

SIKAP KONSUMEN TERHADAP KONDISI HIGIENE SANITASI PENJUALAN MAKANAN PEDAGANG KAKI LIMA (PKL) TRISULA TAMAN BUNGKUL SURABAYA

Vidya Aswatun Hasanah

S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
vidya_085544242@yahoo.com

Sri Handayani, S.Pd.,M.Kes.

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
yani.endro@yahoo.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi higiene sanitasi penjualan makanan, jenis makanan yang dipilih, dan sikap konsumen dalam memilih tempat makan sesuai dengan kondisi higiene sanitasi penjualan makanan. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Subyek penelitian adalah penjamah makanan dan konsumen yang menikmati makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya masing-masing sebanyak 50 responden. Metode penelitian data adalah dengan wawancara, observasi, dan kuisioner yang dianalisis melalui analisis diskriptif kualitatif. Hasil pengumpulan data ini kemudian dideskripsikan menggunakan presentase (%). Berdasarkan hasil analisis, kondisi higiene sanitasi penjualan makanan PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dalam menerapkan higiene terlaksana dengan baik sebanyak 72% dan dalam keadaan kurang baik sebanyak 28%, sedangkan dalam menerapkan sanitasi lingkungan sebanyak 28% dalam kondisi baik, sebanyak 48% dalam kondisi cukup baik, dan 24% dalam kondisi kurang baik. Data tersebut menunjukkan bahwasanya kondisi sanitasi lingkungan dalam kondisi cukup baik yaitu sebanyak 48%. Jenis makanan yang dipilih konsumen didasarkan karena sesuai dengan selera dari segi harga, porsi, dan citarasa masakannya. Selain itu karena tempatnya yang dekat dengan tempat kerja mereka dan merupakan tempat favorit untuk menikmati makanan. Sikap konsumen dalam memilih tempat makan, menunjukkan sebanyak 56% peduli terhadap kondisi higiene sanitasi penjualan makanan dan 44% tidak mempedulikan kondisi higiene sanitasi penjualan makanan sehingga perlu diadakan pengawasan untuk menggugah kemauan penjamah dan kesadaran konsumen dalam menerapkan higiene sanitasi yang dapat dilakukan melalui edukasi diantaranya dengan cara penyebaran brosur tentang pentingnya makanan sehat untuk kesehatan tubuh.

Kata kunci: Konsumen, Higiene, Sanitasi, dan PKL

Abstract

This study aims to determine the hygiene sanitary condition of the sale of food, type of food, and consumer attitudes in choosing a place to eat in accordance with the hygiene sanitation conditions of sale of food hygiene sanitation. This research is a qualitative descriptive study. Subjects were food handlers and consumers who enjoy food at PKL Bungkul Park Surabaya and each 50 respondents. The method of collecting data is by interview, observation, and questionnaires were analyzed through a qualitative descriptive analysis. The results of the data collection are then described using percentages (%). Based on the analysis, hygiene sanitary conditions of food vendors selling (PKL) Trisula Bungkul Park Surabaya in applying hygiene in terms of health, of good as much as 72% and in poor condition as much as 28%, whereas in implementing the terms of sanitation as 28% in good condition, as much as 48% in fairly good condition, and 24% in poor condition. The data indicate that environmental sanitation conditions in fairly good condition as many as 48%. Kind of food is selected consumers based on to their taste in terms of price, portion, and taste of food. Moreover, the place that is close to their place of work and is a favorite place to enjoy a meal. The attitude of consumers in choosing where to eat, show as much as 56% concerned about sanitary hygiene conditions of food sales and 44% do not care about the sale of food hygiene sanitation conditions that need to be held to inspire the willingness of food handlers oversight and consumer awareness in implementing sanitation hygiene to do with education such as by distributing brochures about the importance of healthy food for a healthy body.

Keywords: Consumer, hygiene, sanitation, and vendors selling (PKL)

PENDAHULUAN

Pada era globalisasi dan seiring dengan perkembangan zaman, usaha dibidang makanan setiap tahun cenderung meningkat, mulai dari skala kecil sampai skala besar. Dalam kehidupan sehari-hari banyak orang yang tidak sempat menyiapkan makanan yang akan dikonsumsi, dengan demikian mereka tergantung pada pelayanan jasa boga yang semakin berkembang untuk memenuhi kebutuhannya. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan, mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain. Selain itu, makanan juga berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit Notoatmodjo, (2006).

Makanan dapat berfungsi sebagaimana mestinya maka perlu diperhatikan kualitas makanan melalui ketersediaan zat-zat gizi yang terkandung didalamnya, keamanan pangan terjaga, dan bebas dari cemaran mikroba. Penyakit yang diakibatkan oleh mikroba seperti penyakit kolera, radang selaput otak, tetanus, tuberkulosis, dan batuk rejan Anonim, (2010). Makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme akan mengakibatkan gangguan kesehatan karena mikroorganisme tersebut dapat memproduksi racun yang dapat menyebabkan suatu penyakit. Kasus keracunan makanan terbesar sekitar 90% terjadi akibat kontaminasi makanan dari mikroba yang terjadi selama proses penanganan awal sampai makanan tersebut siap untuk dikonsumsi. Makanan yang terkontaminasi juga dapat disebabkan oleh higiene sanitasi makanan yang buruk, untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan maka perlu diadakan pengawasan pemerintah terhadap higiene sanitasi makanan dan minuman yang diutamakan pada usaha yang bersifat umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit Depkes RI, (2005).

Peluang bisnis makanan dan minuman di Indonesia didukung oleh besarnya pola konsumsi masyarakat Indonesia yang merupakan peluang bisnis yang bagus bagi para pengusaha makanan. Berkembangnya berbagai macam bisnis makanan yang berasal dari pengusaha makanan tidak hanya membidik pasar dari satu kalangan saja, melainkan dari berbagai kalangan. Pedagang kaki lima (PKL) bisa dikatakan sebagai salah satu alternatif usaha bagi masyarakat perkotaan. Pedagang kaki lima penjual makanan dan minuman (PKL Makmin) merupakan salah satu usaha kecil menengah yang menjual makanan dan minuman yang dijalankan dengan kondisi yang terbatas, ditinjau dari sumber daya yang tersedia

seperti tenaga, keterampilan, modal atau biaya, tempat dan produk yang dijualnya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sekitarnya. PKL selain menjual aneka makanan dan minuman mereka juga menyediakan tempat yang nyaman untuk *refreshing* bersama keluarga, teman, ataupun sekedar makan siang saja.

PKL Trisula Taman Bungkul terletak di Surabaya yang ramai oleh pengunjung. Dilihat dari tempatnya yang terletak ditengah kota Surabaya, keberadaan PKL Trisula Taman Bungkul juga sebagai taman rekreasi yang selalu ramai oleh pengunjung dari anak-anak, remaja hingga orang dewasa. Selain itu, sebagai wisata religi yaitu adanya makam leluhur Mbah Bungkul yang sering dikunjungi oleh para peziarah dari berbagai daerah. PKL Trisula Taman Bungkul juga dekat dengan perkantoran dan rumah sakit TNI AU Soemitro, sehingga sering menjadi singgahan para konsumen untuk makan siang, makan malam ataupun sebagai tempat untuk bersantai.

Kondisi higiene sanitasi akan mempengaruhi penjualan makanan dan minuman terhadap konsumen, akan tetapi ada kalangan konsumen yang tidak memperhatikan kondisi higiene sanitasi tersebut karena kurangnya pengetahuan dan sikap konsumen tentang arti kesehatan dan kebersihan. Higiene menurut Depkes RI (2005) adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. sedangkan higiene menurut Fathonah (2005) adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan dari pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa higiene adalah tindakan yang diperlukan pada seluruh rantai produksi makanan, mulai dari penanaman atau pemeliharaan, produksi, penyiapan, sampai dikonsumsi, untuk menjamin keamanan, kebersihan, dan kelayakan makanan (cara penanganan makanan yang baik).

Sanitasi menurut Depkes RI (2005) adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari makanan sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Menurut Widyawati, (2006) Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia dari pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa sanitasi adalah usaha kesehatan

preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya higiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna Depkes RI, (2005).

Sikap (*attitude*) digunakan pertama kali oleh Herbert Spencer di tahun 1862 yang pada saat itu diartikan olehnya sebagai status mental seseorang. Dimasa-masa awal itu pula penggunaan konsep sikap sering dikaitkan dengan konsep mengenai postur fisik atau posisi tubuh seseorang (Wrightsmen & Deaux, dalam Azwar, 2009). Sikap manusia atau untuk singkatnya disebut sikap, telah didefinisikan dalam berbagai versi oleh para ahli. Pertama adalah kerangka pemikirannya yang diwakili oleh para ahli psikologi seperti Louis Thurstone dan Charles Osgood. Menurut mereka sikap adalah suatu bentuk evaluasi atau reaksi perasaan. Sikap seseorang terhadap suatu objek adalah perasaan mendukung atau memihak (*favorable*) maupun perasaan tidak mendukung (*unfavorable*).

Konsumen adalah setiap orang pemakai barang atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan menurut pengertian Undang-Undang Perlindungan Konsumen Pasal 1 angka 2 tahun 2006. Dalam mengelola seluruh fasilitas yang ditawarkan secara professional haruslah sesuai dengan aturan kesehatan yang berlaku, sehingga konsumen mendapatkan kenikmatannya sendiri dengan jaminan kesehatan. Sikap konsumen yaitu kecenderungan konsumen untuk mengevaluasi sesuatu yang disenangi ataupun tidak disenangi secara konsisten, dengan demikian konsumen mengevaluasi kondisi higiene sanitasi penjualan makanan melihat keadaan tempat penyajian dan lingkungan sekitar secara keseluruhan dari yang paling jelek (kotor) sampai yang paling baik (bersih) Setiadi, (2003).

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan penulis terhadap higiene sanitasi pada pedagang kaki lima penjualan makanan (PKL Makmin) di Surabaya khususnya di PKL Trisula Surabaya mendorong penulis untuk mengadakan penelitian yang dirumuskan dengan judul "Sikap konsumen terhadap kondisi higiene sanitasi penjualan makanan Pedagang Kaki Lima (PKL) Trisula Taman Bungkul Surabaya" dengan tujuan untuk mengetahui kondisi higiene sanitasi penjualan makanan, mengetahui jenis makanan yang dipilih konsumen, dan mengetahui sikap konsumen dalam memilih tempat makan sesuai kondisi higiene sanitasi penjualan makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya.

METODE

Metode penelitian diperlukan dalam penelitian, karena memberi petunjuk yang terencana dan sistematis tentang bagaimana melakukan dan memecahkan permasalahan yang ada dalam penelitian. Mengacu pada rumusan masalah, maka penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif yaitu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati Moleong (2005). Berdasarkan pengertian diatas maka peneliti menyimpulkan bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan dengan cara mendiskripsikan suatu keadaan dan situasi serta gejala-gejala secara fakta dan objektif. Dalam penelitian ini keadaan dan situasi yang didiskripsikan adalah sikap konsumen terhadap kondisi higiene sanitasi penjualan makanan PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya.

Penelitian ini akan meneliti sikap konsumen terhadap kondisi higiene sanitasi penjualan makanan PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya. Dipilihnya PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dikarenakan keberadaannya di tengah kota berdekatan dengan jalan raya, dekat dengan rumah sakit, adanya wisata religi Mbah Bungkul, dekat dengan perkantoran, dan sebagai taman rekreasi sehingga banyak para pengunjung yang berdatangan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya. Subyek penelitian ini yang diambil adalah konsumen yang menikmati makanan di PKL Trisula sebanyak lima puluh konsumen, serta lima puluh penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya. Jumlah PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya sebanyak 43 warung dengan rincian 27 warung menjual aneka macam makanan dan enam belas pedagang menjual minuman seperti kopi, aneka jus, minuman kaleng, dan konter pulsa oleh karena itu peneliti mengambil sebanyak 27 warung sebagai sampel dalam penelitian ini.

Instrumen penelitian merupakan suatu alat atau fasilitas yang digunakan dalam pengumpulan data agar penelitian yang digunakan menjadi lebih mudah dan hasil yang diperoleh juga lebih baik dalam arti lengkap dan sistematis sehingga data akan lebih mudah untuk diolah Arikunto (2006). Jenis instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pedoman wawancara, lembar observasi, dan kuisioner. Analisis data adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasi data ke dalam suatu pola, kategori, dan suatu urutan dasar. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode analisis diskriptif berupa presentase untuk mengetahui sikap konsumen terhadap kondisi higiene sanitasi penjualan makanan PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya, disajikan dalam bentuk diagram batang dan diagram pie, untuk memberikan penilaian persen (%) pada konsumen-konsumen yang dianalisis, menggunakan rumus presentase.

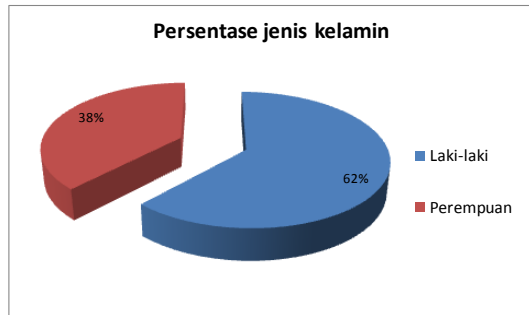
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penjamah Makanan dan Lingkungan Higiene Sanitasi

1. Karakteristik Penjamah Makanan

a. Jenis Kelamin

Jenis kelamin penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya, dapat dilihat pada Gambar 4.1 berikut ini :

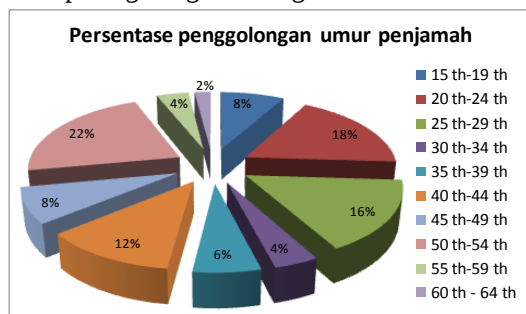


Gambar 4.1 Persentase jenis kelamin

Pada diagram diatas dapat dilihat bahwa penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya mayoritas berjenis kelamin laki-laki sebanyak 62% (31 penjamah), sedangkan yang berjenis kelamin perempuan hanya 38% (sembilan belas penjamah). Penjamah laki-laki di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya terlihat sangat mengabaikan kondisi higiene sanitasi ini terlihat pada saat melakukan proses persiapan mengolah makanan hingga ke proses pengolahan.

b. Umur

Umur seseorang berpengaruh dengan aktivitas dalam melakukan pekerjaannya. Umur yang dimiliki penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya, dapat digolongkan sebagai berikut :



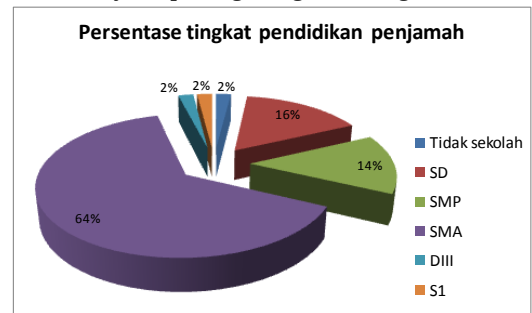
Gambar 4.2 Persentase penggolongan umur penjamah

Dari data diatas dapat dilihat bahwa para penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya, penjamah yang paling banyak berumur antara 50th – 54th

yaitu sebanyak 22% (sebelas penjamah), sedangkan yang paling sedikit berumur diatas 60th (satu penjamah).

c. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan yang dimiliki oleh seseorang itu berbeda-beda, seperti tingkat pendidikan terakhir para penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dapat digolongkan sebagai berikut:

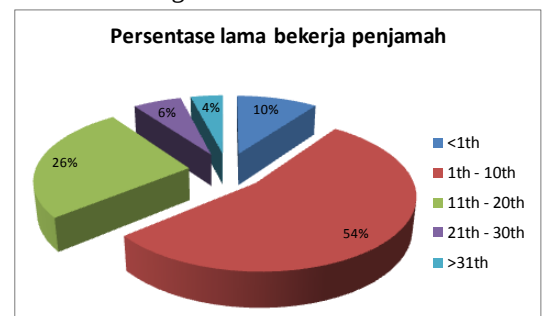


Gambar 4.3 Persentase tingkat pendidikan penjamah

Tingkat pendidikan terakhir para penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya sebagian besar berpendidikan terakhir SMA yaitu sebanyak 64% (32 penjamah), untuk jenjang pendidikan yang paling tinggi yaitu berpendidikan S1 dan DIII tetapi hanya sedikit sekali yaitu sebesar 2% (satu penjamah) dan ada juga penjamah yang tidak bersekolah yaitu sebesar 2% (satu penjamah). Tingkat pendidikan yang rendah, maka berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan higiene sanitasi makanan

d. Lama Bekerja

Lama bekerja masing-masing penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya itu berbeda-beda dapat dilihat sebagai berikut :



Gambar 4.4 Persentase lama bekerja penjamah

Dari data diatas dapat dilihat bahwa lama bekerja penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya berbeda-beda antara penjamah yang satu dengan yang lain yaitu sebagian besar lama bekerja berkisar antara 1th – 10th sebanyak 54% (27 penjamah), sedangkan penjamah yang bekerja paling lama yaitu >31th sebanyak 4% (tiga penjamah). Lama bekerja seseorang berpengaruh dengan pengetahuan dan kebiasaan berjualan, karena untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari juga membuat para penjamah makanan berupaya untuk mempertahankan pencahariannya.

2. Kondisi Higiene Sanitasi

Tabel 2.1

Tabulasi Silang Kondisi Higiene Sanitasi

Aspek	Kondisi Higiene Sanitasi		
	Baik	Cukup Baik	Kurang Baik
A. Higiene			
1. Kesehatan			
a. Penyakit kulit	96% (48 orang)		4% (2 orang)
b. Kesehatan badan	86% (43 orang)		14% (7 orang)
c. Luka	100% (50 penjamah)		0%
Rata-rata	94% (47 orang)		6% (3 orang)
2. Kebersihan			
a. Mencuci tangan	58% (29 orang)		42% (21 orang)
b. Rambut	42% (21 orang)		58% (29 orang)
c. Badan	60% (30 orang)		40% (20 orang)
d. Kuku	42% (21 orang)		58% (29 orang)
e. Perawatan luka	96% (48 orang)		4% (2 orang)
f. Pakaian kerja/celemek	24% (12 orang)		76% (38 orang)
g. Kebersihan pakaian kerja/celemek	80% (40 orang)		20% (10 orang)
Rata-rata	58% (29 orang)		42% (21 orang)
3. Kebiasaan			
a. Perilaku selama melakukan pekerjaan (merokok, makan/minum, menggaruk anggota badan)	44% (22 orang)		56% (28 orang)
b. Penggunaan perhiasan/aksesoris	56% (28 orang)		44% (22 orang)
c. Penggunaan <i>make up</i> berlebihan	94% (47 orang)		6% (3 orang)
Rata-rata	64% (32 orang)		36% (18 orang)
Total rata-rata	72% (36 orang)		28% (14 orang)

Aspek	Kondisi Higiene Sanitasi		
	Baik	Cukup Baik	Kurang Baik
B. Sanitasi			
1. Fasilitas sanitasi			
a. Air bersih untuk memasak	100% (27)	0%	0%
b. Pembuangan air limbah	29% (8)	56% (15)	15% (4)
c. Tempat sampah lingkungan produksi	22% (6)	37% (10)	41% (11)
d. Fasilitas cuci tangan	0%	19% (5)	81% (22)
e. Air cuci tangan	100% (27)	0%	0%
f. Fasilitas cuci peralatan	15% (4)	74% (20)	11% (3)
g. Air cuci peralatan	100% (27)	0%	0%
h. Fasilitas mencuci bahan makanan	11% (3)	59% (16)	30% (8)
i. Lap/serbet sesuai dengan fungsinya	44% (12)	52% (14)	4% (1)
j. Kondisi lingkungan produksi	0%	37% (9)	63% (18)
k. Jumlah toilet	0%	0%	100% (27)
l. Kondisi toilet	0%	80% (22)	20% (5)
m. Air toilet	0%	0%	100% (27)
Rata-rata	31% (8)	33% (9)	36% (10)
2. Tempat makan			
a. Kebersihan tempat makan	30% (8)	66% (18)	4% (1)
b. Tempat sampah	0%	7% (2)	93% (25)
c. Serbet/lap makan/tissue makan	37% (10)	41% (11)	22% (6)
Rata-rata	22% (6)	38% (10)	40% (11)
3. Tempat penyimpanan makanan jadi			
a. Kondisi tempat penyimpanan makanan jadi	29% (8)	56% (15)	15% (4)
b. Keberadaan timbulnya penyakit (lalat, kecoa, tikus)	22% (6)	63% (18)	11% (3)
c. Alat pengambil makanan	15% (4)	70% (19)	15% (4)
Rata-rata	23% (6)	63% (17)	14% (4)
4. Peralatan			
a. Kondisi peralatan masak	33% (9)	60% (16)	7% (2)
b. Kondisi peralatan makan	30% (8)	70% (19)	0%
c. Tempat penirisan alat	41% (11)	52% (14)	7% (2)
d. Kebersihan peralatan	41% (11)	55% (15)	4% (1)
e. Penyimpanan peralatan	44% (12)	52% (14)	4% (1)
Rata-rata	38% (10)	58% (16)	4% (1)

Aspek	Kondisi Higiene Sanitasi		
	Baik	Cukup Baik	Kurang Baik
Total rata-rata	28% (8)	48% (13)	24% (6)

Kondisi higiene sanitasi sangat penting bagi seorang penjamah makanan, karena merupakan salah satu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada kesehatan penjamah serta usaha kesehatan lingkungan. Berdasarkan Tabel 2.1 dapat diketahui bahwa higiene meliputi tiga aspek yaitu kesehatan, kebersihan, dan kebiasaan sedangkan sanitasi meliputi empat aspek yaitu fasilitas sanitasi, tempat makan, tempat penyimpanan makanan jadi, dan peralatan.

Kesehatan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya sudah baik terbukti dengan beberapa aspek yang meliputi penyakit kulit, kesehatan badan, dan luka dengan rata-rata sebanyak 94% (47 orang) sedangkan yang dalam keadaan kurang baik sebanyak 6% (3 orang). Penjamah makanan yang menderita penyakit kulit seperti kadas, kurap, dan gatal-gatal dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan ketika proses pengolahan melalui jari-jari tangan sehingga penjamah makanan yang menderita penyakit kulit sebaiknya menggunakan sarung tangan ketika melakukan pekerjaan, tidak menggaruk anggota badan, dan selalu mencuci tangan dengan bersih. Begitu dengan kesehatan badan, apabila kesehatan badan kurang sehat atau menderita penyakit seperti batuk dan flu ketika mereka mengobrol juga bisa menyebarkan virus kedalam makanan sehingga bagi penjamah yang dalam keadaan sakit sebaiknya tidak berjualan terlebih dahulu.

Kebersihan meliputi cuci tangan, rambut, badan, kuku, perawatan luka, pakaian kerja atau celemek, kebersihan pakaian kerja atau celemek di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dalam keadaan baik yaitu sebanyak 58% (29 orang) sedangkan dalam keadaan kurang baik yaitu sebanyak 42% (21 orang). Seorang penjamah makanan apabila tidak memperhatikan kebersihan dirinya mulai dari mencuci tangan, rambut, badan, kuku, perawatan luka akan memudahkan masuknya bakteri ke dalam makanan sehingga makanan yang diolah dapat terkontaminasi. Begitu halnya dengan pakaian kerja serta kebersihan pakaian kerja atau celemek, penjamah makanan sebaiknya menggunakan pakaian kerja atau celemek. Kebersihan pakaian kerja atau celemek itu perlu diperhatikan, karena bila penjamah pada saat pengolahan tidak menggunakan pakaian kerja atau celemek maka sisa-sisa kotoran pengolahan akan menempel pada pakaian, sehingga mengakibatkan pakaian menjadi kotor dan tidak higiene serta dapat menyebabkan kotoran tersebut berpindah ke makanan yang diolah.

Kebiasaan meliputi perilaku selama melakukan kegiatan, penggunaan aksesoris, penggunaan *make up*

dalam keadaan baik yaitu sebanyak 64% (32 orang) sedangkan yang dalam keadaan kurang baik yaitu sebanyak 36% (18 orang). Seorang penjamah makanan yang menggunakan perhiasan atau aksesoris seperti cincin dan gelang mudah menyebabkan kontaminasi pada makanan, karena kotoran yang menempel diperhiasan dapat jatuh kedalam makanan, oleh karena itu sebaiknya penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan atau aksesoris pada saat bekerja atau pada saat menangani makanan. Merokok, menggaruk anggota badan, serta pemakaian *make up* yang berlebihan juga dapat merusak makanan yang diolah misal seorang penjamah yang merokok, abu rokok dapat jatuh ke makanan. Pemakaian *make up* yang berlebihan sangat berbahaya ketika penjamah berkeriat, *make up* dapat luntur dan akhirnya mencemari makanan melalui keringat dan tangan. Jika penjamah menggaruk bagian wajah atau terasa gatal, maka butiran-butiran *make up* juga dapat jatuh ke makanan, oleh sebab itu disarankan untuk tidak dipergunakan *make up* berlebihan saat mengelola makanan dan kulit yang kurang bersih serta mengenakannya dengan kurang baik akan menyebabkan mudah terkena atau terhambur pada makanan.

Fasilitas sanitasi seperti air untuk memasak, mencuci tangan, atau pun mencuci peralatan semua warung di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya menggunakan air PDAM, tetapi walaupun menggunakan air PDAM kebersihan air harus tetap diperhatikan, karena mengingat lokasi PKL yang berdekatan dengan sungai yang dapat menyebabkan bakteri atau mikroorganisme. Fasilitas sanitasi di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya sebagian besar dalam keadaan kurang baik yaitu sebanyak 36 (10 warung), cukup baik 33% (9 warung), dan dalam keadaan baik 31% (8 warung), misal tempat sampah lingkungan produksi. Tempat sampah yang baik adalah tempat sampah yang dialasi plastik agar memudahkan pengangkutan ketika sampah sudah penuh, apabila tempat sampah tidak dialasi plastik maka sia-sia kotoran akan menempel pada tempat sampah tersebut sehingga meninggalkan kotoran yang akan menyebabkan bibit penyakit. Sebagian besar tempat sampah banyak yang tidak dialasi plastik dan dalam keadaan terbuka, tempat sampah yang seperti itu dapat mengundang vektor-vektor penyakit datang ke tempat produksi sehingga dengan demikian dapat pula menyebabkan kontaminasi silang pada makanan yang diolah.

Sanitasi tempat makan sebagian besar kurang baik yaitu sebanyak 40% (11 warung), cukup baik 38% (10 warung), dan dalam keadaan baik 22% (6 warung), dilihat dari beberapa aspek meliputi kebersihan tempat makan, tempat sampah disekitar tempat makanan, serta adanya serbet atau lap. Di PKL Trisula sebagian besar di area tempat makan sudah menyediakan serbet atau lap tangan

atau tissue makan untuk konsumen hanya saja beberapa diantaranya warung tersebut ada yang tidak menyediakan serbet atau lap tangan atau tissue makan untuk konsumen dan kebanyakan warung yang tidak menyediakan serbet atau lap tangan atau tissue makan. Konsumen setelah menikmati hidangan tentu saja mereka akan membuang tissue tersebut, Jika sebuah warung di area tempat makan tidak ada tempat sampah maka, sampah akan terlihat berserakan sehingga biasanya dapat menimbulkan lalat, nyamuk, serangga yang berdatangan. Hal tersebut juga merusak pemandangan konsumen, adanya sampah yang berserakan akan terlihat kotor dan kurang enak dipandang. Begitu halnya dengan kondisi tempat makan harus dalam keadaan bersih, karena tempat dimana konsumen menikmati makanan yang dibelinya, dengan kondisi lingkungan tempat makan yang bersih akan menambah kenyamanan konsumen.

Tempat penyimpanan makanan jadi yang meliputi kondisi tempat penyimpanan makanan, keberadaan timbulnya penyakit, serta alat pengambil makanan sebagian besar sudah cukup baik yaitu sebanyak 63% (17 warung), baik 23% (6 warung), dan dalam keadaan kurang baik 14% (4 warung). Di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya banyak warung yang menggunakan etalase sebagai tempat penyimpanan makanan matang, tetapi diantaranya masih ada yang lupa atau sengaja tidak ditutup sehingga ada salah satu lalat yang masuk karena kurang rapat dalam menutup etalase tersebut, tetapi ada juga yang membiarkan makanan diletakkan diluar serta ditutup dengan penutup seadanya saja karena etalase sudah penuh dengan makanan lain. Kondisi etalase yang kurang benar pemakaiannya dapat mengkontaminasi makanan yang didalamnya melalui udara, makanan dapat terkontaminasi dengan debu sehingga makanan menjadi tidak sehat dan dapat menimbulkan penyakit jika dikonsumsi. Keberadaan vektor penyakit seperti lalat, kecoa, tikus dapat membawa bakteri yang nantinya dapat menimbulkan penyakit ke makanan karena hewan tersebut merupakan perantara pembawa mikroorganisme dari limbah sebagai tempat tinggalnya. Adanya vector pada suatu warung menandakan penjamah makanan kurang memperhatikan dalam sanitasi lingkungannya, itu semua bisa dikarenakan karena lingkungan produksi yang kurang bersih sehingga mengundang vector untuk datang ke tempat tersebut. Vector-vector bibit penyakit (lalat, nyamuk, kecoa, tikus) jika sudah datang ke tempat pengolahan pasti akan meninggalkan bercak penyakit yang dibawanya sehingga dapat mencemari makanan, baik bahan makanan yang mentah maupun makanan yang sudah diolah. Penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya sebagian besar memiliki alat pengambil makanan, dalam mengambil makanan ada yang menggunakan alat pengambil makanan tetapi

walaupun ada alat pengambil makanan mereka juga tak jarang menggunakan tangan untuk mengambil makanan disaat keadaan warung ramai oleh pembeli, makanan hanya langsung diambil menggunakan tangan.

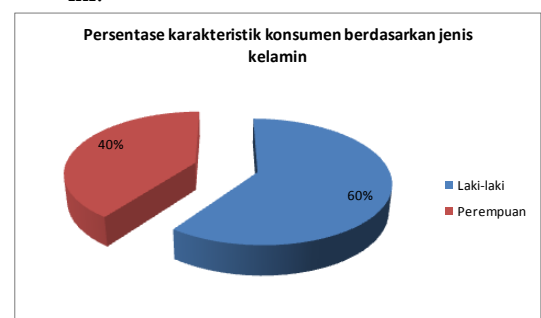
Peralatan yang digunakan penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya sebagian besar cukup baik yaitu sebanyak 48% (13 warung), baik 28% (8 warung), dan dalam keadaan kurang baik 24% (6 warung) dilihat dari kondisi peralatan masak, peralatan makan, tempat penirisan alat, kebersihan peralatan, dan penyimpanan peralatan. Kondisi peralatan masak dan peralatan makan juga harus diperhatikan, tidak hanya kondisi pada saat penyajian saja, tetapi peralatan yang digunakan untuk proses mengolah harus bersih dan kuat, sehingga tidak mudah terkontaminasi ulang. Kondisi peralatan yang kurang bersih dapat dipengaruhi oleh teknik pencucian, fasilitas pencucian, dan teknik penyimpanan. Peralatan setelah dicuci sebaiknya ditiriskan terlebih dahulu oleh karena itu setiap warung harus memiliki tempat penirisan alat. Tempat penirisan alat sangatlah penting, setiap warung, ketika selesai dicuci, guna untuk menjaga kebersihan peralatan, baik peralatan masak ataupun peralatan makan. Adanya tempat penirisan alat, maka alat-alat akan terlihat tertata rapi dan mudah diambil. Tempat penirisan alat berguna untuk mengeringkan peralatan tanpa harus membersihkannya dengan lap atau serbet. Dalam proses mencuci tidak menggunakan air mengalir dan tidak menggunakan sabun cuci peralatan yang benar, maka peralatan makan belum bisa dikatakan bersih, kemudian teknik penyimpanan peralatan yang tidak sesuai, misal dalam keadaan terbuka juga dapat mengundang beberapa vector yang akhirnya meninggalkan bekas jejak vector yang mengandung bakteri.

B. Konsumen

1. Karakteristik konsumen

a. Jenis kelamin

Data karakteristik konsumen berdasarkan jenis kelamin konsumen di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dapat dilihat pada Gambar 4.5 di bawah ini:

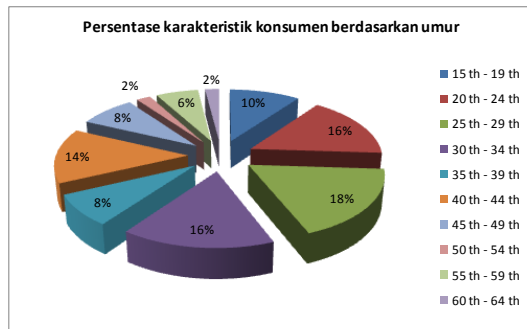


Gambar 4.5 Persentase jenis kelamin konsumen

Berdasarkan data diatas, dapat dijelaskan bahwa banyaknya konsumen dari 100% (lima puluh konsumen) di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya sebanyak 60% (tiga puluh konsumen laki-laki) dan 40% (dua puluh konsumen perempuan).

b. Umur

Data karakteristik konsumen berdasarkan jenis umur konsumen yang menikmati makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dapat dilihat pada Gambar 4.6 di bawah ini :



Gambar 4.6 Persentase umur konsumen

Berdasarkan data diatas, dapat dijelaskan bahwa dari 100% jumlah konsumen, konsumen yang paling banyak berumur antara 25th–29th yaitu sebanyak 18% (sembilan konsumen) dan jumlah konsumen yang paling sedikit berumur antara 50th–54th dan berumur 60th–64th yaitu sebanyak 2% (satu konsumen), sedangkan yang paling muda berusia 15th–19th yaitu sebanyak 10% (lima konsumen). Central PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya identik sebagai tempat bersantai oleh para konsumen untuk menikmati hidangan, ataupun sekedar minum secangkir kopi saja.

c. Pendidikan terakhir

Data karakteristik konsumen berdasarkan jenis pendidikan terakhir konsumen di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dapat dilihat pada Gambar 4.7 di bawah ini :

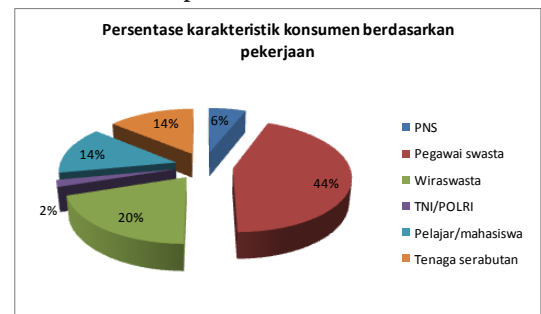


Gambar 4.7 Persentase pendidikan terakhir konsumen

Berdasarkan hasil dari penyebaran kuisioner dapat diketahui deskripsi karakteristik konsumen berdasarkan pendidikan terakhir. Gambar 4.37 menunjukkan bahwa dari 100% (lima puluh konsumen) yang paling banyak adalah berpendidikan S1 sebanyak 50% (25 konsumen), sedangkan yang berpendidikan tinggi dan yang berpendidikan paling sedikit adalah berpendidikan S2 sebanyak 2% (satu konsumen). Konsumen yang menjajakan makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya sebagian besar berpendidikan S1 karena disekitar lingkungan PKL Trisula banyak perkantoran-perkantoran dimana pada saat ini pendidikan terakhir minimal harus S1. Kebutuhan para pekerja untuk makan di PKL Trisula karena tempatnya dekat dengan kantor mereka, harganya murah, dan mengenyangkan.

d. Pekerjaan

Data karakteristik konsumen berdasarkan jenis pekerjaan konsumen yang menikmati makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dapat dilihat pada Gambar 4.8 di bawah ini :



Gambar 4.8 Persentase pekerjaan konsumen

Berdasarkan hasil dari penyebaran kuisioner dapat diketahui bahwa dari 100% (lima puluh konsumen) yang paling banyak adalah konsumen yang bekerja sebagai pegawai swasta yaitu sebanyak 44% (22 konsumen), sedangkan yang paling sedikit adalah konsumen yang bekerja sebagai TNI/POLRI yaitu sebanyak 2% (satu konsumen). Central PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya yang letaknya strategis, dekat dengan jalan raya serta pusat perkantoran sangat mendukung untuk para pekerja sebagai tempat temu janji dengan klien atau rekan kerja.

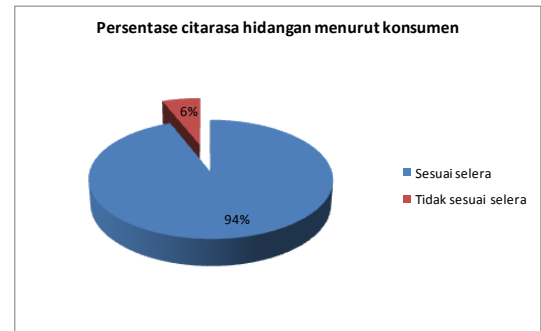
2. Jenis makanan yang dipilih konsumen

- a. Makanan dan minuman yang pilih konsumen saat menikmati makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya

Dari hasil penyebaran kuisioner, menghasilkan bahwasanya sebanyak 86% (43 konsumen) yang datang ke PKL tersebut memang bertujuan untuk menikmati makanan yang mengenyangkan seperti soto, rawon, penyetan, selebihnya mereka datang ke PKL tersebut hanya sekedar untuk jajan dengan memilih makanan sepinggan seperti gado-gado, pangsit, mie instan, dan ada juga yang hanya sekedar minum kopi saja. Dari 100% (lima puluh konsumen) sebanyak 90% (45 konsumen) memilih minuman berupa kopi, teh, dan jus sebagai minuman favoritnya, sedangkan 10% (lima konsumen) lebih menyukai minuman kaleng atau minuman botol. Oleh karena itu pengaruh kebersihan air yang digunakan penjamah untuk memasak harus diperhatikan.

- b. Citarasa hidangan

Citarasa hidangan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya, dilihat pada Gambar 4.9 di bawah ini :

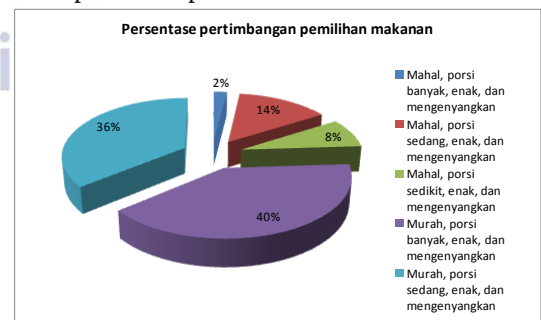


Gambar 4.9 Persentase citarasa hidangan menurut konsumen

Dari hasil penyebaran kuisioner dari 100% (lima puluh konsumen), sebanyak 94% (47 konsumen) menyukai hidangan di PKL Trisula atau sesuai dengan selera konsumen tersebut, sedangkan sebanyak 6% (tiga konsumen) tidak sesuai dengan selera bisa jadi mereka datang ke PKL Trisula karena ajakan teman, atau pada saat memilih warung ketika membeli makanan, makanan yang ditawarkan dilihat dari bentuknya yang tidak menarik, kombinasi warna kurang cocok, tidak lezat, aroma kurang sedap, tekstur yang tidak sesuai dengan selera konsumen dan harga yang mahal dengan porsi yang sedikit serta citarasa kurang memuaskan. Sebagai para pekerja yang membutuhkan makan siang di waktu istirahat mereka hanya menginginkan makanan yang murah, enak, dan mengenyangkan selain itu tempatnya yang dekat dengan kantor.

- c. Pertimbangan pemilihan makanan

Pertimbangan pemilihan makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya, dapat dilihat pada Gambar 4.10 di bawah ini:



Gambar. 4.10 Persentase pertimbangan pemilihan makanan

Dari hasil penyebaran kuisioner, dapat dilihat bahwa dari 100% (lima puluh konsumen), sebanyak 40% (dua puluh

konsumen) menurut mereka hidangan di PKL Trisula terbilang murah, porsi banyak, enak, dan mengenyangkan, dan hanya 2% (satu konsumen) yang mengatakan bahwa hidangan di PKL Trisula mahal, porsi banyak, enak, dan mengenyangkan. Konsumen yang menikmati makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dalam menikmati makanan juga mempertimbangkan harga, dimana harga yang murah dengan porsi banyak, rasa enak, dan mengenyangkan lebih banyak dipilih oleh konsumen yang sebagian besar bekerja sebagai pegawai swasta.

3. Sikap konsumen terhadap pemilihan tempat makan sesuai hygiene sanitasi penjualan makanan

a. Keadaan pakaian kerja

Sikap konsumen dalam pemilihan tempat makan sesuai kondisi hygiene sanitasi penjualan makanan dilihat dari keadaan pakaian kerja yang digunakan penjamah di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya terdapat pada Gambar 4.11 di bawah ini :



Gambar 4.11 Persentase sikap konsumen dilihat dari keadaan pakaian kerja

Dari hasil penyebaran kuisioner, dapat dilihat bahwa dari 100% (lima puluh konsumen), sebanyak 56% (28 konsumen) menyatakan tidak setuju jika mereka memilih tempat makan yang penjamah makanannya selalu menggunakan celemek dalam keadaan bersih dan rapi atau bisa dikatakan tidak peduli walaupun penjamah menggunakan celemek atau tidak, sedangkan sebanyak 44% (22 konsumen) menyatakan setuju bahwasanya mereka memilih tempat makan yang penjamah makanannya selalu menggunakan celemek dalam keadaan bersih dan rapi. Seorang penjamah makanan yang selalu berhubungan langsung dengan makanan, baik makanan mentah maupun

makanan matang disarankan menggunakan celemek.

b. Kebersihan tempat makan

Sikap konsumen dalam pemilihan tempat makan sesuai dengan kondisi hygiene sanitasi penjualan makanan dilihat dari kebersihan tempat makan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya terdapat pada Gambar 4.12 di bawah ini :



Gambar 4.12 Persentase sikap konsumen dilihat dari kebersihan tempat makan

Dari hasil penyebaran kuisioner, dapat dilihat bahwa dari 100% (lima puluh konsumen), sebanyak 78% (39 konsumen) menyatakan setuju bahwa dalam memilih tempat makan apabila meja, kursi, dan lantai dalam keadaan bersih, terdapat tempat sampah tertutup, dan tidak ada sampah berceceran, sedangkan hanya 22% (sebelas konsumen) menyatakan tidak setuju jika memilih tempat makan apabila meja, kursi, dan lantai dalam keadaan bersih, terdapat tempat sampah tertutup, dan tidak ada sampah berceceran (tidak peduli terhadap kebersihan tempat makan) atau bisa dikatakan mereka tidak peduli terhadap kebersihan meja, kursi, dan lantai. Sikap konsumen tersebut menandakan bahwasanya konsumen sudah mengetahui akan pentingnya sanitasi lingkungan tetapi pada kenyataannya ada beberapa konsumen yang tidak mempedulikannya walaupun mereka mengetahui dan kemauannya sangat susah untuk digugah.

c. Kebersihan tempat penyimpanan makanan atau rak tempat makanan

Sikap konsumen dalam pemilihan tempat makan sesuai dengan kondisi hygiene sanitasi penjualan makanan dilihat dari tempat penyimpanan makanan atau rak tempat makanan PKL Trisula Taman

Bungkul Surabaya terdapat pada Gambar 4.13 di bawah ini :

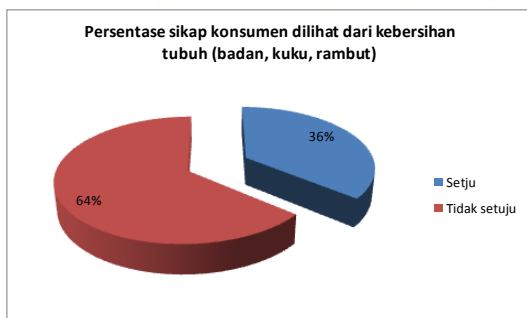


Gambar 4.13 Persentase sikap konsumen dilihat dari tempat penyimpanan makanan atau rak tempat makan

Dari hasil penyebaran kuisioner, dapat dilihat bahwa dari 100% (lima puluh konsumen), sebanyak 88% (44 konsumen) menyatakan setuju bahwa dalam memilih tempat makan, mereka memilih tempat makan yang terdapat rak penyimpanan makanan atau etalase yang bersih dan tertutup (terdapat tirai atau pintu penutup), sedangkan 12% (enam penjamah) menyatakan tidak setuju jika dalam memilih tempat makan, mereka memilih tempat makan yang terdapat rak penyimpanan makanan atau etalase yang bersih dan tertutup (terdapat tirai atau pintu penutup) atau bisa dikatakan mereka tidak peduli terhadap keadaan rak penyimpanan makanan atau etalase.

d. Kebersihan tubuh

Sikap konsumen dalam pemilihan tempat makan sesuai kondisi higiene sanitasi penjualan makanan dilihat dari kebersihan tubuh penjamah makanan PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya terdapat pada Gambar 4.14 di bawah ini :



Gambar 4.14 Persentase sikap konsumen dilihat dari kebersihan tubuh (badan, kuku, rambut)

Dari hasil penyebaran kuisioner, dapat dilihat bahwa dari 100% (lima puluh konsumen), sebanyak 36% (delapan belas konsumen) menyatakan setuju bahwa dalam memilih tempat makan, mereka memilih tempat makan yang penjamah makanannya memiliki badan dalam kondisi bersih, kuku pendek dan bersih, rambut bersih dan rapi (pendek atau bila panjang diikat), sedangkan sebanyak 64% (32 konsumen) menyatakan tidak setuju bahwasanya dalam memilih tempat makan, mereka memilih tempat makan yang penjamah makanannya memiliki badan dalam kondisi bersih, kuku pendek dan bersih, rambut bersih dan rapi (pendek atau bila panjang diikat) artinya mereka dalam memilih tempat makan, melihat keadaan kebersihan tubuh penjamah bukanlah prioritas utama.

e. Kebiasaan konsumen meninggalkan sampah

Sikap konsumen dalam pemilihan tempat makan dilihat dari kebiasaan konsumen sendiri, di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya terdapat pada Gambar 4.15 di bawah ini :



Gambar 4.15 Persentase sikap konsumen dilihat dari kebiasaan konsumen dalam meninggalkan sampah

Dari hasil penyebaran kuisioner, dapat dilihat bahwa dari 100% (lima puluh konsumen), sebanyak 54% (27 konsumen) menyatakan tidak setuju bahwa mereka tidak akan meninggalkan sampah ketika selesai menikmati hidangan atau dapat dikatakan mereka membuang sampah tidak pada tempatnya, misal sisa-sisa tisu setelah mereka gunakan mereka meninggalkannya diatas peralatan makan, sedangkan sebanyak 46% (23 penjamah) menyatakan setuju bahwasanya mereka tidak akan meninggalkan sampah ketika selesai menikmati hidangan (membuang sampah

pada tempat yang disediakan). Padahal sebagai konsumen yang baik dan mengerti tentang pentingnya arti kebersihan pastinya mereka akan membuang sampah ke tempat sampah yang tersedia walaupun tempatnya jauh dari warung yang mereka pilih dalam menikmati makanan, akan tetapi beberapa konsumen merasa mereka tidak mempermasalahakan apabila meninggalkan sampah seperti tissue atau plastik bungkus makanan di area tempat makan.

Tabel 3.1

Tabulasi Silang Sikap Konsumen

Kondisi Higiene Sanitasi	Sikap	
	Setuju	Tidak setuju
A. Higiene		
1. Keadaan pakaian kerja	44% (22 konsumen)	56% (28 konsumen)
2. Kebersihan tubuh	36% (18 konsumen)	64% (32 konsumen)
Rata-rata	40% (20 konsumen)	60% (30 konsumen)
B. Sanitasi		
1. Kebersihan tempat makan	78% (39 konsumen)	22% (11 konsumen)
2. Kebersihan tempat penyimpanan makanan/rak tempat makan	88% (44 konsumen)	12% (6 konsumen)
3. Kebiasaan konsumen tidak meninggalkan sampah	46% (23 konsumen)	54% (27 konsumen)
Rata-rata	71% (35 konsumen)	29% (15 konsumen)
Total rata-rata	56% (27 konsumen)	44% (23 konsumen)

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang “Sikap Konsumen terhadap Kondisi Higiene Sanitasi Penjualan Makanan Pedagang Kaki Lima (PKL) Trisula Taman Bungkul Surabaya” dapat disimpulkan bahwa :

1. Kondisi higiene penjamah makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dalam menerapkan higiene sebanyak 72% terlaksana dengan baik, sedangkan sebanyak 28% higiene penjamah makanan terlaksana dengan kurang baik, dalam menerapkan sanitasi lingkungan sebanyak 28% dalam kondisi baik, sebanyak 48% dalam kondisi cukup baik, dan 24% dalam kondisi kurang baik sehingga secara umum kondisi sanitasi lingkungan dalam kondisi cukup baik yaitu sebanyak 48%.
2. Jenis makanan yang dipilih konsumen di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya didasarkan

karena sesuai dengan selera dari segi harga, porsi, dan citarasa masakannya. Selain itu karena tempatnya yang dekat dengan tempat kerja dan merupakan tempat favorit untuk menikmati makanan.

3. Sikap konsumen dalam memilih tempat makan sesuai kondisi higiene sanitasi penjualan makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya, diketahui sebanyak 56% peduli terhadap kondisi higiene sanitasi penjualan makanan di PKL Trisula Taman Bungkul Surabaya dan 44% tidak mempedulikan kondisi higiene sanitasi penjualan makanan.

Saran

1. Diharapkan bagi Dinas Pemkot Surabaya memberikan pembinaan dan pengawasan dalam rangka meningkatkan higiene sanitasi dan perlu adanya pertemuan pendidikan terhadap kualitas pelayanan yang baik.
2. Perlu dilakukan edukasi kepada konsumen dengan cara penyebaran brosur tentang pentingnya makanan sehat.
3. Perlunya meningkatkan kesadaran penjamah dan konsumen dalam menerapkan higiene sanitasi penjualan makanan dengan cara penyebaran brosur atau poster tentang higiene sanitasi.
4. Bagi para penjamah makanan yang sebagian mengolah makannya di rumah sebaiknya memperhatikan peralatan yang digunakan dalam pengangkutan makanan dari rumah ke warung, karena pengangkutan makanan dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams. 2005. *Pengolahan Bahan Makanan*, www.google.com. Diakses 3 April 2012.
- Adrias. 2006. *Pengetahuan Bahan Makana*, Jakarta: Obbor.
- Anonim. 2005. *Undang-Undang Perlindungan Konsume*, www.yahoo.com. Diakses 10 Maret 2012.
- Anonim. 2006. *Undang-Undang Perlindungan Konsumen No.8*, www.yahoo.com. Diakses 10 Maret 2012.
- Anonim. 2006. *Kesehatan & Sanitasi Higiene*, www.yahoo.com. Diakses 3 April 2012.
- Anonim. 2008. *Perlindungan Konsumen*, www.google.com. Diakses 10 Maret 2012.

- Anonim. 2009. *Pengetahuan Higiene Sanitasi untuk Para Penjamah dan Penjaja Makanan*, www.google.com. Diakses 11 Maret 2012.
- Anonim. 2009. *Pengertian Peralatan Pengolahan*, www.blogspot.com. Diakses 18 April 2012.
- Anonim. 2009. *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*, www.blogspot.com. Diakses 18 April 2012.
- Anonim. 2010. *Kontaminasi Makanan*, www.google.com. Diakses 14 Maret 2012.
- Anonim. 2010. *Pengertian Pedagang Kaki Lima*, www.google.com. Diakses 8 Maret 2012.
- Anonim. 2011. *Cara Mengukur Sikap dan Perilaku*, www.google.com. Diakses 1 Nopember 2012.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Azwar, Saifuddin. 2009. *Sikap Manusia*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Dep.Kes Republik Indonesia. 2005. *Higiene Sanitasi*, www.yahoo.com. Diakses 21 Maret 2012.
- Dep.Kes Republik Indonesia. 2006. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*, www.yahoo.com. Diakses 21 Maret 2012.
- Deswindi, Leli. 2007. *Bussines & Manajement Journal Bunda Mulia*, Vol:3, No.2, Diakses 10 April 2012.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid 2 SMK*, Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fathonah, Siti. 2005. *Higiene Sanitasi Makanan*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Handayani, 2008. *Ibu Bekerja & Dampak bagi Perkembangan Anak*, www.blogspot.com Diakses 14 Maret 2012.
- Kadir, Ishak. 2010. *Study Karakteristik Penggunaan Ruang Pedagang Kaki Lima (PKL) di Kawasan EKS Pasar Latawa Kota Kendari*, www.google.com. Diakses 1 April 2012.
- Kristiastuti, Dwi. 2000. *Perlakuan Awal terhadap Bahan Makanan*, Surabaya: University Pres IKIP.
- Martin, Adam & Motarjemi. 2004. *Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*, Jakarta: EGC
- Maryani. 2008. *Pengolahan Bahan Makanan*, www.yahoo.com Diakses 8 April 2012.
- Maryati, Sri. 2008. *Tata Laksana Makanan*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Mohyib. 2005. *Pengetahuan Bahan Makanan*, www.blogspot.com Diakses 20 April 2012.
- Moleong, Lexy. 2005. *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung. PT.Remaja Rosdakarya.
- Notoatmodjo. 2006. *Pengertian makanan*, www.blogspot.com Diakses 14 Maret 2012.
- Octavianis, dkk. 2009. *Tuğ isumen Sikap dan Motivasi*, Diakses 8 April 2012.
- Poerwadarminta. 2008. *Pengertian Pedagang Kaki Lima*, www.google.com Diakses 8 Maret 2012.
- Purwanto. 2006. *Sikap Manusia*, www.google.com Diakses 11 Oktober 2012.
- Purnawijayanti, Hiasinta. 2005. *Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*, Yogyakarta: Kanisus.
- Satori, Djaman'an & Aan, 2009. *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta.
- Setiadi, Nugroho. 2003. *Perilaku Konsumen*, Jakarta: Prenada Media Group.
- Universitas Negeri Surabaya. 2006. *Pedoman Penulisan Skripsi dan Penilaian Skripsi*, Surabaya: Unesa University Press.
- Widyawati, Retno & Yuliarsih. 2006. *Higiene dan Sanitasi Perhotelan*, Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.