

**ANALISIS PERSONAL HYGIENE DAN HYGIENE SANITASI
MAKANAN PADA PEDAGANG DI PASAR TRADISIONAL
KECAMATAN MEDAN AREA DAN KECAMATAN MEDAN
PERJUANGAN**

SKRIPSI



Oleh :

NOVIANTI RAMBE

NIM : 0801163067

PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA

MEDAN

2021

**ANALISIS PERSONAL HYGIENE DAN HYGIENE SANITASI
MAKANAN PADA PEDAGANG DI PASAR TRADISIONAL
KECAMATAN MEDAN AREA DAN KECAMATAN MEDAN
PERJUANGAN**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat (SKM)**

Oleh :

NOVIANTI RAMBE

NIM : 0801163067

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA
MEDAN
2021**

Abstrak

Makanan merupakan sumber kebutuhan manusia untuk keberlangsungan hidupnya. Makanan memerlukan pengolahan yang baik dan benar guna menghindari penularan penyakit melalui makanan. Pada pasar kecamatan Medan Area dan Medan Perjuangan merupakan pasar yang pedagang nya mengolah makanan kurang baik terlihat dari personal hygiene dan hygiene sanitasi makanannya.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat gambaran atau fenomena bagaimana personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan di pasar kecamatan Medan Area dan Medan Perjuangan. Desain penelitian ini menggunakan deskriptif observasional. Sampel yang diambil berjumlah 54 pedagang makanan dengan tehnik pengambilan secara aksidental sampling. Analisis data dilakukan secara univariat.

Hasil yang ditemukan menunjukkan bahwa untuk di kecamatan Medan Area personal hygienenya dominan kurang memenuhi syarat berjumlah(48,8%) dan untuk hygiene sanitasi makanan berjumlah (58,1%). Kemudian untuk kecamatan Medan Perjuangan dominan kurang memenuhi syarat berjumlah (72,8%) dan hygiene sanitasi makanan berjumlah (63,8).

Kata Kunci : Makanan, Personal Hygiene, Hygiene Sanitasi Makanan

Abstract

Food is a source of human needs for its survival. Food requires proper and correct processing to prevent disease transmission through food. In the Medan Area and Medan Perjuangan sub-district markets, there are markets where the traders process food is not improving, as seen in the personal hygiene and food sanitation hygiene.

This study aims to see the description or phenomenon of personal hygiene and food sanitation hygiene in the markets of Medan Area and Medan Perjuangan. The design of this study is descriptive observational. The samples taken were 54 food vendors with accidental sampling technique. Data analysis was carried out by univariate.

The results found showed that in Medan sub-district, the personal hygiene area was dominant (48.8%) and for food sanitation hygiene was (58.1%). Then for Medan Perjuangan sub-district the dominant number does not meet the requirements (72.8%) and the food sanitation hygiene is (63.8).

Keywords: Food, Personal Hygiene, Food Sanitation Hygiene

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Novianti Rambe
NIM : 0801163067
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Peminatan : Kesehatan Lingkungan
Tempat/ Tanggal Lahir : Simpang III Marsonja, 15 November 1998
Judul Skripsi : Analisis Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Pasar Kecamatan Medan Area dan Medan Perjuangan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan hasil karya asli saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Strata 1 di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penulisan ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
3. Jika dikemudian hari terbukti bahwa karya ini bukan hasil karya saya asli saya atau merupakan hasil jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.

Medan, Juni 2021

NOVIANTI RAMBE
NIM. 0801163067

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Novianti Rambe
Nim : 0801163067
Peminatan : Kesehatan Lingkungan
Judul Skripsi : Analisis Personal Hygiene Dan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area Dan Kecamatan Medan Perjuangan

Dinyatakan bahwa skripsi dari mahasiswa ini telah disetujui, diperiksa dan dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan (UINSU Medan)

Medan, Maret 2021

Disetujui,

Dosen Pembimbing

Dosen Pembimbing Integritas Keislaman

Yulia Kharina Ashar, S.K.M. M.KM
NIP. 199307312019032018

Dr. Azhari Akmal Tarigan, M.Ag
NIP.197212041998031002

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Dengan Judul :

ANALISIS PERSONAL HYGIENE DAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN MEDAN AREA DAN KECAMATAN MEDAN PERJUANGAN

Yang dipersiapkan dan dipertahankan oleh :

NOVIANTI RAMBE
NIM. 0801163067

Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji
Skripsi Pada Tanggal 28 Januari 2021 dan
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

TIM PENGUJI
Ketua Penguji

Dr. Mhd. Furqan, M.Comp.Sc
NIP.198008062006041003

Penguji I

Penguji II

Penguji Integritas

Yulia Kharina Ashar, S.K.M. M.KM
NIP.197212041998031002

dr. Nofi Susanti, M.Kes
NIP. 199307312019032018

Dr. Azhari Akmal Tarigan, M.Ag
NIP. 198311292019032002

Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Dekan,

Prof Dr. Syfaruddin, M.Pd
NIP.196207161990031

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Identitas Pribadi

Nama Lengkap : Novianti Rambe

Tempat, Tanggal Lahir : Simpang III Marsonja, 15 November 1998

Agama : Islam

Alamat Rumah : Sungai Tolang, Kecamatan Sungai Kanan

Email : NOVIANTIRAMBE4030@GMAIL.COM

No.Hp : 0822-7659-2886

Pendidikan Formal

2004-2010 : SDN 112251 MARSONJA

2010-2013 : MTs DAARUL MUHSINI JANJIMANAHAN

2013-2016 : SMK SARTIKA RANTAU PRAPAT

2016-2021 : SI Peminatan Kesehatan Lingkungan, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Sumatera Utara

Pengalaman Organisasi : 1. Anggota PMI 2016-2017

2.Wakil Ketua Devisi Kesehatan Formasuka (Forum Mahasiswa Sungai Kanan)

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

KATA PENGANTAR

Puja, puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, karena berkat limpahan rahmat serta hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan hasil penelitian ini sebagai salah satu syarat dalam mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat, Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara (UIN-SU).

Dan tidak lupa sholawat bertangkaikan salam semoga senantiasa tercurahkan kepada baginda Rasulullah Muhammad saw, keluarga, dan sahabat beliau, serta kaum muslimin dan muslimat. Beliauulah Nabi pembawa rahmatan lil'alamin di muka bumi.

Selesainya penyusunan skripsi ini yang berjudul “Analisis Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan” ini tidak lepas dari kesalahan dengan segala keterbatasan Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak.

Ucapan terima kasih serta penghargaan yang tidak terhingga kepada kedua orang tua saya yaitu ayahanda tercinta Mahyuan Rambe dan Ibunda tersayang Nurintan Pane yang telah melahirkan, membesarkan, serta mengajarkan dan menanamkan nilai-nilai sosial, agama dan juga memberikan dukungan yang penuh cinta, kasih sayang dan pengorbanan serta do'a yang dipanjatkan. Begitupula kepada saudara-saudari saya yang saya cintai, Sakti Rambe, Gajali Rambe, Amir Rambe dan Hendriana Rambe S.Pd serta Kakak Ipar saya Lila harahap dan Melati

Hasibuan dan Keponakan-keponakan Saya Aidil Syaputra Rambe, Nurita Rambe, Ramadon Rambe, Anan Rambe, dan Izam Rambe yang selalu memberi semangat dan dukungan yang kuat kepada penulis dan merekalah yang menjadi tongkat penyangga penulis agar tidak terjatuh dan bangkit kembali pada saat merasa lelah. Semoga persembahan penyelesaian tugas akhir ini dapat menjadi kebanggaan dan kebahagiaan bagi mereka.

Penulis juga menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar besarnya kepada pembimbing yang senantiasa mengarahkan yang terbaik yaitu, Ibu Yulia Khairina Ashar, SKM, M.KM selaku Dosen pembimbing dan Bapak Dr. Azhari Akmal Tarigan, M.Ag selaku Dosen pembimbing Kajian Integrasi Keislaman yang telah meluangkan waktu dan pemikirannya dalam memberikan saran dan arahan dengan ikhlas dan tulus serta penuh kesabaran kepada penulis mulai dari awal penulisan hingga akhir dan selesainya penulisan ini. Demikian pula penulis ucapkan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Syahrin Harahap, MA sebagai Rektor UIN-SU beserta para pembantu dan staf Rektor I,II,III dan IV
2. Bapak Prof. Dr. Syafaruddin, M.Pd selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat beserta Wakil Dekan I, II, dan III.
3. Dosen-dosen Kesehatan Lingkungan dan seluruh dosen FKM UIN-SU yang telah berjasa dan selalu memberikan motivasi bagi mahasiswanya.
4. Rekan-rekan seperjuangan sesama mahasiswa kesehatan masyarakat angkatan 2016, teman sejawat para “pejuang wisuda ” Syovia Savira Zein, Aida Wulandari, Maya Inda Sari, Lidia Indah Putri, Rahmat Hasymi, teman-teman kelas B, teman-teman sesama peminatan Kesehatan Lingkungan,

teman-teman semasa PBL, dan LKP yang telah banyak memberi kenangan dan pengalaman yang tidak terlupakan selama masa kuliah serta selalu memberikan saran dan dukungan kepada penulis disetiap harinya kumpul sejak jadi mahasiswa baru sampai akhir dan sudah seperti keluarga kandung bagi penulis.

5. Serta teman yang membantu saya saat turun kelapangan dan membantu saya dalam membagikan kuisioner dan dokumentasi Robiatul adawiyah Rambe, Wiwik Siregar, Eda Sana, Zulhamidha Harahap, Diella Yessika, Siti Fatimah
6. Serta semua pihak yang ikut membantu kelancaran penelitian dan penyusunan skripsi serta memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis yang tidak bisa penulis ucapkan satu persatu.

Penulis juga menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih belum sepenuhnya sempurna dan memiliki banyak kekurangan. Oleh karenanya segala kritik dan saran dalam skripsi ini sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan penulisan selanjutnya. Semoga penulisan skripsi ini dapat bernilai ibadah di sisi Allah swt serta dapat memberikan pengetahuan yang bermanfaat khususnya dibidang kesehatan dan berguna untuk bahan referensi bagi pembaca terkhusus dibidang Kesehatan dan Keselamatan Kerja lainnya Amin.

Medan, Februari 2021

Penulis

NOVIANTI RAMBE

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RIWAYAT HIDUP.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAE ISI	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.3.1 Tujuan Umum.....	7
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Manfaat bagi Peneliti	7
1.4.2 Manfaat bagi Akademik	8
1.4.3 Manfaat bagi pedagang	8
1.4.4 Manfaat bagi pembeli.....	8
1.4.5 Manfaat bagi pengurus pasar	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Makanan Jajanan	10
2.1.1 Definisi Makanan Jajanan	10

2.1.2 Jenis Makanan Jajanan Pasar	10
2.1.3 Faktor Terkontaminasinya Makanan	11
2.1.4 Macam-macam kontaminasinya Makanan	12
2.1.5 Sumber Kontaminasi Makanan	16
2.1.6 Menjaga Keamanan Pangan	17
2.1.7 Penyehatan Makanan	18
2.2 Pasar Tradisional	19
2.2.1 Defenisi Pasar.....	19
2.2.2 Defenisi Pasar Tradisional	19
2.2.3 Ciri-ciri Pasar Tradisional.....	20
2.2.4 Defenisi Pedagang Makanan Kaki Lima	21
2.3 Personal Hygiene.....	21
2.3.1 Defenisi Personal Hygiene.....	21
2.3.2 Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene	24
2.3.3 Persyaratan Personal Hygiene	25
2.4 Hygiene Sanitasi Makanan	27
2.4.1 Defenisi hygiene Sanitasi Makanan	27
2.4.2 Persyaratan Sanitasi Makanan.....	28
2.5 Kajian Integrasi Keislaman.....	31
2.5.1 Konsep Personal Hygiene dalam Perspektif Islam.....	31
2.5.2 Kensep Menjaga Kesehatan Jasmani Menurut Islam	31
2.5.3 Integritas Personal Hygiene	35
2.5.4 Pandangan Ulama Terhadap Personal Hygiene	35
2.5.5 Konsep Makanan menurut Al-quran dan Hadist.....	35

2.5.6 Kelompok Makanan dalam Al-quran	38
2.5.7 Adab Makan dan Minum	39
2.5.8 Pandangan Ulama Terhadap Makanan Halal	40
2.6 Kerangka Teori.....	42
2.7 Kerangka Konsep	43
BAB III METODE PENELITIAN	45
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	45
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	45
3.2.1 Lokasi Penelitian	45
3.2.2 Waktu Penelitian	45
3.3 Populasi dan Sampel.....	45
3.3.1 Populasi Penelitian	46
3.3.2 Sampel Penelitian	46
3.3.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	46
3.4 Variabel Penelitian	47
3.5 Defenisi Operasional	48
3.6 Aspek Pengukuran.....	50
3.7 Uji validitas dan Reliabilitas	50
3.8 Teknik Pengumpulan Data.....	52
3.9 Analisis Data	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	55
4.1 Hasil Penelitian	55
4.1.1 Deskripsi Lokasi Penelitian	55

4.1.2 Gambaran Personal Hygiene (mencuci tangan,kebersihan kuku, kulit dan pakaian).....	63
4.1.3 Hygiene Sanitasi Pedagang (peralatan, pengolahan, lokasi dan penyimpanan).....	65
4.2 Pembahasan.....	67
4.2.1 Gambaran Personal Hygiene (mencuci tangan,kebersihan kuku, kulit dan pakaian).....	67
4.2.2 Hygiene Sanitasi makanan (peralatan, pengolahan, lokasi dan penyimpanan)	78
4.3 Keterbatasan Penelitian	85
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	86
5.1 Kesimpulan	86
5.2 Saran	87
DAFTAR PUSTAKA.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Daftar Pasar di Kecamatan Medan Area dan Medan perjuangan	45
Tabel 3.2 Defenisi Operasional	47
Tabel 4.1 Gambaran distribusi Personal Hygiene pada pedagang	61
Tabel 4.2 Gambaran distribusi hygiene sanitasi makanan	63

TABEL LAMPIRAN

Lampiran I Pengantar Kuisisioner.....	95
Lampiran II Kuisisioner dan Observasi.....	96
Lampiran III Hasil Kuisisioner Personal Hygiene	98
Lampiran IV Hasil Kuisisioner Hygiene Sanitasi Makanan.....	100
Lampiran V Hasil Analisi Univariat.....	104
Lampiran VI Hasil Surat Izin Peneliti.....	109
Lampiran VII Dokumentasi Penelitian.....	111

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang berasal dari hewani dan nabati. Makanan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar kandungan yang terdapat pada makanan bermanfaat bagi tubuh. Didalam makanan terdapat beberapa sumber energi dan gizi yang dibutuhkan dalam pertumbuhan manusia seperti zat gizi, karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral (Utami dkk, 2011). Tanpa adanya makanan manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Namun halnya, tidak semua makanan menjadi sumber energi bagi tubuh, ada halnya makanan yang dapat merugikan kesehatan tubuh. Makanan yang dapat membahayakan tubuh manusia ialah makanan yang terkontaminasi oleh bakteri. Kasus penyakit bawaan makanan dipengaruhi oleh banyak faktor antara lain, penyimpan, cara mengolah makanan dengan tradisional, penyajian yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi (Wahit dan Nurul, 2008).

Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia di sebabkan oleh makanan yang siap saji dan siap santap, seperti makanan jajanan, katering, rumah makan, restoran maupun kantin sekolah (Uti, 2018). Pada tahun 2018 data BPOM Indonesia menunjukkan penggunaan bahan pangan berbahaya pada produk pangan jajanan dengan sampel sebanyak 14.374 sampel yang memenuhi syarat sebanyak 13.662 sampel (95,05%), dan 712 sampel (4,95%) tidak memenuhi syarat. Pengujian sampel ini menguji dalam parameter kimia pada bahan pangan jajanan berbahaya (BPOM, 2018). Kemudian data BPOM Provinsi Sumatera Utara pada tahun 2019 sampel yang diambil sebanyak 1051 sampel, hasil pengujian yang didapat bahwa

yang memenuhi syarat pengujian laboratorium sebanyak 591 sampel (56,23%) sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 460 (43,77%) sampel (BPOM, 2019).

Makanan jajanan menjadi salah satu makanan yang di gemari dikalangan masyarakat Indonesia. Makanan jajanan ialah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum, selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran (Depkes, 2003). Berbagai macam rasa makanan jajanan yang diperjual belikan di pasar tradisional seperti, kue lapis, nagasari, klepon, onde-onde, dan jajanan lainnya. Beberapa aspek yang mengatur penanganan makanan jajanan antara lain, penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, penyajian, sarana penjajah dan lokasi penjualan (Utami dkk, 2011).

Berdasarkan keputusan Menkes RI No 1098/Menkes/SK/VIII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan Jajanan bahwa aspek yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yaitu, penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Kualitas makanan merupakan hal yang penting bagi kesehatan, jika kualitas makanan menurun, maka zat yang semestinya bermanfaat bagi tubuh malah menjadi racun dalam tubuh.

Salah satu indikator untuk mengetahui kualitas makanan ialah dengan mengetahui kandungan mikroba yang ada di dalam makanan jajanan. Mikroba merupakan salah satu penyebab utama rusaknya kualitas makanan jajanan. Mikroba yang termasuk dalam indikator ini seperti bakteri coliform, escherichia coli dan lainnya (Eka, 2015). Untuk pengukuran keberadaan escherichia coli pada makanan

bahwa disebutkan di Permenkes RI No. 1204/MENKES/V/SKX/2004 bahwa angka kuman escherichia coli pada makanan harus 0/gr dalam makanan jajanan. Bakteri ini dapat mengganggu kesehatan seperti kolera dan diare masuk melalui oral dan akan masuk ke dalam pencernaan manusia. Keberadaan mikroba dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti pH, kelembapan, nilai gizi, keadaan lingkungan serta kondisi saat pengolahan dan penyimpanan makanan. Untuk melihat makanan tersebut telah tercemar dapat dilihat secara langsung dengan melihat keadaan fisiknya.

Dengan keberadaan mikroba dalam makanan dapat menurunkan kualitas makanan bahkan makanan tersebut dapat membahayakan bagi kesehatan, seperti diare. Penjamah merupakan salah satu faktor utama yang dapat menentukan kualitas makanan, karena penjamah yang menjadi peran utama dalam pengolahan makanan. Penjamah yang memiliki personal hygiene dan sanitasi makanan yang buruk dapat menurunkan kualitas makanan (Nuryani dkk, 2016). Turunya kualitas makanan dapat dipengaruhi dari beberapa faktor mulai dari penjamah makanan, pendistribusian jajanan, kebersihan penjamah (pedagang), lingkungan penjualan, sanitasi penjualan, dan sebagainya.

Personal hygiene (kebersihan diri) adalah perawatan diri sendiri yang dilakukan untuk mempertahankan kebersihan dan kesehatan diri baik secara fisik ataupun psikologis. Personal hygiene ini dipengaruhi oleh beberapa antara lain citra tubuh, praktik sosial, sosial ekonomi, kultur, pengetahuan (Kristatnti dkk, 2019). WHO (2016) menyatakan bahwa penjamah makanan menjadi penyebab terjadinya kontaminasi makanan jika halnya, 1) penjamah makanan menderita penyakit, 2) kulit, tangan, jari-jari, dan kuku banyak mengandung bakteri dan akan kontak

langsung dengan makanan, 3) sedang batuk, 4) memakai perhiasan (WHO, 2016). Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya mulai dari proses pengolahan, pembersihan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan (Depkes, 2003). Berdasarkan penelitian Inna (2018) bahwa ada hubungan personal hygiene dengan keberadaan *escherichia coli* pada makanan, dengan personal hygiene pedagang yang buruk dan terdapatnya *escherichia coli* sebesar 66,7% sedangkan personal hygiene pedagang yang baik dengan keberadaan *escherichia coli* sebesar 33,3%. Dengan demikian penjamah makanan merupakan faktor risiko yang paling tinggi dalam mengkontaminasi makanan dengan tingkat resiko 2,3 kali lipat (Inna Wantik, 2018). Dan penelitian Rachmawati (2015) tentang praktik personal hygiene yang buruk atau kurang baik akan mempengaruhi keberadaan bakteri *Escherichia coli* sebesar 77,8% (Rachmawati, 2015).

Selain personal hygiene, kontaminasi pada makanan dapat disebabkan oleh hygiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Menurut Permenkes Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan hygiene Sanitasi Makanan Jajanan hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapann yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes, 2003). Salah satu faktor yang mempengaruhi keberadaan *escherichia coli* pada makanan ialah peralatan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Dalam peraturan Menteri kesehatan RI No.715/Menkes/SK/V/2003, bahwa untuk persyaratan peralatan makan tidak boleh mengandung bakteri lebih dari 100 koloni/cm² permukaan alat tidak mengandung bakteri *Escherichia coli* (Depkes RI, 2003). Peralatan yang digunakan untuk

mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi makanan. Untuk menjaga peralatan tetap higienis, maka peralatan yang telah digunakan pedagang dicuci bersih dengan sabun, kemudian dikeringkan dengan lap yang bersih dan disimpan di tempat yang aman dan bebas dari pencemaran (Syafraan, 2019). Pedagang dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai (Depkes, 2003). Penelitian Andreas (2019) menyebutkan terdapat 23 pedagang yang memiliki hygiene sanitasi makanan yang tidak baik (95%) positif mengandung bakteri *Escherichia coli* (Andreas, 2019).

Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan ini merupakan kecamatan yang memiliki pasar tradisional yang setiap harinya aktif. Pasar di kecamatan ini memiliki empat pasar yaitu pasar Sukaramai, pasar Ramai Utama, pasar Impres Bakti, dan pasar Impres Halat. Dan untuk kecamatan Medan Perjuangan memiliki 3 Pasar diantaranya pasar Sentosa Baru, pasar pagi, dan pasar Aksara. Pasar-pasar Tradisional ini memperjual belikan berbagai kebutuhan sehari-hari manusia, dari sisi prabotan, pakaian, sembako, sayur mayur bahkan makanan jajanan. Kemudian semua pasar di dua kecamatan ini menjual berbagai jajanan, dari kue sampai jajanan mie. Dari semua pasar di kedua kecamatan ini hampir semua para pedagang menjual belikan jajanan yang tidak sesuai dengan syarat peraturan kesehatan, dimana para pedagang tidak memperhatikan pengolahan dan saat berjualan tidak memperhatikan sanitasi makanan. Pedagang di pasar ini menjualkan dagangan tidak memperhatikan personal hygiene saat berdagang dan saat mengolahnya tidak sesuai dengan Keputusan Menkes RI No

942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan (Depkes, 2003).

Sesuai Uraian Di atas, Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Personal Hygiene Dan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Pasar Tradisional kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan”. Peneliti ingin melihat bagaimana gambaran personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan pada pedagang di pasar tradisional di kedua kecamatan ini.

1.2 Rumusan Masalah

Personal hygiene dan Sanitasi makanan sangatlah berpengaruh pada kualitas makanan jajanan di pasar. Di kedua kecamatan ini terlihat bahwa untuk personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan masih terlihat kurang baik. Dari survey awal peneliti melihat tempat penjualan para pedagang di dua kecamatan ini sangat memperhatikan, dimana para berdagang menjualbelikan dagangan di lokasi yang sangat buruk, berdekatan dengan tempat pembuangan sampah, SPAL, peralatan yang kurang hygienes, pedagang kurang memperhatikan personal hygiene, dan kemudian para pedagang tidak menggunakan penutup makanan. Kurangnya kepedulian pedagang akan lokasi berjualan dapat berpengaruh buruk bagi

konsumen yang akan mengkonsumsinya. Dampak buruk dari keadaan tersebut seperti diare, kolera.

Berdasarkan dari latar belakang diatas peneliti mengangkat permasalahan “Analisis Personal Hygiene Dan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Pasar Tradisional kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan “

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini ialah untuk menganalisis personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan pedagang di pasar tradisional kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk menganalisis personal hygiene (mencuci tangan, kebersihan kuku, kebersihan kulit dan kebersihan pakaian) pada pedagang di kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan
2. Untuk menganalisis hygiene sanitasi makanan (peralatan makanan, pengolahan makanan, lokasi penjualan dan penyimpanan makanan) pada pedagang di kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan

1.4 Manfaat penelitian

1.4.1 Manfaat bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk memperkaya ilmu pengetahuan mahasiswa tentang personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan. Dan menambah wawasan dan

menjadikan ini tempat menambah ilmu dengan cara terjun langsung untuk melakukan penelitian yang ingin melihat/mengetahui bagaimana personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan pada pedagang di pasar tradisional kecamatan Medan Area dan Medan perjuangan.

1.4.2 Manfaat bagi Akademik

1. Menambah pustaka akademik tentang penelitian mengenai bagaimana personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan pada pedagang di pasar tradisional kecamatan Medan Area dan Medan Perjuangan.
2. Menjadi bahan pembandingan bagi peneliti lain jika ingin melanjutkan penelitian ini kembali.
3. Dapat menjadikan hasil penelitian ini sebagai sumber informasi bagi peneliti kedepannya

1.4.3 Manfaat Bagi Pedagang

Sebagai bahan masukan bagi pedagang, untuk lebih memperhatikan personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan agar kualitas makanan terjaga dari kontaminasi luar dan dalam.

1.4.4 Manfaat Bagi Pembeli

Sebagai bahan masukan bagi para pembeli untuk mengetahui makanan yang baik dikonsumsi guna terhindar dari makanan yang telah terkontaminasi baik dari luar maupun dari dalam

1.4.5 Manfaat Bagi Pengurus Pasar

1. Sebagai bahan masukan pada pengurus pasar untuk membuat kebijakan tentang kebersihan lokasi pasar agar terhindar dari penyakit baik bagi pedagang maupun pembeli

2. Sebagai bahan masukan pada pengurus pasar untuk membuat peraturan khusus pada pedagang makanan tentang pemilihan lokasi berjualan yang bersih dan jauh dari tempat pencemaran

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Makanan Jajanan

2.1.1 Pengertian Makanan Jajanan

Menurut organisasi kesehatan Dunia (WHO) makanan adalah substansi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia termasuk, air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Makanan juga kebutuhan primer dalam kehidupan manusia yang merupakan salah satu kebutuhan utama bagi keberlangsungan hidup manusia. Makanan bukanlah asal mengkonsumsi nasi, lauk pauk dan sebagainya, namun halnya didalam makanan memiliki tujuan yang berguna bagi tubuh seperti memberikan zat gizi dan mempertahankan kelangsungan hidup.

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang telah diolah oleh pengrajin/pedagang makanan di lokasi berjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual belikan bagi umum selain yang disajikan jasa boga rumah makan/restoran dan hotel (Depkes, 2003). Makanan jajanan seperti kue-kue dipasaran merupakan makanan yang banyak digemari dikalangan masyarakat dari usia muda hingga usia lanjut.

2.1.2 Jenis makanan jajanan pasar :

- a. Klepon
- b. Dadar gulung
- c. Lupis
- d. Kue lapis

- e. Bakwan
- f. Cucur
- g. Lemper
- h. Ceni
- i. Kue talam
- j. Dll

2.1.3 Faktor Terkontaminasinya Makanan

Kontaminasi makanan adalah masuknya benda atau zat berbahaya atau patogen kedalam makanan yang tidak dikehendaki (Depkes, 2012). Organisme atau bahan yang masuk tersebut yang kemudian menjadi suatu kontaminan bagi makanan. Kontaminasi makanan mempunyai peranan yang sangat besar dalam kejadian penyakit bawaan oleh makanan, ataupun keracunan akibat masuknya agen penyakit dalam makanan (Hanifa, 2016).

Terjadinya kontaminan pada makanan dapat terjadi dari dua cara yaitu :

1. Kontaminasi langsung

Kontaminasi langsung adalah masuknya benda atau zat yang masuk kedalam pengolahan makanan tanpa adanya perantara atau media lain. Contohnya masuknya lalat pada adonan kue donat tanpa adanya campur tangan penjamah makanan

2. Kontaminasi silang

Kontaminasi silang adalah kontaminasi pada bahan makanan mentah ataupun makanan masak melalui perantara ataupun ketidaktahuannya penjamah saat mengolah makanan. kontaminasi silang dapat terjadi jika zat

pencemar berpindah dari satu makanan ke makanan lain melalui permukaan benda selain makanan. Contohnya alat yang digunakan penjamah dan tangan manusia terdapat patogen (Arisman, 2009 ;7).

2.1.4 Macam-macam Kontaminasi makanan

Macam kontaminasi makanan adalah sebagai berikut :

1. Lingkungan fisik

Kontaminasi fisik adalah benda-benda yang asing terdapat di dalam makanan, padahal benda tersebut bukan bagian dari bahan makanan tersebut (Purnawijayanti, 2001;50). Contoh yang bersifat fisik seperti :

- a. Debu, rambat lawa-lawa
- b. Tanah, batu, kaca dan lain-lain
- c. Rambut manusia
- d. Kotoran manusia
- e. Bagian dari hewan seperti, bulunya

Faktor yang mempengaruhi kualitas fisik ini antara lain yaitu:

a. Air

Air sangat diperhatikan dalam proses pengolahan makanan mulai dari penyiapan hingga penyajian sehingga berisiko sebagai faktor penyebab penyakit.

b. Tanah

Tanah mengandung organisme yang dapat membahayakan jika terbawa oleh binatang perantara dan menyentuh makanan. Contohnya ialah pembungkus makanan yang terdapat debu

c. Udara

Adanya mikroorganisme di udara dapat membawa partikel debu dan ludah yang disebarkan ketika bersin sehingga makanan dapat tercemar dibawah oleh angin yang mengarah pada makanan. Oleh karena itu penjamah makanan sebaiknya memakai APD seperti masker, penutup kepala dan sebagainya.

2. Lingkungan Kimia

Kontaminasi kimia ialah kontaminasi yang berasal dari bahan atau unsur kimia yang dapat mencemari atau kontaminasi pada bahan makanan. berbagai jenis atau unsur kimia berbahaya dapat berada dalam makanan melalui beberapa cara antara lain, terlarutnya alat pengolahan makanan, sisa antibiotik, pupuk, insektisida, pestisida dan lainnya (BPOM RI, 2007). Bahan jenis pencemaran ini biasanya dimasukkan dengan sengaja ke dalam makanan seperti bahan pengawet, pewarna dan tambahan lainnya dalam jumlah yang melebihi kadar maksimum. Contoh bahan pencemar kimia adalah :

a. Golongan logam berat

1. Cadmium (Ca)
2. Timah Hitam (Pb)
3. Arsen (As)
4. Air raksa/mercury (Hg)
5. Chromium (Cr)
6. Stibium (Si)
7. Zinkum/seng (Zn)
8. Cuprum/tembaga (Cu)

b. Senyawa lain

1. Siklamat dan sakarin pemanis tanpa gula
2. Nitrat dan nitrit sebagai pengawet makanan
3. Antibiotika dan hormone yang digunakan untuk usaha peternakan
4. Pewarna
5. Pengemulsi
6. Bahan-bahan tersebut diperbolehkan dalam kadar tertentu sesuai dengan peruntukan jenis makanan

c. Golongan Pestisida

1. Aldrin
2. Dieldrin
3. Pyrethrum
4. Baygon
5. Deltacide
6. Epibloc
7. Menthion
8. Acthopors

3. Kontaminasi Biologi

Kontaminasi biologi ialah masuknya organisme hidup pada makanan dan menimbulkan kontaminasi pada makanan. organisme hidup yang menjadi kontaminan atau pencemar pada makanan memiliki variasi, dari yang berukuran kecil seperti mikroorganisme hingga berukuran besar seperti serangga. Jenis mikroorganisme yang sering menyebabkan pencemaran

makanan adalah bakteri (streptokoli fecal, sanmonella) fungi (aspergillus, fusarium), parasit (entamoeba histolytica, taenia saginata), virus (virus hepatitis A/HAV). Variasi mikroorganismenya adalah pencemar yang perlu diwaspadai, karena keberadaan mikroorganismenya ini biasanya tidak disadari dan tidak terlihat oleh mata, sampai menimbulkan penyakit yang tidak diinginkan (Purnawijayanti, 2001;50)

Terkontaminasinya makanan oleh mikroba juga dapat dipengaruhi :

1. Penggunaan lap kotor yang berulang kali
2. Penyimpanan makanan tanpa adanya penutup
3. Masuknya serangga dan tikus
4. Pengolahan makanan yang sedang sakit

Faktor pemicu timbulnya mikroba patogen dalam produk makanan ada beberapa antara lain faktor mikroba, manusia dan lingkungan, misalnya :

1. Mikroba mengalami perubahan karena penyesuaian dengan kondisi baru
2. Manusia yang terpapar menjadi lebih sensitif dan mudah terinfeksi
3. Adanya kebiasaan untuk mengabaikan upaya kebersihan diri atau lingkungan sehingga kurang waspada terhadap serangan mikroba
4. Cara pengolahan makanan, yang kurang sempurna sehingga masih memungkinkan mikroba patogen hidup
5. Cuaca yang kurang mendukung kenyamanan sehingga kesehatan mengalami penurunan daya tahan dan mudah terserang penyakit
6. Perubahan ekosistem menyebabkan perubahan kehidupan mikroba patogen, atau timbulnya patogen-patogen baru (Indriati dan Gardijito, 2014).

Makanan yang terkontaminasi atau telah tercemar akan memicu timbulnya patogen seperti *Escherichia coli* pada makanan yang dapat masuk ke dalam tubuh manusia melalui mulut manusia. Agar makanan terhindar dari pencemaran maka perlu upaya pencegahan supaya makanan tidak terkontaminasi.

2.1.5 Sumber Kontaminasi Makanan

Menurut Nely (2019) perjalanan masuknya organisme lain ke makanan melalui:

- a. Tinja manusia dan hewan
- b. Makanan hewan yang terinfeksi
- c. Binatang peliharaan
- d. Kontaminasi silang saat adanya penyimpanan
- e. Wadah dan tempat peralatan yang tidak baik
- f. Air saat melakukan pengolahan telah tercemar
- g. Lalat dan hama tidak sengaja masuk dalam makanan (Nely, 2019)

Sumber lain yang mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada makanan dapat juga berasal dari:

- a. Pekerja
- b. Peralatan makanan
- c. Sampah
- d. Serangga
- e. Tikus
- f. Faktor lingkungan (udara dan air)

2.1.6 Menjaga Keamanan Makanan

Perundang-undangam yang berhubungan dengan aspek keamanan makanan diantaranya Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan, yang menjelaskan bahwa cara produksi pangan siap saji yang baik harus memperhatikan aspek keamanan pangan dengan mencegah tercemarnya makanan siap saji oleh pencemaran biologis (Depkes, 2004). Menjaga keamanan makanan perlulah diperhatikan sebelum mengkonsumsi makanan tersebut. Salah satu penyebab kerusakan makanan ialah kontaminasi pada makanan yang disebabkan oleh berbagai faktor, baik dari manusia, lingkungan ataupun faktor lainnya. Faktor yang paling utama terkontaminasinya makanan ialah :

1. Kontaminasi secara silang ialah kontaminasi secara langsung atau dari orang ke makanan maupun dari makanan ke makanan lainnya.
2. Kebersihan petugas (pedagang). Dengan menjaga kebersihan diri, mencuci tangan, dan mencuci bahan makanan sebelum diolah merupakan hal penting harus selalu diperhatikan.

Selain faktor diatas masih banyak faktor yang dapat mempengaruhi keadaan mikroba terhadap makanan. Adapun tindakan-tindakan yang dapat mencegah terjadinya kerusakan pada makanan antara lain :

1. Menjaga makanan terbebas dari mikroba yang menyebabkan kerusakan
:
 - a. Pemilahan bahan pangan dengan yang tidak terpapar mikroba
 - b. Perlakuan pemanasan
 1. $>73^{\circ}\text{C}$ untuk produk unggas dan telur
 2. $>68^{\circ}\text{C}$ untuk daging

- c. Menghindari paparan bahan pangan dari lingkungan yang telah terpapar oleh mikroba
 - d. Menjaga kebersihan selama pengolahan makanan.
2. Melakukan penghambatan pertumbuhan mikroba patogen dalam makanan selama penyimpanan
 - a. Menyimpan pada suhu rendah ($<4^{\circ}\text{C}$)
 - b. Pendinginan cepat dari 60°C ke 4°C
 3. Menjaga makanan terbebas dari potensi bahaya dengan cara :
 - a. Jangan mengonsumsi makanan yang diduga terpapar mikroba
 - b. Menjaga/memilih kemasan makanan tidak rusak
 - c. Mencurigai makanan yang mempunyai bau, rasa dan ketampakan yang tidak normal
 - d. Cuci yang bersih baik itu buah-buahan dan sayuran yang akan dimakan dalam bentuk segar
 - e. Cucilah tangan sampai bersih dengan sabun sebelum makan dan setiap kali menyentuh makanan (Indrati dan Gardijito, 2014)

2.1.7 Penyehatan Makanan

Makanan adalah sumber zat dan energi bagi tubuh manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidup. Makanan bukanlah hanya untuk dimakan dan memperoleh gizinya, namun juga harus memperhatikan bagaimana keamanan makanan tersebut. Jadi dalam penyehatan makanan tidak hanya melihat bagaimana menyediakan makanan, namun halnya memperhatikan keamanannya dan yang terpenting lagi dalam menyediakan makanan harus sesuai protokol kesehatan (IN

Sujaya, 2017). Faktor yang menyebabkan makanan menjadi berbahaya bagi manusia antara lain yaitu faktor :

1. Kontaminasi yang berasal dari parasit, mikroorganisme, zat kimia, bahan radioaktif dan toksik (keracunan).
2. Makanan yang awalnya telah terdapat patogen tetapi masih dikonsumsi karena ketidaktahuan manusia

2.2 Pedagang Kaki Lima

2.2.1 Defenisi Pasar

Menurut peraturan perdagangan RI 112 tahun 2007 menyatakan pasar merupakan area/lokasi tempat jual-beli barang-barang ataupun kebutuhan pokok dengan penjual yang melebihi satu penjual yang biasa disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional, plaza/mall, pertokoan, ataupun lainnya (Permen Perdagangan, 2007).

2.2.2 Defenisi Pasar Tradisional

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan (2013) pasar tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh pemerintah, pemerintah daerah, swasta, badan usaha milik negara (BUMN) dan badan usaha milik daerah (BUMD) termasuk kerjasama dengan swasta dengan tempat usaha berupa usaha toko, kios dan tenda yang dimiliki/dikelola oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha kecil, modal kecil dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar menawar (Permen Pedagangan, 2013). Menurut Gardjito (2017) pasar tradisional adalah tempat menjualkan produk yang berskala ekonomi di masyarakat seperti petani, nelayan, pedagang kerajinan tangan, produk olahan jadi

dan industri rumah tangga lainnya (Gardjito, 2017). Pada umumnya di pasar tradisional banyak makanan kuliner yang dijual belikan oleh pedagang kaki lima. Pasar tradisional ini merupakan sandaran hidup masyarakat yang memiliki ekonomi rendah, pasar ini menjadi ladang mencari nafkah untuk keberlangsungan hidup pedagang baik itu berdagang dalam bentuk hal apapun. Pasar tradisional ini memiliki beberapa fungsi diantaranya dalam peningkatan perekonomian antara lain : pasar sebagai pusat pengembangan ekonomi rakyat dan sebagai sumber retribusi daerah (Nannisa, 2018).

Namun halnya pasar tradisional memiliki kelebihan dan kekurangan juga. Kelebihan dari pasar tradisional ini ialah memiliki lokasi yang strategis yaitu, dekat dengan pemukiman masyarakat, ditemukannya tawar menawar dalam jual beli, menjadikan adanya intraksi sosial antara penjual dan pembeli, kemudian juga dipasar ini harga yang dijualkan relatif murah. Kemudian kekurangan dari pasar tradisional ini ialah memiliki lokasi yang kumuh, kotor, bau, becek, panas, dan tidak nyaman.

2.2.3 Ciri-ciri pasar Tradisional

Pasar tradisional memiliki karakteristik untuk dinamakan pasar tradisional yaitu:

1. Pasar tradisional memiliki jumlah pedagang yang lebih dari 1 atau dua pedagang serta memiliki hak atas tempat ia berjualan
2. Pasar tradisional biasa tempat tawar menawar antara pembeli dan pedagang dengan adanya kesepakatan antara kedua pihak.
3. Pasar tradisional memiliki semua kebutuhan yang diperlukan oleh manusia mulai dari bahan sandang pangan dan lainnya (Galuh).

2.2.4 Defenisi Pedagang Makanan Kaki Lima

Pedagang kaki lima adalah pedagang atau seseorang yang memiliki suatu kegiatan menjualkan berbagai bentuk jualan dari makanan, perabotan rumah tangga dan lainnya. Pedagang kaki lima ini ialah orang-orang yang memiliki modal yang kecil/sedikit yang membuka usahanya dengan sendirinya.

2.3 Personal Hygiene

2.3.1 Personal Hygiene

Personal hygiene adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Menurut Tarwoto dan Wartonah (2011) tujuan dari personal hygiene ialah :

1. Untuk meningkatkan derajat kesehatan
2. Memelihara kebersihan diri seseorang
3. Memperbaiki personal hygiene yang kurang
4. Pencegahan penyakit
5. Meningkatkan kepercayaan diri
6. Dan menciptakan keindahan

Personal hygiene ini dipengaruhi oleh beberapa antara lain (Kristatnti dkk, 2019) :

- a. Budaya
- b. Nilai sosial (keluarga)
- c. Pengetahuan
- d. Persepsi tentang perawatan diri

Personal hygiene pedagang makanan harus selalu terjaga, salah satu sumber masuknya patogen ke makanan ialah dari pedagang (penjamah). Jika halnya pedangan tidak memperhatikan personal hygienen akan berpengaruh terhadap kualitas makanan yang akan dijual di pasar. Macam-macam personal Hygiene menurut Isro'in dan Andarmoyo (2012) dan menurut Ichwan (2017) meliputi :

a. Pemeriksaan kesehatan

Seorang pedagang sebelum menjualkan dagangannya semestinya dalam keadaan sehat baik dari fisik, jasmani dan rohani. Karena bila pedagang tersebut menderita penyakit dapat mengontaminasi makanan yang akan diperjual belikan di pasar.

b. Mencuci Tangan

Tangan merupakan salah satu media yang dapat mengkontaminasi makanan jika seseorang kurang memperhatikan kebersihan tangannya tersebut. Tangan akan memindahkan bakteri dan virus saat individu menjamah makanan secara langsung. Oleh sebab itu mencuci tangan adalah hal utama yang harus dilakukan bagi seseorang yang menjadi penjualan makanan. Mencuci tangan menggunakan sabun ialah salah satu pemutus rantai bakteri yang hinggap pada tangan setelah melakukan BAK/BAB.

c. Kebersihan Kuku Tangan

Individu yang memiliki kuku panjang akan berdampak buruk bagi dirinya tersebut, dikarenakan seseorang yang memiliki kuku panjang akan berpotensi bakteri masuk didalamnya. Saat mengambil makanan secara langsung, otomatis bakteri yang bersarang dalam kuku tersebut akan berpindah ke makanan yang dapat berdampak buruk bagi yang akan mengkonsumsinya

d. Kebersihan hidung

Saat menjajakan dagangan jangan mengorek hidung karena pada hidung terdapat banyak bakteri didalamnya (Ichan, 2017).

e. Kebersihan Rambut

Dengan memelihara kebersihan rambut seseorang akan terlihat lebih fress dan terlihat lebih sehat. Jika halnya rambut tidak diurus dan tidak dijaga kebersihannya akan berdampak bagi kesehatan rambut dan akan adanya kutu-kutu rambut.

f. Kebersihan Kulit

Kebersihan kulit ialah kebersihan yang pertama pada yang memberi kesan, menjaga kebersihan kulit merupakan salah satu bentuk personal hygiene

g. Kebersihan Pakaian

Baik itu pengolah maupun pedagangnya kebersihan pakaian adalah hal utama yang perlu diperhatikan, sebab pakaian yang kotor dapat mengkontaminasi makanan ketika pakaian bersentuhan langsung antara pakaian dan makanan.

h. Perawatan Rongga Mulut

Mulut dan gigi memiliki peran penting, sehingga hygiene merupakan aspek yang perlu diperhatikan dan perlu di rawat.

i. Kebersihan badan

Kebersihan badan ini cenderung masuk kedalam semua anggota tubuh, dimana badan tidak bau, dan badan terlihat sehat, segar dari luar dan jasmani (Ichan, 2017).

2.3.2 Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene

Banyak faktor yang akan mempengaruhi personal hygiene seseorang antara lain ialah (Kristanti dkk, 2019) :

a. Body Image

Gambaran dirinya sangat mempengaruhi kebersihan dirinya sendiri seperti adanya perubahan pada fisik sehingga individu tidak peduli terhadap kebersihannya

b. Praktik sosial

Selalu mempraktekkan personal hygiene dan membiasakannya setiap hari

c. Status sosial ekonomi

Tingkat sosial ekonomi ini sangat mempengaruhi personal hygiene karena memerlukan beberapa alat seperti sabun, pasta gigi, alat mandi, anti septik tangan dan lainnya

d. Pengetahuan

Jika individu tersebut telah mengetahui tujuan personal hygiene, individu tersebut akan menjaga personal hygiene agar mempertahankan kesehatan dirinya.

e. Budaya

Sebagian budaya berasumsi bahwa di saat seseorang dalam keadaan sakit mandi tidak di perbolehkan

f. Kondisi fisik

Disaat seseorang sakit kemampuan untuk merawat kebersihan dirinya akan berkurang.

2.3.3 Persyaratan Personal Hygiene

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain (Depkes, 942/2003):

- a. Tidak menderita penyakit menular misalnya: batuk, pilek influenza, diare, penyakit perut dan sejenisnya.
- b. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya). Penjamah makanan harus menutup luka agar makanan tidak terkontaminasi
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian. Penjamah makanan jajanan harus memiliki kuku tangan yang pendek, karena jika penjamah makanan jajanan memiliki kuku panjang bakteri dapat masuk dalam kuku dan saat penjamah secara bersentuhan langsung dengan makanan, bakteri akan berpindah pada makanan tersebut.
- d. Memakai celemek, dan penutup kepala. Untuk mencegah penjamah makanan untuk menggaruk rambut saat pengolahan makanan dan penyajian makanan.
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan. Tangan adalah media yang mudah memindahkan bakteri terhadap makanan, jika halnya
- f. Penjamah makanan jajanan tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan akan berdampak buruk. Maka dari itu penjamah makanan harus selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan (Anis Fitria, 2016). Mencuci tangan setelah BAK/BAB adalah hal yang harus diperhatikan oleh penjamah, karna jika penjamah lalai dalam hal ini akan berdampak buruk bagi makanan jajanan. Mencuci tangan dengan sabun dapat menghilangkan bakteri yang bersarang di tangan.

- g. Menjaga makanan harus memakai alat atau perlengkapan lainnya, misalnya alas tangan.
- h. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, bagian lainnya)
- i. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Memelihara kebersihan penjamah makanan dapat mencegah terkontaminasinya makanan dari bakteri. Sebab itu kebersihan penjamah makanan adalah hal penting diperhatikan guna melindungi kualitas makanan. karna menurut WHO bahwa penjamah makanan memiliki sumber potensi dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2005).

2.4 Hygiene Sanitasi Makanan

2.4.1 Defenisi Hygiene Sanitasi Makanan

Hygiene menurut Azwar (2014) ialah usaha kesehatan dengan preventif yang menitikberatkan kegiatannya pada usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Dimana bebasnya makanan, seseorang, tempat kerja atau peralatan (sehat) dari pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri serangga dan lingkungan lainnya (Azwar, 2014). Sedangkan Sanitasi menurut (WHO) suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh pada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Kemudian objek dari sanitasi makanan meliputi seluruh tempat tinggal/lokasi berjualan seperti, dapur, taman, restoran, dan sebagainya (Lalu, 2019).

Dengan demikian dapat dilihat perbedaan antara hygiene dan sanitasi bahwa hygiene lebih mengarah kepada manusia atau individu (pedagang) sedangkan sanitasi lebih mengarah pada faktor-faktor lingkungan hidup sekitar. Kemudian menurut permenkes (2003) tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan, hygiene sanitasi ialah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Dari pengertian diatas, diambil kesimpulan bahwa hygiene sanitasi makanan ialah suatu usaha untuk mencegah terkontaminasinya makanan dan minuman dari sumber pencemar baik dari diri sendiri maupun dari lingkungan sekitar yang menitikberatkan kepada manusia (pedagang) dan faktor lingkungan. Hygiene dan sanitasi ini merupakan dua hal yang penting untuk menentukan kualitas makanan terutama terjadinya bakteri *escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menimbulkan penyakit (*food borne diseases*) (WHO, 2015).

2.4.2 Persyaratan Sanitasi Makanan

Persyaratan hygiene sanitasi makanan perlu adanya perhatian terhadap makanan menurut 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan yaitu:

1. Peralatan

- a. Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi makanan
- b. Untuk menjaga peralatan sebagaimana dimaksudkan pada ayat :
 1. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan memakai sabun
 2. Lalu di keringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
 3. Kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran
- c. Dilarang menggunakan peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai

Kontaminasi dari peralatan terhadap makanan dapat terjadi bila penjamah makanan tidak memperhatikan bagaimana saat mencuci peralatan yang telah digunakan. Dalam keputusan Menkes RI No 942/Menkes /SK/VII/2003 telah dijelaskan bahwa dalam hygiene sanitasi makanan harus memenuhi syarat yang telah ada di perundang-undangan. Maka halnya pedagang/penjamah memenuhi persyaratan yang telah ada agar kualitas makanan selalu terjamin dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

2. Pengolahan Makanan

Menurut Depkes pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan dengan baik. Pengolahan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan pada makanan saat diolah dan pengolahan

mengikuti prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang disebut GMP (*Good Manufacturing Practice*) (Titin 2005).

Prinsip saat mengolah makanan yaitu:

- a. Bahan yang akan diolah dicuci terlebih dahulu di air yang mengalir
- b. Menggunakan bahan yang segar
- c. Peracikan bahan seperti bumbu harus sesuai dengan tahapannya

3. Tempat/lokasi Penjualan

- a. Jauh dari area pembuangan sampah
- b. Jauh dari tempat pembuangan sampah
- c. Jauh dari SPAL

4. Penyimpanan Makanan (wadah penyimpanan makanan)

- a. Wadah yang digunakan harus memiliki penutup yang sempurna
- b. Semua jenis makanan memiliki wadah yang terpisah
- c. Tempat penyimpanan telah steril
- d. Terhindar dari kontaminasi dari luar
- e. Tempat penyimpanan jauh dari SPAL
- f. Tempat penyimpanan jauh dari tempat sampah

Langkah penting dalam mewujudkan hygiene sanitasi makanan (Depkes RI, 2007) adalah :

1. Mencapai dan mempertahankan hasil produksi yang sesuai dengan suhu hidangan (panas dan dingin)

2. Penyajian, penanganan yang layak terhadap penanganan yang dipersiapkan lebih awal
3. Memasak dan tepat waktu dan suhu
4. Dilakukan oleh pekerja dan penjamah makanan yang sehat mulai dari penerimaan hingga distribusi
5. Memantau setiap waktu suhu makanan sebelum diperjual belikan
6. Infeksi teratur terhadap bahan makanan mentah dan bumbu-bumbu sebelum dimasak
7. Panaskan kembali suhu makanan menurut suhu yang tepat (74°C)
8. Menghindari kontaminasi silang antara bahan makanan mentah, makanan masak, dan melalui orang (tangan, alat makan dan alat dapur).
9. Bersihkan permukaan alat atau tempat setelah digunakan oleh makanan
10. Perhatikan semua hasil makanan hasil yang dibeli dari sistem khusus.

2.5 Kajian Integrasi Keislaman

2.5.1 Konsep Personal Hygiene menurut Al-quran dan Hadist

Agama islam merupakan agama yang sangat menganjurkan pemeluknya untuk selalu menjaga kebersihan dan selalu hidup bersih dan sehat (PHBS). Dengan hidup yang bersih dan sehat maka manusia bisa melaksanakan tugasnya dengan baik. Kebersihan bukan hanya terdapat di dalam kesehatan saja tetapi di dalam Al-quran juga manusia hendaklah menjaga kebersihan personalnya, dimulai dari kebersihan diri sampai berpakaian.

2.5.2 Konsep Menjaga Kesehatan Jasmani Menurut Islam

Islam mengajarkan ummatnya untuk menjaga kebersihan dan kesehatan secara jasmani. Menurut Islam konsep kesehatan jasmani sebagai berikut (Emy Rianti).

a. Menjaga *taharah*

Artinya ialah menjaga kebersihan dan kesucian dari semua aspek yang berasal dari lingkungan maupun dari sekujur tubuh, makanan, tempat tinggal dan lainnya.

b. Menjaga makanan

Artinya manusia hendaklah memakan makanan yang halal dan bersih terhindar dari segala kontaminasi dari luar maupun dalam dan mendapatkannya secara halal pula seperti surah *Al-maidah ayat 88*.

c. Olahraga

Olahraga yang telah dianjurkan oleh Nabi Muhammad SAW seperti halnya melakukan berenang, menaiki kuda, dan memanah merupakan olahraga

yang dianjurkan dalam Agama Islam. Olahraga ini memiliki tujuan agar manusia selalu sehat dan kuat.

Berikut dasar hukum tentang personal hygiene menurut Al-quran dan Hadist :

1. Al-quran

Adapun ayat pertama turun yang memerintahkan untuk menjaga kebersihan terdapat pada surah Al-Mudaththir.

وَتِيَابَكَ فَطَهِّرَ

Artinya : *“Dan pakaianmu bersihkanlah”*. (QS. Al-Mudaththir)

Ayat diatas menjelaskan sucikanlah dirimu dari segala dosa yang kau perbuat dan bersihkanlah dirimu. Jelas adanya bahwa di dalam Al-quran diterangkan bagaimana ummatnya dalam berpakaian, dengan berpakaian yang sopan dan terhindar dari kotoran dan najis. Saat melakukan ibadah ummatnya diperintahkan dalam keadaan bersih dan terhindar dari najis. Dan dalam kesehatan juga berpakaian yang bersih termasuk dalam perilaku hidup bersih sehat, dimana individu tersebut menjaga kebersihan badan dan pakaiannya. Contoh seseorang pedagang makanan dengan berpakaian kotor dapat menimbulkan potensi menularkan bakteri ke makanan. Maka dari itu terdapat aturan di dalam Al-quran dan kesehatan untuk menjaga kebersihan badan dan pakaian.

Allah sangat mencintai kebersihan, seseorang yang selalu menjaga kebersihan tentulah Allah akan juga mencintainya. Dalam surah At-Taubah:

فِيهِ رَجَالٌ يُحِبُّونَ أَنْ يَتَّطَهَّرُوا وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُطَهَّرِينَ

Artinya : *“Didalamnya ada orang-orang yang ingin membersihkan diri. Dan Allah menyukai orang-orang yang bersih”*. (QS. Attaubah:108)

Jelas bahwa sahnya kebersihan diri merupakan pokok yang wajib bagi setiap individu, bukan hanya di dalam kesehatan di jelaskan kebersihan diri itu penting tetapi dalam islam pun telah di jelaskan dengan ayat diatas.

2. Hadist

Bukan hanya di dalam kesehatan saja yang memerintahkan untuk mencuci tangan perlu dilakukan, tetapi dalam syariat islam seperti di dalam hadist personal hygiene perlu dijaga sebagai berikut :

a. Perintah mencuci tangan sebelum makan

Sebagaimana sabda Rasulullah SAW

Artinya : *“Rasulullah shallallahu a’alaihi wassallam jika beliau ingin tidur dalam keadaan junub, beliau berwudhu dahulu. Dan ketika beliau ingin makan dan minum beliau mencuci kedua tangannya, baru setelah itu beliau makan dan minum”* (HR. Abu Daud no.222, An Nasa’i no.257, dishahikan Al Albani dalam Shahih An Nasa’i)

Dari hadist di atas, bahwa setiap seseorang dianjurkan mencuci tangan di mulai seseorang terbangun tidur sampai akan makan dan minum. Terdengar bahwa mencuci tangan merupakan hal sepele, namun halnya sangat fatal jika diabaikan. Profesor Pediatri dan mikrobiologi ini juga menyebut bahwa risiko terbesar masuknya mikrobiologi kedalam tubuh manusia melalui tangan yang tidak tercuci dengan bersih. Jelas bahwa bukan didalam Agama Islam yang mengharuskan

mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas namun halnya di dalam kesehatan juga telah di jelaskan dan dianjurkan bahwa mencuci tangan adalah keharusan bagi setiap individu yang bernyawa di bumi ini.

b. Perintah memotong kuku

نَحْنَهُ طَالَ مَا عَلَى نِقْعُدُ السَّيِّطَانَ فَإِنَّ أَظْفِرَكَ

Artinya : *“Potonglah kukumu, sesungguhnya syaitan duduk (berbunyi) di bawah kukumu yang panjang (HR Muslim dan Bukhari).”*

Dalam hadist diatas jelas islam melarang seseorang memiliki kuku panjang. Karena kuku yang panjang akan menyimpan berbagai bakteri. Di dalam kesehatan juga di jelaskan bahwa seseorang tidak diperbolehkan memiliki kuku panjang, apalagi seseorang pedagang yang berkaitan dengan makanan. Seseorang yang memiliki kuku panjang berpotensi menyebarkan bakteri ke makanan yang akan berakibat fatal.

c. Perintah membersihkan gigi dan mulut

Sebagaimana sabda rasulullah SAW

Artinya : *“Sekiranya arahhanku tidak memberatkan ummat mukmin, niscaya aku akan memerintahkan mereka untuk bersiwak/menggosok gigi setiap kali mereka akan mendirikan sholat”.*(H.R.Bukhori dan Muslim)

Perintah di atas menunjukkan bahwa nabi Muhammad SAW sangat memerhatikan kebersihan mulut. Hadist di atas menegaskan bahwa pentingnya

manusia menjaga kebersihan mulut (gigi) demi menghindarkan diri dari berbagai penyakit.

2.5.3 Integrasi Personal Hygiene

Dalam perpektif islam, kesehatan yang di miliki manusia merupakan nikmat yang wajib di syukuri kepada Allah SWT. Agama islam merupakan agama yang suci, dimana agama Islam sangat memperhatikan kebersihan seperti yang telah terurai di atas. Mulai dari kebersihan diri sampai makan. Adapun orang-orang yang membersihkan akan senantiasa menjaga badan, pakaian, serta lingkungannya.

Sehingga tidaklah heran jika kesehatan dunia (WHO) mendefinisikan sehat sebagai suatu keadaan sejahtera sempurna fisik, mental, dan spiritualnya. Jelas adanya, di dalam islam dan kesehatan saling berkaitan semua yang dilarang dalam kesehatan telah tercantum di dalam Al-qu'an.

2.5.4 Pandangan Ulama Terhadap Pesonal Hygiene

Beberapa ulama yang berpendapat tentang kebersihan diri :

1. Imam Suyuthi, 'Abd al-Hamid al-Qudhat dan ulama lainnya mengatakan bahwa menjaga kebersihan dan kesucian diri dalam islam merupakan ibadah sebagai bentuk *qurbat*.

2.5.5 Konsep Makanan menurut Al-quran dan Hadist

Makanan halal adalah makanan yang baik dan dapat di konsumsi menurut ajaran islam, yaitu Quran dan hadist dan membawa manfaat bagi tubuh. Agama islam ialah agama yang berdasarkan Al-quran dan Al-hadist sebagai pegangan kaum muslimin

yang bukan hanya mengatur dalam segi ibadah saja namun juga mengatur makanan dan minuman manusia yang berkenaan dengan halal, haram, dan layaknya makanan tersebut dikonsumsi. Manusia adalah salah satu ciptaan Allah SWT yang memiliki ilmu dan akal. Manusia hidup membutuhkan bahan pangan. Kebutuhan manusia yang pertama ialah kebutuhan makan untuk kelangsungan hidupnya.

Berikut dasar hukum tentang makanan menurut Al-quran dan Hadist :

1. Al-quran

Manusia perlu memperhatikan makanan yang hendak dikonsumsi seperti firman Allah (Qs.Abasa:24) yang berbunyi :

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ

Arinya: *“Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya”*(Qs.Abasa:24)

Allah menciptakan langit dan bumi dengan segala kekayaan dan Allah menciptakan apa yang dibutuhkan manusia di bumi. Didalam Al-quran Allah sangat memperhatikan makanan dan minuman tentang kehalalan dan keharaman makanan dan minuman yang akan dikonsumsi oleh manusia. Dalam Al-Quran surat al-Baqarah ayat 168 :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ

الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ (168)

Artinya : *Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.*

Ayat diatas menjelaskan bahwa Allah SWT mengingatkan manusia untuk makan dari rezeki yang halal yang Allah turunkan untuk manusia di bumi dengan menjaga kebersihan, tidak terdapat najis didalamnya, dan bermanfaat bagi tubuh. Dan Allah mengingatkan untuk tidak mengikuti jalan syaitan yang dilarang oleh agama, sesungguhnya syaitan adalah musuh nyatanya manusia.

2. Hadist

حَدَّثَنَا قُتَيْبَةُ بْنُ سَعِيدٍ أَنبَأَنَا حَمْدُ بْنُ زَيْدٍ عَنِ الشَّعْبِيِّ عَنِ
 الثُّعْمَانَ بْنِ بَشِيرٍ قَالَ سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ
 يَقُولُ: وَالْحَرَمُ بَيْنَ وَبَيْنَ ذَلِكَ أُمُورٌ مُسْتَبْهَاتٌ لَا يَدْرِي كَثِيرٌ مِّنَ
 النَّاسِ أَمِنَ الْحَلَالِ هِيَ أَمْ مِنَ الْحَرَامِ فَمَنْ تَرَكَهَا اسْتَبْرَأَ
 لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ فَقَدْ سَلِمَ وَمَنْ وَقَعَ شَيْئاً مِنْهَا يُوشِقُ أَنْ يُوَاقِعَ
 أَحْرَامَ كَمَا أَنَّهُ مَنْ يَزْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يُوَاقِعَهُ
 الْأَوَانَ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمَى الْأَوَانَ حِمَى اللَّهِ مَحَارِمُهُ
 (رواهالترمذی)

Artinya :*“Qutaibah bin Sa’id menceritakan kepada kita, Hammad bin zaid mengabarkan kepada kita dari Muzalid dari Sya’ib dari Nu’in bin Basyir berkata : Halal itu jelas dan haram itu jelas pula, dan diantaranya keduanya ada perkara-perkara syubhat (yang samar-samar), banyak orang yang tidak mengetahuinya. Maka barang siapa yang meninggalkannya, maka ia telah membersihkan dirinya untuk agamanya dan kehormatannya, maka selamatlah ia dan barang siapa yang jatuh dalam syubhat, maka ia akan seakan-akan jatuh kepada yang haram. Umpama seseorang yang mengembala daerah itu ketahuilah bahwa setiap negara ada tapal batasnya, dan tapal batas Allah adalah yang diharamkannya.”(HR.At-Turmudzi).*

2.5.6 Kelompok Makanan dalam Al-Quran

Dalam Al-quran makanan dapat di uraikan menjadi tiga (3) kategori sebagai berikut (Heny Nuraini) :

a. Kelompok makanan nabati

Makanan nabati adalah makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan di dalam Al-quarn makanan nabati tidak ada satupun ayat ayat yang melarang makanan nabari untuk di konsumsi. Surat Abasa (Qs.(80) 24-24) merupakan surat yang menyatakan sekian banyak jenis tumbuhan yang di sediakan Allah SWT untuk kepentingan manusia dan hewan. Seandainya ada tumbuh-tumbuhan yang kemudia terlarang, hal tersebut termasuk dalam larangan umum memakan sesuatu yang buruk karena dapat membahayakan kesehatan.

b. Kelompok makanan hewani

Al-quran membagi kelompok makanan hewani menjadi dua, yaitu kelompok di hewan yang hidup di air dan di darat. Allah SWT menghalakan hewan yang hidup di air laut dan di air tawar sebagaimana surat An-nahl (16):14 yang berbunyi “ *Dan dia (Allah) yang menundukkan laut untuk kamu agar kamu dapat memakan darinya daging yang segar (ikan dan sebagainya).* ”

c. Kelompok makanan olahan

Dalam Al-quran juga telah disebutkan bahwa adanya kelompok makanan olahan. Makanan olahan ini lah ialah makanan yang melewati proses pengolahan, baik dari kelompok nabati maupun hewani siap untuk di konsumsi oleh manusia. Ayat pertama yang mengatur tentang makanan olahan pada surat An-nahl (16):67 yang berbunyi:

وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا
 إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ

Artinya : “*Dan dari buah kurma dan anggur kamu buat olah minum yang memabukkan dan rezeki yang baik. Sesungguhnya pada yang demikian itu terdapat tanda (kebesaran) Allah bagi orang yang memikirkan*”

2.5.7 Adab Makan dan Minum

Allah memberikan petunjuk kepada ummatnya (manusia) bagaimana makanan masuk kedalam tubuh manusia agar berguna di tubuh manusia. Menurut buku (Azhari) bahwa makan memiliki adab yang seperti :

1. Membaca doa

2. Makan tidak berlebih-lebihan
3. Mencuci tangan sebelum dan sesudah makan
4. Duduk lurus saat makan
5. Menutup makanan dan minuman
6. Mencuci mulut setelah makan
7. Tidak meniup makanan
8. Menjilat jari setelah makan
9. Makan dengan tangan kanan
10. Mengambil tangan dengan yang terdekat
11. Tidak mencela makanan.

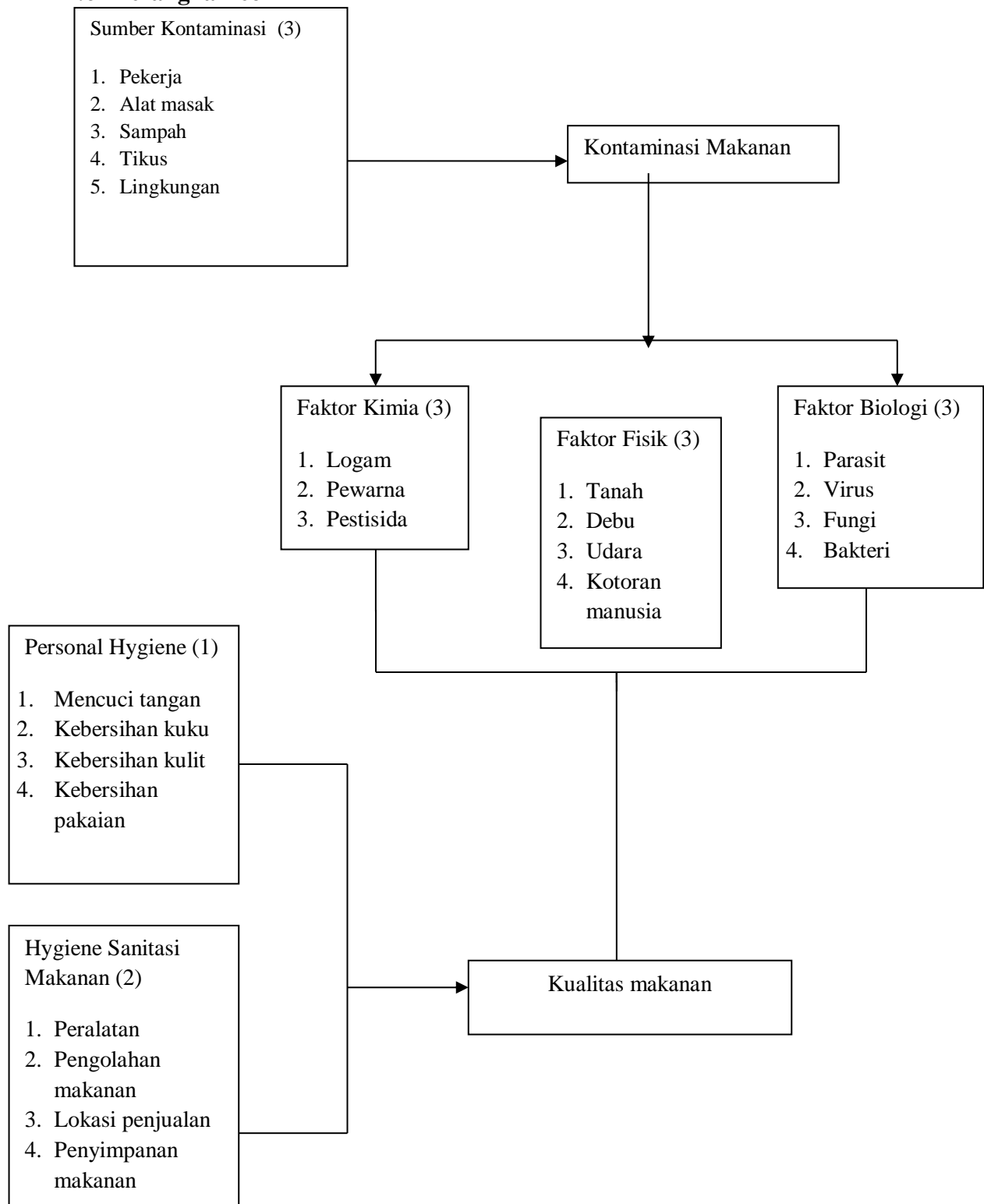
Islam dan kesehatan sangatlah berkaitan, di dalam buku Ibnu Qayyim Al-Jauziyah, manusia yang makan dengan berlebihan dapat menimbulkan masalah gizi bagi tubuh. Mencuci tangan sebelum makan adalah adab makan yang juga di dalam kesehatan dijelaskan cucilah tangan sebelum makan agar terhindar dari bakteri yang dapat menurunkan kualitas kesehatan. Kemudian menutup makanan, didalam kesehatan dijelaskan setiap makanan jajanan harus selalu ditutup agar terhindar dari kontaminasi dari lingkungan sekitar.

2.5.8 Pandangan Ulama terhadap Makanan Halal

Indonesia merupakan negara yang mayoritas beragama Islam, maka dari itu setiap ulama berbeda atas pendapatnya. Contohnya halal menurut para ulama sebagai berikut (Muctar Ali):

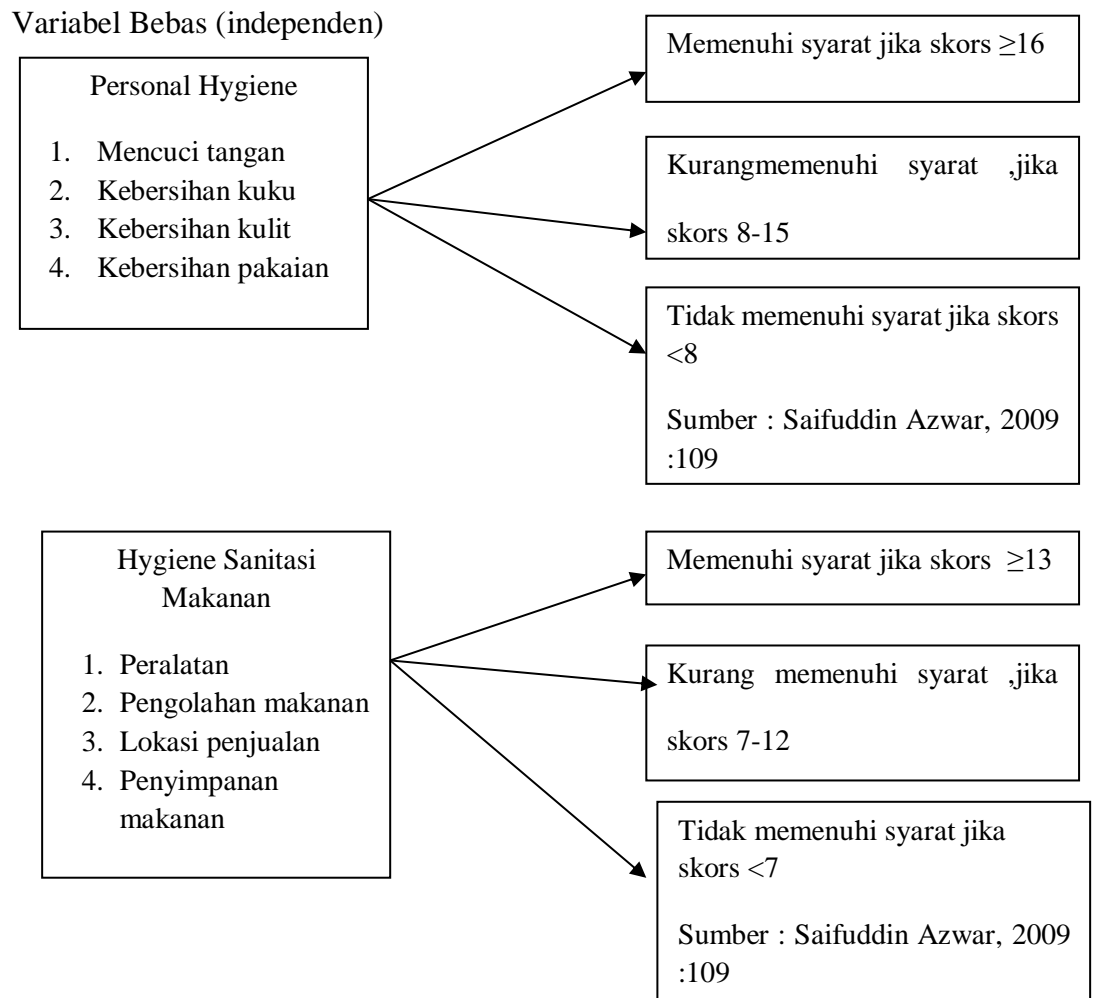
1. Abu Muhammad al-Husayn ibn Mas'ud al-Baghawi (436-510H) dari mazhab Syafi'i berpendapat bahwa *halal* berarti sesuatu hal yang diperbolehkan oleh syariat Islam jarena baik
2. Muhammad ibn 'Ali al-Syawkani (1759-1834H) berpendapat dinyatakan sebagai halal karena telah terurai simpul talinya atau ikatan larangan yang mencegah.

2.6 Kerangka Teori



1. Isro'in dan Andarmoyo (2012)
2. Kepmenkes No 942 (2003),
3. WHO (2005)

2.7 Kerangka Konsep



Berdasarkan dari variabel independen dan dependen di atas bahwa peneliti menfokuskan untuk melakukan penelitian terhadap personal hygiene pedagang dan hygiene sanitasi makanan. Peneliti menyesuaikan kemampuan yang dimiliki untuk melakukan penelitian ini.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan ialah penelitian deskriptif observasional yang merupakan penelitian untuk melihat gambaran fenomena yang terjadi pada personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan pasar kecamatan Medan Areadan Kecamatan Medan Perjuangan (Masturoh Imas,dkk 2018).

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

3.2.1 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian di lakukan di pasar Tradisonal Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan yang terdiri 7 pasar, yaitu Pasar Sukaramai, Pasar Ramai, Pasar Halat dan Pasar Bakti. Dan untuk kecamatan Medan Area yaitu, Pasar Sentosa Baru, Pasar Pagi, dan Pasar Aksara.

3.2.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian dimulai dari survey awal pada tanggal 08 bulan Maret 2020 sampai bulan September 2020.

3.3 Populasi dan Sampel Penelitian

3.3.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini ialah seluruh pedagang makanan yang berada di lokasi penelitian yaitu pasar Kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan. Peneliti mengambil di dua kecamatan ini beralasan karna kecamatan

Medan perjuangan memiliki permasalahan yang sama dengan kecamatan Medan Area yaitu para pedagang di kedua kecamatan ini para pedagang kurang memperhatikan personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan. Dan alasan yang kedua yaitu kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan saling berdekatan memudahkan peneliti untuk melakukan penelitian. Jumlah pedagang dalam penelitian ini ialah 54 pedagang yang menjual makanan di pasar Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan.

Tabel 3.1 Daftar Pasar yang berada di Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan

Kecamatan	Nama pasar	Alamat	Jumlah Pedagang
Kecamatan Medan Area	Pasar Sukaramai	Jln. A.R Hakim	16 Pedagang
	Pasar Bakti	Jln. A.R.Hakim	10 Pedagang
	Pasar Ramai		10 Pedagang
	Pasar Halat	Jln.Halat	7 Pedagang
Kecamatan Medan Perjuangan	Pasar Sentosa Baru	Jln.Prof.H.M Yamin	4 Pedagang
	Pasar Pagi	Jln.Prof.H.M Yamin	3 Pedagang
	Pasar aksara		4 Pedagang
Jumlah			54 Pedagang

3.3.2 Sampel

Sampel merupakan suatu jumlah karakteristik dari populasi yang akan di teliti dan hasilnya dianggap sebagai gambaran dari populasi tersebut (Sugiono 2018). Sampel yang akan diambil dalam penelitian ini ialah seluruh pedagang makanan di pasar kedua kecamatan tersebut.

3.3.3 Tehnik Pengambilan Sampel

Teknik sampling aksidental (Accidental Sampling) ialah tehnik penelitian yang dilakukan berdasarkan faktor spontanitas atau kebetulan. Artinya siapa saja yang secara tidak sengaja bertemu dengan peneliti maka orang tersebut dapat dijadikan sampel (Masturoh Imas, 2018).

3.4 Variabel Penelitian

Variabel adalah objek yang memiliki bentuk variasi yang ditetapkan oleh peneliti dengan tujuan didatakannya informasi dari objek tersebut untuk dapat di tarik. Jenis variabel ada dua yaitu variabel independen (variabel bebas) dan variabel dependen (variabel terikat) (Masturoh Imas, 2018).

Dalam penelitian ini :

1. Variabel Independent (Bebas)
 - a. Personal Hygiene
 - b. Hygiene sanitasi makanan

3.5 Defenisi Operasional

Defenisi Operasional adalah variabel yang akan diteliti secara operasional di lapangan untuk memudahkan peneliti dalam mengumpulkan data serta dalam pengolahannya (Masturoh Imas, 2018).

No.	Variabel	Defenisi Operasional	Cara Ukur	Alat ukur	Hasil Ukur
1.	Personal hygiene yang dijual di pasar, yang meliputi :	Upaya yang dilakukan pedagang untuk menjaga kebersihan diri agar tidak mengkontaminasi makanan	Observasi dan kuisisioner	Kuisisioner dan checklist	1. Tidak memenuhi syarat, jika skors penelitian <8 2. Kurang memenuhi syarat, jika skors 8-15 3. Memenuhi syarat, jika skor ≥ 16 (Saifuddin Azwar,2009:109)
	a. Mencuci tangan	Tindakan pedagang agar tidak mengkontaminasi makanan	Observasi dan kuisisioner	Kuisisioner dan checklist	1.Tidak memenuhi syarat jika <3 indikator 2. Memenuhi syarat jika 3 indikator tercapai
	b. Kebersihan kuku tangan	Menjaga kebersihan kuku agar bakteri tidak bersarang dalam kuku	Observasi dan kuisisioner	Kuisisioner dan checklist	1.Tidak memenuhi syarat jika <3 indikator 2. Memenuhi syarat jika, 3 indikator tercapai
	c. Kebersihan kulit	Merawat kulit dengan mandi minimal 2 kali sehari	Observasi dan kuisisioner	Kuisisioner dan checklist	1.Tidak memenuhi syarat jika <4 indikator 2. Memenuhi syarat jika 4 indikator tercapai
	d. Kebersihan pakaian	Memilihara kebersihan pakaian agar tidak mencemari makanan jajanan	Observasi dan kuisisioner	Kuisisioner dan checklist	1.Tidak memenuhi syarat jika <4 indikator 2. Memenuhi syarat jika 4 indikator tercapai

2.	Hygiene sanitasi makanan yang meliputi :	Upaya pedagang dalam menjaga kebersihan dengan menitikberatkan pada usaha-usaha.	Observasi dan kuisisioner	dan	Kuisisioner dan checklist	1. Tidak memenuhi syarat, jika skors penelitian <7 2. Kurang memenuhi syarat, jika skors 7-12 3. Memenuhi syarat, jika skor ≥ 13 (Saifuddin Azwar, 2009:109)
	a. kebersihan peralatan	Kondisi alat yang digunakan oleh pedagang dalam keadaan bersih tidak berkarat dan selalu di cuci	Observasi dan kuisisioner	dan	Kuisisioner dan checklist	1. Tidak memenuhi syarat jika <3 indikator 2. Memenuhi syarat jika, 3 indikator tercapai
	b. pengolahan	Bahan yang digunakan dalam keadaan baik, tidak menggunakan pengawet, pewarna dan penyedap rasa	Observasi dan kuisisioner	dan	Kuisisioner dan checklist	1. Tidak memenuhi syarat jika <4 indikator 2. Memenuhi syarat jika, 4 indikator tercapai
	c. lokasi penjualan	Memiliki lokasi penjualan yang bersih, jauh dari spal, genangan air dan jauh dari tempat sampah	Observasi dan kuisisioner	dan	Kuisisioner dan checklist	1. Tidak memenuhi syarat jika 3 indikator 2. Memenuhi syarat jika, 3 indikator tercapai
	d. penyimpanan makanan	Pedagang yang mempunyai penyimpanan untuk menjaga estetik dan kualitas makanan	Observasi dan kuisisioner	dan	Kuisisioner dan checklist	1. Tidak memenuhi syarat jika 2 indikator 2. Memenuhi syarat jika, 2 indikator tercapai

3.6. Aspek Pengukuran

3.6.1 Aspek Pengukuran

Aspek pengukuran dalam penelitian ini ialah melihat personal hygiene dan hygiene sanitasi pedagang di pasar kecamatan Medan Area dan Medan Perjuangan. Untuk personal hygiene pengukuran dengan observasi dan kuisioner sesuai dengan penelitian Azwar menyebutkan bahwa yang memenuhi syarat jika skor ≥ 16 dan kurang memenuhi syarat jika skors 8-15 dan tidak memenuhi syarat jika skors < 8 . Personal hygiene ini meliputi yang pertama, mencuci tangan memenuhi syarat jika 3 indikator terpenuhi yaitu (menggunakan sabun, air yang mengalir dan melepas perhiasan tangan), dan kategori tidak memenuhi syarat jika skor < 3 . Kedua, kebersihan kuku dikatakan memenuhi syarat jika 3 indikator terpenuhi yaitu (kuku pendek, tidak menggaruk anggota tubuh, tidak menggunakan cat kuku), dan kategori tidak memenuhi syarat jika < 3 indikator. Ketiga, kebersihan kulit memenuhi syarat jika 4 indikator terpenuhi yaitu (mandi 2 kali sehari, menggunakan sabun, kulit bersih, tidak terdapat luka), dan kategori tidak memenuhi syarat jika < 4 indikator. Dan keempat, kebersihan pakaian memenuhi syarat jika 4 indikator terpenuhi yaitu (menggunakan celemek, mencuci celemek setiap hari, berpakaian bersih dan menutup kepala), dan kategori tidak memenuhi syarat jika skor < 4 indikator.

Kemudian untuk hygiene sanitasi makanan dikatakan memenuhi syarat jika skor ≥ 13 dan kurang memenuhi syarat jika skors 7-12 dan tidak memenuhi syarat jika < 7 . Hygiege sanitasi makanan meliputi yang pertama, peralatan dikatakan

memenuhi syarat jika 3 indikator terpenuhi yaitu (memiliki penutup, mencuci alat, memiliki penjepit makanan), dan kategori tidak memenuhi syarat jika <3 indikator. Kedua, pengolahan disebutkan memenuhi syarat jika 4 indikator terpenuhi yaitu (mencuci bahan, menyimpan bahan olahan, bahan segar tidak kadaluarsa, dan tidak menggunakan bahan tambahan), dan kategori tidak memenuhi syarat jika <4 indikator. Ketiga, lokasi penjualan memenuhi syarat jika 3 indikator terpenuhi yaitu (jauh dari SPAL, jauh dari tumpukan sampah, tidak terdapat genangan air), dan kategori tidak memenuhi syarat jika <3 indikator. Dan keempat, penyimpanan dikatakan memenuhi syarat jika 2 indikator terpenuhi yaitu (memiliki seteleng, wadah memiliki penutup), dan kategori tidak memenuhi syarat jika <2 indikator.

3.6.2 Cara Pengambilan Sampel

- a. Mempersiapkan alat tulis
- b. Memiliki attitude yang baik
- c. Menpersiapkan lembar kuisisioner dan wawancara
- d. Mengambil/membeli beberapa sampel dari pedagang makanan

3.7 Uji Validitas dan Reliabilitas

1. Uji validitas

Uji validitas menurut Puguh Suharso, ialah pengukuran yang menunjukkan tingkat ketepatan atau kesahihan dari instrument yang akan diteliti di lapangan (Puguh, 2010). Setelah data yang didapat dari lapangan kemudian di tabulasikan maka pengujian konstruksi dilakukan dengan mengkorelasikan skor indikator dengan total skor yang ada.

2. Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas ialah berkaitan dengan masalah kepercayaan terhadap instrument yang akan kita gunakan saat dilapangan nanti. Suatu instrumen akan mendapat tingkat kepercayaan yang tinggi jika hasil dari pengujian instrument tersebut mendapatkan hasil yang tepat (Puguh, 2010).

Selanjutnya uji reliabilitas atau kehandalan menunjukkan sejauh mana instrument yang digunakan untuk pengumpulan data, dengan demikian kuisisioner tersebut reliabilitas yang dapat digunakan untuk pengumpulan data.

3.8 Tehnik Pengumpulan Data

3.8.1 Jenis data

1. Data Primer

Adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti sendiri secara langsung kepada narasumber yang berkaitan. Data yang diperoleh oleh peneliti melalui penyebaran kuisisioner kepada pedagang makanan

2. Data Sekunder

Data diperoleh dari pengolah pasar setempat yang bertanggung jawab atas berjalannya pasar.

3.8.2 Alat dan Instrument Data

1. Metode Wawancara

Wawancara ialah proses memperoleh keterangan dengan tujuan tertentu dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan pedagang makanan di pasar Tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan.

2. Metode Observasional/pengamatan

Observasi di dilakukan dengan pengamatan di lokasi penelitian secara langsung terhadap aktifitas pedagang dan tempat penjualan makanan

3. Kuisisioner

Tehnik ini ialah pengumpulan data dengan memberikan selebaran kertas yang berisi pertanyaan dan akan di jawab oleh pedagang makanan di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan.

4. Prosedur Pengumpulan Data

Pengolahan data adalah suatu cara untuk memproses data dalam penelitian (Hasan, 2011). Proses dalam pengolahan data ialah :

- a. *Editing* (Penyuntingan) ialah dimana data yang telah dikumpulkan dari responden, dan kemudian peneliti memeriksa kelengkapan jawaban dari hasil kuisisioner yang disebar. Jika tahapan editing terdapat kekeliruan dalam pengisian jawaban, maka harus melakukan pengumpulan data Ulang (Masturoh Imas, 2018).
- b. *Coding*, pada tahap ini peneliti mengelompokkan dan memberikan kode pada pertanyaan dalam bentuk angka pada masing-masing variabel.
- c. *Entry*, mengisi dan memasukkan data pada kolom sesuai dengan kode masing-masing pertanyaan.
- d. *Tabulating* adalah membuat penyajian data yang telah dikumpulkan peneliti dalam bentuk tabel.

3.9 Analisis Data

Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan menggambarkan tentang variabel penelitian dan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Deskripsi Lokasi Penelitian

1. Pasar Sukaramai

Pasar Sukaramai adalah pasar kecamatan yang berada di kecamatan Medan Area. Sukaramai adalah salah satu pasar yang berdiri di kecamatan Medan Area, dimana kawasan pasar Sukaramai ini terletak di persimpangan Jalan A.R Hakim dan Jalan Sutrisno. Pasar Sukaramai terkenal dengan pasar yang menjual berbagai keperluan rumah tangga. Pasar Sukaramai memiliki luas kurang lebih sekitar 80-100 ha (Pemko Kota Medan). Untuk pedagang di pasar Sukaramai mayoritas pribumi dengan menjual berbagai dagangan dari, sayur-mayur, ikan laut, ikan kering, jualan makanan, dan dagangan lainnya. Pribumi ini dengan berbagai suku di Indonesia seperti, Batak (Mandailing, Karo, Toba), Jawa, Aceh, Padang, Sunda. Sedangkan untuk etnis Tionghoa dan Etnis Aceh lebih dominan berdagang bahan sembako seperti, beras, minyak, gula, garam dan kepentingan bahan dapur lainnya. Sedangkan untuk etnis India berdagang bumbu masakan.

Menurut penanggung jawab pasar Sukaramai oleh bapak Juster menyatakan bahwa penataan untuk pedagang telah dikelompokkan. Kios-kios di pasar Sukaramai dikelompokkan sesuai jenis yang didagangkan. Namun halnya, dengan pemikiran yang berbeda para pedagang lebih memilih berdagang di luar gedung

yang telah disediakan, menurut pengelola pasar, pedagang lebih memilih di luar karna lebih nyaman dan lebih leluasa menjualkan dagangannya.

Dengan demikian keadaan pasar Sukaramai ini menjadi pasar yang kotor, bau, dan kumuh, dikarenakan pedagang meletakkan sampah di area pinggiran jalan A.R Hakim. Kurangnya pengetahuan masyarakat akan dampak yang ditimbulkan akibat berjualan di pinggiran jalan tersebut. Terbukti pada tahun 2019 saat ajang perlombaan pasar terbersih dan terkotor 17 Agustus 2019 bahwa pasar Sukaramai mendapat pasar terkotor kedua setelah pasar Sentosa Baru (Pemko Medan, 2019) . Pasar Sukaramai memiliki kriteria sebagai berikut (Pemko Medan, 2019) :

- Nama penanggung jawab : Abdul Haris Lubis
- Fasilitas pelayanan : perpasaran, pertokoan, pelayanan umum, kantor dan civic center
- Populasi Pelayanan : 20.000-70.000 jiwa
- Perkiraan kepadatan : 80-100 ha
- Status pasar : pemerintah kota Medan
- Produk yang dipasarkan : emas, elektronika, klontong, pakaian, makanan jajanan, sembako, sayur-mayur, pecah-belah.

Pasar Sukaramai merupakan salah satu pasar yang termasuk dalam kategori pasar kelas tiga. Dimana pasar Sukaramai memiliki komponen-komponen bangunan yang telah disediakan oleh pemerintah kota Medan. Selain itu, pasar Sukaramai terdapat fasilitas kebersihan, musholla, kamar mandi dan area parkir di depan bangunan pasar.

Terdapat kurang lebih 150 los pedagang dengan jumlah pedagang kurang lebih sebanyak 358 pedagang di pasar Sukaramai. Dengan pedagang yang menjualkan

berbagai jenis produk seperti sembako, beras, daging, ikan, unggas segar, buah-buahan, sayur-mayur, pakaian, aneka kue tradisional serta jajanan pasar.

Kemudian terdapat pedagang makanan jajanan pasar/kue tradisional dengan jumlah kurang lebih 16 pedagang. Pedagang makanan tradisional di pasar Sukaramai tidak menentu, tiap harinya bisa bertambah dan kadang berkurang. Dengan itu tidak bisa di pastikan berapa jumlah untuk pedagang makanan di pasar Sukaramai.

2. Pasar Bakti

Pasar Bakti merupakan pasar yang berada di kecamatan Medan Area yang terletak di jalan, A.R Hakim No.71, Tegal Sari II, Kec, Medan Area, kota Medan. Pasar Bakti merupakan pasar yang menjualkan berbagai bahan pokok, dari sembako, pakaian, dan jenis lainnya. Pasar Bakti memiliki kriteria sebagai berikut (Pemko Medan, 2019) :

- Nama penanggung jawab : Halim Syaputra, SPd
- Alamat pasar : jln A.R Hakim No. 71. Tegal Sari II
- Fasilitas pelayanan : perpasaran, pelayanan umum, toilet umum
- Jenis-jenis jualan : daging, ikan, ayam, sayur-sayuran, makanan, beras, dll
- Populasi Pelayanan : 5.000-7.000 jiwa
- Perkiraan kepadatan : 20 Ha
- Status pasar : pemerintah kota Medan
- Produk yang dipasarkan : emas, elektronika, klontong, pakaian, sembako, sayur-mayur, pecah-belah.

Pasar Bakti merupakan pasar yang termasuk pasar dalam kategori kelas tiga, dimana pasar Bakti telah difasilitasi dengan bangunan yang kokoh dengan berbagai

fasilitas seperti alat kebersihan, sistem pelayanan, area parkir, kamar mandi, kios untuk pedagang dan lainnya. Menurut penanggung jawab pasar Bakti mengatakan bahwa pedagang di pasar ini dikelompokkan menurut jenis dagangannya, dimana pedagang ikan berjualan di ujung bangunan pasar. Kemudian untuk kelompok pedagang sayur dan kelompok pedagang yang berjualan pakaian terletak di awal dan tengah bangunan.

Dilihat di lapangan bahwa pasar Bakti ini telah tersusun rapi dengan adanya pengelompokan disetiap pedagang, dengan ini para konsumen yang akan berbelanja lebih mudah dan lebih nyaman. Kemudian terdapat pedagang makanan jajanan pasar/kue tradisional dengan jumlah kurang lebih 10 pedagang. Pedagang makanan tradisional di pasar Bakti tidak menentu, tiap harinya bisa bertambah dan kadang berkurang. Dengan itu tidak bisa dipastikan berapa jumlah untuk pedagang makanan di pasar Bakti.

3. Pasar Ramai

Pasar Ramai ini ialah pasar yang berdekatan dengan pusat perbelanjaan yang bernama Thamrin Plaza. Pasar Ramai terletak di jalan M.H Thamrin, Pandau Hulu I, kecamatan Medan Area. Pasar Ramai biasanya disebut juga pasar dengan kalangan etnis Tionghoa, dimana mayoritas pembeli sebesar 50% etnis Tionghoa, sedangkan untuk pribumi sebesar 45%, dan India dan etnis lainnya 5%. Namun halnya untuk pedagang di pasar Ramai ini mayoritas kalangan pribumi 80%, etnis Tionghoa 15%, dan India 5%. Umumnya untuk etnis Tionghoa dominan menjualkan berbagai sembako dari, beras, minyak, bahan tambahan dapur, gula dan bahan dapur lainnya. Sedangkan untuk etnis India lebih dominan menjualkan berbagai bumbu-bumbu masakan dapur. Dan selebihnya dijualkan oleh pribumi

dengan berbagai etnis seperti, batak (Toba, Mandailing, Karo), Padang, Aceh dan Jawa.

Pasar Ramai merupakan pasar yang dikenal dengan pasar yang banyak menjual manisan buah. Pasar Ramai ini menyediakan berbagai macam manisan dari, jeruk, mangga kering, salak dan manisan lainnya. Pasar Ramai memiliki 15 kios yang menjual berbagai manisan. Pasar Ramai ini telah menjadi pusat penjualan manisan dari tahun 70-an. Selain manisan tersebut, pasar ini juga menjual berbagai kebutuhan manusia dari, pakaian, makanan kue basah, kuliner kota, dan makanan lainnya.

Kemudian terdapat pedagang makanan jajanan pasar/kue tradisional dengan jumlah kurang lebih 10 pedagang. Pedagang makanan tradisional di pasar Ramai tidak menentu, tiap harinya bisa bertambah dan kadang berkurang. Dengan itu tidak bisa dipastikan berapa jumlah untuk pedagang makanan di pasar Ramai.

-Nama penanggung jawab : Juster Simarmata

-Status pasar : pemerintah kota Medan

-Alamat : Jalan, Thamrin Baru

Produk yang dipasarkan : emas, elektronika, sembako, pakaian, klontong, sayur-mayur, pecah belah, makanan.

4. Pasar Halat

Pasar Halat merupakan pasar yang berstatus pasar Rakyat, dikatakan pasar rakyat karena produk-produk yang dijual di pasar tradisional ini dengan harga jual rakyat, sehingga bagi masyarakat pasar tradisional dapat membantu ekonomi menengah. Pasar Halat beralamatkan di jalan Halat No.109B, kecamatan Medan Area, Sumatera Utara, Indonesia.

Pasar Halat menjualkan berbagai produk dari, kebutuhan pokok dan sembako seperti beras, sayur-mayur, ikan, daging, minyak, pakaian dan lainnya. Mayoritas pedagang dan membeli di pasar Halat ialah pribumi 75%, sedangkan 20% suku Tionghoa dan 5% suku India. Umumnya untuk para pedagang pribumi yang berada di pasar Halat beraneka ragam suku antara lain, etnis batak (Karo, Mandailing, Toba), Jawa.

-Nama penanggung jawab : A. Dohar Simatupang

-Status pasar : pasar Rakyat

-Alamat : jalan Halat No.109B, Medan, Sumatera Utara, Indonesia.

-Produk yang dipasarkan : emas, elektronika, sembako, pakaian, klontong, sayur-mayur, ikan, pecah belah, makanan.

Menurut penanggung jawab pasar Halat oleh bapak Dohar Simatupang menyebutkan bahwa pasar Halat merupakan pasar yang termasuk pasar yang dengan harga jual murah, dimana para pedagang menjualkan harga dengan sesuai ekonomi rakyat menengah atas dan bawah. Pak Dohar menyebutkan bahwa untuk penataan lokasi pedagang di pasar Halat telah diatur, dimana pedagang di kelompokkan dengan jenis dagangannya. Khusus pedagang ikan laut terletak di ujung bangunan pasar, pedagang sayur-mayur dan bumbu-bumbuan terletak di tengah bangunan pasar, dan pakaian dan sejenisnya terletak di depan bangunan setelah pintu masuk bangunan pasar.

5. Pasar Sentosa Baru

Pasar Sentosa Baru adalah pasar yang terletak di jalan Baru, Sei Kera Hiir I, kecamatan Medan Perjuangan berdekatan dengan Puskesmas Sentosa Baru. Pasar Sentosa Baru beroperasi dari jam 06.30-10.00 WIB. Pasar Sentosa Baru termasuk

pasar yang beroperasi hanya di pagi hari. Untuk luas pasar Sentosa Pagi ini lebih kurang sekitar 1 ha, dengan memiliki bangunan yang tidak terlalu besar ukurannya. Sehingga sebagian para pedagang di pasar ini berdagang diluar bangunan yang terletak dipinggiran sekitar jalan Sentosa Baru. Pasar Sentosa Baru memiliki kriteria sebagai berikut (Pemko Medan, 2019) :

- Nama penanggung jawab : Victor H. Gursang
- Status pasar : pemerintah kota Medan
- Alamat : Jalan Sentosa Baru, Sei Kera Hiir I, kecamatan Medan Perjuangan
- Produk yang dipasarkan : sembako, makanan, pakaian

Pedagang pasar Sentosa Baru menjualkan berbagai kebutuhan pokok seperti, sembako, pakaian, perabotan dapur, ikan, daging, jajanan makanan lainnya. Namun halnya pasar Sentosa Baru termasuk pasar yang kotor dimana para pedagang selesai melakukan jual-beli para pedagang meninggalkan sampah bekas dagangannya, tanpa membersihkan terlebih dahulu. Terbukti pada tahun 2019 saat ajang perlombaan pasar terbersih dan terkotor 17 Agustus 2019 bahwa pasar Sentosa Baru merupakan pasar terkotor (Pemko Medan, 2019).

6. Pasar Pagi

Pasar Pagi terletak di jalan H.M Yamin berdekatan dengan pasar Aksara. Seperti namanya, pasar Pagi ini beroperasi dari jam 06.00-11 siang. Pasar pagi merupakan pasar yang tidak terlalu besar, sebagai pasar biasanya pasar ini menjualkan berbagai kebutuhan pokok lainnya seperti beras, sayur-mayur, ikan, daging, pakaian, makanan jajanan, bahan-bahan untuk dapur dan lainnya.

- Nama penanggung jawab :
- Status pasar : swasta

-Alamat : Jalan H.M. Yamin

Produk yang dipasarkan : sembako, makanan, ikan, pakaian,

7. Pasar Aksara

Pasar Bengkok atau yang biasa disebut pasar Aksara merupakan salah satu pasar yang terbesar di kecamatan Medan Perjuangan. Pasar Aksara beralamatkan di jalan Williem Iskandar. Pasar Aksara atau pasar Bengkok kurang lebih berdiri pada tahun 1980 an, awalnya para pedagang berjualan di pinggiran jalan sekitar jalan Willieam Iskandar, H.M Yamin dan jalan Aksara yang mengakibatkan kemacetan di persimpangan jalan tersebut.

Namun pada tahun 2017 pemerintah kota Medan telah memfasilitasi para pedagang dengan bangunan dan pelayanan lainnya. Saat ini pasar Bengkok ataupun pasar Aksara sudah dapat menggunakan bangunan tersebut. Namun halnya masih banyak pedagang berjualan di pinggiran jalan dan tidak menggunakan kios-kios yang ada di bangunan tersebut. Hal ini karena para pedagang lebih nyaman berjualan di luar dan lebih mudah memanggil pembeli.

-Nama penanggung jawab : Sumitra Siregar

-Status pasar : pemerintah kota Medan

-Alamat : Jalan H.M Yamin

Produk yang dipasarkan : sembako, makanan, pakaian, sayur-mayur, buah-buahan, ikan, daging, perabotan, dan jenis lainnya.

4.1.2 Gambaran Personal hygiene (mencuci tangan, kebersihan kuku, kebersihan kulit dan kebersihan pakaian) pada pedagang di Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan

Tabel 4.1 Distribusi personal hygiene pada pedagang

Variabel	N	%
Personal hygiene K.M.Area		
Tidak memenuhi syarat	14	32,5
Kurang memenuhi syarat	21	48,8
Memenuhi syarat	8	18,7
Mencuci tangan		
Tidak memenuhi syarat	32	74,4
Memenuhi syarat	11	25,6
Kebersihan kuku		
Tidak memenuhi syarat	30	69,8
Memenuhi syarat	13	30,2
Kebersihan kulit		
Tidak memenuhi syarat	15	34,9
Memenuhi syarat	28	65,1
Kebersihan pakaian		
Tidak memenuhi syarat	28	65,1
Memenuhi syarat	15	34,9
Personal hygiene K.M.Perjuangan		
Tidak memenuhi syarat	3	27,2
Kurang memenuhi syarat	8	72,8
Memenuhi syarat	0	0
Mencuci tangan		
Tidak memenuhi syarat	8	72,2
Memenuhi syarat	3	27,3
Kebersihan kuku		
Tidak memenuhi syarat	7	63,6
Memenuhi syarat	4	36,4
Kebersihan kulit		
Tidak memenuhi syarat	6	54,5
Memenuhi syarat	5	45,5
Kebersihan pakaian		
Tidak memenuhi syarat	6	54,5
Memenuhi syarat	5	45,5

Berdasarkan tabel 4.1 menunjukkan bahwa personal hygiene dari 43 pedagang di kecamatan Medan Area lebih dominan kurang memenuhi syarat sebanyak 21 pedagang (48,8%).

Kemudian hasil analisis pada 43 pedagang di kecamatan Medan Area bahwa mencuci tangan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 32 (74,4%), dan kategori memenuhi syarat sebanyak 11 pedagang (26,6%). Pedagang yang memiliki kuku dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 30 pedagang (69,8%) dan kategori yang memenuhi syarat sebanyak 13 pedagang (30,2%). Kemudian pedagang yang memiliki kulit dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 15 pedagang (34,9%) dan kategori yang memenuhi syarat sebanyak 28 pedagang (65,1%) dan untuk kebersihan pakaian pedagang dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 28 pedagang (65,1%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 15 pedagang (34,9%).

Dan personal hygiene pada 11 pedagang di kecamatan Medan Perjuangan tabel 4.1 menunjukkan bahwa lebih dominan dengan kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 8 pedagang (72,7%).

Kemudian hasil analisis pada 11 pedagang di kecamatan Medan Perjuangan bahwa mencuci tangan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 8 pedagang (72,7%), dan kategori memenuhi syarat sebanyak 3 pedagang (27,3%). Pedagang yang memiliki kuku dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 7 pedagang (63,6%) dan kategori yang memenuhi syarat sebanyak 4 pedagang (36,4%). Kemudian pedagang yang memiliki kulit dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 6 pedagang (54,5%) dan kategori yang memenuhi syarat sebanyak 5 pedagang (45,5%) dan untuk kebersihan pakaian pedagang dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 6 pedagang (54,5%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 5 pedagang (45,5%).

4.1.3 Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan (peralatan, pengolahan, lokasi, dan penyimpanan) pada Pedagang kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan

Tabel 4.2 Distribusi hygiene sanitasi makanan pada pedagang

Variabel	N	%
Hygiene Sanitasi Makanan K.M.Area		
Tidak memenuhi syarat	13	30,2
Kurang memenuhi syarat	25	58,1
Memenuhi syarat	5	11,7
Peralatan		
Tidak memenuhi syarat	22	51,2
Memenuhi syarat	11	48,8
Pengolahan		
Tidak memenuhi syarat	20	46,5
Memenuhi syarat	23	53,5
Lokasi penjualan		
Tidak memenuhi syarat	30	69,8
Memenuhi syarat	13	30,2
Penyimpanan		
Tidak memenuhi syarat	24	55,8
Memenuhi syarat	19	44,2
Hygiene Sanitasi Makanan K.M.Perjuangan		
Tidak memenuhi syarat	2	18,1
Kurang memenuhi syarat	7	63,8
Memenuhi syarat	2	18,1
Peralatan		
Tidak memenuhi syarat	7	63,6
Memenuhi syarat	4	36,4
Pengolahan		
Tidak memenuhi syarat	6	54,5
Memenuhi syarat	5	45,5
Lokasi penjualan		
Tidak memenuhi syarat	9	81,8
Memenuhi syarat	2	18,2
Penyimpanan		
Tidak memenuhi syarat	8	72,7
Memenuhi syarat	3	27,3

Berdasarkan tabel 4.2 menunjukkan bahwa hygiene sanitasi makanan dari 43 pedagang di kecamatan Medan Area ditemukan dominan dengan kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 25 pedagang (58,1%).

Kemudian hasil analisis pada 43 pedagang di kecamatan Medan Area bahwa pedagang yang memiliki peralatan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 22 pedagang (51,2%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 21 pedagang (48,8%). Kemudian pedagang yang mengolah makanan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 20 pedagang (46,5%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 23 pedagang (53,5%). Lokasi tempat penjual dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 30 pedagang (69,8%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 13 pedagang (30,2%) dan tempat penyimpanan makanan yang digunakan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 24 pedagang (55,8%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 19 pedagang (44,2%).

Dan hygiene sanitasi makanan pada 11 pedagang di kecamatan Medan Perjuangan menunjukkan lebih dominan kurang memenuhi syarat sebanyak 7 pedagang (63,8%).

Kemudian hasil analisis pada 11 pedagang di kecamatan Medan Perjuangan bahwa pedagang yang memiliki peralatan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 7 pedagang (63,6%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 4 pedagang (36,6%). Kemudian pedagang yang mengolah makanan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 6 pedagang (54,5%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 5 pedagang (45,5%). Lokasi tempat penjual dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 9 pedagang (81,8%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 2 pedagang (18,2%) dan tempat penyimpanan makanan yang digunakan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 8 pedagang (72,7%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 3 pedagang (27,3%).

4.2. Pembahasan

4.2.1 Gambaran personal hygiene (mencuci tangan, kebersihan pakaian, kebersihan kulit dan kebersihan pakaian) pada pedagang kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan

Berdasarkan hasil distribusi pada tabel 4.1 pedagang di kecamatan Medan Area menunjukkan bahwa personal hygiene lebih dominan kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 21 pedagang (48,8%) dari 43 pedagang . Dan juga pedagang di kecamatan Medan Perjuangan menunjukkan personal hygiene dominan kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 8 pedagang (72,8%) dari 11 pedagang.

Hal ini serupa dengan penelitian oleh Eka (2015) bahwa personal hygiene penjual gado-gado di Cempaka Putih menunjukkan lebih dominan tidak baik sebesar 63,8%. Kemudian penelitian serupa oleh Irmawati dkk bahwa personal hygiene penjamah makanan di Bandara Manado ditemukan tidak memenuhi syarat sebesar 55%. Dan penelitian serupa oleh Romlah (2016) bahwa penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016 memiliki personal hygiene yang kurang baik sebesar 53,1%.

Menurut pengamatan yang dilakukan peneliti terhadap pedagang yang berada di dua kecamatan pasar tradisional tersebut bahwa para pedagang kurang mengerti dan kurang peduli akan personal hygienenya. Personal hygiene yang buruk dapat mempunyai pengaruh yang besar bagi kualitas makanan. Personal hygiene penjamah makanan perlu diperhatikan seperti, kebersihan tangan, kuku, hidung, rambut, dan mulut (Sundjana, 2009). Menurut Permenkes (2003) seorang pedagang diharuskan menjaga kebersihan tangan, kuku, pakaian dan tidak merokok/bersin saat berdagang. Selain makanan yang terkontaminasi oleh tangan yang tidak mencuci tangan bahaya lain juga akan terjadi, seperti saat ini adanya virus corona

yang telah meresahkan seluruh dunia, dimana penyakit ini dapat menambah mortalitas setiap jamnya. Maka dari itu organisasi kesehatan dunia (WHO) merekomendasikan kepada seluruh masyarakat untuk selalu menjaga kebersihan diri (personal hygiennya) guna terhindar dari virus ini. Dengan hal itu, peneliti membuktikan dengan pemberian kuisisioner dan melakukan observasi pada pedagang. Daftar kuisisioner dan pengamatan yang dilakukan terdapat hasil dibawah ini:

a. Mencuci tangan

Hasil penelitian pada pedagang kecamatan Medan Area dominan tidak mencuci tangan dengan sabun, air yang mengalir, dan menggunakan perhiasan saat mencuci tangan. Hal ini dibuktikan pada tabel 4.1 bahwa pedagang yang mencuci tangan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 32 pedagang (74,4%) dan juga ditemukan di kecamatan Medan Perjuangan dominan tidak memenuhi syarat sebanyak 8 (72,2%).

Penelitian serupa oleh Eka (2015) menunjukkan personal hygiene penjamah makanan gado-gado tidak baik sebesar 63,8%. Kemudian penelitian serupa oleh Sneed dkk (2015) menunjukkan hasil bahwa penjamah makanan yang tidak melakukan cuci tangan dengan sabun berisiko 2 kali lipat dapat mengkontaminasi makanan. Dan penelitian serupa juga oleh Nelly (2019) bahwa sebanyak 26 pedagang tidak melakukan cuci tangan dengan air mengalir. Dengan hal tersebut perpindahan bakteri dari tangan sampai ke makananan akan terjadi (Nelly 2019).

Kemudian berdasarkan hasil survey yang dilakukan bahwa penjual makanan di pasar tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan lebih

dominan tidak cuci tangan, hal tersebut diakibatkan kurangnya fasilitas tempat cuci tangan di lokasi penjualan. Kemudian ditemukan pernyataan pedagang bahwa para pedagang merasa mencuci tangan terlalu membuang waktu untuk berjualan, pedagang hanya membersihkan tangan menggunakan serbet ataupun menggunakan jilbab. Dan terdapat pedagang yang menggunakan perhiasan seperti cincin saat mengolah makanan tanpa membuka terlebih dahulu perhiasan. Pedagang yang menggunakan perhiasan dan tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan kemungkinan tangan akan menjadi sumber terkontaminasinya makanan. Sesuai dengan Adam dan Motarjeremi (2003) bahwa penggunaan perhiasan saat mengolah makanan tanpa mencuci tangan dan memiliki kuku panjang dan kotor kemungkinan menjadi sumber kontaminan pada makanan. Hal ini tidak sesuai dengan Permenkes tentang Jasa boga yang menyatakan bahwa setiap pedagang yang kontak langsung dengan makanan diharuskan mencuci tangan terlebih dahulu. Penelitian Intan (2019) yang mengutip dari National Handwashing with Soap langkah mencuci tangan yang tepat yaitu memakai sabun, membasuh tangan di air yang mengalir dan terakhir dikeringkan. Pedagang yang menjamah makanan tanpa adanya cuci tangan dan secara langsung bersentuhan dengan makanan dapat memindahkan bakteri sampai ke makanan. Tangan merupakan salah satu media yang memindahkan bakteri sampai ke makanan. Tangan adalah salah satu anggota yang paling sering bersentuhan dengan benda lain yang kemungkinan terdapat bakteri, dan tangan tersebut menyentuh makanan tanpa melakukan cuci tangan. Menurut Hanifah (2016) bahwa tangan penjamah makanan dapat menjadi rantai penyebaran terjadinya foodborne diseases karena buruknya personal hygiene pedagang. Dan menurut Food Standart Agency (2015), untuk menghilangkan

terjadinya suatu kontaminasi silang pada makanan, penjamah makanan perlu melakukan cuci tangan ketika akan, mengolah makanan, keluar dari kamar mandi, setelah bersentuhan dengan bahan mentah, dan setelah membuang sampah. Apalagi saat ini adanya virus corona (covid-19) yang telah mewabah di penjuru dunia, yang mengharuskan seseorang lebih sering memperhatikan kebersihan tangan. Menurut Nii dkk (2020) bahwa langkah utama menjaga seseorang agar terhindar dari virus ini ialah mencuci tangan menggunakan sabun ataupun menggunakan hand sanitaizer. Menurut buku yang ditulis oleh Irianto (2007) anggota tubuh yang paling banyak menularkan bakteri/virus adalah tangan.

Namun halnya peristiwa mencuci tangan bukan hanya didalam kesehatan yang mengaturnya, dalam agama Islam juga telah dijelaskan bahwa kebersihan sebahagian dari Iman, seseorang dalam melakukan hal apapun meskinnya dalam keadaan bersih terhindar dari bakteri (kotoran), najis besar kecil. Allah sangat mencintai kebersihan, seseorang yang selalu menjaga kebersihan tentulah Allah akan juga mencintainya. Dalam surah At-Taubah:

فِيهِ رَجَالٌ يُحِبُّونَ أَنْ يَتَطَهَّرُوا وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُطَهَّرِينَ

Artinya : *“Didalamnya ada orang-orang yang ingin membersihkan diri. Dan Allah menyukai orang-orang yang bersih”*. (QS. At-Taubah: 108)

Salah satu kebersihan diri pada pedagang yaitu kebersihan pada tangan pedagang yang kontak langsung dengan makanan yang dijual. Seperti sebuah hadist Rasulullah SAW yang berisikan : *“Rasulullah shallallahu a’alaihi wassallam jika beliau ingin tidur dalam keadaan junub, beliau berwudhu dahulu. Dan ketika beliau ingin makan dan minum beliau mencuci kedua tangannya, baru setelah itu beliau*

makan dan minum “(HR.Abu Daud no.222, An Nasa’i no.257, dishahikan Al Albani dalam Shahih An Nasa’i).

Hadits diatas menjelaskan bahwa mencuci tangan merupakan hal yang patut diperhatikan apalagi seorang pedagang makanan yang memiliki kontak langsung dengan makanan. Namun halnya para pedagang yang berada di pasar tradisional kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan ini belum mengikuti ajaran Islam yang semestinya para pedagang menjaga kebersihan tangan guna menghindari berbagai bahaya dari luar.

Berdasarkan hasil pernyataan dan fakta yang diperoleh, bahwa pedagang yang berada di kedua kecamatan ini belum mengikuti anjuran yang di perintahkan oleh Agama dan belum mengikuti peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga yang menyebutkan bahwa semua kegiatan yang dilakukan dalam mengolah makanan dari pengolahan sampai konsumen terlindung dari kontak langsung pedagang, dengan mencuci tangan sebelum menyajikan makanan.

b. Kebersihan kuku

Dari hasil kuisisioner dan observasi yang telah dilakukan pada pedagang pasar kecamatan Medan Area bahwa pedagang yang memiliki kuku dengan kategori tidak memenuhi syarat lebih dominan sebesar 69% dan kecamatan Medan Perjuangan sebesar 63,6%. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian oleh Nelly bahwa sebanyak 23 pedagang memiliki kuku yang tidak bersih saat menjamah makanan secara langsung. Dan penelitian serupa oleh Intan (2019) ditemukan kebersihan kuku responden kurang memenuhi syarat sebanyak 74 responden (75,5%).

Kemudian berdasarkan hasil survey yang dilakukan bahwa penjual makanan di pasar tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan memiliki kuku yang panjang dan kotor, kemudian pernyataan pedagang bahwa memotong kuku bukanlah hal yang perlu dilakukan, para pedagang memotong kuku disaat mereka telah merasa risih dengan kuku yang terlalu panjang. Dengan hal ini pedagang yang memiliki kuku panjang kemungkinan akan menyimpan bakteri di dalamnya, dan hal tersebut akan berpotensi memindahkan bakteri ke makanan. Sesuai pernyataan Nelly bahwa keadaan kuku yang tidak bersih dapat menjadi perpindahan bakteri sampai ke makanan. Keadaan yang ada di kedua kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan tersebut tidak sesuai dengan Permenkes (2003) bahwa seorang pedagang diharuskan menjaga kebersihan kuku guna menghindari perpindahan bakteri sampai ke makanan. Kebersihan kuku merupakan salah satu bagian dari personal hygiene pada penjamah makanan. Menjaga kebersihan kuku ialah kunci menjaga kualitas makanan. Menurut Kartika (2020) menyatakan bahwa kebersihan kuku adalah hal yang patut dijaga, kuku dipotong pendek dan dilarang mengecat kuku, sebab di dalam kuku terdapat kotoran yang akan menjadi sumber bakteri yang berpotensi menyebarkan bakteri ke makanan. Dan hal serupa penelitian Ichan (2017) menyatakan pedagang yang memiliki kuku panjang akan berdampak buruk bagi makanan yang akan diujakan di pasaran, dikarenakan seseorang yang memiliki kuku panjang akan berpotensi bakteri masuk didalamnya .

Didalam islam juga diperintahkan bagi umatnya tidak diperbolehkan memiliki kuku panjang dan kotor. Dalam islam juga ada beberapa ulama yang berpendapat kuku yang berwarna di dalam Islam tidak memperbolehkan, karna menurut para

ulama kuku yang memiliki warna dan panjang, menyebabkan air suci (wudhu) tidak dapat masuk kedalamnya. Seperti hadist yang memerintahkan untuk memotong kuku dan membersihkan kuku yang berbunyi :

نَحْنَهُ طَالَ مَا عَلَى نِقْعُدُ السَّيِّطَانَ فَإِنَّ أَظْفِرَكَ

Artinya : *“Potonglah kukumu, sesungguhnya syaitan duduk (berbunyi) di bawah kukumu yang panjang (HR Muslim dan Bukhari).”*

Dari hadist diatas dapat disimpulkan bahwa islam melarang seseorang memiliki kuku panjang. Karena kuku yang panjang dapat menyimpan berbagai bakteri. Di dalam kesehatan juga di jelaskan bahwa seseorang tidak diperbolehkan memiliki kuku panjang, apalagi seorang yang berkaitan dengan makanan. Seseorang yang memiliki kuku panjang berpotensi menyebarkan bakteri ke makanan yang akan berakibat fatal.

Berdasarkan hasil pernyataan dan fakta lapangan yang ditemukan bahwa pedagang yang berada di kedua kecamatan ini belum mengikuti anjuran yang di perintahkan oleh Agama dan belum mengikuti Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/MENKES/SK/VI/2003 tentang pedoman Persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan. Yang seharusnya pedagang memperhatikan kebersihan kuku.

c. Kebersihan kulit

Berdasarkan hasil kuisioner dan observasi pada kecamatan Medan Area ditemukan dominan memenuhi syarat sebanyak 28 pedagang (65,1%). Lain halnya ditemukan pada kecamatan Medan Perjuangan bahwa kebersihan kulit pada pedagang dominan tidak memenuhi syarat sebanyak 6 (54,5). Dari hasil kuisioner

yang diambil bahwa para pedagang melakukan mandi hanya 1 kali dalam sehari, ini disebabkan para pedagang tertidur setelah pulang bekerja. Dan untuk kecamatan Medan Area dari kuisisioner dan observasi ditemukan bahwa para pedagang melakukan aktivitas mandi 2 kali dalam sehari menggunakan sabun, kemudian mengganti pakaian setelah mandi. Dengan melakukan aktivitas mandi kulit pedagang terlihat bersih dan tidak terdapat kotoran. Ananto (2009) mengatakan bahwa cara membersihkan kulit dengan mandi dapat berguna menghilangkan kotoran dari kulit, mengembalikan kesegaran kulit dan penghindaran bau setelah beraktivitas. Pedagang yang menjajakan makanan diharuskan menjaga kebersihan kulit, terlindung dari luka yang terbuka, dan tidak terdapat bintik merah. Sesuai dengan Permenkes (2003) bahwa pedagang diharuskan menjaga kebersihan kulit dan terlindung dari luka yang terbuka.

Pada kedua kecamatan ini terlihat jelas adanya perbedaan untuk kebersihan kulitnya, dimana pada pedagang pada kecamatan Medan Perjuangan belum mengikuti Permenkes dan untuk kecamatan Medan Area telah mengikuti aturan Permenkes.

Untuk kecamatan Medan Area sesuai dengan penelitian oleh Nannissa (2018) menyebutkan bahwa pedagang di pasar Ngasem di Kota Yogyakarta ditemukan pedagang warung di pasar Ngasem memiliki kebersihan personal yang baik, dengan menjaga kebersihan kulit, melakukan kegiatan mandi 2 kali sehari dengan persentase 86% dan mandi 3 kali dalam sehari dengan persentase 14%. Namun halnya bertentangan dengan kecamatan Medan Perjuangan.

Didalam islam juga diperintahkan bagi umatnya setiap manusia semestinya menjaga kebersihan jasmani dan rohani. Seperti hadist yang di jelaskan dibawah ini yaitu :

النَّظَافَةُ مِنَ الْإِيمَانِ

Artinya : “Kebersihan sebahagian dari Iman”

Dari ayat diatas dapat disimpulkan bahwa bukan hanya didalam kesehatan saja yang mengharuskan seseorang memiliki kebersihan namun didalam agama juga perlu memperhatikan kebersihan diri.

Berdasarkan hasil pernyataan dan fakta lapangan yang didapatkan bahwa pedagang yang berada di kedua kecamatan ini telah mengikuti anjuran yang di perintahkan oleh Agama dan telah mengikuti Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/MENKES/SK/VI/2003 tentang pedoman Persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan yang mengharuskan pedagang makanan memiliki kebersihan kulit yang baik dan menjaga personal hygiene.

d. Kebersihan pakaian

Berdasarkan hasil kuisisioner dan observasi yang ditemukan pada dua kecamatan ini bahwa pedagang dominan tidak menggunakan celemek atau pakaian bekerja, untuk di kecamatan Medan Area dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 28 pedagang (65,1%) dan kecamatan Medan Perjuangan sebanyak 6 pedagang (54,4%). Hal ini sesuai dengan penelitian oleh Galang Panji (2018) pada pedagang pasar Besar kota Malang tidak menggunakan celemek saat bekerja sebanyak 17 pedagang (85%). Kemudian penelitian serupa juga oleh Syafran (2019)

menyebutkan di pasar kota Medan bahwa masih banyak pedagang yang belum menggunakan celemek guna menghindari kontaminasi dari luar sebanyak 68%. Dan penelitian yang dilakukan oleh Okta *et al.* (2015) menyebutkan bahwa pedagang jajanan di pasar Kotagede Yogyakarta ditemukan personal hygiene pedagang dipasar ini belum memenuhi syarat kesehatan. Kemudian pedagang dipasar ini tidak menggunakan penutup kepala dan tidak menggunakan celemek untuk menjaga kebersihan pakaian yang digunakan.

Dari hasil yang ditemukan bahwa para pedagang merasa risih saat menggunakan celemek ataupun penutup kepala. Celemek merupakan pakaian tambahan yang digunakan saat mengolah dan menjajakan makanan di pasar yang berguna untuk melindungi pakaian tetap bersih. Dilihat dengan keadannya hampir semua pedagang yang ada di kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan tidak menggunakan celemek ataupun penutup kepala. Namun halnya, para pedagang di kedua kecamatan ini dominan memakai kerudung, hal tersebutlah menjadikan alasan pedagang tidak memerlukan penutup kepala. Tetapi hal tersebut bertentangan dengan Permenkes (2003) bahwa pedagang yang kontak langsung dengan makanan diharuskan menggunakan alat pelindung seperti celemek dan penutup kepala. Menurut Moehyi (1992) pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan hygiene makanan terlindung dari kotoran dan debu yang melekat pada pakaian yang dapat menyebabkan pencemaran ke makanan. Kebersihan pakaian merupakan salah satu aspek untuk mendukung personal hygiene. Menurut Irianto (2007) dalam bukunya seorang akan terlihat sehat dan bersih melalui kebersihan pakaiannya. Menjaga kebersihan pakaian adalah salah satu untuk menjaga personal hygiene yang baik. Menurut Permenkes 2011 disebutkan bahwa seorang pedagang

harus selalu memakai pakaian yang bersih yang tidak di pakai diluar tempat bekerja. Dikutip dari penelitian Kartika (2020) bahwa saat bekerja seseorang diharuskan menggunakan pakaian kerja yang sesuai dengan standart operasional prosedur seperti menggunakan celemek. Maka dengan hal itu pedagang perlu menggunakan celemek saat dalam bekerja guna menghindari kontaminasi makanan.

Dalam agama Islam dijelaskan bahwa bukan hanya kebersihan diri saja yang harus di dijaga kebersihannya, namun juga segala hal yang berkaitan dengan diri manusia perlu diperhatikan kebersihannya. Seperti ayat pertama turun yang memerintahkan untuk menjaga kebersihan pakaian terdapat pada surah Al-Mudaththir.

وَتِيَابَكَ فَطَهِّرْ

Artinya : *“Dan pakaianmu bersihkanlah”*. (QS. Al-Mudaththir)

Dari ayat diatas dapat disimpulkan bahwa bukan hanya didalam kesehatan saja yang mengharuskan seseorang memiliki kebersihan pakaian namun didalam agama juga perlu memperhatikan kebersihan pakaian. Jelas adanya bahwa di dalam Al-quran diterangkan bagaimana ummatnya dalam berpakaian, dengan berpakaian yang sopan dan terhindar dari kotoran dan najis. Saat melakukan ibadah umatnya diperintahkan dalam keadaan bersih dan terhindar dari najis. Dan dalam kesehatan juga berpakaian yang bersih termasuk dalam perilaku hidup bersih sehat, dimana individu tersebut menjaga kebersihan badan dan pakaiannya.

Berdasarkan hasil pernyataan dan fakta lapangan yang didapatkan bahwa di kedua kecamatan ini belum mengikuti anjuran yang di perintahkan oleh Agama

dan belum mengikuti peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga yang menyebutkan bahwa seorang yang memiliki kontak langsung dengan makanan harus terhindar dari kotoran baik itu di pakaian, tangan kuku dan saat menyajikan makanan diharuskan memakai celemek dan penutup kepala.

4.2.2 Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan (peralatan, pengolahan, lokasi dan penyimpanan) pada pedagang kecamatan Medan Area dan kecamatan Medan Perjuangan

Berdasarkan hasil distribusi pada tabel 4.2 pedagang di kecamatan Medan Area menunjukkan bahwa hygiene sanitasi makanan lebih tinggi dengan kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 25 pedagang (58,1%). Dan juga pedagang di kecamatan Medan Perjuangan menunjukkan personal hygiene dominan kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 7 pedagang (63,8%).

Hal ini serupa dengan penelitian Andreas dkk (2019) menyebutkan bahwa hygiene sanitasi makanan pada penjual mie basah di pasar Langowan ditemukan kurang memenuhi syarat sebanyak (95,8%). Kemudian penelitian serupa oleh Ihsan (2019) menyatakan hygiene sanitasi pada pedagang Lawar di kawasan pariwisata di Bali ditemukan kurang memadai 59%. Dan penelitian Fathoni (2008) bahwa hygiene sanitasi pada responden sebesar 80,8%.

Dari survey yang dilakukan terhadap pedagang di kecamatan Area dan kecamatan Medan Perjuangan ditemukan ketidakpedulian pedagang akan hygiene sanitasi makanan. Dari pernyataan pedagang bahwa mereka tidak tau apa itu hygiene sanitasi makanan. Para pedagang hanya memperdulikan bagaimana cara dagangan mereka laku dan cepat habis. Dilihat dari pedagang yang tidak

menggunakan alat penjepit makanan, dan para pedagang menyentuh makanan secara langsung. Kemudian lokasi para pedagang yang begitu memprihatinkan, dimana pedagang berjualan area yang terdapat tempat sampah, berdekatan dengan jalan ramai dan adanya genangan air. Hygiene sanitasi makanan ialah suatu usaha untuk tidak terkontaminasinya makanan dengan menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang tidak memcemari makanan dari sisi lingkungan ataupun sekitarnya. Tindakan dalam hygiene sanitasi makanan diantaranya, peralatan makanan, pengolahan makanan, lokasi dan penyimpanan makanan. Menurut hasil survey yang dilakukan peneliti terhadap beberapa pedagang yang berada di pasar tradisional ini para pedagang tidak memperhatikan peralatan yang digunakan, pengolahan makanan, tempat lokasi berjualan dan penyimpanan makanan. Dibuktikan dengan memberikan para pedagang kuisisioner dan melakukan pengamatan di bawah ini :

a. Peralatan makanan

Berdasarkan hasil kuisisioner dan observasi pada pedagang di kecamatan Medan Area ditemukan dominan tidak memenuhi syarat sebanyak 23 pedagang (51,2%) dan kecamatan Medan Perjuangan dominan tidak memenuhi syarat sebanyak 7 pedagang (63,6%). Hal ini serupa oleh Nelly (2015) bahwa sebanyak 22 pedagang memiliki peralatan yang digunakan tidak dibersihkan dan mengakibatkan peralatan yang digunakan berkarat. Dan penelitian serupa juga oleh Galang Panji (2018) bahwa sebanyak 15 pedagang tidak memperhatikan penutup makanan saat berdagang. Hal tersebut secara langsung dapat menurunkan kualitas makanan.

Ditemui dilapangan bahwa para pedagang dominan tidak menggunakan alat bantu seperti penjepit dan penutup makanan. Adapun pedagang yang menggunakan penjepit tetapi dalam keadaan buruk, terlihat bahwa alat yang digunakan berkarat. Hal ini disebabkan karna pedagang yang tidak mencuci peralatannya. Peralatan yang tidak dicuci bersih menjadikan kontaminasi silang. Menurut Hiasinta (2001:32) bahwa peralatan yang dicuci bersih dapat mencegah kontaminasi silang. Usaha menjaga kebersihan peralatan merupakan aspek untuk menjaga hygiene sanitasi makanan agar terhindar dari kontaminasi lingkungan. Permenkes (2003) menyebutkan pedagang dalam mengolah makanan diharuskan memiliki peralatan sesuai dengan peruntukannya, dimana peralatan tersebut dicuci setelah digunakan. Peralatan menjadi salah satu jalur atau media transmisi perpindahan bakteri. Menurut buku Purnawijayanti (2002) peralatan dapat terkontaminasi dari tangan yang kotor. Peralatan makanan harus selalu dijaga kebersihannya guna menghindari kontaminasi pada makanan. Pedagang yang menjualkan makanan perlu memperhatikan peralatan yang dipergunakan saat pengolahan dan penyajian makanan, peralatan yang terhindar dari karat, adanya penutup, dan memiliki penjepit makan.

Islam tidak hanya memberikan perhatiannya untuk kebersihan diri, pakaian, namun Islam juga memperhatikan segala aspek yang berkaitan dengan hal yang dilakukan manusia. Menjaga kebersihan peralatan yang akan digunakan juga perlu diperhatikan, karna Islam merupakan Agama yang sangat mencintai kebersihan seperti Hadist dibawah ini :

تَنْظِفُوا بِكُلِّ مَا اسْتَطَعْتُمْ فَإِنَّ اللَّهَ تَعَالَى بَنَى الْإِسْلَامَ عَلَى النِّظَافَةِ وَلَنْ يَدْخُلَ الْجَنَّةَ إِلَّا مَنْ
نَظَّفَ (رواه الطبرانی)

Artinya : “Jagalah kebersihan dengan segala usaha yang dapat kamu lakukan. Sesungguhnya Allah menegakkan Islam di atas prinsip kebersihan. Dan tak akan memasuki syurga kecuali orang-orang yang memelihara kebersihan”(H.R. Ath-Thabrani). Hadis ini menjelaskan setiap manusia patut menjaga kebersihan baik dalam diri maupun di sekitarnya, karna Allah sangat mencintai umatnya yang menjaga kebersihan. Allah dalam hadist ini melarang umatnya masuk ke syurga jika tidak memelihara kebersihannya.

Berdasarkan hasil pernyataan dan fakta lapangan yang didapatkan bahwa pedagang yang berada di kedua kecamatan ini belum mengikuti anjuran Agama dan belum mengikuti Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/MENKES/SK/VI/2003 tentang pedoman Persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan yang kontak langsung dengan makanan diharuskan memiliki peralatan yang telah sesuai dengan persyaratan kesehatan.

b. Pengolahan makanan

Berdasarkan hasil kuisisioner pada kedua kecamatan ini cara mengolah pedagang untuk kecamatan Medan Area telah memenuhi syarat sebanyak 23 pedagang (53,3%) lain halnya untuk kecamatan Medan Perjuangan ditemukan dominan tidak memenuhi syarat sebanyak 6 pedagang (54,5%). Dilihat bahwa para pedagang di kecamatan Medan Perjuangan bahwa para pedagang masih menggunakan pewarna makanan dan penyedap rasa. Sedangkan untuk kecamatan Medan Area ditemukan hasil dari kuisisioner dan pernyataan pedagang bahwa pedagang telah mencuci bahan

makanan sebelum diolah, kemudian bahan yang digunakan dalam keadaan segar dan tidak kadaluarsa dan tidak menggunakan bahan tambahan. Dengan hal tersebut adanya perbedaan cara pengolahan antara kecamatan Medan Perjuangan dan kecamatan Medan Area.

Kemudian untuk kecamatan Medan Area sesuai dengan permenkes (2003) menyebutkan semua bahan olahan makanan jajanan harus terdaftar di departemen kesehatan, tidak kadaluarsa, dan bahan tambahan tidak berlebihan. Mengolah makanan merupakan salah satu aspek dalam menjaga mutu hygiene sanitasi makanan. Dan bertentangan dengan kecamatan Medan Perjuangan yang tidak mematuhi permenkes 2003.

Untuk kecamatan Medan Area telah serupa dengan penelitian Wayan dkk (2018) bahwa pengolahan makanan pada warung makan ikan laut di Kabupaten Gianyar ditemukan 72% tidak baik. Dan penelitian Nannisa (2018) menyebutkan di warung makan qpasar Ngasem kota Yogyakarta bahwa pedagang di pasar tersebut dalam proses pengolahan makanan telah baik. Dimana pedagang di pasar Ngasem ini masakan yang diolah oleh pedagang tidak menggunakan bahan tambahan, pedagang dipasar ini menggunakan bahan yang alami dan masih mengelola masakan dengan tradisional.

c. Lokasi penjualan

Berdasarkan hasil observasi pada kedua kecamatan ini ditemukan lokasi dominan tidak memenuhi syarat, untuk kecamatan Medan Area sebanyak 30 pedagang (69,8%) berjualan di dekat pembuangan sampah, kemudian berjualan di atas SPAL dan lokasi jualan berada di pinggir jalan. Sedangkan kecamatan Medan

Perjuangan sebanyak 9 pedagang (81,1%) ditemui para pedagang di kecamatan Medan Area lebih menyukai berjualan dipinggir jalan, dimana pedagang menyatakan guna mempermudah mendapatkan konsumen. Pedagang yang berlokasi dipinggir jalan dapat beresiko tercemarnya makanan dari lingkungan, seperti asap kendaraan yang lalu lalang dan debu. Sesuai dengan Triandini dan Handajani (2015) bahwa lingkungan seperti asap, maupun debu dapat mencemari makanan. Hal ini bertentangan dengan peraturan menteri kesehatan tentang persyaratan hygiene sanitasi makanan (2003) bahwa lokasi penjaja makanan diharuskan jauh dari sumber pencemaran seperti jauh dari SPAL, jauh dari genangan air, dan tempat pembuangan sampah.

Penelitian serupa Satyaningsih (2016) di kota Kendari pedagang yang menjualkan jajanan kue terdapat lokasi penjualan yang tidak memenuhi syarat dengan persentase 87%. Dan penelitian serupa oleh Devi di lokasi jualan pedagang di pasar tradisional Desa Kaliyoso ditemukan pedagang 100% lokasi jualannya tidak memenuhi syarat.

d. Penyimpanan makanan

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan pada pedagang pasar di kedua kecamatan ini ditemukan tidak memenuhi syarat, untuk kecamatan Medan Area sebanyak 24 pedagang (55,8%) dan untuk kecamatan Medan Perjuangan 8 pedagang (72,7%). Hal serupa oleh Ratni menunjukkan sebagian responden memiliki penyimpanan yang tidak memenuhi syarat sebesar 71,4%. Dan Penelitian serupa oleh Ni dkk (2019) menunjukkan penyimpanan makanan tidak memenuhi

syarat sebesar 66,67%. Penyimpanan makanan perlu diperhatikan dalam meningkatkan kualitas makanan.

Dari survey yang ditemui bahwa pedagang tidak menggunakan penyimpanan yang baik dimana pedagang berjualan tanpa menggunakan steling kaca, dan wadah yang digunakan tidak memiliki penutup. Seharusnya pedagang memiliki penyimpanan makanan guna melindungi makanan yang akan di jual. Tapi beda halnya ditemui pada pedagang di dua kecamatan ini pedagang meletakkan makanan diatas meja untuk dijual. Seharusnya makanan diletakkan di steling kaca guna menghindari pencemaran dari luar seperti debu. Sesuai peraturan menteri kesehatan tentang jasa boga (2003) penyimpanan makanan harus terlindung dari debu dan pencemaran. Kemudian wadah yang digunakan tidak memiliki penutup, hal ini akan memudahkan organisme lain masuk kedalam makanan baik dari fisik maupun biologi. Sesuai dengan Triandini dan Handajani (2015) bahwa makanan dalam keadaan terbuka tanpa adanya penutup dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan melalui lingkungan, seperti debu, asap, maupun serangga.

Berdasarkan hasil yang ditemukan dan fakta lapangan yang didapatkan bahwa pedagang yang berada di kedua kecamatan ini belum mengikuti Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/MENKES/SK/VI/2003 tentang pedoman Persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan yang mengharuskan setiap pedagang makanan harus memiliki tempat penyimpanan yang bermutu yang dapat melindungi makanan dari kontaminasi luar maupun dari dalam.

4.3 Keterbatasan Penelitian

Peneliti memiliki keterbatasan dalam peneliti yaitu :

1. Sulitnya responden memberikan informasi yang jujur kemungkinan akan didapatkan informasi yang bias. Responden takut memberikan data yang jujur karena takut adanya pemeriksaan suatu saat nanti.
2. Dalam penelitian ini, kemungkinan peneliti kurang memperhatikan pedagang yang kemungkinan tertinggal, karena sebagian pedagang tidak setiap hari berjualan.
3. Masih banyak nya responden yang tidak mau berpartisipasi untuk menjawab pertanyaan peneliti
4. Pedagang tidak menentu berdagang, menyulitkan peneliti untuk mengambil sampel

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan pada pedagang mengenai personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan di kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan, sebagai berikut:

- a. Diketahui bahwa personal hygiene pedagang di Kecamatan Medan Area ditemukan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 14 pedagang (32,5%), kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 21 pedagang (48,8%) dan memenuhi syarat sebanyak 8 pedagang (18,7%) sedangkan personal hygiene di kecamatan Medan Perjuangan ditemukan dengan kategori tidak memenuhi syarat dinyatakan tidak ada, kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 8 pedagang (72,8%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 3 pedagang (27,2%).
- b. Diketahui bahwa hygiene sanitasi makanan pedagang di Kecamatan Medan Area ditemukan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 13 pedagang (30,2%), kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 25 pedagang (58,1%) dan memenuhi syarat sebanyak 5 pedagang (11,7%) sedangkan di hygiene sanitasi makanan di kecamatan Medan Perjuangan ditemukan dengan kategori tidak memenuhi syarat dinyatakan 2 pedagang (18,1%), kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 7 pedagang (63,8%) dan kategori memenuhi syarat sebanyak 2 pedagang (18,1%).

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Peneliti

- a. Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengambil lokasi penelitian lebih luas dari sebelumnya
- b. Peneliti selanjutnya disarankan melakukan uji bivariat agar diketahui variabel-variabel yang mempengaruhi penyebab terkontaminasinya makanan

5.2.2 Bagi Akademik

Disarankan bagi akademik bisa menjadikan hasil penelitian ini menjadi bahan bagi peneliti selanjutnya

5.2.3 Bagi Pedagang

- a. Memperhatikan kebersihan tangan dengan mencuci tangan sebelum dan sesudah menyajikan makanan.
- b. Memotong dan menjaga kebersihan kuku tangan
- c. Menjaga kebersihan kulit dengan mandi teratur
- d. Menjaga kebersihan pakaian dan menggunakan celemek saat berdagang dan mengganti pakaian sebelum dan sesudah bekerja
- e. Menjaga kebersihan dan perlengkapan alat yang akan digunakan
- f. Memperhatikan pengolahan makanan sampai ke konsumen
- g. Pedagang memilih lokasi yang jauh dari sumber pencemaran
- h. Memiliki dan menjaga kebersihan tempat penyimpanan makanan

5.2.4 Bagi Pembeli

Disarankan kepada pembeli agar lebih memperhatikan kebersihan makanan saat membeli makanan agar makanann tersebut bermanfaat bagi tubuh

5.2.5 Bagi Pengurus Pasar

Disarankan bagi pihak pengurus pasar bekerjasama dengan para pedagang untuk menjaga kebersihan pasar setempat

Daftar Pustaka

- Adams M dan Moetarjemi Y. (2003). *Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. Jakarta. EGC
- Akhmal Azhari, Jannah Nurul, Nur Fauzia, Umam Khairul, Hanif Muhammad. *Al-quran dan Ilmu Kesehatan Masyarakat Perspektif Integratif*. Hlm.47-48
- Al-Jauziyah, Qayyim Ibnu. (1994). *Sistem Kedokteran Nabi*. Semarang. Dina Utama. Hlm.1
- Andreas K Wurarah, Rahayu H Akili, Joseph B.S Woodford. (2019). *Gambaran hygiene sanitasi penjual dan keberadaan bakteri escherichia coli pada mie basah di pasar Langowan tahun 2019*
- Anis Fitria.(2016). *Study Gambaran Higiene sanitasi pedagang dan keberadaan escherichia cii pada es Buah di Kota salatiga*. Universitas Negeri Semarang.
- Arisman.(2009). *Keracunan Makanan(Buku Ajar Ilmu Gizi)*. Jakarta, ECG.
- Azwar Djauhari. (2014). *Dasar-dasar Patologi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2002). *Materi Penyuluhan Keamanan Pangan Bagi Penyuluh Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga*, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2007). *Keamanan Pangan*. Jakarta, EGC
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2017). *Keamanan Pangan*. Jakarta, EGC
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Laporan Tahunan 2018*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*. Diakses 15 Juli 2018.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019).*Laporan Tahunan 2019*.

- Depkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan RI No 942/menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta.
- Depkes RI. (2004) No. 8 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan
- Depkes RI. (2011). *Kepmenkes RI. No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Tanggal: 7 Juni 2011
- Eka Lestari Sitepu (2015). *Skripsi Analisis personal hygiene pada penjual makanan tradisional gado-gado di kelurahan Pisangan, Cempaka Putih dan Cireundeu Ciputat Timur tahun 2015*.
- Fitriani Anis. (2016). *Skripsi Studi Gambaran Hygiene Sanitasi Pedagang dan Keberadaan Escherichia Coli pada Es Buah di Kota Salatiga*.
- Food Standart Agency, (2015). *E.coli 0157 Control of Cross-Contamination*. UK:Food Standart Agency
- Galang Panji, Sri Sumarni, Farapti. (2018). *Analisis hygiene sanitasi dan keamanan makanan jajanan di pasar besar kota Malang*. Published online;12-03-2018. Reseach Study. 35
- Gardjito, M., *Et. al* (2017). *Kuliner Yogyakarta pantas dikenang sepanjang masa*. Jakarta: Pt.Gramedia Pustaka Utama.
- Hanifa Nisa Ath Thoriqoh, (2016). *Kontaminasi bakteri escherichia coli pada pangan jajanan anak sekolah (PJAS) disekolah dasar Kecamatan CAKUNG Tahun 2016*. Universias Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakakarta
- Hasan,M. Iqbal. (2011).*Pokok-pokok materi Statistika I(Statistik Deskriptif)*. Jakarta :PT Bumi Aksara
- Harti Sri, Agnes (2015). *Mikrobiologi Kesehatan*. Yogyakarta. CV. Andi Offset.

- Ichwan Prastowo, (2017). *Hotel hygiene dan sanitation*. Yogyakarta. Cv Budi Utama. Hlm 6-7
- Isro,in, L. Andarmoyo, S. (2012). *Personal Hygiene*. Jakarta : Graha Ilmu
- Indrati Retna, Gardijito Murdijati. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan (aspek pengolahan dan keamanan)*. Hlm.231.Jakarta. Kencana
- Inna Wantik.(2018). *Hubungan personal Higiene penjamah dengan keberadaan bakteri Coliform dan Escherichia Coli pada Es Jeruk di Pasar Kawak Kelurahan Rejosari Kecamatan Kawedanan Magetan*. STIKES Bhakti Husadsa Mulia
- Irianto, Koes, (2007). *Menguak Dunia Mikroorganisme*. CV. Bandung : Yrama Widya.
- Kristatnti Ani Lucia, Sebtalesy Yorinda Cintika.(2019). *Kapasitas Orang Tua Terhadap Personal Hygiene Anak Auties*.Jawa Timur. Tim Uwais. Hlm 9-11.
- Lalu Darmalapala, (2019). *Hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di dusun darmaji desa Darmaji kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah 2019*.
- Nannisa H,R. (2019). *Skripsi Penerapan hygiene dan sanitasi warung makan di pasar Ngasem sebagai penunjang wisata kuliner di Yogyakarta*.
- Nuryani, D, Nyiman, dan Ida. (2016). *Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan di Kantin SD Negeri Wilayah Denpasar Selatan*. Jurnal Ecotrohip. Universitas Udayana Denpasar. Volume 10, No1.
- Masturoh Imas, Anggita T Nauri. (2018). *Metode penelitian Kesehatan*.
- Mubarok, Wahid Iqbal. Nurul Chayati. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*, Jakarta: Salemba Medika.

- Moehyi, Syahmin. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharatara, Jakarta
- Muchtar Ali. (2016). *Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syarian dan Tanggung Jawab Produl atas Produsen Industri Halal*. Vol.XVI, No.2 Juli
- Nely Zulfa, (2019). *Hubungan personal Hygiene pedagang dan sanitasi makanan dengan keberadaan escherichia coli pada nasi remes di pasar Johar kota Semarang*.
- Ni Putu Indah Aristi, I Made Bulda Mahayana, I Gusti Ayu Made Aryasih. (2019). *Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Puskesmas III Bali Selatan*. Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekes Dempasar Bali.
- Ni Putu Emi Darma Yanti, I Made Arie Dharma Putra Nugraha, Gede Adi Wisnawa, Ni Putu Dian Agustina, Ni putu Arsita Diantari. (2020). *Gambaran Pengetahuan Masyarakat Tentang Covid-19 dan Perilaku Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19*. *Jurnal keperawatan Jiwa*. Volume 8 No.3. hal 483-490.
- Okta S, Sri W.A. (2015). *Hygiene dan Sanitasi Jajan Pasar di Pasar Kotagede Yogyakarta*. Vol 1 No 2 September 2015
- Pemerintah Kota Medan. (2019). *Laporan Tahunan Kota Medan*.
- Peraturan Menteri perdagangan RI. No. 70/M/Per/12/2013. *Tentang pedoman penataan dan pembinaan pasar tradisional, pusat perbelanjaan dan toko modern*
- Puguh Suharso, (2010). *Metodologi Penelitian Kuantitatif untuk penelitian Bisnis: Pendekatan Filosofi dan Praktis*, Pt. Indek, Jakarta , hlm. 108

- Purnawijayanti, (2001). Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan Yogyakarta : Kanisius
- Rachmawati, R. (2015). *Praktik Hygiene Personal dan Keberadaan Escherichia Coli pada Tangan Penjamah Makanan*. (Studi pada pedagang Kaki Lima di Jalan Kalimantan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember). Skripsi. Jember. Universitas Jember
- Retno H., Mutia F., Martini., Lintang. (2019). *Hubungan antara Kebersihan Diri dan Praktik Hygiene Penjual dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Pedagang Nasi Rames di Pasar Tradisional Kota Semarang*
- Romlah Atun, (2016). *Faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene penjamah makanan di katin Universitas Esa Unggul*. Fakultas kesehatan masyarakat.
- Saifuddin Azwar. (2009). *Penyusunan Skala Psikologi*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Sardjana, Nisa, Hairun. (2007). *Epidemiologi Penyakit Menular*. Jakarta; UIN Jakarta Press
- Satyaningsih, A., Sabilu, Y. & Munandar, S. (2017). *Gambaran Hygiene Sanitasi dan Keberadaan Escherichia Coli dalam Jajanan Kue Basah di Pasar Kota Kendari tahun 2016*. *Jurna Ilmiah Mahasiswa FKM vol.2 No. 5 Januari 2017; ISSN 250-731 IX*
- Snedd. (2015). Consumer Food Handling Practices Lead to Cross Contamination. *Food Protection Trends*, 35 (1), pp.36-38
- Suardana I.W dan Swacita. (2009). *Hygiene makanan*. Bali: Udayana University Press

- Sugiono. (2018). *Metode Penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta
- Suharsimi Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta : Rieneka Cipta.
- Syafran Arrazy. (2019). *Analisis hygiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang makanan di Pasar Tradisional Kota Medan*
- Tarwoto, Wartonah (2011.) *Kebutuhan dasar dalam personal hygiene*. Edisi ke 3. Jakarta : Salemba Medika, pp:24-26
- Triandini dan Handajani. (2015). *Pengetahuan, sikap penjamah makanan dan kondisi hygiene sanitasi otak-otak Bandeng di kabupaten Gresik*. E-Journal Boga, 4 (2), pp.27-36
- Utami, NS, Rahayu, NT & Zaman, C. (2011). *Hygiene Sanitasi Makanan di Tempat Kerja*: Jurnal Kesehatan Bina Husada Vol. 7 No
- Uti M. Syuziatman, *Gambaran Hygiene Personal dan Sanitasi Pada Tempat Penggilingan Bakso di Pasar Tradisional Kota Pontianak tahun 2017*, Diss, UM Pontianak, 2018.
- Wijaya Agus Wayan, Adi Kesuma, Luh Putu Wrasiasi, Amna Hartianti. (2018). *Aspek Sanitasi dan Hygiene di Awarung Makan Ikan Laut Kawasan Pantai Lebih Kabupaten Gianyar*. Issn: 2503-488X. Vol.6, No.4, 356-364, Desember 2018
- WHO. (2005). *Penyakit Bawaan Makanan*. Fokus pendidikan Kesehatan, Jakarta, EGC.
- WHO. (2015). *Healt Topic : Sanitarian World Health Organization 2015*.
- Yunahan Uul., *Budi Daya Ikan Laut “si Cantik Kerapu”*. Hlm.78

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Pengantar Kuesioner

Judul: Analisis Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan Tahun 2021

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian penulisan skripsi yang merupakan suatu tugas akhir dalam memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, maka peneliti mengharapkan kesediaan Bapak/Saudara untuk mengisi kuisisioner ini.

Kuesioner ini bertujuan untuk menganalisis Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan pada Tahun 2020. Oleh sebab itu, sangat besar harapan saya sebagai peneliti agar Bapak/Saudara dapat menjawab pertanyaan-pertanyaan dan mengisi kuesioner yang peneliti berikan dengan lengkap, jujur, dan sesuai dengan keadaan yang sebenarnya supaya informasi yang disajikan nantinya dapat dipertanggung jawabkan. Setiap jawaban yang Bapak/Saudara berikan mempunyai arti yang sangat penting dan tidak ternilai bagi peneliti, kuesioner ini tidak akan berdampak buruk terhadap pekerjaan Bapak/Saudara, kuisisioner akan disimpan oleh peneliti. Atas perhatian dan kerjasamanya, peneliti mengucapkan terimakasih banyak kepada Bapak/Saudara.

**Medan,
Peneliti,**

NOVIANTI RAMBE

LAMPIRAN II :

**KUESIONER DAN OBSERVASI PERSONAL HYGIENE DAN HYGIENE
SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG DI PASAR TRADISIONAL
KECAMATAN MEDAN AREA DAN KECAMATAN MEDAN
PERJUANGAN TAHUN 2020**

I. Identitas Responden

Tanggal survey :

No. Responden :

Nama Pasar :

Nama Responden :

Lama Berjualan/hari :

Lama Berjualan (Tahun):

II. Personal Hygiene Pedagang

No	Kuesioner/Pertanyaan	Keterangan	
		Ya (1)	Tidak (0)
1.	Apakah bapak/ibu mencuci tangan saat mengolah makanan? (Apabila tidak lanjut no.3)		
2.	Apakah bapak/ibu mencuci tangan menggunakan sabun dan air yang mengalir?		
3.	Apakah bapak/ibu memakai cincin saat memasak? (Apabila tidak lanjut no.5)		
4.	Apakah bapak/ibu melepas cincin saat memasak?		
5.	Apakah bapak/ibu mandi 2 kali dalam sehari?		
6.	Apakah bapak/ibu mandi menggunakan sabun?		
7.	Apakah bapak/ibu memakai celemek saat mengolah makanan?		
8.	Apakah bapak/ibu mencuci celemek setiap hari?		
9.	Apakah bapak/ibu mencuci pakaian yang digunakan setiap hari?		
10.	Apakah bapak/ibu menutup mulut saat bersin/batuk/flu saat mengolah makanan?		
11.			

III. Hygiene Sanitasi Makanan

(Sumber Saifuddin Azwar,2009:109 dan Kepmenkes RI No.1096 Tahun 2011)

No.	Kuesioner/Pertanyaan	Keterangan	
		Iya (1)	Tidak (0)
1.	Apakah bapak/ibu selalu mencuci bahan pangan sebelum di olah?		
2.	Apakah bapak/ibu selalu menyimpan bahan pangan sebelum di olah di lemari es?		
3.	Apakah makanan yang dijual bapak/ibu selalu habis setiap harinya?		
4.	Apakah jualan yang tidak habis langsung buang?		
5.	Apakah bapak/ibu selalu menutup dagangan yang dijual?		
6.	Apakah bapak/ibu selalu memasak dengan bahan-bahan yang segar?		
7.	Apakah bapak/ibu selalu mencicipi makanan yang di masak dengan tangan ?		
8.	Apakah bapak/ibu berjualan kurang dari 5 jam/hari?		
9.	Apakah bapak/ibu selalu mencuci alat-alat makanan?		
10.	Apakah bapak/ibu selalu memasak makanan menambahkan bahan makanan (pewarna buatan, penyedap rasa)? (jika iya sebutkan)		

No.	Subjek yang di Observasi	Keterangan	
		Iya (1)	Tidak (0)
11	Makanan memiliki penutup		
12.	Pedagang memiliki steleng yang baik		
13.	Memakai penjepit/sendok makanan		
14.	Peralatan yang digunakan berkarat		
15.	Wadah/plastik untuk makanan berdebu		
16.	Peralatan dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan		
17.	Terdapat genangan air di lokasi penjualan		
18.	Jauh dari SPAL		
19.	Pedagang memiliki tong sampah		

Lampiran III Hasil kuisisioner dan observasi Personal Hygiene

No. Res	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	Jumlah	Kategori
1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	16	memenuhi syarat
2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat
3	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	16	memenuhi syarat
4	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	11	kurang memenuhi syarat
5	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	13	kurang memenuhi syarat
6	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	11	kurang memenuhi syarat
7	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	12	kurang memenuhi syarat
8	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	12	kurang memenuhi syarat
9	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat
10	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	7	tidak memenuhi syarat
11	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	13	kurang memenuhi syarat
12	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat
13	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	12	kurang memenuhi syarat
14	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	13	kurang memenuhi syarat
15	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	11	kurang memenuhi syarat
16	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	12	kurang memenuhi syarat
1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	8	kurang memenuhi syarat
2	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	16	memenuhi syarat
3	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	16	memenuhi syarat
4	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	13	tidak memenuhi syarat
5	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	13	tidak memenuhi syarat
6	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat
7	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	16	memenuhi syarat
8	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	16	memenuhi syarat
9	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	10	kurang memenuhi syarat
10	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat
1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat

2	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	12	kurang memenuhi syarat
3	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat
4	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat
5	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	9	kurang memenuhi syarat
6	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	9	kurang memenuhi syarat
7	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	9	kurang memenuhi syarat
8	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	12	kurang memenuhi syarat
9	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	16	memenuhi syarat
10	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	16	memenuhi syarat
1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	kurang memenuhi syarat
2	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat
3	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	12	kurang memenuhi syarat
4	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat
5	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat
6	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	11	kurang memenuhi syarat
7	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	12	kurang memenuhi syarat
1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	7	tidak memenuhi syarat
2	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	8	kurang memenuhi syarat
3	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	9	kurang memenuhi syarat
4	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	7	tidak memenuhi syarat	
1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	9	kurang memenuhi syarat
2	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	8	kurang memenuhi syarat
3	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	10	kurang memenuhi syarat
1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat
2	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	8	kurang memenuhi syarat
3	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	10	kurang memenuhi syarat
4	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	10	kurang memenuhi syarat

Lampiran IV Hasil kuisisioner dan observasi Hygiene Sanitasi Makanan

No. Res	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	Jumlah	Kategorik
1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat
2	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	16	memenuhi syarat
4	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	12	kurang memenuhi syarat
5	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	10	kurang memenuhi syarat
6	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	7	kurang memenuhi syarat
7	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	15	memenuhi syarat
8	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	10	kurangmemenuhi syarat
9	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat
10	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	memenuhi syarat
11	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17	memenuhi syarat
12	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	10	kurang memenuhi syarat
13	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	13	kurang memenuhi syarat
14	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat
15	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	13	kurang memenuhi syarat
16	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	5	tidak memenuhi syarat
1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	9	kurang memenuhi syarat
2	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	8	kurang memenuhi syarat
3	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	11	kurang memenuhi syarat
4	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	12	kurang memenuhi syarat
5	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	11	kurang memenuhi syarat
6	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	6	tidak memenuhi syarat
7	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	12	kurang memenuhi syarat

8	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	11	kurang memenuhi syarat	
9	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	6	tidak memenuhi syarat	
10	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	9	kurang memenuhi syarat	
1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	12	kurang memenuhi syarat	
2	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	5	tidak memenuhi syarat	
3	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	8	kurang memenuhi syarat	
4	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	6	tidak memenuhi syarat	
5	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	5	tidak memenuhi syarat	
6	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	9	kurang memenuhi syarat	
7	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	6	tidak memenuhi syarat	
8	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat	
9	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	16	memenuhi syarat
10	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	10	kurang memenuhi syarat	
1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	10	kurang memenuhi syarat	
2	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	12	kurang memenuhi syarat	
3	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11	kurang memenuhi syarat	
4	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	10	kurang memenuhi syarat	
5	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	5	tidak memenuhi syarat	
6	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	11	kurang memenuhi syarat	
7	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	12	kurang memenuhi syarat	
1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	11	kurang memenuhi syarat	
2	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	13	kurang memenuhi syarat	
3	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat	
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	16	memenuhi syarat	
1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	10	kurang memenuhi syarat	

2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	6	tidak memenuhi syarat
3	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	10	kurang memenuhi syarat
1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	16	memenuhi syarat
2	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	9	kurang memenuhi syarat
3	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	7	kurang memenuhi syarat
4	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	9	kurang memenuhi syarat

Lampiran V

Output SPSS 21 Hasil Analisis Univariat

1. Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan pedagang di kecamatan Medan Area

a. Personal Hygiene

Perosnal Hygiene		
	N	%
Tidak memenuhi syarat	14	32,5
Kurang memenuhi syarat	21	48,8
Memenuhi syarat	8	18,7
Jumlah	43 pedagang	100 %

Mencuci tangan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak memenuhi syarat	32	74,4	74,4	74,4
Valid memenuhi syarat	11	25,6	25,6	100,0
Total	43	100,0	100,0	

kebersihan kuku

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak memenuhi syarat	30	69,8	69,8	69,8
Valid memenuhi syarat	13	30,2	30,2	100,0
Total	43	100,0	100,0	

kebersihan kulit

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak memenuhi syarat	15	34,9	34,9	34,9
Valid memenuhi syarat	28	65,1	65,1	100,0
Total	43	100,0	100,0	

kebersihan pakaian

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak memenuhi syarat	28	65,1	65,1	65,1
Valid memenuhi syarat	15	34,9	34,9	100,0
Total	43	100,0	100,0	

b. Hygiene Sanitasi Makanan

Hygiene Sanitasi Makanan		
	N	%
Tidak memenuhi syarat	13	30,2
Kurang memenuhi syarat	25	58,1
Memenuhi syarat	5	11,7
Jumlah	43 pedagang	100 %

peralatan makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak memenuhi syarat	22	51,2	51,2	51,2
Valid memenuhi syarat	21	48,8	48,8	100,0
Total	43	100,0	100,0	

pengolahan makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak memenuhi syarat	20	46,5	46,5	46,5
Valid memenuhi syarat	23	53,5	53,5	100,0
Total	43	100,0	100,0	

lokasi penjualan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak memenuhi syarat	30	69,8	69,8	69,8
Valid memenuhi syarat	13	30,2	30,2	100,0
Total	43	100,0	100,0	

penyimpanan makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak memenuhi syarat	24	55,8	55,8	55,8
Valid memenuhi syarat	19	44,2	44,2	100,0
Total	43	100,0	100,0	

2. Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan pedagang di kecamatan Medan Perjuangan

a. Personal Hygiene

Personal Hygiene		
	N	%
Tidak memenuhi syarat	3	27,2
Kurang memenuhi syarat	8	72,8
Memenuhi syarat	0	0
Jumlah	11 pedagang	100 %

mencuci tangan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
tidak memenuhi syarat	8	72,7	72,7	72,7
Valid memenuhi syarat	3	27,3	27,3	100,0
Total	11	100,0	100,0	

kebersihan kuku

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
tidak memenuhi syarat	7	63,6	63,6	63,6
Valid memenuhi syarat	4	36,4	36,4	100,0
Total	11	100,0	100,0	

kebersihan kulit

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
tidak memenuhi syarat	6	54,5	54,5	54,5
Valid memenuhi syarat	5	45,5	45,5	100,0
Total	11	100,0	100,0	

kebersihan pakaian

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
tidak memenuhi syarat	6	54,5	54,5	54,5
Valid memenuhi syarat	5	45,5	45,5	100,0
Total	11	100,0	100,0	

b. Hygiene Sanitasi Makanan

Hygiene Sanitasi Makanan		
	N	%
Tidak memenuhi syarat	2	18,1
Kurang memenuhi syarat	7	63,8
Memenuhi syarat	2	18,1
Jumlah	11 pedagang	100 %

peralatan makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	7	63,6	63,6	63,6
Valid memenuhi syarat	4	36,4	36,4	100,0
Total	11	100,0	100,0	

pengolahan makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	6	54,5	54,5	54,5
Valid memenuhi syarat	5	45,5	45,5	100,0
Total	11	100,0	100,0	

lokasi penjualan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	9	81,8	81,8	81,8
Valid memenuhi syarat	2	18,2	18,2	100,0
Total	11	100,0	100,0	

penyimpanan makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	8	72,7	72,7	72,7
Valid memenuhi syarat	3	27,3	27,3	100,0
Total	11	100,0	100,0	

Lampiran VI

Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
 UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA MEDAN
 FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
 Jl. William Iskandar Pasar V Medan Estate 20371
 Telp. (061) 6615683-6622925 Fax. 6615683

Nomor : B.1051/Un.11/KM.V/PP.00.9/08/2020

28 Sep 2020

Lampiran :-

Hal : **Izin Riset**

Yth. Bapak/Ibu Camat
Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan Hormat, diberitahukan bahwa untuk mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat adalah menyusun Skripsi (Karya Ilmiah), kami tugaskan mahasiswa:

Nama : NOVIANTI RAMBE
NIM : 0801163067
Tempat/Tanggal Lahir : Sungai Tolang, 15 November 1998
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Semester : VIII (Delapan)
Alamat : Jalan Lau Dendang

Untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Kecamatan Medan Area Kota Medan. Guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi yang berjudul:

Analisis Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Pasar Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Pwjuangan tahun 2020

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Medan, 28 Sep 2020
 a.n. DEKAN
 Kepala Bagian Tata Usaha



Digitally Signed

Drs. Makmun Suaidi Harahap
 NIP. 196212311987031013

Tembusan:

- Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
 UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA MEDAN
 FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
 Jl. Willem Iskandar Pasar V Medan Estate 20371
 Telp. (061) 6615683-6622925 Fax. 6615683

Nomor : B.1051/Un.11/KM.V/PP.00.9/08/2020

28 Sep 2020

Lampiran :-

Hal : **Izin Riset**

Yth. Bapak/Ibu Camat
Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan Hormat, diberitahukan bahwa untuk mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat adalah menyusun Skripsi (Karya Ilmiah), kami tugaskan mahasiswa:

Nama : NOVIANTI RAMBE
NIM : 0801163067
Tempat/Tanggal Lahir : Sungai Tolang, 15 November 1998
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Semester : VIII (Delapan)
Alamat : Jalan Lau Dendang

Untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Kecamatan Medan Perjuangan Kota Medan. Guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi yang berjudul:

Analisis Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang di Pasar Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan tahun 2020

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Medan, 28 Sep 2020
 a.n. DEKAN
 Kepala Bagian Tata Usaha



Digitally Signed

Drs. Mekmun Suaidi Harahap
 NIP. 196212311987031013

Tembusan:

- Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan

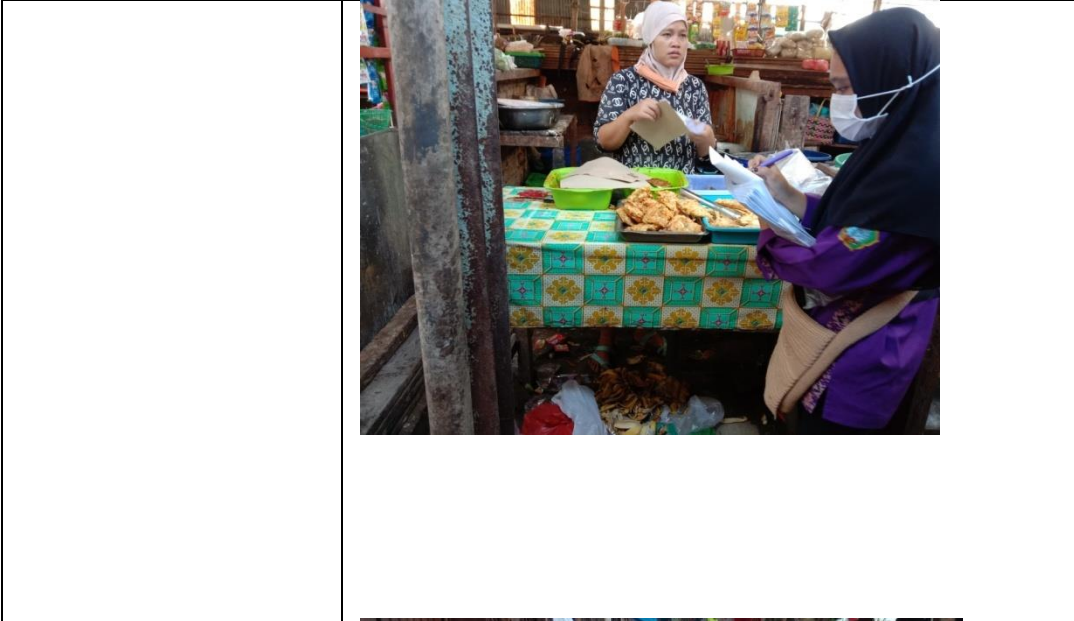
LAMPIRAN VII
Dokumentasi Penelitian

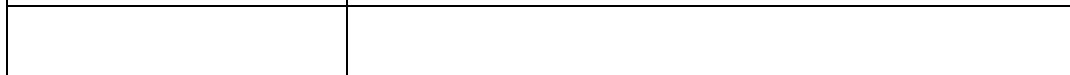
<p>Pajak Sukaramai</p>	<p>Tanggal 27-28 September 2020</p> <p>Minggu dan senin</p>
	  



Pasar Halat

Minggu 27 september 2020





Pasar Bakti **Minggu, 27 september 2020**







Pasar Ramai

Minggu, 27 september 2020



	 A woman wearing a purple hijab and a purple long-sleeved shirt is looking at a document held by a man in a white t-shirt. They are standing at an outdoor market stall with various goods on display. In the background, other market stalls and motorcycles are visible under a bright sky.
Pasar Sentosa Baru	Minggu, 27 september 2020
	  The top image shows two women at a market stall. One woman is wearing a purple hijab and a purple shirt, and the other is wearing a white shirt and a black and white patterned skirt. They are both wearing face masks. The bottom image shows a woman in a white shirt and a man in a purple shirt at a market stall. They are both wearing face masks. The stall has a display of food items, including what appears to be fried chicken or similar dishes.
Pasar Pagi	Senin, 28 september 2020



Pasar Aksara

Minggu, 27 september 2020



