

**STUDI PERILAKU HYGIENE PENJAMAH MAKANAN JAJANAN SEKOLAH DASAR (SD)
KOMPLEKS DI SIDOARJO**

Ranieta Regina Riolita

Program Studi S-1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
rranieta@yahoo.com

Rita Ismawati

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
Ita_aji@yahoo.com

Abstrak

Perilaku higiene penjamah makanan jajanan mempunyai hubungan erat dengan masyarakat (konsumen), terutama penjamah makanan yang bekerja di tempat pengolahan untuk umum. Dari seorang penjamah makanan yang tidak baik penyakit menyebar ke semua masyarakat konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perilaku hygiene penjamah makanan dan keamanan makanan pada makanan jajanan yang paling di sukai di Sekolah Dasar (SD) kompleks Sidoarjo.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif yang meliputi penjamah, peralatan, air, dan sarana penjaja/lingkungan dan mengetahui keamanan pangan pada makanan jajanan. Penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara dan uji laboratorium. Data yang diperoleh dari penelitian ini dianalisis dengan metode deskriptif kuantitatif. Hasil pengumpulan data ini kemudian dideskripsikan menggunakan persentase (%).

Berdasarkan hasil penelitian, perilaku penjamah makanan dalam menerapkan higiene sanitasi terdiri dari penjamah, peralatan, bahan (air dan bahan makanan) dan sarana penjaja/lingkungan, tidak memperhatikan higiene sanitasi dan tidak sesuai dengan kajian teori, sehingga makanan yang dijual tidak sesuai dengan persyaratan higiene sanitasi yang ada, begitu pula dengan keamanan pangan yang disukai anak-anak SD yaitu : sosis, tempura, mie gulung, bakso. Hasil uji laboratorium menyatakan bahwa sosis mengandung *E.Coli* 1kol/g dan *Salmonella* 1kol/25gr diatas batas keamanan pangan yang telah ditentukan maka tidak aman untuk dikonsumsi, tempura tidak mengandung *E.Coli* dan *Salmonella* diatas batas keamanan pangan yang telah ditentukan maka aman untuk dikonsumsi, mie gulung hanya mengandung 1kol/25gr diatas batas keamanan pangan yang telah ditentukan maka tidak aman untuk dikonsumsi, bakso hanya mengandung *E.Coli* 1kol/gr diatas batas keamanan pangan yang telah ditentukan maka aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Perilaku, Hygiene, Penjamah Makanan dan Makanan Jajanan

Abstract

Food hygiene behavior has a close relationship with the public (consumers), especially food handlers working in the processing plant to the public. From a food handler's disease is not spread to all of the consumer society. This study aims to investigate the behavior of food handler hygiene and food safety in the food that is most liked in elementary school (SD) complex in Sidoarjo.

This research is descriptive quantitative includes handlers, equipment, water, and infrastructure vendors / environment and determine the safety of food in the food. This study used observation, interviews and laboratory testing. Data obtained from this study were analyzed using descriptive analysis. The data collected is then described using a percentage (%).

*Based on these results, the behavior of food handlers in implementing hygiene and sanitation consists of handlers, equipment, materials (water and food) and a hawker / environment, not paying attention to hygiene and sanitation, and not in accordance with theoretical studies. That food sold is not in accordance with the requirements of the existing hygiene and sanitation, as well as food safety preferred primary school children are: sausage, tempura, noodles, rolls, meatballs. Laboratory test results confirming that the sausage contains 1kol *E.Coli* / g and *Salmonella* 1kol / 25gr above the food safety has been determined it is not safe for consumption, tempura does not contain *E. coli* and *Salmonella* on food safety limits have been determined it is safe for consumption , noodle rolls contain only 1kol / 25gr above the food safety has been determined it is not safe for consumption, meatballs only contain *E.Coli* 1kol / g above the food safety has been determined it is safe for consumption.*

Keywords : Behavior, Hygiene, Food Handlers and Food Snacks.

PENDAHULUAN

Perilaku merupakan hasil daripada segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap dan tindakan. Perilaku merupakan respon/reaksi seorang individu terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dari dalam dirinya (Notoatmodjo, 2010).

Faktor lingkungan memiliki kekuatan besar dalam menentukan perilaku, bahkan kekuatannya lebih besar dari karakteristik individu. Selain itu menurut Depkes RI (2004), hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihantangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Penanganan makanan secara hygiene bertujuan untuk mengendalikan keberadaan patogen dalam makanan.

Seseorang penjamah makanan mempunyai hubungan erat dengan masyarakat konsumen, terutama penjamah makanan yang bekerja di tempat pengolahan untuk umum. Dari seorang penjamah makanan yang tidak baik penyakit menyebar ke semua masyarakat konsumen. Penjamah makanan ialah seseorang tenaga yang menjamah makanan, baik dalam mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam menyajikan makanan, sikap dan perilaku seseorang mempengaruhi makanan.

Banyak makanan jajanan anak sekolah tercemar mikroba atau kuman dan bahan kimia berbahaya, terutama zat pewarna bukan untuk makanan. Oleh karena itu orangtua dan guru perlu mengajak anak sekolah agar membeli jajanan yang sehat. Anak usia sekolah dapat diajarkan untuk memilih jajanan sehat.

Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan anak (Khomsan, 2003). Sebagian besar makanan jajanan anak sekolah merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang diajakan oleh pedagang kaki lima.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perilaku hygiene penjamah makanan dan keamanan makanan jajanan di Sekolah Dasar (SD) kompleks di Sidoarjo.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena alamiah maupun fenomena buatan manusia. Fenomena itu bisa berupa

bentuk, aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan, kesamaan, dan perbedaan antara fenomena yang satu dengan fenomena lainnya (Sukmadinata, 2006:72).

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi dan wawancara.

1. Metode Observasi

Menurut Satori (2009:105), observasi adalah pengamatan terhadap suatu objek yang diteliti baik secara langsung maupun tidak langsung, untuk memperoleh data yang dikumpulkan dalam penelitian. Menurut Satori, observasi dibedakan menjadi 2 yaitu : (1) partisipatif yaitu teknik berpartisipasi yang sifatnya interaktif (berperan serta) dalam situasi yang alamiah dan melalui penggunaan waktu serta catatan observasi untuk menjelaskan apa yang terjadi (2) non partisipatif yaitu observasi yang dilakukan dimana si peneliti mengamati perilaku dari jauh tanpa ada interaksi dengan subyek yang sedang diteliti.

Peneliti menggunakan penelitian non partisipatif karena dengan pengamatan non partisipasi memungkinkan gejala – gejala pada jajanan makanan dapat diamati dari jauh tanpa ada interaksi. Bentuk non partisipasi dan observasi ini dengan cara mengamati dari jauh tanpa adanya interaksi dengan subyek yang diteliti adalah perilaku penjamah makanan yang ada di sekitar kantin sekolah dan area luar sekolah kompleks Sekolah Dasar Negeri (SDN) di Sidoarjo.

2. Wawancara

Wawancara (bahasa Inggris: interview) merupakan percakapan antara dua orang atau lebih dan berlangsung antara narasumber dan pewawancara. Tujuan dari wawancara adalah untuk mendapatkan informasi di mana sang pewawancara melontarkan pertanyaan-pertanyaan untuk dijawab oleh orang yang diwawancarai (Babylucuna, 2011). Ankur Garg, seorang psikolog menyatakan bahwa wawancara dapat menjadi alat bantu saat dilakukan oleh pihak yang mempekerjakan seorang calon/kandidat untuk suatu posisi, jurnalis, atau orang biasa yang sedang mencari tahu tentang kepribadian seseorang ataupun mencari informasi.

Pewawancara melontarkan 13 pertanyaan tentang identitas penjamah makanan, kesehatan penjamah makanan, bahan makanan dan air yang digunakan, serta sarana penjaja/lingkungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Observasi Penjamah Makanan

Setelah melihat hasil penelitian dapat diketahui bahwa kondisi higiene dan sanitasi keamanan pangan pada makanan jajanan di SDN Kompleks di Sidoarjo, dilihat dari perilaku penjamah makanan dalam menerapkan higiene sanitasi terdiri dari penjamah, peralatan, bahan (air dan bahan makanan) dan sarana penjaja/lingkungan, tidak memperhatikan higiene sanitasi dan tidak sesuai dengan kajian teori. Sehingga makanan yang dijual tidak sesuai dengan persyaratan higiene sanitasi yang ada.

Penjamah makanan sebagian besar menerapkan higiene sanitasi dalam penanganan bahan makanan sehingga higiene sanitasi penjamah makanan sesuai dengan kriteria penjamah makanan jajanan yang baik sehingga kesehatan, kebersihan dan kebiasaan penjamah makanan jajanan dalam menangani makanan kadang terpelihara dengan baik dan terkadang tidak terpelihara dengan baik, dikarenakan tingkat pendidikan yang sebagian tingkat pendidikannya SMP dengan minimnya pengetahuan tentang higiene sanitasi. Kebersihan penjamah makanan jajanan sangat berpengaruh terhadap makanan yang akan diolahnya, bila penjamah tidak memperhatikan kebersihan individunya, maka makanan yang diolah pun menjadi tidak bersih. Menurut WHO dan Depkes RI, 2004 penjamah makanan ialah seseorang tenaga yang menjamah makanan, baik dalam mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam menyajikan makanan, sikap dan perilaku seseorang mempengaruhi makanan. Seseorang penjamah makanan mempunyai hubungan erat dengan masyarakat konsumen, terutama penjamah makanan yang bekerja di tempat pengolahan untuk umum. Dari seorang penjamah makanan yang tidak baik penyakit menyebar ke semua masyarakat konsumen.

Penjamah makanan jajanan untuk mendapatkan bahan makanan yang baik adalah memperhatikan kebersihannya mulai dari proses persiapan sampai proses penyimpanan. Penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan tersebut. Penjamah makanan lebih memperhatikan kualitas dibandingkan dengan harga karena bahan yang berkualitas akan menghasilkan nilai gizi. Begitu pun dengan penggunaan air yang digunakan untuk memasak maupun untuk mencuci peralatan. Air yang digunakan untuk memasak bersumber dari PDAM, jadi air yang digunakan para penjamah

makanan jajanan dalam proses memasak maupun air minum sudah memenuhi untuk digunakan, karena air yang bersumber dari PDAM sudah memiliki standart air sehat yang telah melalui proses penyaringan. Sedangkan dalam pencucian peralatan penjamah makanan menggunakan air sumur maka harus tetap dijaga kebersihan air dari tempat menaruh air dan menggantinya kalau sudah kotor.

Dalam kebersihan lingkungan harus memperhatikan tempat sampah dan kondisi tempat berjualan. Para penjamah makanan jajanan yang ada jajanan di SDN Sidoarjo dengan kondisi yang cukup bersih dikarenakan sudah tersedianya tempat sampah kering dan basah yang ada dilingkungan di luar dan di dalam sekolah.

Menurut Srikandi dalam Marlina (2003), masalah makanan jajanan di Indonesia umumnya terjadi karena pengolahan dan penyajiannya yang tidak higienis. Biasanya diproduksi dan dijual dalam kondisi yang kurang baik sehingga sering terkontaminasi oleh mikroorganisme dan hal ini dapat menimbulkan berbagai penyakit. Makanan sehat selain mengandung zat gizi yang cukup dan seimbang juga harus aman, yaitu bebas dari bakteri, virus, parasit, serta bebas dari pencemaran zat kimia.

B. Uji Kimia

Uji kimia dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri Laboratorium (BPKI), Surabaya. Uji kimia bertujuan untuk mengetahui keamanan makanan yang dijual oleh penjamah.

Keamanan pangan/makanan yang dikonsumsi haruslah terjaga kebersihannya, terutama makanan yang dijual jajanan di SDN Kompleks Sidoarjo, yang paling disukai anak-anak sekolah setelah di uji laboratorium antara lain : sosis mengandung *E.Coli* dan *Salmonella* di atas batas keamanan pangan yang telah ditentukan maka tidak aman untuk dikonsumsi, tempura tidak mengandung *E.Coli* dan *Salmonella* diatas batas keamanan pangan yang telah ditentukan maka aman untuk dikonsumsi, mie gulung mengandung *Salmonella* diatas batas keamanan pangan yang telah ditentukan maka tidak aman untuk dikonsumsi sedangkan bakso mengandung *E.Coli* diatas batas keamanan pangan yang telah ditentukan maka masih aman untuk dikonsumsi.

PENUTUP

A. Simpulan

Simpulan yang dapat disampaikan setelah melakukan penelitian sebagai berikut :

1. Perilaku penjamah makanan dalam menerapkan hygiene sanitasi terdiri dari penjamah, peralatan, bahan (air dan bahan makanan) dan sarana penjaja/lingkungan, tidak memperhatikan hygiene sanitasi dan tidak sesuai dengan kajian teori, sehingga makanan yang dijual tidak sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi yang ada.
2. Indikator keamanan makanan jajanan yang disukai oleh anak sekolah adanya bakteri *E.Coli* dan *Salmonella*. Berdasarkan hasil observasi pengujian makanan jajanan yang disinyalir berbahaya mengandung *E.Coli* yaitu sosis dan bakso sedangkan makanan jajanan yang berbahaya mengandung *Salmonella* yaitu sosis dan mie gulung. Makanan jajanan yang aman tidak mengandung *E.Coli* dan *Salmonella* yaitu tempura.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penyuluhan tentang hygiene sanitasi untuk meningkatkan pengetahuan, perilaku dan kebersihan penjamah makanan jajanan.
2. Perlu kerjasama dengan Departemen Kesehatan dan BPOM dalam mengawasi makanan jajanan.
3. Orang tua perlu memberikan pengetahuan dan wawasan kepada anaknya tentang kebersihan dan keamanan makanan yang dikonsumsi, sehingga anak-anak sekolah lebih waspada terhadap makanan jajanan yang dibeli.
4. Untuk penelitian selanjutnya harus meneliti mulai dari awal persiapan penjamah makanan jajanan sampai penyajian.

DAFTAR PUSTAKA

- Depkes RI, 2004. *pengertian hygiene*. (online) (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/24609/4/Chapter%20II.pdf>. Diakses 12 November 2013)
- Khomsan, 2003. *syarat kesehatan jajanan makanan*. (online) (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/20890/4/Chapter%20II.pdf>, diakses 12 Oktober 2013)

Notoatmodjo, 2010. *pengertian perilaku*. (online) (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/34055/3/Chapter%20II.pdf>.di akses 26 November 2013)

Satori, 2009. *Metedologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta

Srikandi dalam Marlina, 2003. *makanan jajanan yang aman*. (online) (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/20890/4/Chapter%20II.pdf>. Diakses 20 Oktober 2013)

Sukmadinata, 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

