

ANALISIS KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL PEDAGANG KAKI LIMA DI PASAR BARU KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

Dian Wahyu Ramadhani¹, Djoko Windu P Irawan², Karno³

Kementrian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus
Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email : leadianf@gmail.com

Dian Wahyu Ramadhani

ANALISIS KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL
PEDAGANG KAKI LIMA DIPASAR BARU KABUPATEN MAGETAN
TAHUN 2022

vii + 70 halaman + 11 tabel + 7 lampiran

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati meliputi produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, perternakan, perairan dan air, adapun yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan untuk proses penyiapan, pengolahan atau pembuatan makanan atau minuman.

Penelitian ini merupakan deskripsi dengan pendekatan observasi lapangan menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes nomor 1098 tahun 2003. Subyek dari penelitian ini adalah proses pengolahan makanan yaitu peralatan pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, personal hygiene penjamah, proses pengolahan makanan.

Hasil dari penelitian ini mengenai proses pengolahan makanan yaitu mie ayam, soto ayam lamongan dan bakso pada peralatan pengolahan makanan memenuhi syarat dengan skore 120. Tempat pengolahan makanan yaitu mie ayam, soto ayam lamongan, dan bakso tidak memenuhi syarat dengan skore 45. Personal hygiene sanitasi makanan yaitu mie ayam, soto ayam lamongan, dan bakso tidak memenuhi syarat dengan skore 26. Proses pengolahan makanan yaitu mie ayam, soto ayam lamongan dan bakso tidak memenuhi syarat dengan skore 10.

Keyword : Pengolahan makanan, Pedagang kaki lima, Pasar baru

QUALITY ANALYSIS OF SNACK FOOD SOLD BY STREET VENDORS IN NEW MARKET MAGETAN REGENCY IN 2022

Dian Wahyu Ramadhani¹, Djoko Windu P Irawan², Karno³

Kementrian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus
Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email : leadianf@gmail.com

Dian Wahyu Ramadhani

QUALITY ANALYSIS OF SNACK FOOD SOLD BY STREET VENDORS IN NEW MARKET MAGETAN REGENCY IN 2022

vii + 70 pages + 11 tables + 7 attachments

Food is everything that comes from biological source including agricultural, plantation, forestry, fishery, livestock, aquatic and water products, as for processed or unprocessed products intended as food and drinks for human consumption, including food additives, food raw materials and other materials used for the preparation, processing or manufacture of food or beverages.

This research is a description with a field observation approach using an observation sheet based on Permenkes number 1098 of 2003. The subject of this study is the food processing process, namely food processing equipment, food processing facilities, personal hygiene of handlers, food processing processes.

The results of this study regarding food processing, namely chicken noodles, soto ayam lamongan and meatballs on food processing equipment meet the requirements with a score of 120. Places for food processing, namely chicken noodles, soto ayam lamongan, and meatballs do not meet the requirements with a score of 45. Personal hygiene sanitation food, namely chicken noodles, soto ayam lamongan, and meatballs did not meet the requirements with a score of 26. The food processing process, namely chicken noodles, soto ayam lamongan and meatballs did not qualify with a score of 10.

Keyword : Food processing, Street vendors, New markets

PENDAHULUAN

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati meliputi produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, adapun yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan untuk proses penyiapan, pengolahan atau pembuatan makanan atau minuman (UU Nomor 18, 2012).

Keamanan pangan merupakan kondisi dimana upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari berbagai pencemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi (UU Nomor 18, 2012).

Keamanan pangan serta ketahanan pangan yang tersebar di wilayah Jawa Timur tercatat sebanyak 55.473 TPM, dari jumlah tersebut TPM yang memenuhi syarat

hygiene sanitasi sebanyak 33.699 TPM (60,7%), sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 21.774 TPM (39,3%). (Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur., 2020)

Dapat dilihat data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur bahwa terdapat 21.774 TPM yang tersebar di wilayah Jawa Timur masih belum memenuhi syarat, dimana hal tersebut memungkinkan adanya kejadian penyakit yang bersumber dari tempat pengolahan makanan yang belum memenuhi syarat. Salah satunya yaitu penyakit diare dimana penyakit diare merupakan penyakit endemis potensial Kejadian Luar Biasa (KLB) yang sering disertai dengan kematian. Pada tahun 2019 cakupan pelayanan penderita diare pada semua umur sebesar 61,7% dan pada balita sebesar 40% dari sasaran yang ditetapkan. Disparitas antar provinsi antara 12,7% (Nusa Tenggara Timur) dan Nusa Tenggara Barat (68,6%) (Indonesia, 2019).

Sekitar 70 % kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh

usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan. (Syuziatman, 2018)

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh penulis mengenai kondisi sanitasi lingkungan dan jenis makanan jajanan yang dijual di Pasar Baru Magetan yaitu : kurangnya fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan di setiap pedagang, kurangnya penyediaan air untuk 3 mencuci peralatan dan kurangnya perilaku personal hygiene pada pedagang, terlihat pada saat melayani pembeli tidak menggunakan masker dan sarung tangan, penjamah masih menggunakan kain lap yang nampak kotor. Untuk jenis makanan jajanan yang dijual diantaranya: nasi kare, soto ayam lamongan, soto sayur, nasi lalapan, nasi campur, mie ayam, bakso, nasi pecel, pecel lele, tepo tahu, gado-gado, nasi rawon

Selanjutnya dilakukan penyebaran angket pada tanggal 11 Januari 2022. Penyebaran angket ini digunakan untuk mengetahui minat pembeli terhadap makanan jajanan yang paling diminati.

Hasil angket berdasarkan survet dari minat pembeli terhadap makanan

jajanan adalah mie ayam, soto ayam lamongan dan bakso

Berdasarkan pengisian angket serta mengingat akan pentingnya penyehatan dan pengawasan pada makanan jajanan di Pasar Baru Magetan makan dalam penelitian ini makanan jajanan yang dipilih sebagai sampel adalah mie ayam, bakso dan soto ayam lamongan :

1. Ketiga jenis makanan jajanan itu paling banyak diminati pengunjung pasar
2. Secara organoleptik kurang memenuhi syarat diantaranya makanan jajanan yang lain.
3. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang peneliti periksa dengan jenis sampel makanan mie ayam di Laboratorium Mikrobiologi Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan diperoleh hasil sebagai berikut:
 - a. Pada mie ayam hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 20.300 koloni/gram, dari hasil pemeriksaan angka kuman pada mie ayam dapat ditarik kesimpulan bahwa mie ayam

melebihi baku mutu parameter mikrobiologi.

- b. Pada bakso hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 2.570 koloni/gram, dari hasil pemeriksaan angka kuman pada bakso dapat ditarik kesimpulan bahwa bakso memenuhi baku mutu parameter mikrobiologi.
- c. Pada soto ayam lamongan hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh 76.000 koloni/gram, dari hasil pemeriksaan angka kuman pada bakso dapat ditarik kesimpulan bahwa soto ayam lamongan melebihi baku mutu parameter mikrobiolog.

Dari asumsi diatas diduga akan menimbulkan resiko terhadap kesehatan karena penangannya yang kurang higienis yang memungkinkan makanan jajanan tersebut terkontaminasi oleh mikroba beracun sehingga tidak memenuhi syarat keamanan pangan dan berdampak akan membahayakan ribuan pengunjung pasar sebagai konsumen.

METODELOGI PENDAHULUAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif, di mana penelitian

deskriptif adalah penelitian yang menggambarkan karakter atau sifat individu, keadaan, gejala atau kelompok tertentu. Penelitian deskriptif mempelajari masalah-masalah dalam masyarakat, tata cara yang berlaku dalam masyarakat serta situasi-situasi, termasuk tentang hubungan, kegiatan-kegiatan, sikap-sikap, pandangan-pandangan, serta proses-proses yang sedang berlangsung dan pengaruhnya dari suatu fenomena. (Hamidi, 2004) dalam penelitian ini dilakukan penyusunan fakta-fakta dari observasi kondisi sanitasi tempat pengolahan makanan pedagang kaki lima di Pasar Baru Kabupaten Magetan.

HASIL

1. Sanitasi Peralatan Makanan
hasil analisis observasi penilaian hygiene sanitasi peralatan makanan pada pedagang kaki lima di Pasar Baru Kabupaten Magetan termasuk dalam kategori Baik dengan jumlah skor mie ayam 120, soto ayam lamongan 120, dan bakso 120.
2. Tempat Pengolahan Makanan
hasil analisis observasi penilaian hygiene sanitasi tempat

pengolahan makanan pada 3 jenis makanan jajanan pedagang kaki lima termasuk dalam kategori Tidak Memenuhi Syarat dengan jumlah skore mie ayam 45, soto ayam lamongan 45, dan bakso 45.

3. Hygiene Pedagang Penjamah Makanan

hasil analisis observasi penilaian hygiene sanitasi penjamah makanan jajanan kaki lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan termasuk dalam Tidak Memenuhi Syarat dengan jumlah skore mie ayam 26, soto ayam lamongan 25, dan bakso 26.

4. Proses Pengolahan Makanan

hasil analisis observasi penilaian hygiene sanitasi proses pengolahan makanan jajanan kaki lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan termasuk dalam kategori Tidak Memenuhi Syarat dengan jumlah skore mie ayam 10, soto ayam lamongan 10, dan bakso 10.

5. Hasil Pemeriksaan Fisik Makanan

hasil uji organoleptik terhadap sampel makanan jajanan

pedagang kaki lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan pemeriksaan 3 jenis sampel makanan memenuhi syarat baik dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur sesuai dengan SNI 01-2346-2006

6. Pemeriksaan Kimia Makanan

3 sampel makanan yang digunakan sebagai bahan baku utama yang diperiksa semuanya negatif formalin sehingga dapat dikatakan sampel makanan aman dikonsumsi.

7. Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan

hasil angka kuman pada Mie Ayam, Soto Ayam Lamongan, dan Bakso yang diperiksa sebanyak 3 kali Mie Ayam dan Bakso melebihi baku mutu, dan Soto Ayam Lamongan tidak melebihi baku mutu. Sedangkan batas syarat baku mutu yang di gunakan dalam sampel uji ini berdasarkan BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia

dalam makanan yaitu 10.000 koloni/gram.

8. Menganalisis Hygiene Sanitasi Makanan

proses pengolahan makanan jajanan pada Mie Ayam, Soto Ayam Lamongan, dan Bakso yaitu Tidak Memenuhi Syarat dengan jumlah skor 195 dengan skor maksimal 450.

PEMBAHASAN

1. Sanitasi Peralatan Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan selama dilakukannya penelitian keadaan sanitasi peralatan makanan dapat diketahui bahwa skor yang didapat dari 3 pedagang makanan jajanan di Pasar Baru Magetan dari observasi lapangan adalah 120 yang berarti sudah memenuhi syarat.

1) Mie Ayam

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa pencucian dan pengeringan peralatan memenuhi syarat agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan. Peralatan juga dalam

keadaan utuh yang berarti alat masih bagus dan layak pakai. Peralatan yang digunakan kontak langsung dengan makanan tidak terdapat sudut mati dan halus serta tidak terdapat zat beracun.

2) Soto Ayam Lamongan

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa pencucian dan pengeringan peralatan memenuhi syarat agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan. Peralatan juga dalam keadaan utuh yang berarti alat masih bagus dan layak pakai. Peralatan yang digunakan kontak langsung dengan makanan tidak terdapat sudut mati dan halus serta tidak terdapat zat beracun.

3) Bakso

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa pencucian dan pengeringan peralatan memenuhi syarat agar selalu

dalam keadaan bersih sebelum digunakan. Peralatan juga dalam keadaan utuh yang berarti alat masih bagus dan layak pakai. Peralatan yang digunakan kontak langsung dengan makanan tidak terdapat sudut mati dan halus serta tidak terdapat zat beracun.

2. Tempat Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan selama dilakukannya penelitian keadaan Tempat Pengolahan Makanan menunjukkan bahwa jumlah skore 3 pedagang makanan jajanan di Pasar Baru yang didapatkan dari observasi lapangan adalah 8 yang berarti belum memenuhi syarat.

1) Mie Ayam

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa lokasi mie ayam berada di sekitar area pasar atau disebelah utara pasar yang mayoritas banyak orang berlalu lalang, dekat dengan sumber pencemaran debu, asap, bau mesin

kendaraan bermotor karena lokasinya berada di parkir Pasar Baru Magetan. Bangunan, bangunan memiliki lantai yang belum dikeramik namun bersih tidak ada sampah yang berserakan dilantai. Ventilasi langsung dari luar ruangan. Langit-langit masih dari asbes. Pintu masih terbuat dari kayu.

2) Soto Ayam Lamongan

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa lokasi Soto Ayam Lamongan berada di sekitar area pasar atau di sebelah utara pasar yang mayoritas banyak orang berlalu lalang, dekat dengan sumber pencemaran debu, asap, bau mesin kendaraan bermotor karena lokasinya berada di parkir Pasar Baru Magetan. Bangunan, bangunan semi permanen serta lantai masih belum dikeramik namun bersih. Ventilasi langsung dari luar

ruangan serta pintu masih terbuat dari kayu.

3) Bakso

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa lokasi mie ayam berada di sekitar area pasar atau disebelah utara pasar yang mayoritas banyak orang berlalu lalang, dekat dengan sumber pencemaran debu, asap, bau mesin kendaraan bermotor karena lokasinya berada di parkir Pasar Baru Magetan. Bangunan, bangunan memiliki lantai yang belum dikeramik namun bersih tidak ada sampah yang berserakan dilantai. Ventilasi langsung dari luar ruangan. Langit-langit masih dari asbes. Pintu masih terbuat dari kayu.

3. Hygiene Pedagang Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan selama dilakukannya penelitian keadaan Hygiene Pedagang Penjamah Makanan menunjukkan bahwa nilai skor Personal

Hygiene Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan adalah 26 yang berarti Tidak Memenuhi Syarat.

1) Mie Ayam

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa personal hygiene penjamah tidak menggunakan pakaian kerja, tidak memakai celemek saat mengolah makanan, pemeriksaan kesehatan bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. personal hygiene rambut rapih, kuku dan tangan dalam keadaan baik namun tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan.

2) Soto Ayam Lamongan

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa personal hygiene penjamah tidak menggunakan pakaian kerja, tidak memakai celemek saat mengolah makanan, pemeriksaan kesehatan bila sakit tidak bekerja dan

berobat ke dokter. Personal hygiene rambut biarkan terbuka, kuku dan tangan dalam keadaan baik namun tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan.

3) Bakso

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa personal hygiene penjamah tidak menggunakan pakaian kerja, tidak memakai celemek saat mengolah makanan, pemeriksaan kesehatan bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. personal hygiene rambut rapih, kuku dan tangan dalam keadaan baik namun tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan.

4. Proses Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan selama dilakukannya penelitian keadaan Proses Pengolahan Makanan menunjukkan bahwa nilai skor Proses Pengolahan Makanan Pedagang Kaki Lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan adalah 10

yang berarti Tidak Memenuhi Syarat.

1) Mie Ayam

Berdasarkan Observasi di lapangan pedagang pada saat mengolah makanan pedagang menggunakan peralatan yang benar dan sesuai dengan fungsinya

2) Soto Ayam Lamongan

Berdasarkan Observasi di lapangan pedagang pada saat mengolah makanan pedagang menggunakan peralatan yang benar dan sesuai dengan fungsinya

3) Bakso

Berdasarkan Observasi di lapangan pedagang pada saat mengolah makanan pedagang menggunakan peralatan yang benar dan sesuai dengan fungsinya

5. Pemeriksaan Fisik Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan selama dilakukannya penelitian menunjukkan bahwa nilai skor Pemeriksaan Fisik Makanan Pedagang Kaki Lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan Memenuhi syarat.

1) Mie Ayam

Berdasarkan hasil pemeriksaan fisik yaitu organoleptik sesuai tabel IV.5 kondisi fisik makanan Mie Ayam memenuhi syarat, dikarenakan Rasa dari makanan gurih. Aroma sedap khas rempah karena berasal dari rempah-rempah seperti lengkuas, jahe, serai, kunyir, kemiri, lada dan penyedap rasa yang digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Warna putih karena bahan baku mie ayam ini sebagian besar terbuat dari bahan tepung, dengan bahan campuran pelengkap yaitu sedikit daging ayam dan sedikit sayuran. Tekstur yaitu kenyal dan mudah putus jika dimakan.

2) Soto Ayam Lamongan

Berdasarkan hasil pemeriksaan fisik yaitu organoleptik sesuai tabel IV.5 kondisi fisik makanan Soto Ayam Lamongan memenuhi syarat,

dikarenakan Rasa dari makanan gurih. Aroma sedap khas rempah karena berasal dari rempah-rempah seperti daun jeruk, serai, lengkuas, jahe, kunyit, dan penyedap rasa yang digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Warna kekuningan yang dihasilkan dari rempah-rempah kunyit, dengan bahan campuran pelengkap yaitu sedikit ayam dan sedikit sayuran. Tekstur yaitu kenyal.

3) Bakso

Berdasarkan hasil pemeriksaan fisik yaitu organoleptik sesuai tabel IV.5 kondisi fisik makanan Bakso memenuhi syarat, dikarenakan Rasa dari bakso gurih. Aroma sedap khas daging karena berasal dari daging sapi atau ayam dan penyedap rasa yang digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Warna keabu-abuan karena daging yang digunakan sebagian

besar berasal dari daging sapi. Tekstur yaitu halus.

Uji organoleptik yang dilakukan dalam penelitian ini adalah uji organoleptik deskriptif yang berarti panelis mendeskripsikan rasa, aroma, warna dan tekstur dari makanan. Uji ini biasa dilakukan untuk mendeteksi dalam menilai mutu untuk mengetahui penyimpangan makanan, maka pengujian ini bersifat subyektif.

6. Pemeriksaan Kimia Makanan

Pemeriksaan kimia Makanan Pedagang Kaki Lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan Memenuhi syarat.

Pemeriksaan kimia yang dilakukan dalam penelitian ini adalah pemeriksaan formalin pada ke 3 makanan jajanan pedagang kaki lima di Pasar Baru Kabupaten Magetan dari hasil pemeriksaan di laboratorium mikrobiologi Prodi Sanitasi Magetan diperoleh hasil negatif yang berarti makanan tidak mengandung formalin. Sampel yang digunakan adalah mie dan bakso karena penambahan

formalin pada mie dan bakso akan menjadikan tahan lama.

7. Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan selama dilakukannya penelitian keadaan mikrobiologi (angka kuman) menunjukkan bahwa Pemeriksaan mikrobiologi Makanan Pedagang Kaki Lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan yaitu:

1) Mie Ayam

Berdasarkan hasil pemeriksaan angka kuman di laboratorium mikrobiologi Prodi Sanitasi kampus Magetan dapat diketahui bahwa angka kuman 16.300 kol/gram berarti tidak memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam makanan yaitu 10.000 koloni/gram.

2) Soto Ayam Lamongan

Berdasarkan hasil pemeriksaan angka kuman di

laboratorium mikrobiologi Prodi Sanitasi kampus Magetan dapat diketahui bahwa angka kuman 5.000 koloni/gram berarti memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam makanan yaitu 10.000 koloni/gram.

3) Bakso

Berdasarkan hasil pemeriksaan angka kuman di laboratorium mikrobiologi Prodi Sanitasi kampus Magetan dapat diketahui bahwa angka kuman 13.000 koloni/gram berarti tidak memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam makanan yaitu 10.000 koloni/gram.

Pemeriksaan mikrobiologi yang dilakukan di penelitian

ini adalah untuk mengetahui angka kuman pada makanan. Dapat diketahui bahwa angka kuman yang berlebih pada makanan dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada konsumen. Banyak sekali kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh tingginya angka kuman pada makanan, hal ini sangat dikhawatirkan karena sebagian orang meremehkan makanan sehingga tanpa sadar menyebabkan makanan tercemar oleh kuman.

8. Analisis Hygiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan selama dilakukannya penelitian keadaan Hygiene Sanitasi Makanan menunjukkan bahwa Analisis Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Kaki Lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan yaitu:

1) Mie Ayam

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa hygiene

sanitasi makanan tidak memenuhi syarat dari segi peralatan pengolahan, tempat pengolahan makanan, personal hygiene, proses pengolahan dengan skor 195. Hal itu dapat mempengaruhi kualitas makanan.

2) Soto Ayam Lamongan

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa hygiene sanitasi makanan tidak memenuhi syarat dari segi peralatan pengolahan, tempat pengolahan makanan, personal hygiene, proses pengolahan dengan skor 195. Hal itu dapat mempengaruhi kualitas makanan.

3) Bakso

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa hygiene sanitasi makanan tidak memenuhi syarat dari segi peralatan pengolahan, tempat pengolahan makanan, personal hygiene,

proses pengolahan dengan skor 195. Hal itu dapat mempengaruhi kualitas makanan.

KESIMPULAN

1. Peralatan pengolahan makanan mie ayam, soto ayam lamongan dan bakso memenuhi syarat
2. Tempat pengolahan makanan mie ayam, soto ayam lamongan dan bakso tidak memenuhi syarat
3. Personal hygiene penjamah makanan tidak memenuhi syarat
4. Proses pengolahan makanan tidak memenuhi syarat
5. Kualitas fisik makanan dengan uji organoleptik memenuhi syarat
6. Kualitas kimia makanan dengan kandungan formalin negatif/memenuhi syarat
7. Kualitas mikrobiologi makanan tidak memenuhi syarat
8. Analisis hygiene sanitasi makanan tidak memenuhi syarat

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dan untuk meningkatkan kualitas makanan pedagang kaki lima yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan, maka disarankan :

1. Supaya lebih menjaga kebersihan peralatan atau perlengkapan yang dipakai.
2. Supaya lebih menjaga kebersihan tempat pengolahan makanan untuk membatasi kontaminasi langsung dengan makanan.
3. Supaya menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan, masker untuk membatasi kontaminasi langsung dengan makanan pada saat mengolah makanan. Dan tidak mengobrol saat menyajikan makanan.
4. Perlu ada pembinaan terhadap para pengusaha dibidang makanan untuk meningkatkan kualitas makanan pedagang kaki lima.
5. Supaya menutup makanan jadi seperti sayur, mie, ayam, kubis, daun seledri yang digunakan sebagai topping makanan agar kualitas makanan tetap terjaga, bebas dari kontaminasi langung seperti debu, asap kendaraan.
6. Perlu menyelenggarakan program penyehatan dan pengawasan makanan yang ada disekitar masyarakat agar tidak

merugikan masyarakat sebagai konsumen.

7. Hygiene sanitasi makanan sangat perlu diperhatikan untuk menentukan kualitas makanan.
8. Perlu diteliti lebih lanjut tentang kualitas makanan pedagang kaki lima dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi didaerah lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Budianto, A. (2011). Formalin Dalam Kajian Undang-Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. *Jurnal Legislasi Indonesia*, 8(1), 151–172.
- Darmapala Lalu, 2019. (2020). View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk. *PENGARUH PENGGUNAAN PASTA LABU KUNING (Cucurbita Moschata) UNTUK SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG ANGKAK DALAM PEMBUATAN MIE KERING*, 274–282.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur,.. (2020). Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2019. *Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah.*, 1–123. www.dinkesjatengprov.go.id
- Galang, Sri, dan Farapti. 2018. Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di

Pasar Besar Kota Malang.

Sanitasi Jasaboga.

- Hamidi. 2004. Metode Penelitian Kualitatif. Malang: UMM Press.
- INDONESIA, P. K. (2019). Profil Kes Indo 2019. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*
- Irawan, D. W. P (2021). Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Diktat Kuliah Pengembangan Bahan Pengajaran Mata Kuliah Penyehatan Makanan Minuman. Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan. Magetan: Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Kepmenkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyatan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 1–10.
- Kepmenkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI No.715/Menkes/SK/VI/2003 Tentang Persyaratan Higiene
- Naria, E. (2010). Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Jajanan di Kompleks USU, Medan. *Universitas Stuttgart*, 4, 118–126.
[http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18928/1/ikmdes2006-10\(6\).pdf](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18928/1/ikmdes2006-10(6).pdf)
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan Makanan oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47–60.
- Standarisasi Nasional Indonesia. (2006). *SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori*. 23.
- Susilawati dan Dewi. 2020. Analisis Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan pada Pedagang Makanan di Pasar Tradisional Kota Medan.
- Syuziatman, U. M. (2018). *Gambaran Hygiene Personal Dan Sanitasi Pada Tempat Penggilingan Bakso Di Pasar Tradisional Kota Pontianak*. 66, 37–39.
- Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1996. (1918). *Hygiene. American Journal of Ophthalmology*, 1(11), 236–

240.

[https://doi.org/10.1016/S0002-9394\(18\)90730-0](https://doi.org/10.1016/S0002-9394(18)90730-0)

Undang-Undang Nomo 18 Tahun
2012 Tentang Pangan.

Utami, N. (2021). Uji Angka
Lempeng Total dan Bakteri
Coliform pada Margarin yang
Dijual Di Pasar Tradisional
Kota Medan.

Vitria, Elnovriza, D., &
Azrimaidaliza. (2013).
Hubungan Hygiene Sanitasi
dan Cara Pengolahan Mie
Ayam dengan Angka Kuman di
Kota Padang. *Jurnal
Kesehatan*, 7(2), 75–81.

Wahyuni, H (2021). *Penerapan
Prinsip-Prinsip Higiene
Sanitasi Makanan Di Instalasi
Gizi Rumah Sakit Umum Rizky
Amalia Sragen Pada Tahun
2021.*