

KELUHAN KESEHATAN KONSUMEN DAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PENYETAN PEDAGANG KAKI LIMA DI JALAN ARIF RACHMAN HAKIM SURABAYA

Consumer Health Complaints and Hygiene Sanitation of “Penyetan” at Arif Rachman Hakim Street Vendors in Surabaya

Sema Morestavia dan Lilis Sulistyorini

Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga
lilissulistyorini@gmail.com

Abstract: *Vendors generally use simple sanitation facilities are less conform to the sanitary requirements that may affect the bacteriological quality of food. The purpose was to identity food hygiene and sanitation, Salmonella at fresh vegetables and consumer health complaints of food vendors in Arif Rahman Hakim Street of Surabaya. This was an observational study with the sample were 16 vendors, 16 fresh vegetables, and 87 consumers. The results were 9 street vendors (56,25%) have qualified personal hygiene, all of food vendors have qualified sanitary conditions, all of food vendors have not qualified sanitation conditions, as much as 2 samples of fresh vegetables (12,50%) were basil leaves contained Salmonella bacteria, and consumers as many as 11 respondents (12,64%) experienced health complaints. The conclusion was hygiene and sanitation of food vendors in Arif Rahman Hakim Street of Surabaya city as many as 10 vendors (62,50%) qualified to Kepmenkes No. 942/Menkes/ K/VII/2003 RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Suggestions for vendors to follow the counseling activities, supervision, and develop food hygiene sanitation, consumers are more selective to choose the foods, and health center or Health Department of Surabaya City conducts counseling activities, supervision, and development for food vendors.*

Keywords: *personal higyene, food sanitation, Salmonella bacteria of fresh vegetables, health complaints*

Abstrak: Umumnya pedagang menggunakan fasilitas sanitasi bersifat sederhana yang mungkin kurang memenuhi persyaratan sehingga dapat mempengaruhi kualitas bakteriologis makanan. Tujuan penelitian yaitu mengidentifikasi higiene dan sanitasi makanan, keberadaan bakteriologis (Salmonella) lalapan dan keluhan kesehatan konsumen pedagang makanan penyetan kaki lima di jalan Arif Rachman Hakim Kota Surabaya. Penelitian bersifat observasional dengan sampel, yaitu 16 pedagang, 16 lalapan, dan 87 konsumen. Hasil penelitian, antara lain higiene perorangan sebanyak 9 orang (56,25%) memenuhi syarat, kondisi sanitasi makanan semua pedagang memenuhi syarat, kondisi fasilitas sanitasi semua pedagang tidak memenuhi syarat, lalapan sebanyak 2 sampel (12,50%) berupa daun kemangi mengandung bakteri Salmonella, dan konsumen sebanyak 11 orang (12,64%) mengalami keluhan kesehatan secara subjektif. Kesimpulan adalah kondisi higiene dan sanitasi pedagang makanan penyetan kaki lima di jalan Arif Rachman Hakim Kota Surabaya sebanyak 10 pedagang (62,50%) memenuhi syarat Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Saran bagi pedagang mengikuti kegiatan penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan, konsumen lebih selektif memilih makanan, dan Puskesmas atau Dinas Kesehatan Kota Surabaya melakukan kegiatan penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan pada pedagang.

Kata kunci: higiene perorangan, sanitasi makanan, bakteri Salmonella lalapan, keluhan kesehatan

PENDAHULUAN

Makanan memiliki peran penting bagi kesehatan selain sebagai sumber energi, makanan dapat pula menimbulkan penyakit pada manusia. Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Chandra, 2006). Lalapan merupakan produk makanan yang biasa dikonsumsi mentah, bermanfaat bagi kesehatan sebab mengandung

zat gizi relatif tinggi yang sangat dibutuhkan tubuh. Terdapat beberapa jenis sayuran yang biasa dikonsumsi segar berpotensi merugikan kesehatan sebab rentan terkontaminasi mikroba. Hal ini menunjukkan bahwa pada proses pencucian lalapan yang tidak sempurna perlu diperhatikan (Winarti dan Miskiyah, 2010).

Isyanti (2001) dalam Winarti dan Miskiyah (2010) menyebutkan bahwa, beberapa penelitian menunjukkan adanya kontaminasi mikroba pada sayuran segar yang diambil pada tingkat petani maupun pedagang. Penelitian Susilawati (2002)

menunjukkan adanya kandungan *Salmonella* pada sayuran segar pada tingkat petani dan pedagang di Bogor. Kontaminasi mikroba pada sayuran dapat berasal dari penyemprotan atau pengairan dengan air dan pemupukan dengan kotoran hewan yang mengandung *Salmonella*.

Infeksi yang diakibatkan oleh bakteri genus *Salmonella* disebut *Salmonellosis*. Kejadian *Salmonellosis* akibat makanan bersifat eksplosif, dan ada kaitannya dengan pesta perkawinan, perjamuan makan atau peristiwa lain yang menyajikan hidangan untuk sekelompok orang (Irianto, 2007). Besarnya peranan makanan bagi kesehatan manusia, mengakibatkan perlunya perhatian terhadap higiene sanitasi makanan pada setiap aktivitas penyiapan makanan, terutama dalam jumlah besar yang dikonsumsi untuk banyak orang (Adams, 2003).

Tempat penjualan makanan merupakan tempat yang dapat berpotensi sebagai *hazard* bagi kesehatan sebab dapat menimbulkan terjadinya penyebaran penyakit (Djaja, 2003). Penelitian Djaja (2003), menyebutkan bahwa pedagang kaki lima berisiko 3,5 kali terhadap terjadinya kontaminasi makanan dibandingkan dengan usaha jasaboga dan rumah makan atau restoran (Bobihu, 2012).

Pedagang makanan penyetan kaki lima semakin menjamur di berbagai daerah, salah satunya Jalan Arif Rachman Hakim Surabaya yang dekat dengan daerah perguruan tinggi dan rumah kos. Pedagang makanan penyetan kaki lima menggunakan bangunan non permanen yang terbuat dari tenda untuk menjajakan dagangannya dengan fasilitas sanitasi terbatas. Hal ini tentunya akan mempengaruhi kualitas bakteriologis makanan yang disajikan bagi konsumen, khususnya lalapan (Agustina dkk, 2009).

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mempelajari higiene dan sanitasi makanan, kandungan bakteriologis (*Salmonella*) lalapan dan keluhan kesehatan konsumen pada pedagang makanan penyetan kaki lima di jalan Arif Rachman Hakim Kota Surabaya. Tujuan khusus penelitian ini, antara lain mempelajari karakteristik penyaji makanan; mempelajari kondisi higiene perorangan penyaji makanan; mempelajari kondisi sanitasi makanan terutama lalapan; mempelajari kondisi fasilitas sanitasi serta kondisi higiene dan sanitasi pedagang makanan secara keseluruhan; menganalisis keberadaan bakteri *Salmonella* pada lalapan; dan mengidentifikasi keluhan subjektif kesehatan konsumen.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah *cross sectional* yang bersifat observasional dan hasil penelitian dianalisis secara deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan penyetan kaki lima (16 pedagang), lalapan (daun kemangi, mentimun, dan kubis), dan konsumen (665 orang). Sampel, meliputi pedagang makanan penyetan kaki lima sebanyak 16 pedagang diambil secara total sampel, lalapan (daun kemangi, mentimun, dan kubis) sebanyak 16 sampel di mana pengambilan 1 jenis lalapan pada setiap pedagang dilakukan secara *simple random sampling*, dan konsumen sebanyak 87 responden diambil secara *accidental sampling*.

Variabel dalam penelitian ini, antara lain karakteristik penyaji makanan, meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama berjualan, keikutsertaan pembinaan, dan kepemilikan sertifikat; higiene penjamah makanan, meliputi kebiasaan mencuci tangan dengan sabun, menggunakan alat pelindung, menjaga kebersihan diri, dan perilaku sehat; sanitasi makanan; fasilitas sanitasi, meliputi sarana air bersih, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan; keberadaan bakteri *Salmonella* pada lalapan (daun kemangi, mentimun dan kubis); dan keluhan subjektif kesehatan konsumen.

Teknik yang digunakan dalam penelitian ini, antara lain wawancara dengan menggunakan instrumen lembar kuesioner, observasi menggunakan instrumen lembar observasi, dan pemeriksaan laboratorium menggunakan formulir pemeriksaan laboratorium.

Pengolahan data dilakukan berdasarkan perhitungan hasil dengan kriteria penilaian higiene sanitasi pedagang penyetan kaki lima, yaitu komponen yang dinilai ada dan memenuhi syarat, maka skor merupakan hasil dari nilai yang diperoleh. Masing-masing sub variabel dijumlahkan dan dibagi dengan nilai maksimal variabel; komponen yang dinilai tidak ada dan tidak memenuhi syarat, maka nilai yang diperoleh adalah 0 (nol); dan total skor dari semua variabel adalah 121, sehingga dikatakan memenuhi syarat (laik higiene sanitasi) bila hasil perolehan skor $\geq 70\%$ dari total skor, yaitu 84,7 dibulatkan menjadi 85.

Variabel penelitian dikatakan memenuhi syarat bila perolehan nilai lokasi penelitian

≥ 6 , fasilitas sanitasi ≥ 29 , penjamah makanan ≥ 19 , bahan makanan dan penyajian ≥ 28 , dan peralatan pengolahan makanan ≥ 3 .

Penelitian ini telah memperoleh persetujuan dari komisi etik penelitian kesehatan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga pada tanggal 12 Juni 2013.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Penyaji Makanan

Berdasarkan hasil wawancara pada pedagang makanan penyetan kaki lima, diketahui bahwa penyaji makanan penyetan pada kelompok usia 20–35 tahun merupakan distribusi tertinggi, yaitu sebanyak 8 orang (50,00%). Sisanya, sebanyak 6 orang (37,50%) terdapat pada kelompok usia 36–50 tahun, dan 2 orang (12,50%) terdapat pada kelompok usia 51–65 tahun.

Berdasarkan hasil wawancara pada pedagang makanan penyetan kaki lima, diketahui bahwa penyaji makanan penyetan berjenis kelamin laki-laki merupakan distribusi tertinggi, yaitu sebanyak 10 orang (62,50%). Sisanya, sebanyak 6 orang (37,50%) berjenis kelamin perempuan.

Hasil wawancara pada pedagang makanan penyetan kaki lima menunjukkan bahwa distribusi responden dengan pendidikan terakhir SMA merupakan distribusi tertinggi, yaitu sebanyak 6 orang (37,50%). Sisanya, sebanyak 4 orang (25,00%) tamat SD, sebanyak 3 orang (18,75%) tidak sekolah dan tamat SMP.

Berdasarkan hasil wawancara pada pedagang makanan penyetan kaki lima, diketahui bahwa lama berjualan penyaji makanan penyetan selama > 5 tahun merupakan distribusi tertinggi, yaitu sebanyak 10 orang (62,25%). Sisanya, sebanyak 5 orang (31,25%) berjualan selama 1–5 tahun, dan hanya 1 orang (6,25%) berjualan selama < 1 tahun.

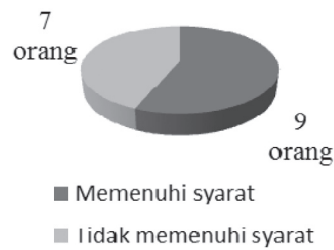
Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua penyaji makanan penyetan tidak pernah mengikuti kegiatan penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan sebab kegiatan tersebut tidak pernah diadakan oleh Puskesmas ataupun Dinas Kesehatan. Hal ini sesuai dengan informasi dari petugas Puskesmas Klampis Ngasem dan Dinas Kesehatan Kota Surabaya bahwa belum pernah mengadakan kegiatan penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan terhadap pedagang makanan penyetan kaki lima di Jalan Arif Rachman Hakim, Surabaya.

Berdasarkan kondisi tersebut, seharusnya penyaji makanan penyetan memperoleh atau aktif untuk mengikuti kegiatan berupa penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan Sebagaimana bunyi pasal 16 Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan bahwa penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan yang diperoleh melalui kursus higiene sanitasi makanan.

Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa semua penyaji makanan penyetan tidak memiliki sertifikat penjamah makanan.

Higiene Perorangan Penyaji Makanan

Hasil penilaian terhadap higiene perorangan penyaji makanan penyetan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Distribusi Higiene Perorangan Penyaji Makanan Penyetan di Jl. Arif Rachman Hakim Surabaya, Tahun 2013.

Berdasarkan Gambar 1 diketahui bahwa sebanyak 9 orang (56,25%) penyaji makanan penyetan memiliki higiene perorangan yang memenuhi syarat. Pada saat penelitian penyaji makanan berbadan sehat dan tidak sedang sakit batuk, pilek, luka bernanah, koreng, memiliki kuku pendek, tidak menggunakan kutek, tidak menggunakan perhiasan, seperti cincin berukir atau gelang (bagi penyaji makanan berjenis kelamin laki-laki), tidak merokok sewaktu bekerja bagi penyaji makanan berjenis kelamin perempuan dan 50,00% laki-laki), tidak menggaruk, mengorek atau mencukil kotoran kuku, hidung atau telinga, menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi.

Perilaku sehat penyaji makanan penyetan dapat dikatakan sesuai dengan persyaratan yang harus dipenuhi. Hasil dari wawancara, semua penyaji makanan mengaku menggunakan plester bila terluka, mencuci tangan dengan sabun

setiap kontak dengan makanan, mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah bekerja, mencuci tangan dengan sabun setelah buang air besar, mencuci tangan dengan sabun setelah membuang sampah. Namun, tidak ada penyaji makanan yang mencuci tangan dengan sabun setelah memegang uang. Berdasarkan kegiatan observasi, penyaji makanan hanya menggunakan alat atau perlengkapan untuk menjamah makanan berupa lauk.

Kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum kontak dengan makanan merupakan sumber kontaminan yang cukup berpengaruh terhadap kebersihan bahan makanan (Agustina dkk, 2009). Kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama penjamah makanan. Kebiasaan mencuci tangan dapat membantu mencegah terjadinya penularan bakteri dari tangan ke makanan (Depkes RI, 2001).

Hasil observasi yang dilakukan pada 16 penyaji makanan, hanya 3 orang yang menggunakan celemek dan semuanya berjenis kelamin perempuan. Semua penyaji makanan penyetan tidak menggunakan penutup kepala atau topi.

Identifikasi Sanitasi Makanan

Hasil penilaian terhadap sanitasi makanan pada pedagang makanan penyetan kaki lima dapat diketahui bahwa semua pedagang makanan penyetan kaki lima memiliki sanitasi makanan yang memenuhi syarat.

Kondisi sanitasi makanan yang memenuhi syarat, antara lain bahan makanan dalam kondisi segar, tidak busuk, dan tidak rusak, bahan makanan kemasan tidak kadaluwarsa, hanya menggunakan BTM yang diperuntukkan untuk makanan, pembungkus atau penutup makanan yang digunakan dalam kondisi bersih dan tidak mencemari lingkungan, tidak meniup plastik pembungkus makanan, makanan jadi dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah, serta makanan jadi siap saji dipanaskan setelah 4 jam jika ingin disajikan kembali. Hal ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.

Namun demikian, tidak semua bahan makanan disimpan di tempat yang selalu terpelihara dan dalam kondisi bersih serta makanan jadi yang dijajakan tidak selalu dalam kondisi terbungkus dan tertutup. Terdapat pedagang yang meletakkan bahan makanan pada

tempat yang kurang terpelihara dan kurang bersih, terutama lalapan. Penutup yang digunakan penyaji makanan untuk menutup jajannya bervariasi, yaitu kertas makanan dan lap atau serbet dalam kondisi bersih. Penutup ini hanya digunakan pada makanan jadi, berupa nasi dan lauk. Lalapan diletakkan di tempat yang kurang terpelihara, yaitu kantong plastik. Ada yang diletakkan di tempat makanan, namun tidak ditutup.

Makanan yang dijajakan dalam kondisi terbuka dapat meningkatkan risiko terjadinya pencemaran pada makanan yang berasal dari lingkungan, baik udara, debu, asap kendaraan, bahkan serangga. Makanan yang dijajakan di pinggir jalan mudah terpapar debu dan asap kendaraan (Agustina dkk, 2009).

Identifikasi Fasilitas Sanitasi Pedagang Makanan

Semua pedagang makanan penyetan kaki lima di jalan Arif Rachman Hakim Surabaya berada pada lokasi berjualan yang dekat dengan sumber pencemaran (debu, asap, bau, dan cemaran lainnya) dan terdapat risiko terjadi kecelakaan. Lokasi berjualan pedagang makanan penyetan kaki lima berada di pinggir jalan raya yang mempunyai arus lalu lintas cukup padat sehingga menghasilkan asap kendaraan bermotor yang tinggi dan dapat menimbulkan terjadinya kontaminasi pada makanan.

Lantai yang digunakan pedagang makanan penyetan kaki lima berupa tanah. Hal ini dapat menimbulkan terjadinya pencemaran fisik, berupa debu pada makanan. Selain itu, saat musim hujan tanah menjadi becek dan terdapat genangan air serta secara umum terlihat bersih dan rapi.

Bangunan atau ruang penyiapan makanan yang ideal adalah dibangun dan ditempatkan di daerah yang bebas dari bau yang tidak sedap, asap, dan debu, jauh dari tempat pembuangan sampah, dan aman dari kejadian seperti banjir (Adams, 2003).

Pedagang makanan penyetan kaki lima di Jalan Arif Rachman Hakim Surabaya sebanyak 13 pedagang menyediakan air bersih > 25 liter selama berjualan, 5 pedagang menggunakan air bersih yang berasal dari PDAM untuk mencuci peralatan makanan dan cuci tangan, 13 pedagang menggunakan air minum isi ulang untuk keperluan air minum.

Semua pedagang makanan memiliki kualitas air bersih yang memenuhi syarat fisik, yaitu tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Selain

itu, air minum yang digunakan untuk disajikan bagi konsumen tersimpan dalam wadah yang tertutup dan bersih. Pedagang makanan penyetan kaki lima umumnya menggunakan jerigen berwarna gelap dan tertutup sebagai tempat untuk menyimpan air bersih.

Hasil observasi yang dilakukan pada pedagang makanan penyetan mengenai keberadaan vektor, diketahui bahwa pada semua pedagang makanan penyetan terdapat lalat dan tikus. Hal ini tidak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan bahwa pedagang kaki lima tidak boleh menjadi sarang serangga, tikus, dan hewan lainnya serta tidak terdapat lalat atau hewan pengganggu lainnya.

Vektor yang terdapat pada pedagang makanan penyetan kaki lima, seperti lalat memiliki peran besar terhadap pemindahan sumber penyakit ke makanan. Lalat suka hinggap dari makanan yang satu ke makanan yang lainnya dan tertarik pada makanan yang dikonsumsi manusia sehari-hari. Pada waktu makan, lalat sering kali memuntahkan sebagian makanannya dan bila pada bulu-bulu kaki lalat terdapat kuman patogen maka dapat memungkinkan terjadinya penyebaran kuman penyakit (Depkes RI, 2001).

Tempat sampah yang digunakan oleh pedagang tidak layak untuk digunakan sebab tidak tertutup dan tidak permanen, yaitu menggunakan kantong plastik yang tidak kedap air. Hal ini dapat menimbulkan pencemaran, seperti bau yang tidak sedap dan mengundang kehadiran vektor, misalnya lalat, kecoa, dan tikus. Tempat sampah yang layak untuk digunakan adalah terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, dan tertutup (Kepmenkes RI, 2003).

Pedagang makanan penyetan membuang air limbah di selokan terbuka yang digunakan untuk menampung air hujan dan di pekarangan atau sungai yang berada dekat dengan lokasi berjualan. Setiap tempat pengelolaan makanan harus mempunyai tempat pembuangan air limbah yang baik, yaitu memiliki saluran yang terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, dan tertutup (Kepmenkes RI, 2003).

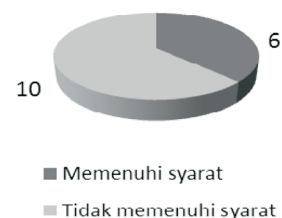
Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, diketahui bahwa semua pedagang tidak menyediakan akses toilet, menyediakan air cuci tangan yang cukup bagi konsumen, menggunakan tempat mencuci peralatan makanan yang terbuat

dari bahan yang kuat, aman, halus, dan hanya terdiri dari 2 bilik atau bak pencuci. Peralatan makanan dicuci dengan air bersih dan sabun, dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih, namun peralatan makanan tidak disimpan di tempat yang bebas dari pencemaran. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan harus dibersihkan dan didesinfeksi dengan benar untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan (Adams, 2003).

Hasil observasi yang telah dilakukan, diketahui bahwa hanya 5 pedagang menggunakan konstruksi yang dapat melindungi makanan dari pencemaran, yaitu menggunakan etalase untuk menyimpan makanan. Seharusnya makanan jajanan yang diujakan dengan sarana penjaja konstruksinya dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran dan mudah dibersihkan (Kepmenkes RI, 2003).

Semua pedagang makanan penyetan menyediakan tempat pengunjung yang memadai serta terlihat bersih dan rapi. Hal ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.

Peralatan pengolahan makanan pada semua pedagang makanan penyetan kaki lima memenuhi syarat yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, yaitu alat pengolahan makan bersih, tidak retak, tidak luntur, tidak berkarat, menggunakan lap/serbet yang bersih dan tidak kotor.



Gambar 2. Distribusi higiene dan sanitasi pedagang makanan penyetan kaki lima tahun 2013

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa 10 pedagang (62,50%) memiliki higiene dan sanitasi yang memenuhi syarat. Variabel yang memenuhi persyaratan, antara lain higiene perorangan (9 orang), sanitasi makanan (16 pedagang), penyediaan air bersih (13 pedagang), sarana penjaja (16 pedagang), penataan tempat pengunjung (16 pedagang), dan peralatan pengolahan makanan (16 pedagang).

Keberadaan Bakteri *Salmonella* pada Lalapan

Hasil pemeriksaan uji laboratorium pada lalapan pedagang makanan penyetan kaki lima di Jalan Arif Rachman Hakim Surabaya terhadap keberadaan bakteri *Salmonella*, diketahui bahwa hanya 2 lalapan pedagang makanan penyetan kaki lima (12,50%) yang di dalamnya terdapat bakteri *Salmonella*, yaitu daun kemangi. Hal ini tidak sesuai dengan sayuran segar (dikonsumsi mentah) harus negatif terhadap bakteri *Salmonella*.

Adanya bakteri *Salmonella* pada lalapan daun kemangi dapat disebabkan cara pencucian dan penyimpanan bahan makanan yang kurang benar. Penyaji makanan mengaku menggunakan air sumur dan ember untuk mencuci lalapan. Setelah dicuci di rumah, lalapan daun kemangi dimasukkan ke dalam kantong plastik. Di lokasi berjualan, lalapan tidak dicuci kembali dan diletakkan pada tempat makanan tanpa diberi tutup.

Penelitian Harsojo dan Chairul (2011) menyebutkan bahwa pada daun kemangi terdapat jumlah bakteri aerob tertinggi dibandingkan dengan kacang panjang, ketimun, dan kubis. Begitu pula penelitian Susilawati (2002), menunjukkan adanya kandungan *Salmonella* pada sayuran segar di tingkat petani dan pedagang di Bogor. Sayuran yang dimakan mentah seharusnya dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik (Kepmenkes RI, 2003).

Tabel 1.

Distribusi Frekuensi Keberadaan Bakteri *Salmonella* pada Lalapan Makanan Penyetan di Jl. Arif Rachman Hakim Surabaya, Tahun 2013

Keberadaan Bakteri <i>Salmonella</i>	Σ	%
Ada	2	12,50
Tidak ada	14	87,50
Jumlah	16	100,00

Keluhan Kesehatan Konsumen

Berdasarkan hasil wawancara tentang keluhan kesehatan konsumen secara subjektif, diketahui bahwa sebanyak 11 orang (12,64%) dari 87 responden mengalami keluhan kesehatan secara subjektif.

Sebanyak 8 orang mengaku mengalami diare serta 3 orang mengalami kelelahan dan diare. Konsumen yang mengalami diare, 3 orang mengaku bahwa tidak selalu mengonsumsi lalapan dan makan 1–2 kali dalam seminggu, 3 orang selalu mengonsumsi lalapan dan makan 1–2 kali seminggu, dan 2 orang selalu mengonsumsi lalapan dan makan 3–4 kali seminggu. Sedangkan, konsumen yang mengalami kelelahan dan diare semuanya mengaku selalu mengonsumsi lalapan dan makan 3–4 kali seminggu.

Konsumen yang tidak selalu mengonsumsi lalapan, namun menderita diare dapat disebabkan mengalami keracunan akibat makanan lain selain lalapan, seperti lauk atau sambal yang disajikan pedagang makanan penyetan. Rahayu (2006), dalam Djaafar dan Rahayu (2007), bahwa saluran pencernaan manusia merupakan sistem yang terbuka. Bila mikroba patogen pada makanan ikut termakan, maka pada kondisi yang sesuai mikroba dapat berkembang biak dalam saluran pencernaan sehingga menyebabkan gejala penyakit yang sering disebut infeksi. Gejala akut akibat mikroba patogen, meliputi diare, muntah, dan pusing bahkan pada kondisi yang parah dapat menyebabkan kematian.

Sebelas orang yang mengalami keluhan kesehatan secara subjektif, tidak dapat dipastikan konsumen mengalami tanda atau gejala *Salmonellosis* berupa enteritis akibat mengonsumsi lalapan, sebab terdapat 3 orang yang mengaku tidak selalu mengonsumsi lalapan namun mengalami keluhan kesehatan secara subjektif berupa diare. Seorang penderita dinyatakan mengalami enteritis bila merasakan demam, sakit kepala, muntah, diare, dan sakit pada abdomen (*abdominal pain*) yang terjadi selama 2–5 hari (Poeloengan dkk, 2012). Selain itu, perlu adanya pemeriksaan laboratorium untuk memastikan keberadaan bakteri *Salmonella* pada darah/feses/urine konsumen.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh beberapa kesimpulan, antara lain: karakteristik pedagang makanan penyetan kaki lima di Jalan Arif Rachman Hakim Kota Surabaya, umumnya berusia 20–35 tahun (8 orang), berjenis kelamin laki-laki (10 orang), tingkat pendidikan penyaji makanan penyetan paling banyak adalah lulusan SMA (6 orang),

sebanyak 10 orang telah berjualan selama > 5 tahun, semua pedagang tidak pernah mengikuti kegiatan penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan serta tidak memiliki sertifikat penjamah makanan, higiene perorangan penyaji makanan penyetan kaki lima sebanyak 9 orang memenuhi syarat, kondisi sanitasi makanan terutama lalapan (daun kemangi, mentimun, dan kubis) pada semua pedagang makanan penyetan kaki lima memenuhi syarat, kondisi sanitasi fasilitas pada semua pedagang makanan penyetan kaki lima tidak memenuhi syarat dan hasil penilaian secara keseluruhan terhadap higiene dan sanitasi pedagang makanan penyetan kaki lima sebanyak 10 pedagang (56,25%) memiliki higiene dan sanitasi yang memenuhi syarat, terdapat 2 lalapan (12,50%) pedagang makanan penyetan kaki lima yang di dalamnya terdapat bakteri *Salmonella*, yaitu daun kemangi, dan terdapat 11 orang (12,64%) dari 87 responden konsumen mengalami keluhan kesehatan secara subjektif.

Pedagang makanan penyetan kaki lima seharusnya meningkatkan higiene perorangan bagi penyaji makanan yang tidak memenuhi syarat, antara lain melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin (6 bulan sekali), tidak merokok saat berjualan, tidak menggunakan perhiasan, mencuci tangan setelah memegang uang, selalu menggunakan alat atau perlengkapan untuk menjamah makanan, menggunakan celemek dan penutup kepala atau topi, dan mengikuti kegiatan penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan sehingga dapat memiliki sertifikat sebagai penjamah makanan; Meningkatkan sanitasi makanan, yaitu meletakkan semua bahan makanan di tempat yang selalu terpelihara, bersih, dan selalu ditutup serta mencuci bahan makanan, terutama lalapan; dan meningkatkan fasilitas sanitasi, seperti menyediakan air bersih > 25 liter selama berjualan, menyediakan tempat sampah, menyediakan tempat mencuci peralatan makanan yang terdiri dari 3 bilik/bak pencuci, dan menggunakan sarana penjaja dengan konstruksi yang dapat melindungi makanan dari pencemaran fisik (debu, asap, bau) dan gangguan vektor (lalat, kecoa, dan tikus).

Konsumen harus lebih selektif dalam mengonsumsi makanan untuk mencegah timbulnya keluhan kesehatan berupa keracunan atau infeksi akibat makanan. Instansi terkait

(Puskesmas atau Dinas Kesehatan Kota Surabaya) melakukan kegiatan penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan pada pedagang makanan penyetan kaki lima di jalan Arif Rachman Hakim Surabaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. 2003. *Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*/Martin Adams dan Yasmine Motarjemi; alih bahasa, Maria A. Wijayarni; editor edisi bahasa Indonesia, palupi Widyastuti. Jakarta: EGC.
- Agustina, F., Pambayun, R., dan Febry, F. 2009. *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009*.
- Bobihu, F. 2012. *Studi Sanitasi dan Pemeriksaan Angka Kuman pada Usapan Peralatan Makan di Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2012*. Jurusan Kesehatan Masyarakat. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Djaafar, T.F. dan Rahayu, S. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 26(2), 2007.
- Djaja, I.M. 2003. Kontaminasi E. Coli pada Makanan dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan Tahun 2003. *Makara Kesehatan*, Vol.12, No.1, Juni 2008: 36–41.
- Depkes RI, 2001. *Petunjuk Teknis tentang Pemberantasan Lalat*. Jakarta: Ditjen PPM & PLP.
- Harsojo dan Chairul, S.M. 2011. Kandungan Mikroba Patogen, Residu Insektisida Organofosfat dan Logam Berat dalam Sayuran. *Ecolab* Vol. 5 No.2 Juli 2011: 89–96.
- Irianto, K. 2007. *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme Jilid 2*. Bandung: CV. Yrama Widya.
- Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Poeloengan, M., Komala, I., dan Noor, S.M. 2012. Bahaya *Salmonella* terhadap Kesehatan. *Lokakarya Nasional Penyakit Zoonosis*. Balai Penelitian Veteriner.
- Susilawati, A. 2002. Keamanan Mikrobiologi dan Survei Lapangan Sayuran di Tingkat Petani dan Pasar Tradisional di Daerah Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Winarti, C. dan Miskiyah. 2010. Status Kontaminasi pada Sayuran dan Upaya Pengendaliannya di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian* 3 (3), 2010: 227–237.