

HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN NASI KRAWU DI KECAMATAN GRESIK KABUPATEN GRESIK

Hygiene and Sanitation of Nasi Krawu in Gresik District

Trika Yunita Kusumawati dan Ririh Yudhastuti

Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga
ririh.unair@gmail.com

Abstract: *Food is everyday need for human body and it has to be managed well to have some advantages to human body. However, the food necessary was increasing so the food seller (restaurant, food court, and small food shop) number was also increasing. The sold food had to be aware of its hygiene and it could be better if it was supported with good hygienic and sanitary environment. The goal of this research was to learn about hygiene and sanitation of nasi krawu in Gresik District. This was a descriptive observational research using cross sectional approach. Sample was taken using accidental sampling method and all existing seller (32 sellers) was made into sample. The result of this research was hygiene and sanitation of nasi krawu in Gresik District has met the healthy food standard (87.5%). Specification of sub variable were the seller's hygiene hasn't met the standard (25%), sanitation of media has met the standard (75%), sanitation of facilities has met the standard (84.37%) and sanitation of food also met the standard (75%). The suggestion is to monitor and train the seller about the food's hygiene and sanitation so it can be better and useful.*

Keywords: *Food hygiene and sanitation, food handler, nasi krawu*

Abstrak: Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan semakin menambah banyaknya pedagang makanan seperti rumah makan, restoran, jasa boga dan pedagang makanan kaki lima. Makanan tersebut haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya dan hal ini hanya dapat terwujud bila ditunjang dengan keadaan higiene dan sanitasi yang baik dan dipelihara oleh pengelola dan masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari higiene dan sanitasi makanan nasi krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik. Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Berdasarkan rentang waktunya merupakan penelitian cross sectional. Sampel diambil secara non probability sampling dengan metode accidental sampling yaitu pengambilan sampel dilakukan berdasarkan sampel yang tersedia yaitu 32 pedagang. Kesimpulan dari penelitian ini adalah higiene sanitasi makanan nasi krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik telah memenuhi syarat kesehatan (87,5%) dengan rincian sub variabel yang diteliti sebagai berikut: higiene penjamah makanan belum memenuhi syarat kesehatan (25%), sanitasi sarana telah memenuhi syarat kesehatan (75%), sanitasi prasarana telah memenuhi syarat kesehatan (84,4%), sanitasi makanan telah memenuhi syarat kesehatan (75%). Saran bagi instansi terkait adalah melakukan pengawasan dan penyuluhan higiene sanitasi makanan untuk meningkatkan kondisi higiene dan sanitasi makanan nasi krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik.

Kata kunci: higiene dan sanitasi makanan, food handler, nasi krawu

PENDAHULUAN

Makanan merupakan suatu kebutuhan yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Makanan memberikan energi dan bahan yang diperlukan untuk membangun dan mengganti jaringan, untuk bekerja, dan untuk memelihara pertahanan tubuh terhadap penyakit. Seiring dengan kemajuan zaman, masyarakat kini menuntut kemudahan dalam memperoleh makanan. Kenyataan ini mendorong tumbuh kembangnya pedagang makanan seperti rumah makan, restoran, jasa boga, dan pedagang makanan kaki lima.

Pemenuhan kebutuhan makanan yang higienis merupakan salah satu persyaratan untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Namun perlu diketahui bahwa makanan merupakan salah satu media penularan penyakit infeksi dan dapat menimbulkan keracunan makanan jika dalam penanganan makanan, keadaan lingkungan dan peralatan yang digunakan tidak bersih dan dapat menyebabkan tercemarnya makanan oleh bakteri melalui lingkungan fisik maupun biologis.

Kualitas higiene dan sanitasi yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan di mana makanan

tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Dari kedua faktor tersebut, faktor penjamah makanan dipandang lebih penting karena sebagai manusia, bersifat aktif yang mampu mengubah diri dan lingkungan ke arah yang lebih baik atau sebaliknya. Higiene perorangan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Betapapun ketatnya peraturan telah dibuat dan dikeluarkan oleh suatu usaha ditambah peralatan kerja dan fasilitas memadai, semua itu akan sia-sia saja bila manusia yang menggunakannya berperilaku tidak mendukung (Departemen Kesehatan RI, 2002).

Saat ini banyak orang yang telah mengenal nasi krawu. Makanan khas Kota Gresik yang punya pengaruh kuliner Madura yang sangat kental, kebanyakan penjualnya memang ibu-ibu keturunan Madura yang sudah lama menetap di Kota Gresik. Keberadaan nasi krawu ini sudah lama dikenal masyarakat umum, dengan mayoritas masyarakat menyukai makanan tersebut. Tetapi hingga saat ini masih banyak dijumpai pedagang nasi krawu yang kurang memperhatikan higiene dan sanitasi.

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan sepanjang 2001–2006 menunjukkan peningkatan, baik dari jumlah kejadian maupun jumlah korban yang sakit dan meninggal. Dengan kriteria industri jasa boga (katering) dan produk makanan rumah tangga menjadi penyumbang terbanyak kasus keracunan makanan sepanjang empat tahun terakhir yakni mencapai 31% daripada pangan olahan 20%, jajanan 13% dan lain-lain 5%.

Apabila keadaan tersebut tidak ditindaklanjuti tidak menutup kemungkinan dapat terjadi kejadian luar biasa juga terjadi pada makanan nasi krawu khas Kota Gresik. Oleh karena itu peneliti ingin mencoba melihat bagaimana kondisi higiene dan sanitasi yang kurang baik karena kemungkinan besar akan mengakibatkan penularan penyakit infeksi dan keracunan makanan. Perilaku penjamah pedagang makanan nasi krawu yang tidak bersih dan tidak sehat juga dapat memengaruhi kualitas makanan dan minuman yang diolahnya. Selain itu nasi krawu merupakan komoditas pariwisata di Indonesia khususnya di Kota Gresik yang belum diketahui higiene dan sanitasinya.

METODE PENELITIAN

Penelitian merupakan penelitian observasional deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2008–Juni 2009. Populasi penelitian adalah semua pedagang nasi krawu di Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik yaitu sebanyak 32 pedagang nasi krawu. Sampel penelitian merupakan total populasi.

Data yang diambil merupakan data primer yang diperoleh melalui 2 teknik, yaitu teknik wawancara dan teknik observasi. Untuk pengolahan data menggunakan proses editing yaitu meliputi pemeriksaan data dengan tujuan untuk mengetahui apakah data yang tersedia cukup baik dan setelah itu dilakukan tabulasi untuk menyajikan data dalam bentuk tabel sehingga data dapat dibaca dengan mudah. Analisis data setiap variabel yang diperoleh dari sampel setelah diperiksa kemudian ditabulasi dan dihitung. Hasil yang diperoleh menggunakan acuan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003a tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan kemudian dikategorikan menjadi 2 kategori, yaitu (Dinas Kesehatan Kota Surabaya, 2005): Baik, jika $\geq 65\%$ syarat yang telah ditentukan terpenuhi, dan kurang, jika $< 65\%$ syarat yang telah ditentukan terpenuhi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Pedagang Makanan Nasi Krawu

Berdasarkan hasil kuesioner sebagian besar pedagang makanan nasi krawu di sepanjang jalan Kota Gresik tepatnya di Kabupaten Gresik, Kecamatan Gresik adalah pedagang dengan tingkat pendidikan tidak tamat SD sebanyak 28% dengan usia rata-rata berkisar antara 51–60 tahun sebanyak 37,5%. Apabila ditinjau dari tingkat pendidikan maka pedagang makanan nasi krawu dapat dikatakan masih rendah, hal ini secara tidak langsung dapat memengaruhi pengetahuan pedagang dalam berperilaku secara higienis, karena pengetahuan mengenai perilaku sehat dalam mengelola dan menangani makanan harus diperhatikan dengan baik oleh penjamah yang melakukannya. Hal ini didasarkan kepada terciptanya makanan yang sehat. Akan tetapi bila ditinjau dari segi usia maka pedagang makanan

nasi krawu bukan lagi tergolong sebagai orang yang belum dewasa yang tidak mengerti segala sesuatu, namun dengan umur yang mulai lanjut maka pengalaman yang adapun semakin banyak setidaknya keadaan ini dapat memicu mereka untuk berpikir secara positif tentang bagaimana cara penanganan makanan yang baik dan higienis.

Dilihat dari lama berjualan sebagian besar pedagang telah berjualan selama lebih dari 20 tahun sebesar 32%. Masa kerja ini tergolong cukup lama, dan diharapkan pengalaman berjualan yang cukup lama tersebut dapat memengaruhi tingkat pengetahuan pedagang tentang higiene dan sanitasi makanan. Selain itu juga masih dimungkinkan bagi pedagang makanan nasi krawu untuk diberikan pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan dengan cara pelatihan dan penyuluhan secara rutin oleh pihak terkait (Azwar, 1996), dalam hal ini adalah dinas kesehatan. Hal ini perlu untuk mendapatkan perhatian khusus karena selama ini belum pernah dilakukan pengawasan kesehatan dari pihak terkait di kawasan tersebut. Kegiatan pengawasan higiene sanitasi makanan dan minuman secara umum dapat dibedakan atas 3 macam, yakni melaksanakan pendidikan kesehatan, pengamatan dan pengawasan terhadap produsen makanan dan minuman, serta pemeriksaan produsen makanan dan minuman.

Higiene Penjamah Pedagang Makanan Nasi Krawu

Berdasarkan Tabel 1 dapat disimpulkan bahwa hanya 8 responden (25%) yang telah memenuhi syarat higiene penjamah yang telah ditentukan, sedangkan 24 responden (75%) tidak memenuhi syarat higiene penjamah yang telah ditentukan. Keadaan ini tergolong kurang karena tidak memenuhi syarat kesehatan lebih dari 65%

Tabel 1.

Distribusi Higiene Penjamah Pedagang Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik Tahun 2009

Higiene Penjamah	n	%
Baik (memenuhi syarat)	8	25
Kurang (tidak memenuhi syarat)	24	75
Total	32	100

Agar bahan makanan tidak tercemar, maka orang yang berhubungan dengan bahan makanan tersebut harus terpelihara higiene dan sanitasinya. Termasuk kondisi kesehatan penjamah makanan harus bebas dari penyakit infeksi (kulit, paru-paru, saluran pencernaan, dan lain sebagainya) serta bukan *carrier* dari suatu penyakit infeksi (Azwar, 1996). Untuk menghindari penyebaran penyakit tersebut dan untuk mengantisipasi adanya carier pada penjamah makanan, disarankan melakukan pemeriksaan kesehatan setiap enam bulan sekali (Purnawijayanti, 1999).

Pakaian yang digunakan pedagang nasi krawu pada saat berjualan merupakan pakaian sehari-hari. Sedangkan untuk kebersihan pakaiannya sudah cukup baik yaitu hampir seluruh pedagang menggunakan pakaian yang bersih dan rapi. Pakaian yang digunakan untuk berdagang selain harus bersih dan rapi, sebaiknya pakaian kerja dibedakan dari pakaian sehari-hari dan disarankan untuk mengganti dan mencuci secara periodik, untuk mengurangi risiko kontaminasi (Purnawijayanti, 1999).

Kebersihan tangan dan kuku pedagang nasi krawu masih kurang hanya 15 pedagang (46,9%) yang menjaga kebersihan tangan dan kukunya. Seharusnya kebersihan tangan dan kuku pun harus dijaga dan dipertahankan antara lain harus dipotong pendek, bersih dan tidak menggunakan kosmetik (cat kuku).

Sedangkan untuk kerapian rambut sebagian besar pedagang nasi krawu tergolong baik, karena mereka kebanyakan memakai kerudung ketika berjualan dan yang tidak memakai kerudung pedagang menggunakan ikat rambut. Kebersihan dan kesehatan rambut harus dipelihara dengan baik agar tetap bersih dan sehat. Setiap saat rambut berhubungan dengan dunia luar seperti debu, panas, sinar violet, dan sebagainya yang menyebabkan rambut menjadi kotor maka sebaiknya mencuci rambut dilakukan sehari 2 hari sekali atau sesuai kebutuhan (Rahardian, 2008).

Pedagang nasi krawu masih ada yang terlihat tidak mencuci tangan terlebih dahulu melainkan kontak langsung dengan uang setelah itu menjamah makanan. Pencucian tangan dengan sabun dan air hangat membantu untuk menghentikan penyebaran kuman, para pedagang harus diajarkan teknik pencucian tangan yang sesuai yaitu meliputi mencuci tangan dengan air hangat (jika ada); penggunaan sabun yang sesuai dan penggosokan yang termasuk membersihkan

di bawah kuku jari tangan kemudian membasuh dan mengeringkan tangan (Harish, 2009). Hal ini sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dijual, karena dimungkinkan terjadi kontaminasi dengan kotoran yang berasal dari kuku tangan/jari, keringat yang dihasilkan sewaktu kerja, begitu juga dengan uang yang selalu berpindah tangan, sangat rentan terhadap kotoran maupun kuman penyakit yang terselip di dalamnya (Purnawijayanti, 1999). Merokok juga tidak diizinkan saat bekerja, aktivitas meludah biasanya juga muncul setelah merokok hal ini seharusnya tidak diperbolehkan karena meludah merupakan salah satu modus transmisi penyakit dan kontaminasi. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan menggosok gigi. Hal ini dapat mengurangi kontaminasi pada produk makanan (Marriot, 2006). Dan masih ada pedagang yang masih menggunakan perhiasan pada saat menjamah makanan, hal ini sangat memengaruhi kualitas makanan yang dijual, karena dimungkinkan terjadinya kontaminasi dengan kotoran pada saat melakukan tindakan-tindakan yang tidak sesuai dengan yang seharusnya di dalam menjamah makanan tersebut (Departemen Kesehatan RI, 1989).

Sanitasi Sarana Pedagang Makanan Nasi Krawu

Dari Tabel 2 dapat disimpulkan bahwa terdapat 24 responden (75%) telah memenuhi syarat sanitasi sarana yang telah ditentukan, sedangkan 8 responden (25%) lainnya tidak memenuhi syarat sanitasi sarana yang telah ditentukan. Keadaan ini tergolong baik karena mencapai 65% dari syarat sanitasi sarana yang telah ditentukan.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa lokasi dagang tidak memenuhi syarat sebanyak 100% pedagang karena lokasi penjualan nasi krawu berada di pinggir jalan raya yang sangat dekat dengan sumber pencemaran yaitu < 100 m dari jalur lalu lintas kendaraan bermotor.

Tabel 2.

Distribusi Sanitasi Sarana Pedagang Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik Tahun 2009

Sanitasi Sarana	n	%
Baik (memenuhi syarat)	24	75
Kurang (tidak memenuhi syarat)	8	25
Total	32	100

Lokasi pengolahan makanan yang berdekatan dengan sumber pencemaran sangat rentan sekali terkontaminasinya makanan tersebut dengan zat-zat membahayakan yang berasal dari lingkungan sekitar, dan memengaruhi menurunnya kualitas makanan yang dihasilkan (Mawaddah, 1991).

Pedagang makanan nasi kawu di sepanjang Jalan Kota Gresik tepatnya di Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik memanfaatkan air bersih untuk mencuci peralatan dan bahan makanan yang digunakan. Air bersih yang digunakan didapatkan dari PDAM. Jika dilihat dari sumbernya, air tersebut sudah tergolong memenuhi syarat fisik. Ini merupakan hal yang cukup bagus karena pedagang sudah mengupayakan terhindarnya air bersih dari terjadinya kontaminasi bahan-bahan yang berbahaya dari lingkungan luar. Di mana air adalah elemen yang penting dalam membersihkan bahan kimia, membersihkan minyak dan bakteri (Schmidt, 2003).

Di seluruh lokasi berjualan pedagang makanan nasi krawu terdapat tempat sampah. Sampah yang ada berupa keranjang plastik, ember, maupun tempat sampah permanen, tetapi tidak didukung oleh kebersihan tempat sampah tersebut. Tempat sampah tersebut dibiarkan terbuka, tidak memisahkan sampah basah dan kering, serta terlihat kotor karena tidak dibersihkan dan 65,6% pedagang yang mengatakan bahwa sampah yang tertumpuk dibuang menunggu diangkut oleh truk pengangkut sampah. Hal tersebut dapat mengundang bibit penyakit dan vektor (lalat, kecoa, tikus). Sehingga diperlukan pengelolaan sampah yang tepat agar tidak dapat digunakan sebagai tempat berkembang biak bibit penyakit dan vektor (Candra, 2006).

Air kotor/limbah yang dihasilkan merupakan air hasil pencucian peralatan. Lokasi berjualan pedagang makanan nasi krawu terletak di pinggir jalan, sehingga pedagang tidak mempunyai saluran pembuangan air kotor/limbah sendiri, melainkan air kotor/limbah tersebut langsung dibuang ke selokan yang berada di sekitar tempat berjualan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Sistem pembuangan limbah sebaiknya terbuat dari saluran dengan bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septick tank (*riol*) dan saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi dengan perangkap lemak (*grease trap*).

Dari 32 pedagang didapatkan bahwa 25 pedagang 78% tempat berjualan pedagang

makanan nasi krawu tidak terdapat vektor (lalat/kecoa), namun untuk sisanya tempat berjualan pedagang masih terdapat vektor (lalat/kecoa). Lalat merupakan salah satu vektor/perantara yang dapat menularkan kuman dan bakteri sehingga memerlukan pengawasan dan pengendalian yang intensif. Terdapat beberapa cara pengawasan terhadap vektor lalat antara lain: a) menjaga kebersihan; b) menggunakan tempat sampah tertutup dan mencegah timbulnya bau yang mengundang lalat; c) menangkap lalat dewasa dengan menggunakan alat penangkap lalat dewasa.

Sanitasi Prasarana Pedagang Makanan Nasi Krawu

Tabel 3 dapat disimpulkan bahwa terdapat 27 responden (84,4%) telah memenuhi syarat sanitasi prasarana yang telah ditentukan, sedangkan 5 responden (15,6%) lainnya tidak memenuhi syarat sanitasi prasarana yang telah ditentukan.

Peralatan panci, baskom, bakul, pisau, piring, sendok dan garpu yang digunakan seluruh pedagang sudah dalam keadaan bersih. Untuk wadah pedagang yang dipakai menggunakan tutup sebanyak panci 100%, baskom 12,5% dan bakul 0%. Dalam hal ini peralatan yang digunakan pedagang yang tidak menggunakan tutup dapat mengurangi keamanan makanan sehingga dapat menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia (Candra, 2006).

Sedangkan untuk peralatan yang dicuci dengan air bersih sebanyak 84,4% pedagang dan sebanyak 78,1% pedagang meletakkan peralatan di rak-rak pengering. Dalam proses pencucian peralatan sangat dianjurkan untuk memakai sabun atau desinfektan karena hal tersebut sangat efektif untuk menghilangkan mikroorganisme yang menempel pada peralatan-peralatan tadi. Peralatan-peralatan yang digunakan harus dicuci bersih kemudian ditiriskan dan dikeringkan.

Tabel 3.

Distribusi Sanitasi Prasarana Pedagang Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik Tahun 2009

Sanitasi Prasarana	n	%
Baik (memenuhi syarat)	27	84,4
Kurang (tidak memenuhi syarat)	5	15,6
Total	32	100,0

Sebaiknya pengeringan tidak dilakukan dengan menggunakan kain/serbet yang basah atau dilakukan berulang kali, karena kemungkinan peralatan akan terkontaminasi ulang dengan mikroorganisme maupun zat-zat berbahaya lainnya (Purnawijayanti, 1999).

Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Nasi Krawu

Berdasarkan Tabel 4 dapat disimpulkan bahwa terdapat 24 responden (75%) telah memenuhi syarat sanitasi makanan yang telah ditentukan dan 8 responden (25%) lainnya tidak memenuhi syarat sanitasi makanan.

Sebanyak 100% pedagang keadaan makanan nasi krawu yang terolah tidak basi karena Setiap jenis makanan yang masih baik mempunyai keadaan yang baik pula seperti utuh, berwarna segar, tidak terjadi perubahan bau dan rasa. (Departemen Kesehatan RI, 1989), untuk makanan sisa berjualan 100% pedagang digunakan lagi untuk keesokan harinya dan makanan tersebut yang tidak habis disimpan di lemari es atau dipanaskan lagi untuk digunakan pada keesokan harinya. Makanan yang telah matang sebaiknya disimpan di tempat/lemari yang terlindungi dari vektor baik lalat maupun kecoa. Adapun persyaratan tempat penyimpanan makanan jadi atau terolah, antara lain (Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003): a) terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan; b) makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang; c) makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C.

Dalam menyajikan makanan nasi krawu, nasi krawu di kemas sesuai dengan permintaan konsumen. Kemasan dapat berupa bungkus dari daun pisang, kertas kotak ataupun kertas koran yang dilapisi dengan daun ataupun kertas

Tabel 4.

Distribusi Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik Tahun 2009

Sanitasi Makanan	n	%
Baik (memenuhi syarat)	24	75
Kurang (tidak memenuhi syarat)	8	25
Total	32	100

lilin. Untuk penataan makanan dalam kemasan juga tergantung dari permintaan konsumen menginginkan dipisah antara nasi dan ikannya atau langsung dicampur tanpa ada pemisah dari daun ataupun mika. Makanan jadi yang disajikan dalam wadah yang bersih, walaupun masih ada 12,5% pedagang yang masih terlihat menggunakan wadah untuk makanan jadi yang disajikan dalam kondisi masih kotor. Padahal pengemasan makanan yang tidak bersih, rusak, bocor ataupun segelnya rusak dapat mengakibatkan kontaminasi dari luar yang menyebabkan konsumen menjadi sakit (Schmidt, 2003).

Adapun meja yang digunakan oleh penjual nasi krawu tertutup kain plastik. Penyajian makanan harus memenuhi syarat sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup serta dapat memenuhi selera makan pembeli (Candra, 2006). Jika dilihat dari penyajiannya, maka makanan nasi krawu di sepanjang jalan Kota Gresik tepatnya di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik sudah memenuhi syarat sanitasi.

Higiene dan Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Nasi Krawu

Berdasarkan hasil penilaian higiene sanitasi pedagang makanan nasi krawu di sepanjang Jalan Kota Gresik tepatnya di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik tahun 2009 menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang telah memenuhi syarat kesehatan sebanyak 28 pedagang (87,5%). Sedangkan sisanya sebanyak 4 pedagang (12,5%) masih belum memenuhi syarat kesehatan.

Pembahasan tersebut bila berpedoman menggunakan standar Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003a tentang pedoman persyaratan higiene sanitasi pedagang makanan masih memerlukan pembinaan dan perhatian khusus dari instansi terkait seperti Dinas Kesehatan Kabupaten

Gresik, Puskesmas setempat maupun masyarakat sekitar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Disimpulkan bahwa dalam penelitian ini, higiene sanitasi nasi krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik telah memenuhi syarat berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 dan indikator output Dinas Kesehatan Kota Surabaya tahun 2005 yaitu sebesar 87,5% dari seluruh pedagang yang diteliti (32 pedagang).

Disarankan kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Gresik atau pihak terkait untuk melakukan pembinaan dan pengawasan rutin untuk meningkatkan higiene dan sanitasi makanan nasi krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik, misalnya dengan pendidikan kesehatan, pengamatan dan pengawasan terhadap pedagang kaki lima yang menjual nasi krawu. Pedagang hendaknya menerapkan: a) cuci tangan terlebih dahulu sebelum menjamah makanan dan tidak memakai cincin ketika berjualan; b) menggunakan pakaian kerja khusus yang tidak digunakan sehari-hari; c) menggunakan alat menjamah makanan secara benar, misalnya menggunakan sarung tangan plastik saat menjamah makanan. Karena penggunaan tangan secara langsung dalam menjamah makanan akan mengakibatkan kontaminasi makanan dengan kotoran yang berasal dari tubuh (kuku dan tangan); d) menggunakan tutup pada wadah (baskom dan bakul) yang digunakan tempat makanan ketika berjualan agar makanan tidak terkontaminasi lingkungan luar di mana makanan tersebut dapat mengurangi keamanan pangan yang dapat menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Makanan nasi krawu merupakan makanan khas Kota Gresik, yang terdistribusi sampai di luar Kota Gresik, sehingga diperlukan adanya izin produksi dari pihak yang berwenang, misalnya Departemen Kesehatan RI.

Tabel 5.

Distribusi Higiene dan Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik Tahun 2009

Higiene dan Sanitasi Makanan	n	%
Baik (memenuhi syarat)	28	87,5
Kurang (tidak memenuhi syarat)	4	12,5
Total	32	100,0

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, A. 1996. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.
- Candra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Departemen Kesehatan RI. 1989. *Pedoman Pembinaan dan Pengawasan Sanitasi makanan*. Jakarta: Ditjen PPM & PLP.

- Departemen Kesehatan RI. 2002. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan.
- Dinas Kesehatan Kota Surabaya. 2005. *Indikator Output Higiene Sanitasi*, Surabaya: DKK Surabaya.
- Harish, Y. 2009. *Sanitation and Hygiene Practices of Employees in Food Safety*. Diakses dari <http://www.wherincity.com/articles/references/6564.html> (sitasi 24 Juni 2009).
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang Syarat- syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003a tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003b tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Marriot. 2006. *Principles of Food Sanitation*. Fifth Ed, Amerika: Springer Sciences Business Media Publisher.
- Mawaddah. 1991. *Hal-Hal yang Perlu Diperhatikan dalam Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*, Purwokerto.
- Purnawijayanti, 1999. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahardian, D. 2008. *Sanitasi Pondok dan Higiene Perorangan Santri di Pesantren Putri KHA. Wahid Hasyim Kecamatan Bangil Pasuruan*. Skripsi. Departemen Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Schmidt, 2003. *Food Safety Handbook*. Canada: Wiley Sons Publisher.