



**ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI PADA
PENJUAL GORENGAN DI KELURAHAN
TIMBANGAN KECAMATAN INDRALAYA UTARA
TAHUN 2019**

SKRIPSI

OLEH

NAMA : HENNI YURISKA
NIM : 10011381419161

**PROGRAM STUDI (S1) ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2019**



**ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI PADA
PENJUAL GORENGAN DI KELURAHAN
TIMBANGAN KECAMATAN INDRALAYA UTARA
TAHUN 2019**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar (S1) Sarjana
Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya**

OLEH

**NAMA : HENNI YURISKA
NIM : 10011381419161**

**PROGRAM STUDI (S1) ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2019**

KESELAMATAN KERJA DAN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, Juli 2019

Henni Yuriska

Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pada Penjual Gorengan Di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019

lxv+ 65 halaman, 10 tabel, 8 gambar, 5 lampiran

ABSTRACT

Snack food sold at fried food sellers generally lack hygiene sanitation, this is sourced from the selection of food ingredients, food storage, food processing, storage of cooked / finished food and serving of food that is less hygienic, especially those related to personal hygiene of food handlers. The purpose of this study was to analyze the application of sanitation hygiene to fried food sellers in Timbangan Village, North Indralaya District. This research is qualitative, the source of information of this research is 11 people. The variables studied included food handlers personal hygiene, selection, storage of materials, processing, storage of cooked / finished food and food serving. The instruments used in the study were interview guidelines, observation sheets, and document review as a comparison. The results showed that the application of sanitation hygiene to fried food sellers did not meet the requirements. From the personal aspect of hygiene the health check has never been carried out unless the food handler reports illness, the training has not been carried out, so the food handler is still behaving poorly while touching food. From the application stage of the principle of food sanitation hygiene several stages have not been carried out properly, checks on the quality of food ingredients at the time of receipt have not been carried out, storage of food ingredients has not used standards, and ways of processing food and sanitation and equipment that have not met the requirements. It was concluded that the application of sanitary hygiene did not meet the requirements of the RI Decree No. Kepmenkes. 942 of 2003 concerning food sanitation. It is hoped that health workers can provide training on food sanitation hygiene for street food sellers.

Keywords : Principles of Sanitary Hygiene, Food Guidance, Fried Seller

ABSTRAK

Makanan jajanan yang dijual pada penjual gorengan umumnya kurang terjaga higienitasnya, ini bersumber dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak/jadi dan penyajian makanan yang kurang higienis terutama yang berkaitan dengan kebersihan perorangan pejamah makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi pada penjual gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara. Penelitian ini bersifat kualitatif, sumber informasi penelitian ini berjumlah 11 orang. Variabel yang diteliti meliputi personal hygiene pejamah makanan, pemilihan, penyimpanan bahan, pengolahan, penyimpanan makanan masak/jadi dan penyajian makanan. Instrumen yang digunakan dalam penelitian adalah pedoman wawancara, lembar observasi, dan telaah dokumen sebagai pembanding. Hasil penelitian menunjukkan penerapan higiene sanitasi pada penjual gorengan belum memenuhi syarat. Dari aspek personal hygiene pemeriksaan kesehatan belum pernah dilakukan kecuali pejamah makanan melaporkan sakit, pelatihan belum dilakukan, sehingga pejamah makanan masih berperilaku kurang baik selama menjamah makanan. Dari tahap penerapan prinsip higiene sanitasi makanan beberapa tahapan belum dilakukan dengan baik, pemeriksaan kualitas bahan makanan pada saat penerimaan belum dilakukan, penyimpanan bahan makanan belum menggunakan standar, dan cara pengolahan makanan serta sanitasi dan alat yang belum memenuhi persyaratan. Disimpulkan bahwa penerapan higiene sanitasi belum memenuhi persyaratan pada pedoman Kepmenkes RI No. 942 Tahun 2003 tentang sanitasi makanan jajanan. Diharapkan petugas kesehatan dapat memberikan pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan terhadap penjual makanan jajanan.

Kata Kunci Prinsip Higiene Sanitasi, Pejamah Makanan, Penjual Gorengan

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Ilmu Kesehatan Masyarakat



Elvi Sunarsih, S.K.M., M.KEM
NIP.197806282009122004

Indralaya, Agustus 2019
Pembimbing



Dwi Septiawati, S.K.M., M.KEM
NIP.198912102016012201

HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin plagiarisme. Bila dikemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 29 Juli 2019

Yang Bersangkutan



Henni Yuriska

NIM. 10011381419161

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini dengan judul “Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pada Penjual Gorengan Di Kelurahan Timbangan Kecamatan Inderalaya Utara Tahun 2019” telah diseminarkan di hadapan Panitia Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 31 Juli 2019 dan telah diperbaiki, diperiksa, serta disetujui dengan masukan Panitia Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, Agustus 2019

Panitia Sidang Ujian Skripsi

Ketua :

1. Elvi Sunarsih, S.K.M., M.Kes
NIP. 197806282009122004

()

Anggota :

2. Inoy Trisnaini, S.K.M., M.KL
NIP. 198809302015042003

()

3. Rini Mutahar, S.K.M., M.KM
NIP. 197806212003122003

()

4. Dwi Septiawati, S.K.M., M.KM
NIP. 198912102016012201

()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya




Iwan Sita Budi, S.K.M., M.Kes
NIP. 197712062003121003

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul “Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pada Penjual Gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Inderalaya Utara Tahun 2019” telah disetujui untuk diujikan pada tanggal 31 Juli 2019.

Inderalaya, 23 Juli 2019

Pembimbing :

1. Dwi Septiawati, S.KM., M.KM
NIP 198912102016012201

()

RIWAYAT HIDUP

DATA PRIBADI

Nama lengkap : Henni Yuriska
Pekerjaan : Mahasiswa
Tempat Tanggal Lahir : Palembang, 21 Juli 1997
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat Rumah : Jl. Pertahanan, Lr. Kenanga, Perumahan
Kenanga Indah Residence Blok. A3,
Kelurahan 16 Ulu, Kecamatan Seberang
Ulu 2 Kota Palembang 30265
No. Telepon : 081279478492

PENDIDIKAN FORMAL

| Nama Pendidikan | Jurusan | Tempat | Tahun |
|-----------------------------|---------|-------------|-----------|
| SD Negeri 1 Timbulharjo | - | Air Sugihan | 2002-2008 |
| SMP Negeri 3 Air Sugihan | - | Air Sugihan | 2008-2011 |
| MAN 3 Palembang | IPA | Palembang | 2011-2014 |

PENGALAMAN ORGANISASI

1. 2009-2011
Anggota OSIS SMP Negeri 3 Air Sugihan
2. 2013-2014
Anggota PMR MAN 3 Palembang

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga skripsi dengan judul “**Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pada Penjual Gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019**” dapat penulis selesaikan.

Penulis menyadari jika selama proses menyelesaikan skripsi ini, adanya kekurangan dan kelemahan yang disebabkan terbatasnya kemampuan, pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada semua pihak yang telah memberikan segala bentuk dukungan, bimbingan, motivasi serta doanya, sehingga memacu dan membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini :

1. Bapak Iwan Stia Budi, S.KM., M.Kes, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Dwi Septiawati, S.KM., M.KM., selaku pembimbing yang telah mendampingi, mengarahkan dan memberikan masukan yang sangat bermanfaat bagi penulis dalam menyelesaikan proses bimbingan.
3. Seluruh dosen dan staff Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya yang telah banyak membantu.
4. Orang tua dan keluarga yang selalu memberikan doa dan dukungan moral maupun materi selama perjuangan proposal skripsi ini.
5. Sahabat-sahabat saya FT (bunda rizka, cecek, kak mey, kak dedes) dan Blapblip (yulisa, difna, eka, tia, bunga dan there) yang selalu mendukung dan memberi semangat.
6. Teman-teman seangkatan FKM 2014 atas saran dan bantuannya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu, saran dan kritik yang membangun sangatlah diharapkan guna lebih sempurnanya skripsi ini.

Indralaya, 10 Februari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| HALAMAN JUDUL | |
| ABSTRAK | i |
| LEMBAR BEBAS PLAGIAT | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| HALAMAN PERSETUJUAN | v |
| RIWAYAT HIDUP | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 4 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 4 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 5 |
| 1.4.1 Bagi Peneliti..... | 5 |
| 1.4.2 Bagi Penjual Gorengan..... | 5 |
| 1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat..... | 5 |
| 1.4.4 Bagi Masyarakat..... | 5 |
| 1.5 Ruang Lingkup Penelitian | 5 |
| 1.5.1 Lingkup Lokasi | 5 |
| 1.5.2 Lingkup Waktu | 5 |
| 1.5.3 Lingkup Materi | 5 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Higiene Sanitasi..... | 6 |
| 2.1.1 Pengertian Higiene dan Sanitasi..... | 6 |
| 2.2 Higiene Sanitasi Makanan | 7 |

| | |
|--|-----------|
| 2.3 Prinsip Higiene Makanan..... | 7 |
| 2.3.1 Pemilihan Bahan Makanan | 7 |
| 2.3.2 Penyimpanan Bahan Makanan | 11 |
| 2.3.3 Pengolahan Makanan | 12 |
| 2.3.4 Penyimpanan Makanan Masak/Jadi | 12 |
| 2.3.5 Penyajian Makanan..... | 14 |
| 2.4 Syarat Higiene Sanitasi Makanan Jajanan | 15 |
| 2.4.1 Penjamah Makanan..... | 15 |
| 2.4.2 Peralatan..... | 16 |
| 2.4.3 Sarana Air dan Bahan Makanan | 17 |
| 2.4.4 Bahan Tambahan Makanan dan Cara Penyajiannya | 17 |
| 2.4.5 Sarana Penjaja (Bangunan/Gerobak) | 17 |
| 2.4.6 Sentra Pedagang | 18 |
| 2.5 <i>Personal Hygiene</i> (Higiene Perorangan Penjamah)..... | 19 |
| 2.5.1 Pencucian Tangan..... | 19 |
| 2.5.2 Kesehatan Rambut | 21 |
| 2.5.3 Kebersihan Pakaian | 21 |
| 2.5.4 Kebiasaan Hidup..... | 21 |
| 2.6 Penelitian Terkait | 23 |
| 2.7 Kerangka Teori..... | 26 |
| BAB III KERANGKA PIKIR DAN DEFINISI ISTILAH..... | 27 |
| 3.1 Kerangka Pikir | 27 |
| 3.2 Definisi Istilah | 28 |
| BAB IV METODE PENELITIAN | 30 |
| 4.1 Desain Penelitian..... | 30 |
| 4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian | 30 |
| 4.3 Informan Penelitian | 30 |
| 4.4 Teknik Pengumpulan Data..... | 32 |
| 4.4.1 Sumber Data..... | 32 |
| 4.4.2 Instrumen Penelitian | 32 |
| 4.4.3 Cara Pengumpulan Data..... | 33 |
| 4.5 Validasi Data..... | 33 |

| | |
|--|--------------|
| 4.6 Analisis dan Penyajian Data | 34 |
| 4.6.1 Analisis Data | 34 |
| 4.6.2 Penyajian Data..... | 36 |
| BAB V HASIL PENELITIAN..... | 37 |
| 5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian | 37 |
| 5.1.1 Kelurahan Timbangan..... | 37 |
| 5.1.2 Karakteristik Informan..... | 37 |
| 5.2 Hasil Penelitian | 38 |
| 5.2.1 Pemilihan Bahan Makanan | 38 |
| 5.2.2 Penyimpanan Bahan Makanan | 40 |
| 5.2.3 Pengolahan Makanan | 41 |
| 5.2.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak | 43 |
| 5.2.5 Penyajian Makanan..... | 44 |
| 5.2.6 Personal Higiene Penjamah | 46 |
| BAB VI PEMBAHASAN..... | 48 |
| 6.1 Keterbatasan Penelitian | 48 |
| 6.2 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan | 48 |
| 6.2.1 Pemilihan Bahan Makanan | 48 |
| 6.2.2 Penyimpanan Bahan Makanan | 49 |
| 6.2.3 Pengolahan Makanan | 50 |
| 6.2.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak | 51 |
| 6.2.5 Penyajian Makanan..... | 52 |
| 6.2.6 Personal Higiene Penjamah | 54 |
| BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN | 56 |
| 7.1 Kesimpulan | 56 |
| 7.2 Saran..... | 56 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Penelitian Terkait | 23 |
| Tabel 3.1 Definisi Istilah..... | 28 |
| Tabel 4.1 Daftar Informan..... | 32 |
| Tabel 5.1 Karakteristik Informan | 37 |
| Tabel 5.2 Pemilihan Bahan Makanan | 39 |
| Tabel 5.3 Penyimpanan Bahan Makanan | 41 |
| Tabel 5.4 Pengolahan Makanan..... | 42 |
| Tabel 5.5 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak | 43 |
| Tabel 5.6 Penyajian Makanan | 45 |
| Tabel 5.7 Personal Higiene Penjamah | 46 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2.1 Kerangka Teori..... | 26 |
| Gambar 3.1 Kerangka Pikir..... | 27 |
| Gambar 5.1 Pemilihan Bahan Makanan | 49 |
| Gambar 5.2 Penyimpanan Bahan Makanan | 50 |
| Gambar 5.3 Pengolahan Makanan..... | 51 |
| Gambar 5.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak | 52 |
| Gambar 5.5 Penyajian Makanan..... | 54 |
| Gambar 5.6 Personal Higiene Penjamah..... | 55 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Wawancara Informan

Lampiran 2. Lembar Observasi

Lampiran 3. Dokumentasi

Lampiran 4. Lembar Matriks

Lampiran 5. Surat Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Makanan merupakan hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia karena mengandung zat gizi seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral. Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan karena tanpa makanan makhluk hidup akan sulit dalam mendapatkan energi, membantu pertumbuhan tubuh dan otak (Utami, 2011). Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel (Kepmenkes RI, 2003).

Kualitas makanan harus diperhatikan dari segi zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya dan bebas dari cemaran mikroba yang dapat berfungsi sebagaimana mestinya. Makanan yang tercemar oleh mikroorganisme akan mengakibatkan gangguan kesehatan karena mikroorganisme tersebut dapat memproduksi racun yang dapat menyebabkan timbulnya suatu penyakit (Mulia, 2005).

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Depkes, 2011). Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh higiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan harus perlu diadakan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi. Terutama usaha diperuntukkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes, 2004).

Badan Kesehatan Dunia (WHO) (2006) juga menjelaskan bahwa makanan yang kaya karbohidrat atau tepung yang mengalami penggorengan atau proses

pemasakan dengan suhu yang tinggi dapat merangsang pembentukan senyawa karsinogenik yang menjadi pemicu kanker, yaitu akrilamida. Jajanan gorengan yang tinggi lemak trans juga akan membuat seseorang rentan terserang batuk dan memperlambat pengosongan lambung. Lemak trans akan merangsang tenggorokan dan membuatnya gatal sehingga mudah terserang batuk, bahkan menyebabkan amandel.

Pola makan makanan yang serba instan saat ini memang sangat digemari sebagian masyarakat perkotaan. Gorengan dan jenis makanan murah meriah lain kini juga mudah didapat karena banyak dijual di pinggir jalan. Gorengan yang disajikan di pinggir jalan ramai biasanya tidak ditempatkan dalam wadah tertutup. Sehingga debu, asap kendaraan dan kotoran menempel dimakanan berminyak dan masuk ke dalam tubuh. Makanan gorengan yang dibungkus rapat dan dijual di tempat yang tidak banyak dilewati kendaraan bermotor, akan lebih aman dikonsumsi (Ardalina, 2012).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal, lokasi kelurahan Timbangan merupakan lokasi yang sangat strategis dengan aktivitas masyarakat dan mobilitas yang tinggi. Penjual makanan jajanan banyak dijumpai di wilayah ini, salah satunya penjual gorengan yang memakai gerobak. Terdapat banyak penjual gorengan di sepanjang jalan lintas tersebut dan dilalui oleh kendaraan bermotor maupun mobil dengan jarak kurang lebih hanya satu meter dari tempat berjualan ke tepi jalan. Sebagian besar konsumen dari jajanan adalah masyarakat sekitar maupun orang-orang yang melintasi jalan lintas sumatera. Selain itu, di daerah kelurahan Timbangan terdapat universitas dan beberapa sekolah sehingga banyak mahasiswa maupun anak-anak sekolah yang mengkonsumsi jajanan gorengan. Selain harganya murah, jajanan gorengan juga praktis untuk dikonsumsi.

Hasil penelitian Marbun (2009), menyatakan kadar timbal (Pb) dalam gorengan yang dijual pada kawasan padat lalu lintas tanpa menggunakan penutup sesaat setelah di angkat dari kualinya adalah 0,8748 ppm. Kadar timbal (Pb) dalam gorengan yang dijual pada kawasan padat lalu lintas tanpa menggunakan penutup setelah tiga jam terpajan setelah diangkat dari kualinya adalah 1,0935 ppm. Dan kadar timbal (Pb) dalam gorengan yang dijual pada kawasan padat lalu lintas tanpa

menggunakan penutup setelah 6 jam terpajan setelah diangkat dari kuali adalah 1,3122 ppm. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Arisman (2000), di Kota Palembang didapatkan hasil bahwa hanya 6,6% penjamah makanan yang mengenakan celemek pada saat bekerja dan ditemukan 11,1% penjamah makanan yang mempunyai perilaku suka menggaruk kepala dan hidung pada saat sedang bekerja.

Menurut penelitian Agustina (2009), distribusi karakteristik responden antara lain terdapat 73,9% responden berusia 24-54 tahun, 52,2% responden berjenis kelamin laki-laki, 47,8% responden telah bekerja sebagai pedagang makanan jajanan tradisional selama 1-10 tahun, terdapat responden dengan tingkat pendidikan tertinggi yaitu tamat akademik sebanyak 4,3%, serta responden dengan pendidikan terendah yaitu tidak sekolah sebanyak 8,7%. Hanya terdapat 34,8% responden yang sanitasi peralatannya sudah baik, sedangkan sisanya sebesar 65,2% responden memiliki sanitasi yang tidak baik dari segi peralatannya. Terdapat 69,6% responden yang sanitasi penyajiannya yang sudah baik, sedangkan 30,4% responden menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik. Terdapat 52,2% responden memiliki sarana penjaja yang sudah baik dan terdapat 47,8% responden yang memiliki sarana penjaja yang sanitasinya tidak baik.

Khusus nya pada penjual gorengan, penjamah makanan menunjukkan perilaku yang tidak sehat dalam menjamah makanan, misalnya menjajakan makanan dalam keadaan gerobak terbuka yang dapat menyebabkan gorengan terpapar langsung dengan debu dan polusi asap yang dikeluarkan oleh kendaraan yang melintasi jalan lintas tersebut dan vektor seperti lalat pun akan mudah masuk ke wadah makanan. Kemudian kebersihan diri penjamah makanan masih kurang terlihat dari kebersihan pakaian, kuku, maupun rambut, dan tidak menggunakan celemek ataupun alat pelindung lain seperti kaus tangan. Selain itu pedagang sering kali menggaruk-garuk ataupun merokok dan tidak mencuci tangan ketika akan menjamah makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan yang sudah diolah menggunakan tempat yang tidak tertutup, sehingga memudahkan vektor seperti lalat untuk masuk, serta dapat terpapar oleh debu dan polusi yang dikeluarkan dari kendaraan yang lewat. Saat penyajian gorengan

kepada pembeli, penjual seringkali langsung memasukkan cabai menggunakan tangan kosong ke dalam plastik berisi gorengan. Pada pengolahan gorengan, penjual menggunakan peralatan masak secara berulang tanpa dicuci terlebih dahulu dan menggunakan minyak secara berulang. Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin menganalisis bagaimana penerapan higiene sanitasi pada penjual gorengan di kelurahan Timbangan kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019.

1.2 Rumusan Masalah

Hasil pengamatan awal di penjual gorengan di kelurahan Timbangan menunjukkan bahwa masih ada penjamah makanan yang berjualan tidak memperhatikan praktik higiene seperti tidak memakai celemek dan kaus tangan saat mengolah makanan. Kemudian terdapat prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan yang belum memenuhi syarat pada pedoman Kepmenkes RI No. 942 Tahun 2003 tentang makanan jajanan. Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin menganalisis bagaimana penerapan higiene sanitasi pada penjual gorengan di kelurahan Timbangan kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis Penerapan Higiene Sanitasi pada Penjual Gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis tahap pemilihan bahan makanan pada penjual gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019.
2. Menganalisis tahap penyimpanan bahan makanan pada penjual gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019.
3. Menganalisis tahap pengolahan makanan pada penjual gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019.
4. Menganalisis tahap penyimpanan makanan pada penjual gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019.
5. Menganalisis tahap penyajian makanan pada penjual gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019.

6. Menganalisis higiene perorangan (*personal hygiene*) pada penjual gorengan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman penulis serta dapat menambah keterampilan dalam bidang Kesehatan Lingkungan khususnya mengenai higiene sanitasi pada makanan dan minuman, serta untuk melengkapi syarat bagi penulis untuk menjadi Sarjana Kesehatan Masyarakat.

1.4.2 Bagi Penjual Gorengan

Sebagai bahan masukan untuk lebih menjaga kebersihan di tempat jual gorengan, serta menambah informasi bagi penjual gorengan mengenai bagaimana penerapan higiene sanitasi yang baik bagi pelaku usaha makanan jajanan.

1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi penelitian dan dokumentasi penelitian lebih lanjut mengenai Penerapan Higiene Sanitasi pada Usaha Makanan Jajanan.

1.4.4 Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat dapat lebih selektif dan bijak dalam memilih penjual makanan jajanan yang akan dibeli.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilakukan di penjual gorengan yang terdapat di kelurahan Timbangan kecamatan Indralaya Utara.

1.5.2 Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2019.

1.5.3 Lingkup Materi

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan melakukan observasi dan wawancara mengenai penerapan higiene sanitasi pada penjual gorengan di kelurahan Timbangan kecamatan Indralaya Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- 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*. Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
- Anggraeni, D. M dan Saryono. 2013. *Metodelogi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif dalam Bidang Kesehatan*. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Ardalina. 2012. *Analisa Kadar Timbal (Pb) Pada Gorengan Yang Disajikan Menggunakan Penutup Dan Tidak Menggunakan Penutup Pada Kawasan Traffic Light Kota Medan*. Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Arikunto, S. 2006. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Arisman. 2000. *Identifikasi Perilaku Penjamah Makanan Yang Berisiko Sebagai Sumber Keracunan Makanan*. Laporan Hasil Penelitian Lembaga Penelitian Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Dharma, S. 2015. *Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Simpang Selayang Kelurahan Simpang Selayang Kecamatan Medan Tuntungan, Sumatera Utara*. Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Depkes RI. 2003. *Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes RI. 2004. *Tentang Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Buku Pedoman Penilik Akademi Kesehatan. Jakarta.
- Depkes RI. 2011. Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 *tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Depkes RI. Jakarta.
- Fathonah, S. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Semarang.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Permenkes RI Nomor 1204/MENKES/SK/X/2004 *tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2003. Kepmenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 *tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Kemenkes RI. Jakarta.
- Kusmayadi. 2008. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. Jakarta : Departemen Pertanian.
- Marbun. 2009. *Analisa Kadar Timbal (Pb) Pada Makanan Jajanan yang Dijual Di Pinggir Jalan Pasar 1 Padang Bulan Medan Tahun 2009*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Moloeng, L.J. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Mulia, R. M. 2005. *Kesehatan Lingkungan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Naria, E. 2015. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Jajanan di Kompleks USU, Medan*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Nurul, W. 2009. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Salemba Medika. Jakarta.
- Ramadani. 2017. *Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kecamatan Konawe Selatan Tahun 2016*. Vol. 2, No. 6.
- Rahmadhani. 2017. *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten*. Jurnal Amerta Nutrition Universitas Airlangga, Vol.1, No. 4.
- Rosida, N. 2017. *Hygiene dan Sanitasi Pedagang Jajanan di Lingkungan SD/MI*. Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Semarang.
- Sihite R. 2000. *Sanitasi dan Higiene*. SIC. Surabaya.
- Sirait, E. U. 2009. *Hygiene sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Escherichia Coli Dalam Susu Kedelai Pada Usaha Kecil Di Kota Medan*. Skripsi . Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Sulaiman, S. 2013. *Higiene, Sanitasi dan KK*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif,*

- Kualitatif, dan R&D.* Alfabeta. Bandung.
- Suryabrata, S. 2013. *Metode Penelitian.* Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Utami. 2011. *Hygiene Sanitasi Makanan di Tempat Kerja.* Jurnal Kesehatan Bina Husada, Vol. 7, No. 3.
- Wawoh. 2017. *Gambaran Pengetahuan dan Praktik Pedagang Penjual Makanan di Pasar Kuliner Kota Tomohon Tahun 2017.* Vol. 3, No. 3.
- WHO. 2006. *Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan.* Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.