

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG “MODEL X” DI PASAR KUTO KOTA PALEMBANG



OLEH

**NAMA : JIHAN SALSABILA
NIM : 10011381823152**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG “MODEL X” DI PASAR KUTO KOTA PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : JIHAN SALSABILA
NIM : 10011381823152

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

**KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, 9 Juli 2025**

Jihan Salsabila: Dibimbing oleh Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si.,M.Si

**Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan
Pada Pedagang “Model X” Di Pasar Kuto Kota Palembang**

xvi + 73 halaman, 10 tabel, 12 gambar, 5 lampiran

ABSTRAK

Pasar tradisional menjadi tempat strategis dalam penyediaan makanan, namun kebersihan dan keamanan pangan masih menjadi perhatian. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan prinsip higiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang Model X di Pasar Kuto Kota Palembang, berdasarkan Permenkes No. 1096 Tahun 2011. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi, dan photovoice. Informan terdiri dari pemilik usaha, penjamah makanan, dan konsumen tetap. Uji validitas dilakukan dengan triangulasi sumber dan teknik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian prinsip sudah diterapkan, seperti pemilihan bahan segar dan pemisahan bahan kering dan basah. Namun, ditemukan praktik yang tidak sesuai seperti penyimpanan makanan yang tidak tertutup, penggunaan alat masak yang tidak sepenuhnya food grade, serta penyajian tanpa pelindung diri. Faktor penghambat penerapan higiene meliputi keterbatasan modal, kurangnya edukasi, dan pengawasan. Kesimpulannya, penerapan prinsip higiene sanitasi belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang ditetapkan. Perlu adanya pembinaan dan pengawasan dari pihak terkait agar pedagang dapat meningkatkan praktik pengolahan makanan yang lebih higienis.

Kata Kunci: higiene, sanitasi, pengolahan makanan, pedagang, pasar tradisional

Kepustakaan: 57 (2004-2025)

ENVIRONMENTAL HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH, SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, 9 July 2025

Jihan Salsabila: Guided by Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si

Analysis of the Application of Hygiene and Sanitation Principles in Food Processing by “Model X” Vendors at Kuto Market, Palembang City

xvi+ 73 pages, 10 tabel, 12 images, 5 attachments

ABSTRACT

Traditional markets serve as strategic centers for food supply; however, food hygiene and safety remain major concerns. This study aimed to analyze the implementation of food hygiene and sanitation principles among Model X food vendors at Kuto Market, Palembang City, based on Ministry of Health Regulation No. 1096 of 2011. A descriptive qualitative method was used, with data collected through in-depth interviews, observations, and photovoice. Informants consisted of business owners, food handlers, and regular consumers. Data validity was ensured through source and method triangulation. The findings revealed that some principles were applied, such as selecting fresh ingredients and separating dry and wet materials. However, several inappropriate practices were also identified, including uncovered food storage, the use of cooking utensils that were not entirely food-grade, and food presentation without personal protective equipment. Barriers to hygiene implementation included limited capital, lack of education, and minimal supervision. In conclusion, the implementation of hygiene and sanitation principles was not entirely consistent with established standards. Ongoing training and supervision from relevant authorities are recommended to support food vendors in improving hygienic food handling practices.

Keywords: hygiene, sanitation, food handling, traditional markets, vendors
Literature: 57 (2004-2025)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan sejujurnya dengan mengikuti Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiasisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Inderalaya, 9 Juli 2025

Yang bersangkutan


Jihan Salsabilla

NIM.10011381823152

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI
PENGOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG “MODEL X”
DI PASAR KUTO KOTA PALEMBANG**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

Oleh:

JIHAN SALSABILA
10011381823152

Inderalaya, 9 Juli 2025

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya

Pembimbing



Prof. Dr. Misnaniarti, S.K.M., M.K.M.
NIP. 197606092002122001


Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si
NIP. 196909141998032002

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul "Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan pada Pedagang 'Model X' di Pasar Kuto Kota Palembang" telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 9 Juli 2025.

Indralaya, 9 Juli 2025

Tim Penguji Skripsi

Ketua:

1. Imelda Gernauli Purba, S.K.M., M.Kes
NIP. 197502042014092003

(*Imelda*)

Anggota:

1. Anggun Budiastuti, S.K.M., M.Epid
NIP. 199007292019032024
2. Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si
NIP. 196909141998032002

(*Anggun*)
(*Yuanita*)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya

[Signature]

Prof. Dr. Misnaniarti, S.K.M., M.Kes
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi
Kesehatan Masyarakat

[Signature]
Asmaripa Ainy, S.Si., M.Kes
NIP. 1979091520060442005

Daftar Riwayat Hidup

Data Pribadi

Nama : Jihan Salsabila
NIM : 10011381823152
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 12 Juni
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jl. Dr Hakim No. 1142 Palembang, Sumatera Selatan
Email : jiihnslsbla@gmail.com

Riwayat Pendidikan

2010-2012 : SD Lentera Insan Depok
2012-2015 : SMP Qur'aniah Palembang
2015-2018 : SMK Pondok Karya Pembangunan 2 (PKP)
2018-2022 : Peminatan Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran dalam menyusun dan menyelesaikan skripsi yang berjudul Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang “Model X” Di Pasar Kuto Kota Palembang. Dalam proses menyusun skripsi saya sebagai penulis mendapatkan dukungan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Penulis ingin memberikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si selaku pembimbing dalam pembuatan skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan serta memberikan saran selama proses bimbingan skripsi ini.
3. Ibu Imelda Gernauli Purba, S.K.M., M.Kes dan Ibu Anggun Budiastuti, S.K.M., M.Epid selaku dewan penguji yang telah memberikan pengarahan maupun saran dan dukungan dalam penyelesaian skripsi.
4. Ibu Asmaripa Ainy, S.Si., M. Kes selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
5. Kepada seluruh dosen dan karyawan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi dan proses perkuliahan.
6. Terima kasih kepada Ayah, Ibu dan adik-adikku yang selalu memberikan dukungan, semangat untuk menyelesaikan skripsi.
7. Teman-teman seperjuangan angkatan 2018 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
8. Teman-teman semua yang telah menemani di masa perkuliahan.
9. Jeon Wonwoo dan member Seventeen, Byun Baekhyun dan member EXO, Jeong Jaehyun dan member NCT. Terima Kasih atas karya kalian yang selalu menemani dan menginspirasi selama proses pembuatan skripsi ini.

Saya sebagai penulis skripsi menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna. Oleh karena itu saya selaku penulis membuka diri terhadap kritik dan saran agar dapat membangun di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Indralaya, 9 Juli 2025



Jihan Salsabila

10011381823152

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Jihan Salsabila
NIM : 10011381823152
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat (S1)
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

**ANALISIS PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN PADA PEDAGANG “MODEL X” DI PASAR KUTO KOTA
PALEMBANG.**

Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Inderalaya
Pada Tanggal : 9 Juli 2025
Yang menyatakan,



Jihan Salsabila

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Peneliti.....	4
1.4.2 Bagi Pedagang Makanan Model di Pasar Kuto	5
1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya	5
1.5 Ruang Lingkup	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pengertian Higiene Sanitasi	6
2.1.1 Manfaat Higiene Sanitasi.....	6
2.1.2 Peran Higiene Sanitasi.....	7
2.1.3 Jenis-jenis Higiene Sanitasi.....	7
2.2 Pengertian Makanan	8
2.3 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	8
2.3.1 Pemilihan Bahan Makanan.....	8
2.3.2 Penyimpanan Bahan Makanan	9
2.3.3 Pengolahan Makanan	11
2.3.4 Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak.....	14
2.3.5 Pengangkutan Makanan	15
2.3.6 Penyajian Makanan	16
2.4 Pengertian Pasar	19
2.4.1 Pasar Tradisional	19
2.4.2 Pasar Modern	20
2.5 Kerangka Teori	21
2.6 Kerangka Pikir	22
2.7 Definisi Istilah.	23
BAB III.....	25
METODE PENELITIAN.....	25
3.1 Desain Penelitian.....	25
3.2 Infroman Penelitian.....	25
3.3 Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data.....	25
3.3.1 Jenis Pengumpulan Data	25
1.3.3 Alat Pengumpulan data	28
3.4 Pengolahan Data	28

3.5 Validitas Data	29
3.5.1 Triangulasi Data	29
3.5.2 Triangulasi Sumber	29
3.5.3 Triangulasi Metode	29
3.6 Analisis Data	30
BAB IV	31
HASIL PENELITIAN	31
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	31
4.2 Karakteristik Informan.....	32
4.3 Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi	33
4.3.1 Pemilihan Bahan Makanan.....	34
4.3.2 Penyimpanan Bahan Makanan	34
4.3.3 Pengolahan Makanan	40
4.3.4 Penyimpanan Makanan Jadi.....	45
4.3.5 Pengangkutan Makanan	48
4.3.6 Penyajian Makanan	50
BAB V.....	54
PEMBAHASAN	54
5.1 Pemilihan Bahan Makanan	56
5.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	57
5.3 Pengolahan Makanan.....	59
5.4 Penyimpanan Makanan Jadi.....	60
5.5 Pengangkutan Makanan.....	61
5.6 Penyajian Makanan.....	62
5.7 Faktor Penghambat Penerapan Higiene Sanitasi.....	63
5.8 Implikasi Kesehatan Masyarakat	64
BAB VI	66
KESIMPULAN DAN SARAN	66
6.1 Kesimpulan.....	66
6.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penyimpanan Bahan Makanan.....	11
Tabel 2.2 Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak	15
Tabel 4.1 Karakteristik Informan	26
Tabel 4.2 Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan	35
Tabel 4.3 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan	38
Tabel 4.4 Hasil Observasi Pengolahan Makanan.....	43
Tabel 4.5 Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi.....	46
Tabel 4.6 Hasil Observasi Pengangkutan Makanan.....	49
Tabel 4.7 Hasil Observasi Penyimpanan Makanan.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Pasar Kuto.....	31
Gambar 4.2 Jenis Bahan Makanan Yang Dibeli dan Digunakan.....	36
Gambar 4.3 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	39
Gambar 4.4 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	40
Gambar 4.5 Area Pengolahan Makanan.....	44
Gambar 4.6 Proses Pencampuran Bahan	45
Gambar 4.7 Proses Pendinginan Makanan Jadi.....	47
Gambar 4.8.Tempat Penyimpanan Makanan Jadi.....	48
Gambar 4.9 Proses Pengangkutan Makanan.....	50
Gambar 4.10 Etalase Penyajian.....	54
Gambar 4.11 Model Yang Di Campur Bahan Pelengkap.....	54
Gambar 4.12 Proses Penyajian Makanan.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kode Etik Penelitian.....	74
Lampiran 2. Naskah Penjelasan.....	75
Lampiran 3. Informed Consent.....	76
Lampiran 4. Pedoman Wawancara.....	77
Lampiran 5. Lembar Observasi.....	85
Lampiran 6. Transkrip Wawancara.....	88
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian.....	107

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan isu global yang penting dan mendapat perhatian luas dari berbagai pihak. Menurut *World Health Organization* (WHO, 2021), sekitar 600 juta orang di seluruh dunia mengalami penyakit akibat makanan yang terkontaminasi setiap tahun, dan 420.000 di antaranya meninggal dunia. Penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) disebabkan oleh berbagai mikroorganisme patogen seperti bakteri, virus, maupun parasit, kontaminasi bahan kimia, adapun penyakit yang ditularkan melalui makanan antara lain diare, keracunan *salmonella*, infeksi *Escherichia coli* (E.coli), hepatitis A dan keracunan akibat toksin mikotoksin. Negara berkembang termasuk Indonesia masih menghadapi tantangan serius dalam pengawasan dan penerapan prinsip higiene sanitasi pengolahan makanan, di mana terbatasnya edukasi, fasilitas, dan kesadaran pelaku usaha pangan berkontribusi pada tingginya beban penyakit akibat makanan, lebih dari 90 % beban tersebut berada di negara berpendapatan rendah dan menengah (WHO, 2023).

Kasus keracunan makanan di Indonesia masih tergolong tinggi dengan ribuan kejadian setiap tahun (Kemenkes RI, 2022). Penyebab utama adalah kontaminasi mikroba dan bahan kimia dalam makanan. Kondisi ini menunjukkan perlunya peningkatan praktik higiene dan sanitasi pengolahan makanan. Penerapan prinsip-prinsip tersebut sangat penting untuk mencegah penyakit bawaan makanan dan melindungi kesehatan masyarakat.

Pasar tradisional sebagai sumber utama penyediaan pangan bagi masyarakat turut menghadapi tantangan besar dalam menjaga kebersihan dan keamanan makanan. Penelitian oleh Sari dan Wijaya (2021) menunjukkan bahwa banyak pedagang di pasar tradisional belum sepenuhnya menerapkan prinsip higiene sanitasi yang baik, seperti penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai, kurangnya pemisahan antara bahan mentah dan matang, serta penggunaan peralatan

yang tidak higienis. Kondisi ini meningkatkan risiko kontaminasi silang dan penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne illness*).

Pasar Kuto, Kota Palembang dikenal sebagai salah satu pusat perdagangan dan kuliner tradisional, termasuk makanan khas seperti model. Pasar ini memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sekaligus mendukung sektor ekonomi lokal. Namun, berdasarkan pengamatan awal, praktik pengolahan makanan di pasar ini masih menghadapi kendala dalam penerapan prinsip higiene sanitasi. Pedagang model di Pasar Kuto seringkali belum memperhatikan aspek penting seperti pemisahan bahan makanan, penyimpanan sesuai suhu, serta kebersihan peralatan yang digunakan (Putri *et al.*, 2023).

Menurut Hidayat dan Susanti (2020), pelatihan dan pembinaan yang tepat sangat berpengaruh dalam meningkatkan praktik higiene sanitasi di kalangan pedagang makanan. Sementara itu, Fauzi dan Rahman (2022) menegaskan bahwa pengawasan yang konsisten dan penerapan standar sanitasi secara menyeluruh dapat menurunkan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan secara signifikan. Penelitian oleh Rahmawati (2019) juga menekankan perlunya intervensi dari pihak berwenang untuk menjamin keamanan pangan di pasar tradisional. Upaya tersebut sangat dibutuhkan agar kualitas dan keamanan makanan yang dijual dapat terjaga dengan baik.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan prinsip higiene sanitasi pengolahan makanan oleh pedagang model di Pasar Kuto, Kota Palembang. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai praktik pengolahan makanan di lapangan. Selain itu, penelitian menjadi dasar bagi penyusunan rekomendasi untuk meningkatkan keamanan makanan di pasar tradisional. Upaya ini penting dilakukan guna melindungi kesehatan masyarakat dan menjaga citra kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas daerah.

1.2. Rumusan Masalah

Palembang merupakan salah satu kota di Indonesia yang terkenal dengan makanan khas berbahan dasar ikan seperti pempek, model, tekwan, dan masih banyak lagi. Pasar Kuto terkenal sebagai salah satu pusat kuliner di Kota Palembang yang terletak di jalan Dr. M. Isa, Kuto Baru, Kecamatan Ilir Timur II. Pasar ini dikenal dengan banyaknya pedagang yang menjajakan makanan, mulai dari makanan tradisional hingga buah durian. Model merupakan salah satu hidangan yang cukup diminati oleh masyarakat kota Palembang.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan pada pedagang Model X di Pasar Kuto, penerapan prinsip higiene sanitasi pengolahan makanan belum berjalan dengan optimal. Pedagang tidak memiliki area khusus untuk penerimaan bahan makanan pada tahap pemilihan. Penyimpanan bahan makanan dan penjamah makanan kurang memperhatikan suhu penyimpanan yang sesuai. Lemari pendingin juga tidak dilakukan pemeriksaan fungsinya secara rutin, sehingga dapat memengaruhi kualitas dan keamanan bahan makanan.

Dalam pengolahan makanan, pedagang Model X tidak memiliki area khusus dan beberapa penjamah menggunakan aksesoris seperti cincin saat mengolah makanan, yang dapat menjadi sumber kontaminasi. Penyimpanan makanan jadi tidak dipisahkan dari bahan makanan, dan tidak ada tempat penyimpanan khusus untuk makanan jadi. Pengangkutan makanan dilakukan tanpa alat angkut dan jalur khusus, melainkan melalui area yang bercampur dengan aktivitas lain. Pada saat penyajian, penjamah tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan penutup kepala, serta makanan disajikan dalam keadaan terbuka tanpa pelindung.

Karena belum ditemukan penelitian yang membahas penerapan prinsip higiene sanitasi di Pasar Kuto, Kota Palembang, peneliti tertarik untuk meneliti lebih dalam tentang hal ini. Penelitian ini bertujuan memberikan gambaran penerapan prinsip higiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang Model X. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana penerapan prinsip higiene sanitasi

pengolahan makanan pada pedagang Model X di Pasar Kuto, Kota Palembang?” Dengan penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk meningkatkan keamanan pangan di pasar tradisional tersebut.

1.3. Tujuan

1.3.1. Tujuan Umum

Menganalisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Model X Di Pasar Kuto, Kota Palembang

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Menganalisis penerapan prinsip pemilihan bahan makanan pada pedagang model di Pasar Kuto, Kota Palembang.
2. Menganalisis penerapan prinsip penyimpanan bahan makanan pada pedagang model di Pasar Kuto, Kota Palembang.
3. Menganalisis penerapan prinsip pengolahan makanan pada pedagang model di Pasar Kuto, Kota Palembang.
4. Menganalisis penerapan prinsip penyimpanan makanan jadi pada pedagang model di Pasar Kuto, Kota Palembang.
5. Menganalisis penerapan prinsip pengangkutan makanan pada pedagang model di Pasar Kuto, Kota Palembang.
6. Menganalisis penerapan prinsip penyajian makanan pada pedagang model di Pasar Kuto, Kota Palembang.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat belajar mengimplentasikan secara teori dengan berdasarkan kejadian atau fenomena di masyarakat terkait penerapan higiene sanitasi pada makanan.

1.4.2. Bagi Pedagang Makanan Model di Pasar Kuto

Mengedukasi dan memberikan masukan kepada pedagang model serta agar pedagang lebih memperhatikan penerapan higiene sanitasi untuk menjaga kebersihan makanan yang dijual.

1.4.3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi yang bermanfaat bagi informasi penelitian mengenai Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Model.

1.5. Ruang Lingkup

Dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan prinsip higiene sanitasi makanan pada pedagang model di Pasar Kuto, Kota Palembang, mulai dari melihat pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan hingga penyajian makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fauzi, R. & Rahman, A., (2022). *Penerapan standar sanitasi untuk menurunkan risiko penyakit bawaan makanan di pasar tradisional*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 18(2), pp.87–94.
- Hidayat, F. & Susanti, M., (2020). *Pelatihan higiene dan sanitasi bagi pedagang makanan di pasar tradisional*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 15(1), pp.45–52.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI), (2022). *Profil Kesehatan Indonesia 2022*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Putri, D.A., Yuliani, E. & Santoso, R., (2023). *Evaluasi kebersihan pengolahan makanan tradisional di Pasar Kuto Palembang*. Jurnal Gizi dan Pangan, 11(1), pp.33–40.
- Rahmawati, L., (2019). *Strategi peningkatan kualitas pangan di pasar tradisional: Peran pengawasan dan pembinaan*. Jurnal Ketahanan Pangan, 7(2), pp.102–110.
- Sari, N. & Wijaya, A., (2021). *Penerapan prinsip higiene sanitasi oleh pedagang makanan di pasar tradisional*. Jurnal Kesehatan Komunitas, 9(3), pp.128–135.
- World Health Organization (WHO), (2021). *Food safety*. [online] Available at: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> [Accessed 27 May 2025].
- Fitriani, L. & Susanto, R., (2019). *Sistem penyimpanan bahan pangan pada usaha kecil menengah di Indonesia*. Jurnal Keamanan Pangan dan Gizi, 10(1), pp.12–20.
- Handayani, N., Pratiwi, D. & Santoso, A., (2019). *Hubungan pengetahuan pedagang tentang kualitas bahan pangan dengan praktik pemilihan bahan makanan di pasar tradisional*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 7(2), pp.115–122.
- Nugroho, R. & Lestari, M., (2020). *Kualitas bahan makanan sebagai faktor risiko kontaminasi mikroba di pasar tradisional*. Jurnal Gizi dan Pangan, 15(3), pp.124–130.
- Rahmawati, D. & Widodo, S., (2021). *Pengaruh praktik pengolahan makanan terhadap kejadian keracunan makanan pada pedagang kaki lima*. Media Gizi Indonesia, 20(1), pp.45–53.
- Saputri, E., Wahyuni, T. & Dewi, N.K., (2020). *Evaluasi praktik higiene sanitasi pengolahan makanan pada usaha makanan kecil di Yogyakarta*. Jurnal Higiene, 4(2), pp.88–95.

- WHO (World Health Organization), (2021). *Food Safety*. [online] Available at: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> [Accessed 28 May 2025].
- Syafran, R. (2020). *Penerapan higiene sanitasi oleh penjamah makanan di pasar tradisional Kota Medan*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(1), pp. 45–52.
- Fatimah, N., Suryani, T. & Handayani, L. (2022). *Cemaran mikrobiologi pada makanan dan alat makan di instalasi gizi rumah sakit akibat buruknya higiene sanitasi*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(2), pp. 134–142.
- Yuliani, R., Pranata, A. & Hidayat, M., (2020). *Pemahaman pedagang terhadap penyimpanan bahan makanan di pasar tradisional*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 18(2), pp.90–97.
- Nugroho, R. & Lestari, M. (2020) ‘Kualitas bahan makanan sebagai faktor risiko kontaminasi mikroba di pasar tradisional’, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(3), pp. 124–130.
- Rahmawati, D. & Widodo, S. (2021) ‘Pengaruh praktik pengolahan makanan terhadap kejadian keracunan makanan pada pedagang kaki lima’, *Media Gizi Indonesia*, 20(1), pp. 45–53.
- Rahmawati, L. (2019) ‘Strategi peningkatan kualitas pangan di pasar tradisional: Peran pengawasan dan pembinaan’, *Jurnal Ketahanan Pangan*, 7(2), pp. 102–110.
- Randi, R. (2018) *Strategi Penelitian Sosial*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Anas, H.N. et al., (2022). *Gambaran penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Padang “X” Pamulang Tangerang Selatan tahun 2020*. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(1), pp.49-58.
- Fauziah, R. & Suparmi, S., (2022). *Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan*. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), pp.11-18.
- Yulianto, Hadi, W. & Cahyo, R.J.N., (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Assagaff, F., (2022). *Gambaran angka kuman pada peralatan makan pedagang makanan kaki lima Jalan Sam Ratulangi Kecamatan Sirimu Kota Ambon*. *Global Health Science*, 7(3), pp.111-115.
- Nurudeen, A.S.N. & Toyin, A., (2020). *Knowledge of personal hygiene among undergraduates*. *Journal of Health Education*, 5(2), pp.66–71.

- Alristina, A.D. *et al.*, (2021). *Food organization of the dining house based on physical and laboratory test*. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 13(2), pp.43-56.
- Miko, A., Indraddin, I., Havifi, I. & Anggraini, R. (2023). *Pasar Tradisional dalam Gempuran Modernisasi*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Permenkes No. 17, (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Departemen Kesehatan RI. (2004). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2004) *Pedoman hygiene sanitasi makanan dan minuman*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2011) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Abdussamad, A. (2021) *Metodologi Penelitian Kualitatif untuk Ilmu Sosial*. Jakarta: Kencana.
- Marbun, R., Siregar, A. & Purba, D. (2022) ‘Peran Informan Kunci dalam Penelitian Kualitatif’, *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 10(2), pp. 134–142.
- Moleong, L.J. (2019) *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Edisi revisi. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Randi, R. (2018) *Strategi Penelitian Sosial*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Mantiri, V.D., Lumenta, H.H. & Talumepa, A.J. (2019) ‘Pentingnya higiene sanitasi dalam pengolahan makanan di rumah makan sederhana’, *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 8(1), pp. 20–27.
- Moleong, L.J. (2019) *Metodologi penelitian kualitatif*. Edisi revisi. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Santoso, A., (2023). *Praktik higiene sanitasi di kantin sekolah dasar dan hubungannya dengan kontaminasi Escherichia coli pada makanan jajanan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 15(2), pp.123-130.
- Wijaya, R., Setiawan, B. & Lestari, D., (2022). *Pengaruh praktik penyimpanan makanan terhadap kontaminasi bakteri patogen di pasar tradisional*. Jurnal Teknologi Pangan, 18(1), pp.45-52.

- Putri, A. & Mahendra, R., 2020. *Analisis faktor higiene dalam pengangkutan makanan siap saji di pasar tradisional Kota Bandung*. Jurnal Teknologi Pangan, 12(3), pp. 210-217.
- Rahmadani, N. et al., 2024. *Studi pengaruh suhu pengangkutan terhadap pertumbuhan bakteri patogen pada makanan olahan di wilayah Surabaya*. Jurnal Gizi dan Pangan, 20(2), pp. 130-138.
- Palupi, S., Marwan, H. & Lestari, D. (2023) 'Peran pasar tradisional dalam sistem pangan lokal', Jurnal Ekonomi dan Pembangunan, 18(1), pp. 87–95.
- Sugiyono (2018) Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2020) Metode penelitian pendidikan: Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Syafriyani, A. & Djaja, M. (2020) 'Kajian risiko kontaminasi makanan di sektor informal', Jurnal Kesehatan Lingkungan, 9(3), pp. 200–210.
- Wello, Y., Pratama, D.A. & Nugraha, R. (2018) 'Higiene perorangan dalam pencegahan penyakit berbasis lingkungan', Jurnal Kesehatan Masyarakat, 6(2), pp. 56–63.
- Yulianto, E., Hidayat, R. & Sari, N. (2020) Konsep dasar hygiene dan sanitasi makanan. Malang: Literasi Nusantara.
- Hutasoit, D.P., (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), pp.99–104.
- Juhaina, E., (2020). *Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit*. Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease, 1(1).
- Agustyar, A., (2021). Bahan Makanan Kering. [online] Available at: <https://akhmadawaludin.web.ugm.ac.id/bahan-makanan-kering/> [Accessed 15 May 2025].
- Sihite, N., Antisa, P.S., Sriwiyanti, S., Hartati, Y. & Rotua, M., (2024). Sistem penyimpanan bahan makanan segar dan kering di RS Pusri Palembang berdasarkan suhu penyimpanan. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 3(1), pp.12–19.
- Raihan, M., et al., (2022). *Identifikasi dan Penanganan Kontaminasi Mikroorganisme pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Makassar*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 14(3), pp. 235-241.

- Indrawati, M. & Suhartono, M.T. (2020) ‘Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Pengangkutan terhadap Pertumbuhan *Clostridium perfringens* pada Makanan Siap Saji’, *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), pp. 45–52.
- Mathenge, J., Ruttoh, S., Gachohi, J., Ochieng, L., Maina, A., Nyariki, J., Cherono, W., & Yongo, J. (2023). Zoonotic foodborne pathogens in milk production value chains in Kenya: A review. *BMC Microbiology*, 23, Article 186. <https://doi.org/10.1186/s12866-023-03049-8>.