

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN KUALITAS AIR CUCIAN PADA PEDAGANG GEROBAK MAKANAN DI PASAR LEMATANG LAHAT



OLEH

NAMA : NADYATARA AP

NIM : 10011381823128

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN KUALITAS AIR CUCIAN PADA PEDAGANG GEROBAK MAKANAN DI PASAR LEMATANG LAHAT

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



OLEH

NAMA : NADYATARA AP

NIM : 10011381823128

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, November 2022**

Nadyatara AP; Dibimbing oleh Dini Arista Putri, S.Si., M.PH

**ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN KUALITAS AIR
CUCIAN PADA PEDAGANG GEROBAK MAKANAN DI PASAR
LEMATANG LAHAT**

xiv + 86 halaman, 10 gambar, 12 tabel, 12 Lampiran

ABSTRAK

Air merupakan salah satu perantara terjadinya kontaminasi pada makanan, kandungan yang terdapat pada air yang di gunakan untuk mencuci peralatan makan dapat menempel di peralatan makan tersebut dan masuk ke tubuh manusia melalui peralatan makan yang di gunakan. Kualitas air harus sesuai dengan Permenkes RI Nomor 32 Tahun 2017, agar air layak digunakan dan terbebas dari kontaminasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi dan kualitas air cucian pada pedagang gerobak makanan di Pasar Lematang Lahat. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan metode observasi dan wawancara mendalam untuk mendapat gambaran dan menganalisis higiene sanitasi pedagang gerobak makanan di Pasar Lematang Lahat. Hasil dari penelitian ini yaitu kualitas air yang di gunakan belum memenuhi persyaratan Permenkes RI Nomor 32 Tahun 2017 kecuali untuk parameter rasa dan suhu. Ketersediaan air bersih di Pasar Lematang Lahat Teknik Pencucian yang di lakukan sudah benar baik untuk peralatan makan ataupun peralatan cucian. Tindakan higiene belum memenuhi persyaratan personal higiene penjamah makanan menurut Kepmenkes RI No 942 tahun 2003 dimana seharusnya memakai celemek dan penutup kepala. Berdasarkan hasil di harapkan pedagang gerobak makanan tidak menggunakan air lebih dari satu kali pemakaian untuk mencuci peralatan, mencuci bak pencucian baik sebelum atau sesudah digunakan dan memakai perlengkapan lengkap sesuai dengan persyaratan.

Kata Kunci : Kualitas Air Cucian, Higiene Sanitasi, Pedagang Gerobak
Kepustakaan : 44(2003-2021)

PUBLIC HEALTH SCIENCE STUDY PROGRAM
FACULTY OF PUBLIC HEALTH, SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, November 2022

Nadyatara AP: Guided by Dini Arista Putri, S.Si., M.PH

**ANALYSIS OF APPLICATION OF SANITARY HYGIENE AND WASHING
WATER QUALITY ON FOOD CART TRADERS IN LEMATANG LAHAT
MARKET**

xiv + 86 pages, 10 images, 12 tables, 12 attachments

ABSTRACT

Water is one of the intermediaries for food contamination. the composition of the water used to disinfect the cutlery could attach to the cutlery and get into the body via the cutlery used. Quality of the water must be in compliance with Permenkes RI number 32 of 2017. The purpose of this study is to analyze the use of sanitary hygiene and the quality of water on food cart traders in the Lematang Lahat market. This study is a qualitative research method that used observation and deep interviews to collect information about it and analyze the hygiene of sanitation of food cart vendors in the Lahat Lematang market. The results of this research indicate that the water quality used does not meet the requirements of Permenkes RI number 32 of 2017 except for taste and temperature parameters. The availability of clean water in the market Lematang Lahat washing techniques that are performed are appropriate for eating or laundry equipment. According to Kepmenkes RI No. 942 of 2003, hygiene measurement have not met the personal hygiene requirements of food handlers, who should wear aprons and headscarves. Based on the findings, it is expected that food cart vendors do not use water more than once when washing equipment, washing the sink either before or after use, and wearing all required equipment..

*Keywords: Washing Water Quality, Sanitation Hygiene, Cart Traders
Literature:44(2003-2021)*

Indralaya, 18 November 2022

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya

Pembimbing



Asmaripa Ajny, S.Si., M.Kes
NIP. 197909152006042005



Dini Arista Putri, S.Si., M.PH
NIP. 199101302022032004

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

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

Indralaya, 18 November 2022

Yang bersangkutan



Nadyatara AP

NIM. 10011381823128

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN KUALITAS AIR CUCIAN PADA PEDAGANG GEROBAK MAKANAN DI PASAR LEMATANG LAHAT

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

Oleh:

NADYATARA AP
10011381823128

Indralaya, 18 November 2022

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



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



Pembimbing



Dini Arista Putri, S.Si., M.PH
NIP. 199101302022032004

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul “Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Dan Kualitas Air Cucian Pada Pedagang Gerobak Makanan Di Pasar Lematang Lahat” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 18 November 2022.

Indralaya, 18 November 2022

Tim Penguji Skripsi

Ketua :

1. Dr.rer.med.Hamzah Hasyim,S.KM,M.KM
NIP. 197312262002121001

()

Anggota :

2. Yustini Ardillah, S.KM., M.PH
NIP. 198807242019032015

()

3. Dini Arista Putri, S.Si., M.PH
NIP. 199101302022032004


()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



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

Koordinator Program Studi
Kesehatan Masyarakat


Asmaripa Ainy, S.Si., M.Kes
NIP. 197909152006042005

RIWAYAT HIDUP

Data Umum

Nama : Nadyatara AP
NIM : 10011381823128
Tempat/Tanggal Lahir : Lahat, 17 Oktober 2000
Jurusan : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat Rumah : Perumahan Pondok Lembayung RT.18 RW.06
Kel.Bandar Agung, Kec.Lahat, Kabupaten Lahat
No. HP : 082176010795
Email : alyatnaputri@yahoo.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

2018-sekarang	Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
2015-2018	SMA Negeri 1 Lahat
2012-2015	SMP Santo Yosef Lahat
2006-2012	SD Santo Yosef Lahat
2005-2006	TK Putra Lahat
2004-2005	TK Melati Lahat

RIWAYAT ORGANISASI

2012-2015	Anggota Marching Band SMP Santo Yosef Lahat
2015-2016	Anggota Paskibra SMA Negeri 1 Lahat Anggota OSIS SMA Negeri 1 Lahat
2018-2019	Anggota Ikatan Mahasiswa Lahat

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan inayah-Nya sehingga skripsi yang berjudul “ *Analisis Penerapan Higiene Sanitasi dan Kualitas Air Cucian Pada Pedagang Gerobak Makanan di Pasar Lematang Lahat*” dapat terselesaikan dengan baik guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi persyaratan kelulusan untuk menyelesaikan pendidikan sarjana di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak menerima bantuan, informasi, saran, bimbingan serta dukungan oleh berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat kesehatan, keselamatan, dan kelancaran dalam penyusunan skripsi ini
2. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
3. Ibu Dini Arista Putri, S.Si., M.PH selaku dosen pembimbing yang penuh perhatian, kesabaran membimbing, mengarahkan dan meluangkan waktu agar penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar.
4. Bapak Dr. rer. med. H. Hamzah Hasyim, S.KM., M.KM selaku penguji 1 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran dan bimbingan yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Ibu Yustini Ardillah, S.KM., M.PH selaku penguji 2 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran, bimbingan, dan juga semangat yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
6. Keluarga tersayang Bunda Nenny Ratnadiyani, Ayah Melga Netta, dan Adik M.Raihan Aldiga AP yang selalu memberikan doa, semangat, motivasi, serta dukungan penuh secara batin dan materil kepada saya, semoga bunda ayah dan adik selalu diberi kesehatan dan berkah Allah SWT
7. Seluruh dosen dan staf civitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

8. Pedagang gerobak makanan, pemilik sumber air dan konsumen pedagang gerobak Pasar Lematang Lahat yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian dan membantu penulis dalam melaksanakan penelitian
9. Sahabat Awan one one ku, Wedea, Daeso dan Aan serta sahabatku Lepinia yang telah membantu, memberi dukungan semangat, dan menemani proses penelitian.
10. Tim Clinomania224, putri, risda, elisa, dan chelly, terimakasih sebanyak banyaknya atas semua dukunganya my love.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan baik segi penyusunan maupun cara penulisan, karenanya penulis menerima setiap kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca dan penulis.

Indralaya, 18 November 2022

Penulis

Nadyatara AP

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Nadyatara AP
NIM :10011381823128
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

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

**Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Dan Kualitas Air Cucian Pada
Pedagang Gerobak Makanan Di Pasar Lematang Lahat**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalihmedia/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.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya
Pada Tanggal 18 November 2022
Yang menyatakan,



(Nadyatara AP)

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
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	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1. Bagi Peneliti.....	5
1.4.2. Bagi Pedagang Gerobak Makanan Pasar Lematang Lahat	5
1.4.3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	6
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5.1. Ruang Lingkup Lokasi.....	6
1.5.2. Ruang Lingkup Waktu	6
1.5.3. Ruang Lingkup Materi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Higiene dan Sanitasi.....	7
1.1.1 Pengertian Higiene Sanitasi.....	7

2.1.2. Higiene dan Sanitasi Makanan	8
2.1.3. Makanan Jajanan.....	9
2.2. Tindakan Penjamah	10
2.2.1. Penjamah Makanan.....	10
2.2.2. Personal Higiene Pedagang	11
2.2.3. Jenis-jenis Personal Higiene	12
2.3. Sanitasi Air	16
2.3.1. Ketersediaan Air Bersih.....	17
2.3.2. Persyaratan Air	18
2.4. Sanitasi Tempat	20
2.5. Sanitasi Peralatan.....	21
2.6. Pasar Tradisional	21
2.6.1. Fungsi Pasar	22
2.7. Pedagang Gerobak.....	22
2.8. Kerangka Teori.....	24
2.9. Penelitian Terkait.....	25
2.10. Kerangka Pikir.....	28
2.11. Definisi Istilah	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1. Desain Penelitian.....	31
3.2. Informan dan Sampel Penelitian	31
3.2.1. Informan Penelitian.....	32
3.2.2. Sampel Penelitian	34
3.3. Jenis,Cara dan Alat Pengumpulan Data	34
3.3.1. Jenis Data.....	34
3.3.2. Cara Pengumpulan Data	35
3.2.1 Alat Pengumpulan Data	41
3.4 Pengolahan Data.....	41
3.5 Validasi dan Reabilitas Data	42
3.6 Analisis dan Penyajian Data.....	42
BAB IV HASIL PENELITIAN	43
4.1 Gambaran Umum Pasar Lematang Lahat.....	43

4.2 Karakteristik Informan	44
4.3. Hasil Penelitian.....	45
4.3.3 Kondisi Peralatan Cucian.....	53
4.3.4 Teknik Pencucian Peralatan.....	56
4.3.5 Tindakan Higiene Pedagang	60
BAB V PEMBAHASAN	63
5.1. Keterbatasan Penelitian	63
5.2. Kualitas Air Cucian	63
5.3. Ketersediaan Air Bersih	67
5.4. Kondisi Peralatan Cucian	70
5.5. Teknik Pencucian Peralatan	72
5.6. Tindakan Higiene Penjamah.....	76
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	79
6.1. Kesimpulan.....	79
6.2. Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	86

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Parameter Fisik Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan	19
Tabel 2.2 Parameter Biologi Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan	20
Tabel 2. 3 Penelitian Terkait	25
Tabel 2. 4 Definisi Istilah.....	29
Tabel 3. 1 Informan Penelitian.....	31
Tabel 4.1 Karakteristik Informan Kunci	44
Tabel 4.2 Karakteristik Informan Biasa	45
Tabel 4.3 Hasil Uji Laboratorium Kualitas Air Cucian	46
Tabel 4.4 Hasil Observasi Ketersediaan Air Bersih.....	50
Tabel 4. 5 Hasil Observasi Kondisi Peralatan Cucian	53
Tabel 4. 6 Hasil Observasi Teknik Pencucian Peralatan.....	56
Tabel 4.7 Hasil Observasi Tindakan Higiene Penjamah	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	24
Gambar 2.2 Kerangka Pikir.....	28
Gambar 4.1 Bagian Depan dan Bagian Kanan Pasar Lematang Lahat	43
Gambar 4. 2 Kualitas Air Kekeruhan Gerobak.....	47
Gambar 4. 3 Kondisi Sumber Air	51
Gambar 4. 4 Kondisi Keran Air	52
Gambar 4. 5 Kondisi Bak Pencucian Pedagang Gerobak	54
Gambar 4. 6 Deterjen Khusus Pencucian Peralatan.....	59
Gambar 4. 7 Pedagang Gerobak Tanpa Celemek	61

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan yang tidak aman menimbulkan ancaman kesehatan global dan membahayakan semua orang. Salah satu hal yang dapat menyebabkan makanan tidak aman yaitu terjadinya kontaminasi pada makanan. Menurut *World Health Organisation* (WHO) tahun 2020 terdapat 600 juta atau 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang meninggal setiap tahun, 40% penyakit akibat kontaminasi makanan terjadi pada anak-anak di bawah usia 5 tahun dengan jumlah kematian 125.000 setiap tahun (WHO, 2020). Kontaminasi yang terjadi pada makanan dapat menyebabkan berubahnya makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit yang di penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*). Menurut Badan Pengendalian Obat dan Makanan atau BPOM terjadinya kontaminasi pada makanan banyak di sebabkan oleh cemaran biologi dengan presentase 74,9%. Salah satu cemaran biologi yang mampu mengontaminasi makanan adalah bakteri *Coliform*. Semakin tinggi tingkat kontaminasi bakteri *Coliform*, semakin tinggi pula resiko kehadiran bakteri-bakteri patogen lain yang biasa hidup dan dapat menyebabkan gejala diare, kram perut, mual, rasa tidak enak badan dan kanker (Bambang, 2014). Penyakit diare merupakan penyakit yang paling umum dan diakibat oleh konsumsi makanan yang terkontaminasi, yang menyebabkan 550 juta orang jatuh sakit dan 230.000 kematian setiap tahun (WHO, 2020). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan tahun 2020 untuk penderita diare di Lahat berjumlah kasus mencapai 2574 kasus (Statistik, 2022)

Air merupakan salah satu perantara terjadinya kontaminasi pada makanan contohnya air yang di gunakan untuk mencuci peralatan makan. Kandungan yang terdpat pada air yang di gunakan untuk mencuci peralatan makan dapat menempel di peralatan makan tersebut dan masuk ke tubuh manusia melalui peralatan makan yang di gunakan. Air untuk mencuci peralatan makan termasuk kedalam air jenis air untuk keperluan higiene sanitasi, oleh karena itu air yang di gunakan untuk mencuci peralatan makan harus memenuhi syarat standar baku mutu air yang terdapat dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun

2017 yang meliputi parameter fisik, biologi dan kimia. Air termasuk dalam sanitasi, sedangkan sanitasi erat hubungannya dengan hygiene. Terdapat empat hal penting yang menjadi prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan. Makanan dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal, di antaranya menggunakan lap kotor dalam membersihkan perabotan, tidak mencuci tangan dengan bersih dan lain-lainnya (Tumelap, 2011). Permasalahan sanitasi menjadi masalah di seluruh dunia, sekitar 827.000 orang meninggal akibat air, sanitasi, dan kebersihan yang tidak memadai (WHO, 2019). Kondisi tersebut banyak terdapat pada pedagang gerobak makanan.

Secara umum masyarakat Indonesia memilih pedagang gerobak makanan yang termasuk ke dalam pedagang kaki lima (PKL). Karena, gerobak merupakan seseorang yang menjalankan usaha berjualan makanan yang mudah ditemui, baik di pinggir jalan ataupun di pasar. Namun, kehadiran pedagang gerobak sering dikaitkan dengan dampak negatif lingkungan dan kesehatan. Oleh sebab itu maka pedagang harus memenuhi kriteria mulai dari kebersihan peralatan, kebersihan diri, dan kebersihan air (Agustiningrum, 2018). Pedagang gerobak makanan memiliki hygiene sanitasi yang buruk di karenakan tempat yang terbatas dan ketidakjelasan sumber air yang tersedia. Ketidakjelasan sumber penyediaan air yang terdapat pada pedagang gerobak makanan dapat menjadi faktor terjadinya kontaminasi makanan yang diakibatkan oleh air. Pedagang makanan gerobak seharusnya lebih memperhatikan kebersihan karena faktor pembeli mau membeli makanan yang pedagang gerobakan makanan tawarkan yaitu cepat saji, mudah di temui dan terjaga kebersihannya, baik hygiene dan sanitasinya. Sanitasi air, sanitasi tempat berjualan dan sanitasi peralatan mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan penyebaran kuman penyakit dan keracunan karena air yang tercemar oleh bakteri, salah satunya bakteri *Coliform*, karena jika air sudah terkontaminasi bakteri *Coliform* dapat memungkinkan berpindahannya bakteri dari air ke makanan.

Pasar merupakan salah satu tempat yang banyak menyediakan pilihan makanan bagi pembeli sehingga banyak pula permasalahan yang terjadi didalamnya. Beberapa tempat makan di pasar salah satunya penjual makanan yang

menggunakan gerobak makanan yang ada di pasar diketahui masih banyak yang belum mengetahui persyaratan hygiene dan sanitasi tempat makan yang apabila tidak memenuhi syarat dampaknya sangat berhubungan erat dengan kesehatan manusia. Salah satu tempat yang memiliki pedagang gerobak yaitu pasar lematang lahat yang memiliki luas tanah sepanjang 5.800 meter persegi, dengan kapasitas 48 ruko, 561 kios pasar terbesar yang ada di Kabupaten Lahat, beroperasi setiap hari dan merupakan pasar yang paling banyak dikunjungi oleh pembeli dan tentunya pasar yang memiliki pedagang dan juga tempat makan yang ada di lokasi pasar tersebut. Lokasi pedagang makanan yang menggunakan gerobak yang tersebar di dalam lokasi pasar terletak dekat dengan pedagang sayuran dan buahan, serta bersebelahan dengan jalan raya.

Survei pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa kondisi fasilitas sanitasi, baik sanitasi air maupun sanitasi tempat berjualan dan hygiene pedagang yang ada di sana kurang baik. Peneliti menjumpai pedagang gerobak makanan yang belum menerapkan syarat sanitasi dasar seperti tidak terpeliharanya tempat pencucian peralatan makan, buruknya kondisi tempat sampah, ketersediaan air yang terbatas yang di gunakan untuk mencuci peralatan, sumber air yang tidak dekat dengan lokasi gerobak makanan, pencucian peralatan yang belum sesuai yaitu pedagang gerobak makanan secara jelas menggunakan air cucian berulang kali serta kualitas air yang di gunakan untuk mencuci peralatan makan belum diuji sesuai syarat standar baku mutu air yang terdapat dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 mengenai air yang di gunakan untuk keperluan hygiene sanitasi. Hal ini sejalan dengan penelitian yang di lakukan oleh peneliti sebelumnya yaitu Chintya (2016) yang menunjukkan bahwa terdapat bakteri e.coli pada air cucian yang menjadi sampel penelitian, ini menunjukkan bahwa air yang di gunakan tidak memenuhi syarat yang berlaku dan dapat menimbulkan penyakit. Penelitian sebelumnya juga menunjukkan kondisi sanitasi air cucian, kondisi sanitasi alat makan, penyimpanan makanan dan personal hygiene pedagang gerobak masih kurang baik, sehingga dapat mempengaruhi kualitas air cucian yang di gunakan. Hygiene Sanitasi pada pedagang gerobak makanan di Pasar Lematang Lahat merupakan aspek penting sehingga membutuhkan perhatian dan pengawasan lebih terkait dengan masalah

sanitasi dan tidak jarang menjadi media penularan penyakit. Berdasarkan Kepmenkes Nomor 519 Tahun 2008 tentang Pasar Sehat, kualitas air pada pasar harus di periksa setiap enam bulan sekali tetapi Kabupaten Lahat tidak melakukan pengawasan kualitas air di pasar di karenakan tidak adanya peraturan daerah untuk pengawasan kualitas air pada daerah pasar di Kabupaten Lahat. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terhadap kualitas air cucian untuk mengetahui apakah air yang di gunakan sudah memenuhi syarat parameter fisik, kimia, biologi dan menganalisis penerapan higiene sanitasi pedagang gerobak makanan di pasar lematang Lahat.

1.2. Rumusan Masalah

Kontaminasi makanan dapat menyebabkan makanan tidak aman dan menimbulkan bahaya kesehatan. Salah satu penyebab terjadinya kontaminasi makanan yaitu kualitas air yang di gunakan untuk mencuci peralatan makan tidak memeuhi syarat Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan sebagai keperluan higiene sanitasi yang meliputi parameter fisik, biologi, dan kimia. Selain itu, tindakan higiene penjamah, kondisi sanitasi air cucian dan peralatan dapat memicu terjadinya kontaminasi pada makanan yang diperjual belikan oleh pedagang. Maka dari itu, peneliti perlu menganalisis penerapan hygiene sanitasi dan kualitas air secara fisik kimia dan biologi pada air cucian peralatan makan pedagang grobak makanan di Pasar Lematang Lahat.

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah menganalisis penerapan higiene sanitasi dan kualitas air cucian pada pedagang gerobak makanan di Pasar Lematang Lahat

1.3.2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus penelitian ini adalah:

1. Menganalisis kualitas air cucian (fisik, biologi, kimia) pedagang gerobak makanan di pasar lematang Lahat
2. Menganalisis ketersediaan air bersih pada pedagang gerobak makanan di pasar lematang Lahat
3. Menganalisis kondisi peralatan cucian pada pedagang gerobak makanan di pasar lematang Lahat
4. Menganalisis teknik pencucian peralatan pada pedagang gerobak makanan di pasar lematang Lahat
5. Menganalisis tindakan higiene penjamah makanan pada pedagang gerobak makanan di pasar lematang Lahat

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Peneliti

1. Penelitian ini menjadi proses belajar bagi peneliti dan dapat menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman
2. Mampu mengimplementasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan di Fakultas Kesehatan Masyarakat khususnya tentang higiene sanitasi air cucian pedagang gerobak makanan.

1.4.2. Bagi Pedagang Gerobak Makanan Pasar Lematang Lahat

1. Sebagai bahan masukan dalam upaya peningkatan pentingnya untuk terus menjaga kebersihan khususnya dalam kebersihan air cucian peralatan makan agar terhindar dari kuman yang dapat menyebabkan penyakit pada masyarakat.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan menjadi bahan informasi, saran atau masukan, dan evaluasi terhadap pihak pedagang gerobak makanan khususnya higiene dan sanitasi air cucian dapat diterapkan dengan baik dan benar.

1.4.3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

1. Penelitian ini dapat memberikan tambahan bahan kepustakaan atau referensi
2. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan bagi civitas akademika dalam pengembangan penelitian mengenai kesehatan masyarakat, terkhusus mengenai higiene dan sanitasi air cucian.

1.5. Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1. Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilakukan di kawasan Pasar Lematang Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan.

1.5.2. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini di lakukan pada bulan Mei-Juni 2022

1.5.3. Ruang Lingkup Materi

Ruang lingkup materi penelitian ini mengenai higiene sanitasi dan kualitas fisik kimia dan biologi pada air cucian pedagang gerobak makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afdhaliah, N. 2018, 'Ph Tanah: Reaksi Tanah'.
- Amaliyah, N. 2015, *Penyehatan Makanan Dan Minuman-A*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arifin, M.H. 2019, 'Gambaran Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Dan Madrasah Ibtidaiyah', *Universitas Negeri Semarang*, Pp. 1–24.
- Bachri, B.S. 2010, 'Meyakinkan Validitas Data Melalui Triangulasi Pada Penelitian Kualitatif', *Teknologi Pendidikan*, Vol. 10, , Pp. 46–62.
- Bilqis, R., Wahyuningsih, N. And Darundiati, Y. 2016, 'Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Jumlah Koloni Bakteri Dan Keberadaan E. Coli Pada Air Cucian Peralatan Makan Pedagang Makanan Di Tembalang', *Jurnal Kesehatan Masyarakat (E-Journal)*, Vol. 4, No.3, Pp. 888–896.
- Budiman Chandra 2006, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Egc.
- Cahyaningsih, C.T., Kushadiwijaya, H. And Tholib, A. 2009, 'Hubungan Higiene Sanit Asi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Kualit As Bakteriologis Perala T An Makan Di Warung Makan', *Chairini Tri Cahyaningsih*, Vol. 25, No.4 Desember, Pp. 180–188.
- Damsar 2010, *Pengantar Sosiologi Pasar*. Surabaya: Prenada Media.
- Effendi, H. 2003, *Telaah Kualitas Air Bagi Pengelolaan Sumber Daya Dan Lingkungan Perairan*. Cetakan Ke. Yogyakarta: Kanisus.
- Fathonah, S. 2005, *Higiene Dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Unnes Press.
- Fatmawati, S., Rosidi, A. And Handarsari, E. 2013, 'Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan

Olahraga Pelajar Jawa Tengah’, *Jurnal Pangan Dan Gizi*, Vol. 4, No.8, P. 115537.

Febriani, V. *Et Al.* 2018, ‘Tingginya Jumlah Bakteri Koliform Pada Air Cucian Alat Makan Pedagang Kaki Lima Di Bandung The Great Amount Of Coliform Bacteria Contained In The Dish Washing Water Owned By Street Merchants In Bandung Pendahuluan Komersial Di Atas Daerah Milik Jalan (Dm’, Pp. 590–594.

Hidayat, A. 2017, *Penjelasan Teknik Purposive Sampling Lengkap Detail.*

Imas Masturoh And Anggita, N. 2018, *Metodologi Penelitian Kesehatan.*

Irawan, D.W.P. 2016, *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit, Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).*

Kemenkes 2011, ‘Permenkes Ri No. 1096/Menkes/Per/ Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga’, *Journal Of Chemical Information And Modeling*, Vol. 53, No.9, Pp. 1689–1699.

Kemenkes Ri 1990, ‘Permenkes No. 416 Tahun 1990 Syarat-Syarat Dan Pengawasan Kualitas Air’, *Hukum Online*, No.416, Pp. 1–16.

Kemenkes Ri 2020, ‘Panduan Cuci Tangan Pakai Sabun’, *Kesehatan Lingkungan*, P. 20.

Kepmenkes 2003, *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.

Kepmenkes 2004, *Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, Cwl Publishing Enterprises, Inc., Madison.*

Kepmenkes 2008, *Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Seh.*

Keputusan Menteri Kesehatan 2003, *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran, Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.

Lapau, B. 2015, *Metodologi Penelitian Kebidanan: Panduan Penulisan Protokol*

Dan Laporan Hasil Penelitian.

- Linda, T. 2019, 'Tinjauan Tentang Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dibagian Pastry Pada Hotel Nagoya Plasa Batam', *Jurnal Ilmiah Skylandsea*, Vol. 3, No.1, Pp. 279–286.
- Mulia, R.M. 2005, *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Natsir, M.F., Amaludin, Liani, A.A, & Fahsa, A.D. 2019, 'Analisis Kualitas Bod, Cod, Dan Tss Limbah Cair Domestik (Grey Water) Pada Rumah Tangga Di Kabupaten Maros 2021', *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan*, Vol. 1, No.2, Pp. 1–16.
- Nuraida, L. *Et Al.* 2011, *Menuju Kantin Sehat Di Sekolah*.
- Pangestika, C., Darundiati, Y. And Dewanti, N. 2016, 'Studi Identifikasi Keberadaan Escherichia Coli Pada Air Cucian Dan Makanan Ketoprak Di Kawasan Kampus Undip Tembalang', *Jurnal Kesehatan Masyarakat (E-Journal)*, Vol. 4, No.3, Pp. 740–748.
- Permendagri 2008, *Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 53 Tahun 2008*.
- Permenkes 2017, 'Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua Dan Pemandian Umum', *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, Pp. 17–20.
- Potter, P.. And A.G, P. 2012, *Fundamental Of Nursing*. Jakarta: Egc.
- Purnawijayanti And A., H. 2001, *Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Putri, R.M., Maemunah, N. And Rahayu, W. 2016, 'Pemeriksaan Pertumbuhan Dan Personal Hygiene', *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia Vol 1 No 1: 55 – 64, 2016 Pemeriksaan*, Vol. 1, No.1, Pp. 55–64.
- Saparinto, C. And Hidayati, D. 2006, *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta:

Kanisius.

Saparuddin 2010, 'Pemanfaatan Air Tanah Dangkal Sebagai Sumber Air Bersih Di Kampus Bumi Bahari Palu', *Journal Smartek*, Vol. 8, No.2, Pp. 143–152.

Statistik, B.P. 2022, *Bps Sumsel, Bps.Go.Id.*

Sutrisno, C.T. And Suciastut, E. 2010, *Teknologi Penyediaan Air Bersih*. Jakarta: Rineka Cipta.

Tumelap, H.J. 2011, 'Tikala Manado', *Jkl*, Pp. 20–27.

University, I. 2019, 'Air Cuci Piring Bisa Jadi Sumber Pencemaran Bakteri'.

Waluyo, L. 2009, *Mikrobiologi Lingkungan*. Malang: Umm Pres.

Who 2019, *Sanitation, World Health Organization*.

Who 2020, *Food Safety, World Health Organization*.

Yulia 2016, 'Higiene Sanitasi Makanan, Minuman Dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Dan Minum Pada Kantin', *Jurnal Vokasi Kesehatan* [Preprint].

Yulianto, Hadi, W. And Nurcahyo, R.J. 2020, *Hygiene, Sanitasi, Dan K3*. Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.