



Analisis Hygieni Jajanan Tradisional Di Pasar Raya Kota Pariaman

Syafarman¹, Elsa Yuniarti², Linda Handayuni³, Barlian E⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Ilmu Lingkungan, Sekolah Pascasarjana, Universitas Negeri Padang

¹syafarman@student.unp.ac.id, ²dr_elsa@fmipa.unp.ac.id, ³lindahandayuni@gmail.com, ⁴e.barlian@fik.unp.ac.id

Abstrak

Pengolahan makanan tanpa memperhatikan kebersihan makanan dapat menyebabkan kontaminasi dan menyebabkan penyakit pada makanan. Diare bawaan makanan yang disebabkan oleh pedagang adalah salah satu contohnya.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Makanan yang higienis bertujuan bagaimana makanan tersebut berada dalam keadaan baik dan tidak menimbulkan penyakit. Metode yang digunakan merupakan pendekatan deskriptif dengan pengambilan data secara kualitatif yakni dengan melakukan observasi dan melakukan wawancara secara langsung kepada pedagang sebanyak 20 orang pedagang tradisional dan waktu penelitian dimulai bulan September sampai November 2024, tempat penelitian berada di Pasar Raya Kota Pariaman. Dengan menggunakan kriteria inklusi yang telah ditetapkan oleh peneliti, populasi yang diambil terdiri dari seluruh penjual jajanan pasar tradisional (bukan yang dikemas secara industri) atau tanpa bahan pengawet. Sampel ini diambil menggunakan sistem purposive sampling. Tempat penjualan makanan, kondisi pribadi penjamah makanan, dan peralatan yang digunakan adalah variabel yang digunakan. Dengan memperhatikan sarana prasarana yang digunakan, agar makanan jajanan tetap higienis, maka tempat yang baik untuk menjajakan makanan harus perlu diperhatikan agar tingkat higienisnya makanan dapat dilakukan dengan baik. Di Pasar Raya Kota Pariaman masih ditemukan beberapa tempat yang kurang tepat sebagai tempat untuk lokasi jajanan sehingga perlu pembenahan lokasi tersebut baik oleh pengelola pasar secara langsung maupun oleh Pemerintahan Kota Pariaman. Adapun lokasi yang ditemukan tersebut adalah berikut: 1. Kontruksi bangunan sebahagian pedagang kurang layak seperti tempat yang kurang bersih, dekat dan bercampurnya dengan penjual lain yang bisa mencemari makanan tersebut seperti penjual ikan, daging dimana banyaknya ditemukan alat yang bisa membawa penyakit serta sanitasi pembuangan air pencuci yang terlihat kotor disekitar lokasi jajanan. 2. Lokasi Jajanan yang berada berbatasan langsung dengan jalan sehingga debu yang dihasilkan oleh pengendara bisa mengurangi higienisnya makanan tersebut karena banyaknya makanan yang terbuka sehingga kemungkinan makan tersebut tercemar sangat besar. Sementara persyaratan harus dipenuhi selama proses menjajakan makanan dan makanan harus di tutup agar tidak terkontaminasi dengan debu. Lokasi panjaja makanan harus ditentukan agar guna untuk meningkatkan kualitas serta kebersihan makanan jajanan seperti dengan menetapkan sentra pedagang jajanan yang memenuhi standar seperti adanya tempat pembuangan sampah, jauh dari debu dan sanitasi yang baik sehingga pencemaran terhadap makanan tersebut dapat diatasi dan di cegah dengan baik.

Kata Kunci: Hygieni, makanan jajanan

PENDAHULUAN

Pengolahan makanan tanpa memperhatikan kebersihan makanan dapat mengakibatkan kontaminasi makanan yang menyebabkan penyakit, seperti diare yang dibawa oleh pedagang.

Makanan sangat penting dalam kehidupan sehari-hari, dan ada banyak jenis makanan yang kita konsumsi, mulai dari yang berat, ringan, pedas, dan manis. Karena itu, makanan harus diatur dan dijaga seoptimal mungkin agar tidak berdampak buruk pada kesehatan kita. Oleh karena itu, hygiene makanan diciptakan untuk memastikan bahwa makanan yang kita konsumsi setiap hari tidak menyebabkan penyakit.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Hygiene dan sanitasi makanan adalah tujuan yang sama: memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi dalam kondisi baik sehingga tidak menyebabkan penyakit pada orang atau mengganggu lingkungan.

Higiene Makanan adalah upaya untuk mencegah penyakit dengan fokus pada kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan (Purawidjaja, 2011). Upaya untuk menjaga lingkungan bersih dan sehat untuk mencegah penyakit dikenal sebagai hygiene. Sanitasi makanan adalah upaya untuk mencegah kontaminasi makanan dengan bahan-bahan yang dapat mengganggu kesehatan atau meracuni. Di sisi lain, sanitasi makanan mencakup menjaga makanan tetap bersih dari proses pengolahan hingga konsumsi.

Higiene Makanan berfokus pada kesehatan dan kebersihan makanan itu sendiri untuk mencegah penyakit (Purawidjaja, 2011). Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalan-jalan dan tempat-tempat keramaian umum lainnya tanpa proses pengolahan atau persiapan tambahan, menurut FAO (Food Agriculture Organization) (Judarwanto, 2008). Jajanan pasar adalah aneka makanan seperti kue, makanan tradisional yang tersedia dan dijual oleh pedagang di pasar

Studi sebelumnya telah dilakukan oleh Wulandari, W., Rahayu, A. S., dan Sari, A. A. (2023). Mereka meneliti faktor-faktor yang mempengaruhi kebersihan pribadi penjual makanan jajanan di pasar tradisional Surakarta. Sebagai

sumber, lihat *Journal of Community Health*, 7(3), 16467–16474. Karena itu, masalah kebersihan jajanan tradisional di Pasar Pariaman tidak hanya dipengaruhi oleh karyawan yang menjualnya, tetapi juga oleh lokasi jajanan sehingga mereka dapat memenuhi standar yang ditetapkan dalam Keputusan Menteri Kesehatan (KMK) No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan higienis sanitasi makanan jajanan.

Secara umum, tujuan higiene makanan tradisional adalah untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi berada dalam kondisi baik dan tidak menyebabkan masalah kesehatan dan untuk memastikan bahwa makanan aman dan bersih, mencegah penyebaran penyakit, dan mengurangi pembusukan dengan memperhatikan faktor-faktor yang bisa mengurangi higienisnya makanan tersebut dimulai dari bahan, sarana yang digunakan, pengolahan, penyajian sampai makanan tersebut siap untuk dikonsumsi. Di pasar jajanan Kota Pariaman, masih banyaknya pedagang tidak mematuhi beberapa parameter higienis makanan tradisional, dan lokasi mereka tidak tertata dengan baik.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Pasar Raya Kota Pariaman dan menggunakan pendekatan deskriptif pengambilan data kualitatif dengan melakukan observasi dan wawancara langsung dengan 20 pedagang tradisional. Dengan menggunakan kriteria inklusi yang telah ditetapkan oleh peneliti, populasi yang diambil terdiri dari seluruh penjual jajanan pasar tradisional (bukan yang dikemas secara industri) atau tanpa bahan pengawet. Sampel ini diambil menggunakan sistem purposive sampling. Tempat penjualan makanan, kondisi pribadi penjamah makanan, dan peralatan yang digunakan adalah variabel yang digunakan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (KMK) No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan higienis sanitasi makanan jajanan, maka dalam penelitian ini dilakukan observasi dan wawancara melalui kuisioner dengan jawaban ya atau tidak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasilnya menunjukkan bahwa tidak ada penyakit menular yang ditemukan pada individu yang menjamah makanan. Namun, dari 20 sampel, 5 orang tidak menggunakan tutup kepala, 19 orang tidak menggunakan clemek, 2 orang sampel tidak mencuci tangan setiap kali makan, 4 orang memiliki kuku yang kotor dan panjang, dan 16 orang tidak memakai alat atau alas tangan saat menjamah makanan. Berdasarkan Persyaratan Hygieni Makanan Jajanan diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (KMK) Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003. Bab II Pasal 2 menyatakan bahwa penjamah makanan jajanan harus memenuhi beberapa persyaratan. Berikut adalah beberapa dari persyaratan tersebut: a. Menghindari penyakit terutama pada penyakit menular agar penyakit tersebut tidak berpindah dari penjamah makanan ke konsumen; b. tidak membiarkan terbuka bagian luka dan harus ditutup sehingga tidak terkontaminasi dengan bakteri atau kuman lainnya; c. Selalu menjaga kebersihan tubuh serta kebersihan pakaian, rambut serta kebersihan tangan dan kuku; d. Selalu menutup kepala dan menggunakan celemek; e. Membersihkan tangan dengan air setiap kali makan; dan f. Jangan merokok saat menggaruk anggota tubuh (seperti hidung, mulut, telinga, atau area lainnya); g. Jangan merokok sambil menggaruk. Berikut disampaikan data dalam bentuk tabel hasil hasil pengamatan dan wawancara dilapangan terkait penanganan jajanan makanan

Tabel 1. Hasil wawancara dilapangan

No	Uraian	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Adanya penyakit menular seperti ispa dsb	0	0	20	100
2	Menggunakan tutup kepala	15	75	5	25
3	Menggunakan clemek	1	0,5	19	95
4	Mencuci tangan saat menjamah makanan	18	90	2	10
5	Memiliki kuku panjang	16	80	4	20
6	Tidak menggunakan alas tangan atau alat saat makan	4	20	16	80

Berdasarkan tabel diatas kebiasaan penjamah yang seharusnya pakai clemek di tempat lain jarang ditemukan di Pasar Raya Kota Pariaman serta kasus lainnya yang banyak ditemukan adalah penjamah makanan banyak tidak menggunakan alas tangan padahal makanan yang dijajakan mudah lengket di tangan



Gambar 1.

Penjajah makanan jajanan yang menggunakan clemek tapi tidak menggunakan sarung tangan



Gambar 2.

Penjajah Makanan yang tidak memakai clemek

Adapun sarana dan prasarana yang digunakan termasuk peralatan harus perlu diperhatikan kebersihannya, namun rata2 ditemukan peralatan yang kurang bersih dan dicuci dengan air cucian sebelumnya sehingga peralatan yang digunakan kurang bersih seperti yang disyaratkan bahwa peralatan harus bersih dan higienis seperti: 1. Sarana dan prasarana yang digunakan untuk membuat dan menyajikan makanan jajanan untuk di konsumsi harus sesuai dengan penggunaannya dan memenuhi persyaratan kehygienisannya. 2. untuk peralatan perlu dilakukan perawatannya sebagaimana disebutkan diatas adalah a. Mencuci peralatan tersebut dengan air yang bersih dan menggunakan sabun; b. Peralatan tersebut harus kering atau dikeringkan dengan kain lap yang bersih; dan c. Pelatan yang sudah bersih disimpan di tempatnya dimana tidak tercemar/terkontaminasi oleh penyakit atau bakteri lainnya. Berdasarkan pengamatan terhadap pemakaian air cucian terlihat para penjajah makanan menggunakan air yang sama untuk beberapa kali pencucian sehingga disaat mencuci secara berulang untguk cucian selanjutnya air tersebut sudah kotor akibat digunakan untuok mencuci peralatan sebelumnya dari 20 sampel ada 5 sampel yang menggunakan air cucian secara berulang sehingga higienisnya air cucian sudah berkurang. Berdasarkan hasil wawancara dilapangan 10 sampel tidak menggunakan pembungkus/tutup makanan dengan alasan tidak kelihatan oleh konsumen pada hal makanan tersebut rentan terkontaminasi oleh debu dan penyakit menular lainnya.



Gambar 3.

Penjajah makanan jajanan tradisional yang menjual makanan dalam keadaan terbuka tanpa penutup



Gambar 4.

Lokasi jajanan yang berdekatan dengan penjual ikan sehingga alat akan menghinggapi jajanan makanan(kurang higienis)

Tabel 2. kebersihan air dan makanan jajanan

No	Uraian	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Makanan jajanan yang di tutup/dibungkus	10	50	10	50
2	Kebersihan Air cucian untuk membersihkan peralatan	15	75	5	25
3	Kurang bersihnya peralatan	15	75	5	75

Dengan memperhatikan sarana prasarana yang digunakan, agar makanan jajanan tetap higienis., maka tempat yang baik untuk menjajakan makanan harus perlu diperhatikan agar tingkat higienisnya makanan dapat dilakukan dengan baik. Di Pasar Raya Kota Pariaman masih ditemukan beberapa tempat yang kurang tepat sebagai tempat untuk lokasi jajanan sehingga perlu pembenahan lokasi tersebut baik oleh pengelola pasar secara langsung maupun oleh Pemerintahan Kota Pariaman. Adapun lokasi yang ditemukan tersebut adalah berikut: 1. Kontruksi bangunan sebahagian pedagang kurang layak seperti tempat yang kurang bersih, dekat dan bercampurnya dengan penjual lain yang bisa mencemari makanan tersebut seperti penjual ikan, daging dimana banyaknya ditemukan alat yang bisa membawa penyakit serta sanitasi pembuangan air pencuci yang terlihat kotor disekitar lokasi jajanan. 2. Lokasi Jajanan yang berada berbatasan langsung dengan jalan sehingga debu yang dihasilkan oleh pengendara bisa mengurangi higienisnya makanan tersebut karena banyaknya makanan yang terbuka sehingga kemungkinan makan tersebut tercemar sangat besar. Sementara persyaratan harus dipenuhi selama proses menjajakan makanan dan makanan harus di tutup agar tidak terkontaminasi dengan debu. Lokasi panjaja makanan harus ditentukan agar guna untuk meningkatkan kualitas serta kebersihan makanan jajanan seperti dengan menetapkan sentra pedagang jajanan yang memenuhi standar seperti adanya tempat pembuangan sampah, jauh dari debu dan sanitasi yang baik sehingga pencemaran terhadap makanan tersebut dapat diatasi dan di cegah dengan baik. Andil Pemerintah Kota Pariaman sangat menentukan ke hiegenisan panjaja makanan serta dengan melakukan pengawasan yang ketat karena ini menyangkut dengan kesehatan hidup orang banyak.

KESIMPULAN DAN SARAN

Menurut temuan dari pengamatan dan wawancara dilapangan terhadap penjamah makanan maka penanganan makanan oleh penjamah makanan masih kurang hygieni serta sanitasinya masih dikatakan buruk karena lebih dari 50% pedagang sampel yang diambil belum mentaati sepenuhnya persyaratan terhadap hygieni sanitasi kategori jajanan pasar, begitu juga terhadap kebersihan air , kondisi kebersihan makanan dan kebersihan peralatan yang sesuai dengan standar Dinas Kesehatan Republik Indonesia sebagaimana tertuang dalam Keputusan Menteri Kesehatan (KMK) No. 942/Menkes/SK/VII/2003, yang menetapkan standar higienis sanitasi untuk makanan jajanan. Makanan jajanan yang kurang hygenic di tempat publik seperti pasar akan berdampak terhadap menurunnya kesehatan bagi mengkonsumsi makanan tersebut dan terjadinya penyakit menular karena kontaminasi dengan orang yang sakit memilik peluang yang besar. Untuk menghindari hal tersebut diatas maka diharapkan tim dari Dinas Kesehatan Setempat untuk melakukan edukasi dan menempatkan tempat yang sesuai dengan standar kesehatan dan jauh dari pedagang yang menjual makanan yang mengakibatkan bau busuk seperti ikan dan daging, serta memberikan semacam sanksi agar pelanggaran bagi pedagang dapat diatasi. Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua orang yang terlibat dalam penelitian ini, termasuk petugas pasar Pemko Pariaman, pedagang, dan pengunjung, sehingga penelitian tentang artikel ini berjalan lancar dan memberikan hasil yang memuaskan.

DAFTAR PUSTAKA

- Supraptini. Epidemiologi keracunan makanan di Indonesia dari tahun 1995 hingga 2000. *Jurnal Ekologi Kesehatan* 1, 127-135 (2002).
- Dinas Kesehatan Kota Pariaman. Profil Kesehatan Kota Pariaman Tahun 2020.
- Dwi Ariyani dan Faisal Anwar. Mutu Mikrobiologis Minuman Jajanan Di Sekolah Dasar Wilayah Bogor Tengah. *Jurnal Makanan dan Nutrisi* 1, 44-50 (2006).
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, hal. 1–21. Ahmadhani, D. dan Sumarmi, S. Analisis Penggunaan Prinsip Sanitasi Higiene.
- Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2015). "Keamanan Pangan Jajanan Tradisional". *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 34–45.
- Putri, A. D., & Kartika, T. (2019). "Analisis Kebersihan dan Higiene Jajanan Pasar di Wilayah Perkotaan". *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(3), 56–65.
- Sudarma, N., & Wati, K. D. (2018). "Pengaruh Higiene Penjamah terhadap Kualitas Jajanan Tradisional". *Proceedings of National Food Safety Conference*, 98–104.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2021). "Pedoman Keamanan Pangan pada Jajanan Tradisional". Diakses dari www.pom.go.id
- Rahmawati, N. (2020). *Analisis Higiene Jajanan Tradisional di Pasar Tradisional Wilayah Sumatera Barat*. Tesis, Universitas Andalas, Padang.