat/tikus dan untuk produk yang mudah busuk atau rusak agar disimpan pada suhu yang dingin. Penyimpanan makanan masak dapat digolongkan menjadi dua, yaitu tempat penyimpanan makanan pada suhu biasa dan tempat penyimpanan pada suhu dingin. Makanan yang mudah membusuk sebaiknya disimpan pada suhu dingin yaitu  $< 40^{\circ}\text{C}$ . Untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam, disimpan dalam suhu  $-5$  s/d  $-1^{\circ}\text{C}$  (Siti Fathonah, 2005). Kerusakan bahan makan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia, adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan dan kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain. Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran



bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Terdapat empat cara penyimpanan makanan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan, yaitu penyimpanan sejuk (*cooling*), penyimpanan dingin (*chilling*), penyimpanan dingin sekali (*freezing*), penyimpanan beku (*frozen*) (Arisman, 2009).

### 5. Penyajian Makanan

Makanan yang disajikan atau penyajian makanan adalah makanan yang siap santap. Dalam prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan di usahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan (Richard Sihite, 2000). Pengangkutan makan dari tempat pengolahan ke tempat penyajian atau penyimpanan perlu mendapat perhatian agar tidak terjadi kontaminasi baik dari serangga, debu maupun bakteri. Wadah yang dipergunakan harus utuh, kuat dan tidak berkarat atau bocor. Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya dalam keadaan panas 60°C atau tetap dingin 4°C (Andri Hartono, 2005). Saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makanan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya (Siti Fathonah, 2005).

### METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian di laksanakan di Objek wisata Suranadi. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 01 April – 30 Mei 2018.

Desain penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dimana peneliti melakukan observasi/pengamatan dan wawancara langsung dengan menggunakan kuisioner sebagai alat utama dalam pengumpulan data.

Variabel penelitian adalah gejala yang digunakan sebagai ciri, sifat atau ukuran yang menjadi fokus penelitian dalam penelitian ini adalah hygiene dan sanitasi pedagang sate bulayag yang meliputi pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan. Dalam penelitian ini seluruh pedagang sate bulayag (populasi) di objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat berjumlah 16 orang.

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang sate bulayag yang ada di objek wisata Suranadi sebanyak 16 orang tahun 2018. Yang dijadikan Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang sate bulayag di objek wisata Suranadi yang berjumlah 16 orang.

Data primer dalam penelitian ini di peroleh dengan cara observasi/pengamatan langsung dan wawancara langsung dengan menggunakan kuisioner sebagai alat utama pengumpulan data. Penyebaran kuisioner dilakukan kepada sumber data, yaitu para pedagang sate bulayag yang ada di objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat. Di harapkan data kuisioner dapat diolah untuk menjelaskan pengolahan sate bulayag dan penyajian sate bulayag di objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat. Yang menjadi data sekunder dalam penelitian ini adalah data sekunder yang berasal dari Dinas Pariwisata dan pengelola objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat.

Untuk analisis data dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik statistik deskriptif kuantitatif. Dimana data yang di peroleh disajikan dalam bentuk tabel distribusi dan diinterpretasikan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Profil Subyek Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kawasan objek wisata Suranadi Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. Yang menjadi subyek dalam penelitian ini adalah pedagang sate bulayag yang ada di kawasan objek wisata Suranadi, yang berjumlah 24 orang. Semua pedagang sate bulayag yang ada di kawasan objek wisata Suranadi sudah memiliki tempat yang permanen, yang dibuatkan oleh pemerintah.



Ciri khas pedagang sate bulayag semuanya memakai sistem lesehan dan tempat pengolahan satenya sangat sederhana. Tempat penyimpanan bahan dagangannya hanya dalam satu bakul yang terbuat dari anyaman bambu. Bumbu dan bulayag sudah dibuat dari rumah masing-masing pedagang. Sate di buat di tempat jualan mulai dari memotong daging, menusuk daging menjadi sate dan membakarnya. Jenis sate yang dijual terdiri dari tiga jenis yaitu sate daging sapi, sate ayam, dan sate usu sapi (jeroan).

## 2. Data Dan Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara meliputi:

- a. Data tentang personal hygiene pedagang sate bulayag di kawasan objek wisata suranadi.

Data tentang personal hygiene pedagang sate bulayag di kawasan objek wisata Suranadi selengkapnya seperti pada lampiran.....

- b. Data tentang sanitasi pedagang sate bulayag di kawasan objek wisata Suranadi.

Data tentang sanitasi pedagang sate bulayag di kawasan objek wisata Suranadi selengkapnya.

Selanjutnya data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan statistik deskriptip kuantitatif.

- a. Hasil analisis data tentang personal hygiene pedagang sate bulayag di kawasan objek wisata Suranadi.

Hasil analisis data tentang penerapan personal hygiene pedagang sate bulayag di kawasan objek wisata Suranadi.

Selengkapnya seperti pada tabel berikut:

Tabel 1: Tentang Hasil Analisis Data tentang Personal Hygiene Pedagang sate bulayag di Kawasan Objek Wisata Suranadi

Kode Angket	subyek/alternatif jawaban			Persentase Jawaban			Ket.
	Y	K	T	Y	K	T	
1	0	0	24	0.00	0.00	100.00	
2	24	0	0	100.00	0.00	0.00	
3	20	4	0	83.33	16.67	0.00	
4	0	17	7	0.00	70.83	29.17	
5	0	0	24	0.00	0.00	100.00	
6	0	19	5	0.00	79.17	20.83	
7	24	0	0	100.00	0.00	0.00	
8	7	12	5	29.17	50.00	20.83	
9	4	15	4	16.67	62.50	16.67	
10	3	13	8	12.50	54.17	33.33	
11	21	3	0	87.50	12.50	0.00	
12	0	4	20	0.00	16.67	83.33	
13	24	0	0	100.00	0.00	0.00	
14	24	0	0	100.00	0.00	0.00	
15	24	0	0	100.00	0.00	0.00	
16	0	0	24	0.00	0.00	100.00	
17	21	3	0	87.50	12.50	0.00	
18	19	5	0	79.17	20.83	0.00	
19	23	1	0	95.83	4.17	0.00	
20	4	7	13	16.67	29.17	54.17	
21	21	3	0	87.50	12.50	0.00	
22	21	3	0	87.50	12.50	0.00	
23	0	19	4	0.00	79.17	16.67	
Jumlah	212	128	210	1183.33	533.33	575.00	
Rata-Rata	9.22	5.57	9.13	51.45	23.19	25.00	

Keterangan:

Y = yang menjawab ya

K = yang menjawab kadang-kadang

T = yang menjawab tidak

Berdasarkan hasil analisis data peserta pada tabel tersebut di atas dapat dilihat bahwa secara umum penerapan personal hygiene pedagang sate bulayag di kawasan objek Suranadi kurang hanya 51,45 persen yang menerapkan personal hygiene, yang kadang-kadang menerapkan personal hygiene 23,19 persen, bahkan yang sama sekali tidak menerapkan personal hygiene 25 persen.

Jika diperhatikan tiap-tiap bagian bahwa semua pedagang sate bulayag yang ada di kawasan objek wisata Suranadi tidak pernah mencuci tangan setelah memegang uang, tidak pernah

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems





mencuci tangan setelah membuang kotoran hidung, dan tidak ada yang memakai celemek saat bekerja. Hanya 54,17 % pedagang yang mencuci rambutnya 2 (dua) kali dalam seminggu. 83,33 % pedagang tidak pernah memeriksakan dirinya secara rutin.

- b. Hasil analisis data tentang sanitasi pedagang sate bulayag di kawasan objek wisata Suranadi.

Hasil analisis data tentang sanitasi pedagang sate bulayag di kawasan objek wisata Suranadi. Selengkapnya seperti pada tabel berikut:

Tabel 2: Tentang Hasil Analisis Data tentang sanitasi sampedannya tidak tertutup. 91,67% pedagang yang tempat sampahnya belum terbebas dari serangga dan tikus.

Kode Angket	subyek/alternatif jawaban			Persentase Jawaban		
	Y	K	T	Y	K	T
1	14	6	4	58.33	25.00	16.67
2	15	7	2	62.50	29.17	8.33
3	19	5	0	79.17	20.83	0.00
4	18	6	0	75.00	25.00	0.00
5	24	0	0	100.00	0.00	0.00
6	2	4	19	8.33	16.67	79.17
7	2	6	16	8.33	25.00	66.67
8	0	6	18	0.00	25.00	75.00
9	0	2	22	0.00	8.33	91.67
10	19	5	0	79.17	20.83	0.00
11	20	4	0	83.33	16.67	0.00
12	0	0	24	0.00	0.00	100.00
13	0	0	24	0.00	0.00	100.00
14	24	0	0	100.00	0.00	0.00
15	0	5	19	0.00	20.83	79.17
16	2	11	12	8.33	45.83	50.00
Jumlah	159	67	160	662.50	279.17	666.67
Rata-Rata	9.94	4.19	10	41.41	17.45	41.67

Keterangan:

- Y = yang menjawab ya  
K = yang menjawab kadang-kadang  
T = yang menjawab tidak

Berdasarkan hasil analisis data seperti pada tabel tersebut di atas dapat dilihat bahwa secara umum penerapan sanitasi pedagang sate bulayag di kawasan objek Suranadi kurang hanya 41,41 persen yang menerapkan sanitasi dengan benar, yang kadang-kadang menerapkan sanitasi dengan baik 17,45 persen, bahkan yang sama selaki tidak menerapkan sanitasi dengan baik 41,67 persen.

Jika diperhatikan tiap-tiap bagian bahwa semua pedagang sate bulayag yang ada di kawasan objek wisata Suranadi semua pedagang sate bulayag tidak pernah memelihara, membersihkan tempat sampah 100% pedagang menjawab tidak. Demikian juga pedagang sangat jarang menyajikan makanan dalam keadaan tertutup 79,17 pedagang menjawab tidak. Sangat sedikit pedagang yang memiliki tempat sampah 66,67% pedagang tidak memiliki tempat sampah. Kalaupun ada yang memiliki tempat sampah tetapi tidak memenuhi syarat karena 75% pedagang yang tempat sampahnya tidak tertutup. 91,67% pedagang yang tempat sampahnya belum terbebas dari serangga dan tikus.

### 3. Pembahasan

#### a. Personal Hygiene

Hasil dari wawancara, semua pedagang sate bulayag yang ada di kawasan objek wisata Suranadi mengaku menggunakan plester bila terluka, tetapi jarang mencuci tangan dengan sabun setiap kontak dengan makanan, mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah bekerja, mencuci tangan dengan sabun setelah buang air besar, mencuci tangan dengan sabun setelah membuang sampah. Namun, tidak ada penyaji makanan yang mencuci tangan dengan sabun setelah memegang uang. Berdasarkan kegiatan observasi, pedagang jarang menggunakan alat atau perlengkapan untuk menjamah makanan berupa bulayag atau saat menusuk sate. Kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum kontak dengan makanan merupakan sumber kontaminan yang cukup berpengaruh terhadap kebersihan bahan makanan (Agustina dkk, 2009).

Kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama penjamah makanan. Kebiasaan mencuci tangan dapat membantu mencegah terjadinya penularan bakteri dari tangan ke makanan (Depkes RI, 2001). Hasil observasi yang dilakukan pada 23 pedagang sate bulayag, tidak ada satu orangpun yang menggunakan celemek dan semuanya berjenis kelamin perempuan. Semua pedagang sate



bulayag tidak menggunakan penutup kepala atau topi, sebagian hanya menggunakan jilbab.

Semua pedagang makanan sate bulayag di kawasan objek wisata Suranadi berada pada lokasi berjualan yang merupakan obyek wisata andalan di Kabupaten Lombok Barat dan merupakan salah satu wisata relegi yang sangat terkenal. Lantai yang digunakan pedagang makanan sate bulayag di kawasan obyek wisata Suranadi berupa beton dan sebagian berupa berugak dari kayu. Hal ini dapat menimbulkan terjadinya pencemaran fisik, berupa debu pada makanan. Selain itu, saat musim hujan tanah menjadi agak becek.

Bangunan atau ruang penyiapan makanan yang ideal adalah dibangun dan ditempatkan di daerah yang bebas dari bau yang tidak sedap, asap, dan debu, jauh dari tempat pembuangan sampah, dan aman dari kejadian seperti banjir (Adams, 2003). Pedagang makanan sate bulayag di kawasan obyek wisata Suranadi sebanyak 23 pedagang. Penyediaan air bersih hampir semua pedagang memanfaatkan air selokan yang ada di belakang pedagang selama berjualan, Tidak ada pedagang yang menyediakan air bersih dekat dagangannya yang bersumber dari PDAM untuk mencuci peralatan makanan dan cuci tangan, 23 pedagang menggunakan air minum isi ulang untuk keperluan air minum. Semua pedagang makanan memiliki kualitas air bersih yang memenuhi syarat fisik, yaitu tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna.

Air minum yang digunakan untuk disajikan bagi konsumen tersimpan dalam wadah yang tertutup dan bersih. Hasil observasi yang dilakukan pada pedagang makanan sate bulayag mengenai keberadaan vektor, diketahui bahwa pada semua pedagang makanan sate bulayag terdapat lalat. Hal ini tidak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan bahwa pedagang kaki lima tidak boleh menjadi sarang serangga, tikus, dan hewan lainnya serta

tidak terdapat lalat atau hewan pengganggu lainnya.

Vektor yang terdapat pada pedagang makanan sate bulayag, seperti lalat memiliki peran besar terhadap pemindahan sumber penyakit ke makanan. Lalat suka hinggap dari makanan yang satu ke makanan yang lainnya dan tertarik pada makanan yang dikonsumsi manusia sehari-hari. Pada waktu makan, lalat sering kali memuntahkan sebagian makanannya dan bila pada bulu-bulu kaki lalat terdapat kuman patogen maka dapat memungkinkan terjadinya penyebaran kuman penyakit (Depkes RI, 2001).

Tempat sampah yang digunakan oleh pedagang tidak layak untuk digunakan sebab tidak tertutup dan tidak permanen, yaitu hanya ditumpuk begitu saja di beberapa pojok. Bahkan ada yang dibakar di pojokan sehingga menimbulkan pemandangan yang tidak sedap, disamping menimbulkan polusi udara. Hal ini juga dapat menimbulkan pencemaran, seperti bau yang tidak sedap dan mengundang kehadiran vektor, misalnya lalat, kecoa, dan tikus. Tempat sampah yang layak untuk digunakan adalah terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, dan tertutup (Kepmenkes RI, 2003). Pedagang makanan sate bulayag membuang air limbah di selokan terbuka yang digunakan untuk menampung air hujan dan di pekarangan atau sungai yang berada dekat dengan lokasi berjualan. Setiap tempat pengelolaan makanan harus mempunyai tempat pembuangan air limbah yang baik, yaitu memiliki saluran yang terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, dan tertutup (Kepmenkes RI, 2003).

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, diketahui bahwa semua pedagang tidak menyediakan akses, menyediakan air cuci tangan yang cukup bagi konsumen (kalaupun ada hanya berupa cawan yang sifatnya sementara), menggunakan tempat mencuci peralatan makanan yang terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus, dan hanya terdiri dari 2 bilik atau bak pencuci. Peralatan makanan dicuci dengan air bersih dan sabun, dikeringkan dengan alat



pengering/lap yang bersih, namun peralatan makanan tidak disimpan di tempat yang bebas dari pencemaran. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan harus dibersihkan dan didesinfeksi dengan benar untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan (Adams, 2003). Hasil observasi yang telah dilakukan, diketahui bahwa hampir semua pedagang menggunakan konstruksi yang tidak dapat melindungi makanan dari pencemaran. Seharusnya makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran dan mudah dibersihkan (Kepmenkes RI, 2003).

Semua pedagang makanan sate bulayag menyediakan tempat pengunjung yang memadai serta terlihat bersih dan rapi. Hal ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. Peralatan pengolahan makanan pada semua pedagang makanan sate bulayag belum memenuhi syarat yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, yaitu alat pengolahan makan bersih, tidak retak, tidak luntur, tidak berkarat, menggunakan lap/serbet yang bersih dan tidak kotor.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Hygiene dan sanitasi pedagang sate bulayag saat pengolahan sate bulayag di objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat tahun 2018, masih belum memenuhi standar hygiene dan sanitasi.
- b. Hygiene dan sanitasi pedagang sate bulayag saat penyimpanan sate bulayag di objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat tahun 2018, belum memenuhi standar penyimpanan bahan makanan.

- c. Hygiene dan sanitasi pedagang sate bulayag saat penyajian sate bulayag di objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat tahun 2018, belum memenuhi standar hygiene dan sanitasi.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh seperti tersebut di atas, maka kami sampaikan beberapa saran sebagai berikut:

- a. Kepada instansi terkait agar segera menata dan memberikan penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi pada pedagang sate bulayag di kawasan obyek wisata Suranadi.
- b. Kepada para pedagang sate bulayag agar selalu memperhatikan hygiene dan sanitasi saat mengolah, menyimpan bahan makanan, dan menyajikan makanan sate bulayag kepada tamu.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adams, M dan Y Motarjemi. 2004. Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan. WHO. Jakarta: Penerbit buku kedokteran ECG.
- [2] Azwar, Azrul. 1990. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.
- [3] BBPOM. 2004. Materi Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan. Buku II. Surabaya: BBPOM.
- [4] Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/P/IV/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran.
- [5] Depkes RI. 1994. Pedoman Pembinaan Makanan Jajanan Kaki Lima. Jakarta: Ditjen PPM dan PLP Depkes.
- [6] Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 261/MENKES/SK/II/1998 Tentang : Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja.
- [7] Purnawijayanti, 1999. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- [8] Richard Sihite, S.Sos, 2000. *Sanitation dan Hygiene*, Penerbit SIC, Surabaya.
- [9] Agustina, F., Pambayun, R., dan Febry, F. 2009. *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang*



---

Makanan Jajanan Tradisional di  
Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan  
Demang Lebar Daun Palembang Tahun  
2009.

- [10] Depkes RI, 2001. Petunjuk Teknis tentang  
Pemberantasan Lalat. Jakarta: Ditjen PPM  
& PLP.