

PENGETAHUAN, SIKAP PENJAMAH MAKANAN DAN KONDISI HIGIENE SANITASI PRODUKSI OTAK-OTAK BANDENG DI KABUPATEN GRESIK

Febrina Ayu Triandini

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

febrina.ayu22@yahoo.co.id

Sri Handajani

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

yani.endro@yahoo.com

26/15
5
ETA C. W. B. A. W. A.
Handwritten signature and date: 26/5/2015
SRI HANDAJANI, S.PD, M.Ed

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui : 1) Pengetahuan penjamah makanan hygiene sanitasi terhadap pengolahan otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik, 2) Sikap penjamah makanan terhadap praktik hygiene sanitasi produksi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik, 3) Kondisi hygiene sanitasi produksi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik.

Penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan tes untuk mengetahui pengetahuan, tes untuk mengetahui sikap penjamah makanan dan menggunakan observasi untuk mengetahui kondisi hygiene sanitasi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik. Subyek penelitian adalah 15 penjamah yang bekerja pada usaha otak-otak bandeng di Kecamatan Duduk Sampeyan, Kecamatan Manyar, dan Kecamatan Gresik di Gresik. Teknik analisis data dilakukan dengan persentase dilanjutkan dengan analisis secara deskriptif.

Hasil dari penelitian ini pengetahuan hygiene sanitasi makanan otak-otak bandeng di kabupaten Gresik rata-rata baik sekali (90-100%). Sikap hygiene sanitasi penjamah makanan otak-otak bandeng rata-rata baik (80-89%). Kondisi hygiene sanitasi produksi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik yaitu: 1) Personal hygiene penjamah makanan otak-otak bandeng cukup baik 2) Secara umum sanitasi pengolahan (dapur) dalam kondisi cukup baik 3) Sanitasi penjualan dalam kondisi cukup baik 4) Sanitasi bahan makanan secara umum cukup baik 5) Sanitasi peralatan dalam kondisi cukup baik. Berdasarkan hal tersebut, maka personal hygiene, sanitasi pengolahan dapur, sanitasi penjualan, sanitasi penyimpanan bahan makanan, dan sanitasi peralatan, perlu ditingkatkan kualitas hygiene sanitasinya.

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, Kondisi Hygiene Sanitasi, dan Otak-Otak Bandeng

Abstract

The purpose of this research is to know : 1) Knowledge of food handlers hygiene sanitation of processing otak-otak bandeng in Gresik, 2) Attitudes towards food handlers practice hygiene sanitary production of otak-otak bandeng in Gresik, 3) Sanitary hygiene conditions of production otak-otak bandeng in Gresik.

This research is quantitative descriptive research types. Data retrieval is performed using a test to find out the knowledge, test to find out the attitude of food handlers and using observations to determine conditions of hygiene and sanitation otak-otak bandeng in Gresik. The subject of research is the 15 handlers who worked on the effort otak-otak bandeng in Subdistrict Duduk Sampeyan, Subdistrict Manyar and the Subdistrict Gresik in Gresik. Technical analyst data is done by the percentage of continued with a descriptive analysis.

The results of this research knowledge of food sanitation of facility's otak-otak bandeng in Gresik averaging excellent (90-100%). Food handlers attitude hygiene sanitation of the otak-otak bandeng averaging excellent (80-89%). Sanitary hygiene conditions in the production of the otak-otak bandeng in Gresik, namely: 1) Personal hygiene food handlers otak-otak bandeng is good enough, 2) In general, sanitary processing (dapur) in fairly good condition, 3) Sanitary conditions in sales is good enough, 4) Food Sanitation in General was good enough 5) Sanitary equipment in the condition quite well. Based on the foregoing, the personal hygiene, sanitation, kitchen sanitation sales processing, sanitation, food storage and sanitation equipment, hygiene sanitasinya quality needs to be improved.

Key word : Knowledge, Atitude, Conditions Hygiene Sanitation, and Otak-Otak Bandeng.

PENDAHULUAN

Otak-otak bandeng merupakan salah satu olahan dari bahan ikan bandeng, yang sebelumnya daging dipisahkan dari duri dan kulitnya, selanjutnya duri ikan dibuang dan kulitnya dijadikan sebagai pembungkus daging ikan yang sudah dibumbui (Saparinto, 2007). Ikan bandeng dapat dijadikan olahan otak-otak karena memiliki kulit yang ulet sehingga tidak mudah sobek pada saat proses pengeluaran daging dan durinya. Produk olahan bandeng ini sekaligus menjadi salah satu makanan khas masyarakat Gresik (*Special Gresik Food*).

Sebagai makanan khas Jawa Timur khususnya daerah Gresik, otak-otak bandeng banyak diminati oleh para pengunjung sebagai oleh-oleh, baik pengunjung yang berasal dari pulau Jawa atau luar Jawa, bahkan para pelancong yang berasal dari mancanegara. Namun daya awet otak-otak bandeng tersebut relatif singkat sehingga produk tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Pelaksanaan kegiatan pengolahan otak-otak bandeng tidak lepas dari pengetahuan dan sikap penjamah. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), pengetahuan berarti segala sesuatu yang diketahui, kepandaian, atau segala sesuatu yang diketahui berkenaan dengan hal (mata pelajaran). Menurut Notoatmodjo (2007), pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu dan ini setelah orang melakukan penginderaan terhadap obyek tertentu, sedangkan pengetahuan penjamah adalah kemampuan responden dalam menjawab pertanyaan tentang pengetahuan higiene makanan (higiene penjamah, sanitasi makanan, sanitasi peralatan masak, sanitasi lingkungan), sedangkan secara umum sikap dapat dirumuskan sebagai kecenderungan untuk berespons (secara positif atau negatif) terhadap orang, objek, atau situasi tertentu. Sikap mengandung suatu penilaian emosional/afektif (senang, benci, sedih, dan sebagainya). Sikap seseorang dapat berubah dengan diperolehnya tambahan informasi tentang objek tertentu, melalui persuasi serta tekanan dari kelompok sosialnya (Sarwono, 1997).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui: (1) pengetahuan penjamah makanan higiene sanitasi terhadap pengolahan otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik (2) sikap penjamah makanan terhadap praktik higiene sanitasi produksi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik (3) kondisi higiene sanitasi produksi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik.

METODE

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan tes

untuk mengetahui pengetahuan, kuesioner/angket untuk mengetahui sikap dan observasi kondisi higiene sanitasi penjamah makanan otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik. Subyek penelitian adalah 15 penjamah yang bekerja pada usaha otak-otak bandeng di Kecamatan Duduk Sampeyan, Kecamatan Manyar, dan Kecamatan Gresik di Gresik. Teknik analisis data dilakukan dengan persentase dilanjutkan dengan analisis secara deskriptif.

HASIL PENELITIAN

1. Responden

a. Jenis Kelamin

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan jenis kelamin dalam Tabel 1:

Tabel 1 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis kelamin	Responden	Prosentase (%)
1	Laki-laki	1	6,7
2	Perempuan	14	93,3
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan (93,3).

b. Umur

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan umur dalam Tabel 2:

Tabel 2 Distribusi Responden Berdasarkan Umur

No	Umur	Responden	Prosentase (%)
1	30-39	5	33,33
2	40-49	8	53,33
3	≥50	2	13,33
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa penjamah makanan didominasi berusia 40-49 tahun, namun ada juga yang berusia diatas 30-39 tahun dan sebagian kecil berusia diatas 50 tahun.

c. Pendidikan akhir

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan pendidikan akhir dalam Tabel 3:

Tabel 3 Distribusi Responden Berdasarkan Pendidikan Akhir

No	Pendidikan akhir	Responden	Prosentase (%)
1	Tamat SD	1	6,67
2	Tamat SMP	1	6,67
3	Tamat SMA	12	80
4	Tamat Akademis/PT	1	6,67
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa responden mempunyai pendidikan paling rendah adalah tamat SD sebanyak 1 orang (6,67%), pendidikan tertinggi adalah tamat akademi/PT sebanyak 1 orang (6,67%).

d. Cara berjualan

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan cara berjualan dalam Tabel 4:

Tabel 4 Distribusi Responden Berdasarkan Cara Berjualan

No	Cara berjualan	Responden	Prosentase (%)
1	Diam ditempat	14	93,3
2	Berkeliling	1	6,7
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa sebagian besar penjamah makanan otak-otak bandeng melakukan cara berjualan dengan cara diam ditempat 14 (93,3%)

e. Lokasi Berjualan

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan lokasi berjualan dalam Tabel 5:

Tabel 5 Distribusi Responden Berdasarkan Lokasi Berjualan

No	Lokasi berjualan	Responden	Prosentase (%)
1	Duduksampeyan	1	6,67
2	Manyar	1	6,67
3	Sindujoyo	11	73,33
4	Depan wisma semen	2	13,33
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui bahwa sebagian besar penjamah otak-otak bandeng 11 orang (73,33%) lokasi berjualan berada di Sindujoyo.

f. Lama Waktu Berjualan

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan lama waktu berjualan dalam Tabel 6:

Tabel 6 Distribusi Responden Berdasarkan Lama Waktu Berjualan

No	Lama Waktu Berjualan	Responden	Prosentase (%)
1	07.00-12.00	1	6,7
2	07.00-21.00	14	93,3
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui bahwa lama waktu berjualan 14 (93,3%) dari pukul 07.00-21.00.

g. Lama Bekerja

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan lama bekerja dalam Tabel 7:

Tabel 7 Distribusi Responden Berdasarkan Lama Bekerja

No	Lama Bekerja	Responden	Prosentase (%)
1	08-17	10	66,7
2	18-27	4	26,7
3	≥45	1	6,7
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 7 bahwa sebagian besar penjamah otak-otak bandeng telah memiliki pengalaman kerja di atas 8 tahun. Keadaan ini seharusnya mendukung perilaku yang positif terhadap higiene sanitasi makanan.

h. Pelatihan Higiene

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan pernah mengikuti pelatihan higiene dalam Tabel 8:

Tabel 8 Distribusi Responden Berdasarkan Pelatihan Yang Pernah Diikuti

No	Pelatihan Yang Pernah Diikuti	Responden	Prosentase (%)
1	Pernah	1	6,7
2	Tidak pernah	14	93,3
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 8 dapat diketahui bahwa sebagian besar penjamah otak-otak bandeng 14 (93,3%) belum mengikuti pelatihan higiene sanitasi.

i. Penyakit Yang Diderita

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan penyakit yang diderita dalam Tabel 9:

Tabel 9 Distribusi Responden Berdasarkan Penyakit Yang Diderita

No	Penyakit Yang Diderita	Responden	Prosentase (%)
1	Rematik	1	6,67
2	Batuk pilek	1	6,67
3	Tidak ada	13	86,7
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 9 dapat diketahui bahwa masing-masing 1 orang (6,67%) menderita penyakit rematik dan batuk pilek.

j. Periksa Kesehatan Rutin

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan periksa kesehatan rutin dalam Tabel 10:

Tabel 10 Distribusi Responden Berdasarkan Periksa Kesehatan Rutin

No	Periksa Kesehatan Rutin	Responden	Prosentase (%)
1	Ya	12	80
2	Tidak	3	20
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 10 dapat diketahui sebanyak 12 orang (80%) responden memeriksakan kesehatan secara rutin, dan terdapat 3 orang tidak memeriksakan kesehatannya secara rutin.

k. Periksa Kesehatan Dalam 1 Tahun

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan periksa kesehatan dalam 1 tahun dalam Tabel 11:

Tabel 11 Distribusi Responden Berdasarkan Periksa Kesehatan Dalam 1 Tahun

No	Periksa Kesehatan Dalam 1 Tahun	Responden	Prosentase (%)
1	Tidak pernah	0	0
2	Sekali	12	80
3	2 kali	2	13,33
4	Lebihdari 2 kali	1	6,67
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 11 dapat diketahui sebanyak 12 orang (80%) memeriksakan kesehatan dalam setahun sekali.

l. Tempat Periksa Kesehatan

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan tempat periksa kesehatan dalam Tabel 12:

Tabel 12 Distribusi Responden Berdasarkan Tempat Periksa Kesehatan

No	Penyakit Yang Diderita	Responden	Prosentase (%)
1	Puskesmas	14	93,33
2	Rumahsakit	0	0
3	Klinik	1	6,67
Total		15	100

Berdasarkan Tabel 12 dapat diketahui bahwa sebagian besar 14 orang (93,33%) memeriksakan kesehatan

dipuskesmas, sedangkan paling sedikit 1 orang (6,67%) memeriksakan kesehatan di klinik.

m. Kebiasaan Mencuci Tangan

Berikut ini merupakan distribusi responden berdasarkan kebiasaan mencuci tangan dalam Tabel 13:

Tabel 13 Distribusi Responden Berdasarkan Mencuci Tangan

No	Kebiasaan Mencuci Tangan	Responden	Prosentase (%)
1	Ya	15	100
2	Tidak	0	0
Total		15	100,0

Berdasarkan Tabel 13 dapat diketahui semua orang (100%) terbiasa mencuci tangan.

2. Pengetahuan

Tabel 14 Rekap Nilai Pengetahuan Penjamah

No	Jumlah responden/Kecamatan	Nilai				Jumlah
		Baik sekali	baik	Cukup	Kurang	
1	Duduk Sampeyan	1	-	-	-	1
2	Manyar	1	-	-	-	1
3	Gresik	9	4	-	-	13
Jumlah		11	4	-	-	15
Presentase		73,3	26,7	-	-	100

Keterangan :

Baik sekali = 90-100

Baik = 80-89

Cukup = 70-79

Kurang = <70

Berdasarkan data yang telah diolah dapat dilihat bahwa sebagian besar penjamah menjawab pertanyaan pengetahuan hygiene dari 15 orang menjawab pertanyaan pengetahuan dengan sanitasi baik sekali (73,3%) sebanyak 11 penjamah sedangkan 4 penjamah menjawab pertanyaan dengan baik (26,7%).

3. Sikap

Tabel 15 Rekap Nilai Sikap Penjamah

No	Jumlah responden/Kecamatan	Nilai				Jumlah
		Baik sekali	baik	Cukup	Kurang	
1	Duduk Sampeyan	-	1	-	-	1
2	Manyar	-	-	-	1	1
3	Gresik	3	7	2	1	13
Jumlah		3	8	2	2	15
Persentase		20	53,3	13,3	13,3	100

Keterangan :

Baik sekali = 90-100

Baik = 80-89

Cukup = 70-79

Kurang = <70

Berdasarkan data yang telah diolah dapat dilihat bahwa sebagian besar penjamah menjawab pertanyaan sikap hygiene sanitasi dari 15 orang menjawab pertanyaan dengan baik sekali (20%) hanya 3 orang, menjawab pertanyaan dengan baik (53,3%) sebagian besar 8 orang, menjawab pertanyaan dengan cukup (13,3%) hanya 2 orang dan menjawab pertanyaan dengan kurang (13,3%) hanya 2 orang.

4. Observasi

a. Penjamah makanan otak-otak bandeng

Kesehatan merupakan hal penting sebagai salah satu syarat seseorang diperbolehkan untuk mengolah

makanan, supaya makanan tidak menjadi media perantara penularan penyakit dari penjamah ke konsumen. Ke 15 penjamah otak-otak bandeng dalam keadaan sehat, tidak sedang menderita penyakit menular seperti penyakit kulit, luka terbuka, flu dan batuk serta penyakit menular lainnya. Berdasarkan hasil angket penjamah mengaku tidak rutin dalam memeriksakan kesehatannya, periksa kesehatannya pada saat sakit saja dan tempat yang dituju untuk memeriksa kesehatan adalah puskesmas.

Kebersihan harus dijaga oleh setiap penjamah otak-otak bandeng. Kebersihan ini meliputi kebersihan diri dan kebersihan pakaian. Kebersihan diri meliputi kuku dan rambut dalam kondisi rapi. Kuku penjamah dalam keadaan pendek dan bersih. Untuk rambut penjamah otak-otak bandeng sebagian besar penjamah menggunakan kerudung sedangkan 5 rambut penjamah dalam kondisi panjang dan tidak terikat. Pakaian yang digunakan oleh ke 15 penjamah otak-otak bandeng terlihat lusuh. Selain kebersihan diri dan kebersihan pakaian, kebiasaan buruk saat mengolah makanan pun penting. Lima belas penjamah melakukan pengolahan diatas lantai. Meja kerja yang seharusnya berfungsi sebagai meja kerja digunakan sebagai tempat untuk meletakkan bahan dan bumbu saja.

Selain kebersihan diri dan kebersihan pakaian, kebiasaan buruk saat mengolah makanan pun penting. Sembilan penjamah melakukan kegiatan pengolahan dengan sikap baik dan 6 orang tidak. Berbicara saat mengolah makanan sebisa mungkin untuk dihindari, karena di dalam mulut juga terdapat mikroba yang dikhawatirkan akan berpindah ke makanan. Dari hasil pengamatan 5 orang tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan dan 10 lainnya menggunakan perhiasan. Cincin merupakan salah satu perhiasan yang dilarang untuk digunakan oleh penjamah makanan, karena kulit dibawah cincin merupakan tempat yang baik untuk berkembang biaknya bakteri. Selain itu pada saat mengolah otak-otak bandeng penjamah sebanyak 8 orang tidak menggunakan sendok/irus/capit sedangkan 7 orang menggunakan, karena para penjamah makanan terbiasa mengolah makanan dengan menggunakan tangan. 9 penjamah sebelum mengolah makanan terlebih dahulu mencuci tangan sedangkan 6 penjamah lainya tidak, karena pada saat mengolah makanan mereka menganggap bahwa tangan mereka sudah terlihat bersih.

b. Sanitasi pengolahan

Dapur yang dimiliki oleh ke 5 tempat penjamah otak-otak bandeng, hanya terdapat 4 tempat saja yang memiliki dapur dalam kondisi bersih dan rapi. Dapur dikatakan rapi bila penataan peralatannya tidak berserakan meskipun peralatan tidak diletakkan dalam satu tempat serta tidak terdapat sampah berceceran. Dapur yang dimiliki oleh penjamah otak-otak bandeng, tiga dapur

tempat penjamah memiliki lantai berkeramik sedangkan 2 dapur tempat penjamah tidak. Di dalam dapur hanya terdapat 3 tempat yang memiliki ventilasi udara yang baik sehingga udara dalam dapur dapat bertukar dengan udara luar, sedangkan 2 tempat penjamah tidak. Ke 3 tempat penjamah ini hanya memiliki sedikit udara yang masuk ke dalam dapur dikarenakan rumah mereka berdekatan dengan rumah warga lain sehingga hanya mengandalkan pintu dan atap yang sengaja dibuka.

Semua tempat pengelola tidak memiliki tempat sampah sementara di dalam dapur dan tidak dalam kondisi tertutup, penjamah biasanya menggunakan kresek sebagai tempat sampah sementara. Walaupun tidak terdapat tempat sampah di dalam dapur, hanya 2 tempat pengolahan yang segera membuang sampah ke tempat sampah yang terdapat diluar dapur sedangkan 3 tempat pengelola lainnya sampah dibiarkan menumpuk didapur dan tidak segera dibuang. Dari semua pengelola hanya 1 tempat pengolahan saja yang memiliki pencucian alat yang memadai sedangkan ke empat dapur lainnya tidak dikarenakan keterbatasan jumlah air serta air dan bukan air yang selalu mengalir.

c. Sanitasi penjualan

Semua tempat penjualan otak-otak bandeng memiliki wadah untuk mengolah menyimpan makanan dan dalam keadaan bersih. Sebagian besar tempat berjualan (4 tempat) berjualan otak-otak bandeng dalam keadaan bersih, sedangkan 1 tempat tempat berjualan terlihat kotor dan banyak debu. Semua tempat penjamah otak-otak bandeng penyimpanan produknya dalam kondisi terbuka sedangkan 1 tempat dalam kondisi tertutup. Untuk mengambil otak-otak bandeng, satu tempat menggunakan alat penjepit/sarung tangan untuk mengambil otak-otak bandeng sedangkan 4 tempat langsung menggunakan tangan. Tiga tempat penjamah kondisi etalase dalam kondisi bersih dan rapi sedangkan 2 dalam kondisi kurang bersih dan kurang rapi.

d. Sanitasi bahan

Semua tempat penjamah otak-otak bandeng memiliki wadah untuk mengolah makanan dalam keadaan bersih. Sebagian besar (4 tempat) tempat berjualan otak-otak bandeng dalam keadaan bersih sedangkan 1 tempat penjamah tidak dalam kondisi yang bersih.

e. Sanitasi Alat

Jika dilihat sekilas, peralatan pengolahan yang digunakan oleh ke 5 tempat otak-otak bandeng, 4 dalam kondisi bersih sedangkan 1 tempat peralatan pengolahan yang digunakan dalam kondisi tidak bersih. Tiga tempat melakukan pencucian dengan benar sedangkan 2 tempat tidak melakukan proses pencucian alat dengan baik. peralatan yang kurang benar, karena peralatan masih

terdapat kotoran tidak dibasuh dengan air terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran, namun langsung disabun dan dibilas. Peralatan yang digunakan oleh 1 tempat pengolahan terbuat dari bahan yang aman dan layak pakai sedangkan 4 tempat lainnya tidak menggunakan peralatan yang aman serta layak pakai.

Peralatan ini disimpan pada rak atau meja yang digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan. Dua tempat pengolahan menggunakan rak khusus untuk menyimpan peralatan sedangkan 3 tempat lainnya tidak karena tidak memiliki rak penyimpanan khusus, hanya menggunakan meja sebagai tempat untuk menaruh peralatan. Satu tempat pengolah menata peralatannya dengan cara tertelungkup, sedangkan 4 tempat penjamah tidak.

PEMBAHASAN

1. Karakteristik Penjamah Otak-Otak Bandeng

Dilihat dari usia sebagian besar adalah perempuan, selain itu umur sebagian besar tenaga pengolahan makanan di Gresik 30-39 selebihnya 40-49 dan ≥ 50 tahun. Usia menggambarkan produktifitas kerja, semakin lama mereka memiliki pengalaman kerja maka semakin baik pula pengetahuan tentang kondisi hygiene. Pendidikan penjamah otak-otak bandeng pendidikan paling rendah adalah tamat SD sebanyak 1 orang sedangkan pendidikan tertinggi adalah tamat akademi/PT sebanyak 1 orang. Cara berjualan merupakan cara yang digunakan oleh penjamah otak-otak bandeng untuk menjual dagangannya. Cara ini meliputi diam ditempat sebanyak 14 orang dan berkeliling sebanyak 1 orang. Cara berjualan merupakan cara yang digunakan oleh penjual otak-otak bandeng untuk menjual dagangannya. Cara ini meliputi diam ditempat dan berkeliling. Lama waktu yang dibutuhkan untuk berjualan dari masing-masing berbeda yaitu dari pukul 07.00-12.00 dan 07.00-21.00. lama waktu berjualan diharapkan dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang dalam menjaga hygiene sanitasi makanan. Sebagian besar penjamah otak-otak bandeng telah memiliki pengalaman kerja di atas 8 tahun. Keadaan ini seharusnya mendukung perilaku yang positif terhadap hygiene sanitasi makanan. Di kabupaten Gresik dari 15 responden sebagian besar belum pernah mengikuti pelatihan hygiene sanitasi makanan. Penyampaian akan pentingnya pelatihan dengan hygiene perorangan mampu mempengaruhi kualitas makanan, karena diharapkan setelah mengikuti pelatihan para penjamah makanan akan lebih mengerti akan keamanan makanan. Dari 5 tempat penjamah terdapat penjamah yang memiliki riwayat penyakit batu/pilek dan reumatik masing masing 1 orang. Dari hasil penelitian sebanyak 12 orang memeriksakan kesehatan secara rutin, sedangkan 3 orang tidak

memeriksa kesehatan secara rutin. Selain itu sebanyak 12 orang memeriksa kesehatan dalam setahun sekali, sedangkan paling sedikit 1 orang memeriksa kesehatan dalam setahun lebih dari 2 kali. Waktu pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan sebaiknya dilakukan minimal sekali dalam setahun. Tempat untuk memeriksa kesehatan setiap orang berbeda-beda dari hasil penelitian sebanyak 14 orang memeriksa kesehatan di puskesmas, sedangkan paling sedikit 1 orang memeriksa kesehatan di klinik.

Dari 5 tempat penjamah menjawab terbiasa mencuci tangan. Sering mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menangani makanan dapat memperkecil resiko terjadi kontaminasi bakteri dari tangan ke tangan.

2. Pengetahuan

Berdasarkan data yang telah diolah dapat dilihat bahwa sebagian besar penjamah menjawab pertanyaan pengetahuan higiene sanitasi baik sekali (73,3%) Sesuai dengan karakteristik responden bahwa sebagian besar berpendidikan lulus SMA. Semakin tinggi pendidikan akan berpengaruh terhadap pengetahuan. Selain dari pendidikan pengetahuan juga dapat diperoleh dari sikap penjamah makanan.

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap tingkatan pengetahuan dan produktifitas tenaga kerja, makin tinggi tingkat pendidikan seseorang akan makin baik pula perilaku dan produktifitasnya. Seseorang yang mempunyai tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan memberikan peluang motivasi, sikap, disiplin dan produktifitas yang lebih tinggi (Notoatmodjo, 2011).

3. Sikap

Berdasarkan pendapat Notoatmodjo (2007), Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Maka untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung. Tindakan merupakan realisasi dari pengalaman dan sikap menjadi perbuatan nyata. Tindakan juga merupakan respon seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tindakan atau praktek, yang dengan mudah dapat diamati oleh orang lain. Dari hasil kuesioner sebagian besar penjamah memiliki sikap baik 8 (53,3%).

4. Higiene Penjamah Otak-Otak Bandeng

Kesehatan merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh penjamah otak-otak bandeng, karena penjamah yang tidak sehat dapat menjadi salah satu penular penyakit kedalam makanan yang diolahnya. Hasil pengamatan langsung dan wawancara tentang riwayat penyakit menular, dari 15 responden tidak menderita penyakit kulit, tidak menderita luka terbuka, dan bebas dari penyakit kulit dan batuk. Kesehatan dari 15 orang penjamah otak-otak bandeng ini termasuk baik.

Selain kesehatan, kebersihan diri penjamah juga harus dijaga. Keseluruhan (15) penjamah otak-otak bandeng ini memiliki kuku yang pendek dan bersih. Kuku harus dijaga tetap pendek supaya tidak terdapat kotoran dibawah kuku, dikhawatirkan kuku yang panjang akan mudah kotor sehingga digunakan sebagai sarang kuman yang dapat menularkan makanan, karena penyebaran bakteri yang paling mudah adalah melalui kotoran yang berada pada kuku (bagian dalam kuku). Pencucian tangan dengan sabun dan air akan menghilangkan bakteri dan penggunaan sanitaiser atau antiseptik akan mengendalikan pertumbuhan bakteri. Menjaga kebersihan kuku sangatlah tidak mudah karena walaupun sekedar cuci tangan belum tentu tangan menjadi bersih apalagi kuku dalam keadaan panjang, banyak sekali kotoran yang menempel dibagian kuku tersebut. Berdasarkan teori yang dikemukakan oleh Fathonah (2005:15) kuku tangan sering menjadi sumber kontaminasi atau mengakibatkan kontaminasi silang

Untuk kerapian rambut sebagian besar pedagang otak-otak bandeng tergolong baik, karena mereka kebanyakan memakai kerudung ketika mengolah atau berjualan dan yang tidak memakai kerudung pedagang menggunakan ikat rambut tetapi tidak rapi. Sepuluh penjual orang penjamah otak-otak bandeng rambut dalam kondisi rapi dan 5 orang penjamah berambut tidak rapi. Kebersihan dan kesehatan rambut harus dipelihara dengan baik agar tetap bersih dan sehat. Menurut Anonim (2006) bahwa rambut harus dijaga agar selalu bersih, karena pada rambut dan kulit kepala banyak sekali mikroba/bakteri.

Kuku yang harus pendek dan bersih serta rambut yang rapi, 8 orang penjamah juga harus menggunakan pakaian bersih saat mengolah makanan sedangkan hanya 5 orang yang menggunakan pakaian bersih saat berjualan. Sebagai seorang penjamah yang berhubungan langsung dengan makanan seharusnya memakai pakaian kerja khusus atau memakai celemek agar pakaian yang kita gunakan tidak kotor, karena pakaian yang kotor bisa menjadi sarang bakteri sehingga dalam proses pengolahan makanan diharapkan memakai baju kerja atau celemek.

Berdasarkan hasil pengamatan, 15 orang penjamah makanan melakukan aktivitas pengolahan makanan di lantai. Menyiapkan makanan di atas meja kerja harus diperhatikan, tindakan ini untuk meminimalisir agar bahan makanan atau makanan yang sudah matang terhindar dari kotoran yang ada dilantai maupun serangga-serangga yang berkeliaran. Lantai terutama lantai yang terbuat dari semen dapat menyebarkan kotoran terutama debu karena lantai yang berwarna abu-abu atau hitam gelap. Debu yang ada dilantai dapat dengan mudah makanan akan

terkontaminasi oleh debu dan serangga yang merayap di bawah, sehingga makanan yang diolah dilantai memiliki kemungkinan tercemar/terkontaminasi lebih besar dibandingkan dengan makanan yang diolah di atas meja.

Masih banyak kebiasaan-kebiasaan lain yang harus dipenuhi oleh penjamah otak-otak bandeng misal penjamah makanan yang sudah mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, penjamah makanan menggunakan alat bantu saat mengambil makanan, dan melakukan kegiatan dengan sikap baik, hanya 9 responden yang melakukan kegiatan pengolahan dengan sikap baik sedangkan 6 lainnya masih melakukan kebiasaan berbicara saat mengolah makanan. Berbicara saat mengolah makanan tidak diperbolehkan, karena didalam mulut terdapat banyak bakteri yang ditakutkan akan menular ke makanan yang sedang diolah.

Untuk menjaga makanan agar tetap aman penjamah dilarang menggunakan perhiasan saat mengolah makanan, misalnya cincin, karena kulit di bawah cincin merupakan tempat yang subur untuk berkembangbiaknya bakteri, sehingga dikhawatirkan bakteri dari cincin akan mengkontaminasi makanan yang diolah. Dalam proses pembuatan otak-otak bandeng terdapat tahap menguleni adonan, dimana pada tahap ini dilakukan menggunakan tangan, apabila penjamah menggunakan cincin saat mengolah makanan otomatis adonan akan mengenai cincin yang dipakai oleh penjamah otak-otak bandeng dari sinilah dikhawatirkan bakteri yang berada diluar kulit bawah cincin akan menular kedalam makanan. Sebanyak 5 penjamah menggunakan cincin pada saat pengolahan makanan dan 10 lainnya tidak.

Berdasarkan pengamatan, 8 orang tidak menggunakan sendok/irus/capit, sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran makanan dan 7 orang menggunakan sendok/irus/capit. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Hartono dan Susanna (2003) yang menyatakan bahwa 64% penjamah makanan tidak memakai alat bantu atau penjepit saat mengambil atau memegang makanan. Sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan berkembang biak dalam makanan, terutama dalam makanan jadi. Selain itu, perilaku atau kebiasaan penjamah makanan yang buruk dapat juga mempengaruhi terjadinya kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada alat pengolah makanan atau minuman. Dari hasil pengamatan 9 orang mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan 6 orang tidak mencuci tangan saat mengolah makanan. Tangan merupakan alat penyebar utama bagi mikroba/bakteri. Tangan yang kotor dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh

ke makanan, oleh karena itu pencucian tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh penjamah yang terlibat dalam penanganan makanan. Pencucian tangan meskipun tampaknya merupakan kegiatan ringan dan sering disepelekan. Mencuci tangan dengan sabun dan diikuti dengan pembilasan akan menghilangkan banyak mikroba yang terdapat pada tangan. Kebersihan mencuci tangan yang dimaksud adalah kebersihan tangan pada saat melakukan pekerjaan seperti sebelum bekerja, keluar dari WC atau toilet, menangani makanan mentah dan matang, membuang sampah dan kegiatan lainnya.

Cuci tangan merupakan langkah yang dapat mencegah penularan penyakit melalui makanan, karena tangan yang kotor dapat mengakibatkan bakteri pada makanan tersebut. Cuci tangan juga harus dilakukan dengan benar dan tepat, tidak hanya sekedar membasahi tangan saja tetapi mencuci tangan dengan menggunakan sabun sebagai pembersih, penggosokan, dan aliran air yang akan menghilangkan kotoran yang banyak mengandung mikroba.

5. Sanitasi Tempat Pengolahan

Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Sebanyak 4 tempat pengelola otak-otak bandeng memiliki dapur yang bersih dan rapi sedangkan 1 tempat tidak. Selain itu, 3 lantai dapur pengelola dalam keadaan berkeramik. Lantai yang berkeramik dan bersih dapat mengurangi terjadinya kontaminasi, Permukaan lantai rapat air, halus, kelandaian cukup, tidak licin dan mudah dibersihkan. Di dalam dapur harus terdapat ventilasi supaya udara yang ada di dalam dapur dapat berganti dengan udara luar yang masih segar, selain itu keberadaan ventilasi juga berfungsi sebagai jalan agar asap didalam dapur dapat keluar. Udara panas dan lembab merupakan kondisi bakteri berkembang secara maksimum, sehingga sebisa mungkin ruang dapur harus dijaga kebersihannya agar tetap sejuk dan tidak pengap. Tiga tempat pengolahan memiliki ventilasi didalam dapur dan 2 tempat tidak.

Selama melakukan proses produksi akan menimbulkan sampah, baik dari bungkus bahan yang digunakan maupun limbah pengolahan. Oleh karena itu harus disediakan tempat sampah sementara di dalam dapur dan tempat sampah ini harus tertutup serta dibuang secara periodik supaya tidak menimbulkan bau dan digunakan sebagai tempat tinggal serangga. Namun penjamah otak-otak bandeng tidak memperhatikan hal tersebut, dari ke 5 tempat penjamah tidak terdapat tempat sampah tertutup dan bersih di dalam dapur, ke 5 tempat sampah tidak dalam kondisi tertutup, 2 tempat penjamah

sampah segera dibuang dan sisanya sampah jarang dibuang,

Menurut Purnawijayanti (2001), tahapan pencucian peralatan yang benar adalah pembuangan sisa makanan dan pembilasan awal dengan tujuan agar air dalam bak-bak pencucian lebih efisien penggunaannya. Bak pertama berisi larutan detergen hangat dengan bantuan spon yang bertujuan untuk membersihkan semua kotoran sisa makanan ataupun lemak, pembilasan dilakukan pada bak. Kedua dengan menggunakan air hangat untuk menghilangkan sisa detergen dan kotoran dan desinfeksi dilakukan pada bak ketiga. Dari hasil pengamatan 1 tempat tersedia tempat mencuci peralatan dengan air yang mengalir atau sekurang-kurangnya terdapat 2 bak air bilasan yang sering diganti agar terjamin kebersihannya.

6. Sanitasi Sarana Penjualan

Sanitasi tempat penjualan adalah keadaan dimana lokasi tempat penjualan terhindar dari pencemaran yang diakibatkan oleh debu atau asap, tidak ada lalat disekitarnya, terdapat tempat sampah yang memenuhi syarat yaitu dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup sehingga tidak dapat dihindangi lalat.

Berdasarkan hasil penelitian dari ke 5 tempat, wadah yang digunakan dalam kondisi bersih. Wadah penyimpanan seperti baskom, panci, dalam keadaan bersih, wadah penyimpanan perlu diperhatikan cara pemisahan yang benar dan teliti untuk setiap jenis makanan yang berada di dalam ruangan tempat penyimpanan. Makanan kering dan bahan makanan basah serta makanan matang dan makanan mentah.

Setelah selesai proses pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, maka akan dilakukan pengemasan atau pewadahan. Makanan dan minuman yang disajikan harus dengan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan dan atau tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan (Depkes RI, 2003). Sedangkan dari 4 tempat, penjamah memiliki tempat berjualan dalam kondisi bersih sedangkan 1 penjamah memiliki tempat berjualan dalam kondisi kurang bersih. Tempat penjualan yang bersih dan dipelihara dengan baik akan menjadi tempat yang higienis dan menyenangkan sebagai tempat kerja. Kebersihan tempat penjualan sangat menentukan mutu dan keamanan makanan yang dihasilkan. Sebaliknya, mikroorganisme tumbuh dengan baik pada lingkungan yang lembab dan hangat, mengandung zat gizi yang baik, seperti pada bahan makanan dan lingkungan yang kotor.

Berdasarkan hasil penelitian 4 tempat penjamah memiliki etalase untuk menyimpan makanan dalam kondisi terbuka walaupun ada yang tertutup hanya

sesekali saja ketika sedang tidak ada pembeli. Menjajakan makanan dalam keadaan terbuka dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan oleh lingkungan, baik melalui udara, debu, asap kendaraan bahkan serangga, sedangkan 1 tempat penjamah, etalase untuk menyimpan makanan dalam kondisi tertutup

Hasil penelitian menyatakan bahwa 1 tempat penjamah makanan tersedia alat (penjepit, sendok, atau garpu) untuk mengambil makanan sedangkan 4 tempat lainnya, penjamah makanan tidak memakai alat bantu atau penjepit saat mengambil atau memegang makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan berkembangbiak dalam makanan, terutama dalam makanan jadi. Dari ke 3 tempat penjualan, kondisi etalase dalam kondisi bersih, sedangkan 2 tempat lainnya, kondisi etalase dalam kondisi kurang bersih.

7. Sanitasi Bahan Dan Makanan

Sanitasi merupakan suatu keadaan yang harus dijaga oleh seorang penjamah atau pengolah makanan. Melalui sanitasi, dapat di kurangi kemungkinan pencemaran terhadap makanan, sehingga penyakit yang disebabkan oleh makanan dapat diminimalisir bahkan dihilangkan.

Sanitasi yang harus dilakukan oleh penjamah atau pengolah makanan antara lain sanitasi bahan-bahan yang digunakan, penjamah otak-otak bandeng di Gresik telah melakukan sanitasi meskipun sanitasi yang telah diterapkan tidak seluruhnya terlaksana. Bahan yang digunakan untuk membuat otak-otak haruslah bahan yang baik, baik bahan-bahan basah dan kering. Menurut Anonim (2009), bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong, semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk. Bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

Ke 5 tempat penjamah otak-otak bandeng menggunakan ikan segar. Ikan yang digunakan dalam kondisi segar dan tidak busuk, disamping itu tidak terlihat tanda-tanda kerusakan ikan karena mikroba adalah seperti adanya bau busuk karena gas amonia, sulfida atau senyawa busuk lainnya, terbentuknya lendir pada permukaan ikan, adanya perubahan warna, yaitu kulit dan daging ikan menjadi kusam atau pucat dan adanya perubahan daging ikan menjadi tidak kenyal lagi.

Dari ke 5 tempat, 2 tempat menyimpan bahan kering yang akan digunakan sementara dalam keadaan tertutup dan ditata rapi sedangkan 3 tempat lainnya menyimpan semua bahan kering tidak disimpan dalam

wadah tertutup dan kurang atau tidak rapi dan ke 5 tempat pengolahan memiliki lemari pendingin. Tiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (kontainer) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda yang ada tidak disimpan dan ditata rapi. Bahan makanan kering yang tidak ditata rapi kemungkinan akan menjadi persembunyian tikus. Makanan mentah dapat mengkontaminasi makanan siap santap jika keduanya disimpan bersama secara tidak memadai, misalnya daging mentah yang disimpan di atas makanan matang dalam kulkas, tetesan cairan dari daging dapat mengkontaminasi makanan yang disimpan di bawahnya.

Hasil pengamatan 1 tempat, menyimpan makanan matang disimpan dengan benar sisanya 4 tempat pengolahan tidak. Makanan yang sudah matang disimpan dengan benar agar mencegah terjadinya pencemaran makanan. Bahan makanan yang diproduksi dalam skala besar belum tentu langsung dilakukan pengolahan atau dikonsumsi, oleh karena itu harus diatur penyimpanannya yang baik. Cara penyimpanan tergantung dari jenis dan jumlah bahan makanan. Bahan makanan kering dibungkus karung atau plastik dan dapat disimpan di ruangan terbuka, sedangkan bahan makanan yang berasal dari hewani disimpan pada suhu dingin atau suhu beku.

Hasil pengamatan 2 tempat memiliki lemari pendingin dalam kondisi baik dan bahan di dalamnya tertata rapi tetapi semua bahan makanan tidak dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan. Dari ke 3 tempat responden setelah makanan matang disimpan di etalase agar tetap bersih tidak dihinggapi lalat debu dan kotoran lainnya. Karena hal itu akan mencemari makanan dan menyebabkan penyakit.

8. Sanitasi Alat

Hasil penelitian terhadap peralatan dapat disimpulkan bahwa ke 4 tempat responden, kondisi peralatan dalam kondisi bersih dan sisanya 1 tempat responden kondisi peralatan kurang atau tidak bersih. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/2003 mengatur tentang cara untuk menjaga kebersihan peralatan.

Berdasarkan pengamatan selama penelitian 3 tempat responden melakukan pencucian peralatan dengan benar yaitu dengan menghilangkan kotoran dengan air, membersihkan dengan sabun, kemudian membilas dengan air yang cukup sedangkan 2 tempat responden tidak. Dari Ke 5 tempat, dua tempat melakukan proses pencucian alat-alat makanpun dengan air yang tidak mengalir dan digunakan berkali-kali.

Hasil pengamatan hanya 2 tempat responden peralatan tidak di cuci setelah pemakaian. Peralatan yang

telah digunakan dibiarkan dibak cuci sampai terkumpul setelah itu baru dicuci. Penelitian ini tidak sesuai teori Purnawijayanti (2001:44) yang menyatakan bahwa peralatan yang kotor harus segera dicuci setelah digunakan dan selanjutnya didesinfeksi atau dikeringkan dengan bantuan sinar matahari.

Hasil pengamatan dari 1 tempat, peralatan yang digunakan layak pakai. Peralatan yang digunakan tidak boleh patah, gompel, penyok tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri. Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi.

Dari hasil pengamatan hanya 1 tempat, peralatan terbuat dari bahan yang aman. Peralatan yang digunakan tidak retak, gopel atau pecah, sehingga tidak terjadi kecelakaan (melukai tangan) juga menjadi sumber pengumpulan kotoran karena tidak akan dicuci sempurna. Setelah dilakukan pencucian peralatan disimpan dengan baik, yaitu letakkan di rak khusus dan penyimpanan harus terbalik. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa ke 2 tempat, responden peralatan makan disimpan dirak khusus. Peralatan yang disimpan dirak khusus bertujuan untuk menghindarkan peralatan dari debu, serangga atau binatang pengerat lainnya.

Hasil pengamatan 1 tempat responden peralatan yang sudah dicuci diletakkan dalam posisi tertelungkup. Setelah dilakukan pencucian peralatan disimpan dengan baik, yaitu letakkan di rak khusus dan penyimpanan harus terbalik. Hasil menunjukkan bahwa peralatan makan tidak disimpan dirak khusus dan hanya diatas meja sehingga mudah terkena debu.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Hartono dan Susanna (2003) menyatakan bahwa penempatan piring pada tempat terbuka akan dapat memberi kontribusi terhadap kontaminasi silang bakteri pada makanan. Cara pencucian dan penyimpanan peralatan harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku agar peralatan selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan karena cemaran yang tertinggal akibat pencucian peralatan kurang baik akan menjadi media pertumbuhan mikroorganisme akibatnya dapat mengkontaminasi makanan.

PENUTUP

A. Simpulan

1. Pengetahuan higiene sanitasi produksi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik rata-rata baik sekali (90-100%)
2. Sikap higiene sanitasi produksi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik rata-rata baik (80-89%).
3. Kondisi higiene sanitasi produksi otak-otak bandeng yang meliputi:

- a. Personal higiene sanitasi penjamah otak-otak bandeng cukup baik (76%) akan tetapi perlu peningkatan atau memperbaiki kekurangan yang kurang baik pada saat pengolahan dan penyajian makanan
- b. Secara umum sanitasi pengolahan (dapur) dalam kondisi cukup baik (62%) kebersihan dan fasilitas lingkungan perlu diperbaiki
- c. Sanitasi penjualan dalam kondisi cukup baik (76%) kebersihan dan fasilitas penjualan perlu diperbaiki.
- d. Sanitasi bahan makanan secara umum cukup baik (75%) namun meski perlu perbaikan terutama penyimpanan bahan kering.
- e. Sanitasi peralatan dalam kondisi cukup baik (66%) dan perlu adanya peningkatan kebersihan peralatan yang perlu dibenahi.

B. Saran

1. Diharapkan bagi Dinas Pemerintah Kabupaten Gresik memberikan pengetahuan dan pengawasan dalam meningkatkan higiene sanitasi untuk makanan otak-otak bandeng dan perlu adanya pertemuan pendidikan terhadap kualitas pelayanan yang baik.
2. Perlu dilakukan edukasi kepada konsumen dengan cara penyebaran brosur tentang pentingnya makanan sehat untuk kesehatan tubuh.
3. Perlunya meningkatkan kesadaran konsumen dan penjamah makanan dengan cara penyebaran brosur dan poster tentang higiene sanitasi penjualan makanan yang baik. Masyarakat harus lebih mementingkan keamanan makanan yang dikonsumsi tidak sekedar menilai kualitas makanan dari segi harga dan rasa.
4. Kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Gresik atau pihak terkait untuk melakukan pembinaan dan pengawasan rutin untuk meningkatkan higiene dan sanitasi makanan otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik.
5. Agar dilakukan pelatihan atau pembinaan serta memberikan gambaran nyata bahaya yang berkaitan dengan pengolahan makanan agar pengolah makanan selalu memperhatikan perilaku higiene dalam mengolah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonym. 2006. *Kesehatan dan Sanitasi Higiene*, www.yahoo.com. Diakses 15 maret 2013
- Anonym: 2009. *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2005 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*, www.blogspot.com . Diakses 20 Maret 2013
- Depdiknas. (2008). *KBBI Daring*. Dipetik Februari 07, 2012, dari Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional:

<http://bahasa.kemdiknas.go.id/kbbi/index.php>.
Diakses 25 maret 2013

- Fathonah, Siti. 2005, *Higiene dan Sanitasi Makanan*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 *tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
<http://www.depkes.go.id/download/SK942.03.pdf>, diakses pada 20 Maret 2012.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saparinto, C. 2007. *Membuat Aneka Olahan Bandeng*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sarwono, Solita, 1997. *Sosiologi kesehatan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Notoatmodjo S. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta : Rineka Cipta. 2007.
- Susanna, Dewi dan Hartono Budi, 2003. *Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis*. Makara Seri Kesehatan 7(1): 21-29. Diakses 4 Januari 2013.