

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Hasil Penelitian

##### 4.1.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

###### 4.1.1.1. Keadaan Geografi

Kelurahan Pangkalan Masyhur merupakan sebuah Kelurahan yang ada di Kecamatan Medan Johor, Medan, Sumatera Utara, Indonesia. Secara geografis dengan luas wilayah 4,00 km<sup>2</sup>. Kelurahan Pangkalan Masyhur memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut:

1. Sebelah Utara : Kelurahan Sari Rejo
2. Sebelah Timur : Kelurahan Titi Kuning
3. Sebelah Selatan : Kelurahan Gedung Johor
4. Sebelah barat : Kelurahan Kwala Bekalan

###### 4.1.1.2 Keadaan Demografi.

Jumlah penduduk Kelurahan Pangkalan Masyhur sebesar 34.866 Jiwa. Kelurahan Pangkalan Masyhur sebagai kelurahan yang memiliki beragam Suku, Agama, Ras, dan Adat Istiadat (SARA). Suku Jawa, Batak, Melayu Deli, dan Tionghoa, merupakan suku mayoritas yang ada di kelurahan ini. Tidak hanya itu, ada juga suku lainnya seperti aceh, Bugis, Nias, Minangkabau dan lainnya.

- a. Pemeluk agama Islam 68,47 %

- b. Pemeluk agama Kristen 21,97% (Protestan 18,49% dan Katolik 3,48%)
- c. Pemeluk agama Budha 9,14%.
- d. Pemeluk agama Hindu 0,42%.

Masyarakat kelurahan Pangkalan Masyhur kota Medan sebagian besar adalah pegawai swasta dan pegawai negeri sipil yang diantara lain sebagai berikut:

- a. Pegawai Swasta 4.725 orang.
- b. Pedagang 2.399 orang.
- c. Pegawai Negeri Sipil (PNS) 4.725 orang.
- d. Petani 517 orang.
- e. Wiraswasta 780 orang.
- f. Pensiunan 3.439 orang.

Sumber: Kelurahan Pangkalan Masyhur.

#### 4.1.2 Hasil Analisis Univariat

##### 4.1.2.1 Karakteristik Responden.

Responden dalam penelitian ini adalah 97 pedagang Kaki lima. Karakteristik peserta dikelompokkan berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan, dan usia. Karakteristik peserta ditunjukkan pada tabel di bawah ini.

**Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Karakteristik Pedagang Kaki Lima Di Pangkalan Masyhur Medan Johor.**

Karakteristik	f	Persentase (%)
<b>Kategori Umur</b>		
12-16	25	25,8
17-25	39	40,2

<b>26-35</b>	23	23,7
<b>46-55</b>	8	8,2
<b>56-65</b>	2	2,1
<b>Jenis Kelamin</b>		
<b>Laki-laki</b>	61	62,9
<b>Perempuan</b>	36	37,1
<b>Pendidikan</b>		
<b>SD</b>	5	5,2
<b>SMP</b>	19	19,6
<b>SMA/SMK</b>	57	58,8
<b>Perguruan Tinggi</b>	16	16,5
<b>Masa Kerja</b>		
<b>Baru ( &lt;6 Tahun)</b>	69	71,1
<b>Sedang ( 6-10 Tahun)</b>	24	24,7
<b>Lama ( &gt;10 Tahun)</b>	4	4,1
<b>Total</b>	<b>97</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer diolah Peneliti (2024)

Berdasarkan hasil penelitian karakteristik umur pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor dapat dilihat bahwa dari 97 orang pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor paling banyak sebanyak 39 responden (40.2%). Namun, minoritas yakni sejumlah 2 responden (2.1%). Berdasarkan hasil penelitian karakteristik jenis Kelamin pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor dapat dilihat bahwasannya dari 97 responden sebagian besar pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor adalah perempuan sebanyak 61 responden (62.9%).

Berdasarkan hasil penelitian karakteristik pendidikan pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor dapat dilihat bahwasannya dari 97 responden tingkat pendidikan pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor mayoritas yakni pendidikan SMA sejumlah 57 responden ( 58.8%). Namun, minoritas yakni responden dengan pendidikan SD sejumlah 5 responden (5.2%). Berdasarkan hasil

penelitian masa kerja pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor dapat dilihat bahwa berdasarkan 97 responden masa kerja pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor mayoritas yakni pedagang kaki lima dengan lama kerja yakni <6 tahun sejumlah 69 pedagang (71.1%). Namun, masa kerja sedang (6-10 tahun) sebanyak 24 responden (24.7%). Dan masa kerja lama >10 tahun sejumlah 4 responden (4.1%).

#### 4.1.2.2 Personal Higiene Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor.

**Tabel 4.2 . Distribusi Frekuensi Personal Higiene Penjamah**

Variabel	f	Persentase (%)
<b>Personal Higiene Penjamah</b>		
Tidak memenuhi Syarat	46	47,4
Memenuhi Syarat	51	52,6
<b>Mencuci Tangan</b>		
Tidak memenuhi Syarat	66	68,0
Memenuhi Syarat	31	32,0
<b>Kebersihan Kuku</b>		
Tidak memenuhi Syarat	93	95,9
Memenuhi Syarat	4	4,1
<b>Kebersihan Kulit</b>		
Tidak memenuhi Syarat	15	15,5
Memenuhi Syarat	82	84,5
<b>Kebersihan Pakaian</b>		
Tidak memenuhi Syarat	75	77,3
Memenuhi Syarat	22	22,7
<b>Total</b>	<b>97</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer diolah Peneliti (2024)

Berlandaskan tabel 4.2 memperlihatkan bahwasanya *personal hygiene* dari 97 pedagang di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor mayoritas melengkapi syarat sejumlah 51 pedagang (52,6%).

Kemudian hasil analisis pada 97 pedagang di Kelurahan pangkalan Mayhur Medan johor bahwa mencuci tangan dengan kategori tidak memenuhi syarat

sebanyak 66 responden (68.0%), dan kataegori memenuhi syarat sebanyak 31 responden ( 32.0%). Pedagang yang menjaga kebersihan kuku dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 93 responden (95,9), dan kategori yang memenuhi syarat sebanyak 4 responden (4,1). Pedagang yang menjaga kebersihan kulit dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 15 responden (15,5%), dan kategori memenuhi syarat sebanyak 82 responden 84,5%). Dan untuk kebersihan pakaian pedagang dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 75 responden (77.3%), dan kategori memenuhi syarat sebanyak 22 responden (22.7%).

#### 4.1.2.3. Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor.

**Tabel 4.3. Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang**

Variabel	f	Persentase (%)
<b>Hygiene Sanitasi Makanan</b>		
Tidak memenuhi Syarat	58	59,8
Memenuhi Syarat	39	40,2
<b>Pengolahan</b>		
Tidak memenuhi Syarat	42	43,3
Memenuhi Syarat	55	56,7
<b>Kebersihan Peralatan</b>		
Tidak memenuhi Syarat	56	57,7
Memenuhi Syarat	41	42,3
<b>Lokasi</b>		
Tidak memenuhi Syarat	68	70,1
Memenuhi Syarat	29	29,9
<b>Penyimpanan</b>		
Tidak memenuhi Syarat	96	96,0
Memenuhi Syarat	1	1,0
<b>Total</b>	<b>97</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer diolah Peneliti (2024)

Berlandaskan tabel 4.3 memperlihatkan bahwasannya *higiyene* kebersihan makanan dari 97 pedagang di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor mayoritas tidak melengkapi syarat sejumlah 58 pedagang (59,8%).

Kemudian hasil analisis pada 97 pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor pengolahan makanan pedagang kaki lima dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 42 responden (43.3%), dan kategori yang memenuhi syarat sebanyak 55 responden (56.7%). Pedagang yang memiliki kebersihan peralatan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 56 responden (57.7%), dan kategori yang memenuhi syarat sebanyak 41 responden (42.3%). Lokasi penjualan pedagang dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 68 responden (70.1%), dan kategori memenuhi syarat sebanyak 29 responden (29.9%). Dan tempat penyimpanan makanan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 97 responden (96.0%), dan kategori memenuhi syarat sebanyak 1 responden (1.0%).

### 1.1.3 Hasil analisis Bivariat

Pada analisis bivariat, variabel independen (personal hygiene pedagang kaki lima) digabungkan dengan variabel dependen (higiene sanitasi makanan) dianalisis dengan *chi-square*, dari hasil uji silang antara variabel independen dengan variabel dependen akan diperlihatkan berikut ini:

**Tabel 4.4 . Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan Dengan Higiene Sanitasi Makanan.**

Personal Hygiene Penjamah Makanan	Higiene Sanitasi Makanan		Total	P Value	PR (95% CI)
	Tidak memenuhi syarat	Memenuhi syarat			

	n	%	n	%		
Tidak memenuhi syarat	22	(27,5%)	24	(18,5%)	46	0,022
Memenuhi syarat	36	(30,5%)	15	(20,5%)	51	0,38 (0,166-0,880)

Sumber: Data Primer diolah Peneliti (2024)

Berlandaskan hasil tabel 4.4 diatas menunjukkan bahwasanya personal hygiene penjamah makanan dengan kategori tidak memenuhi syarat sebesar 22 responden (27,5%), sedangkan personal hygiene memegang makanan melengkapi syarat sebesar 36 responden (30,5%). *Higiyene* sanitasi makanan dengan golongan tidak melengkapi syarat sebesar 24 responden (18,5%), sedangkan golongan melengkapi syarat sebesar 15 responden (20,5%).

Berdasarkan hasil uji stastistik menggunakan uji *chi square* menunjukkan nilai *p-value* = 0,022 lalu bisa ditarik kesimpulan ada hubungan antara *personal hygiene* penjamah makanan dengan *higiyene* sanitasi makanan pada PKL. Dari hasil analisis *bivariate* didapatkan bahwa nilai PR: 0,38 (CI: 0,166-0,880). Artinya menunjukkan resiko yang lebih rendah.

## 4.2 Pembahasan

### 4.2.1 Karakteristik Responden Pedagang Kaki lima

Bedasarkan hasil penelitian pada tabel 4.1 pedagang kaki lima di Kelurahan pangkalan Masyur Medan Johor karaktersitik berdasarkan umur pedagang kaki lima yang paling banyak sejumlah 39 responden (40,2%), karakteristik berdasarkan jenis kelamin yang paling banyak jenis kelamin perempuan sebanyak 61 responden (62,9%). Karakteristik berdasarkan tingkat pendidikan yang paling banyak pendidikan SMA sebanyak 57 responden dan karakteristik berdasarkan masa kerja

mayoritas dengan lama kerja yakni <6 tahun sejumlah 69 pedagang (71,1%). Hal ini sejalan dengan penelitian Hairun (2021) pedagang di Desa Suka Sari karakteristik responden berdasarkan umur paling banyak 17-25 tahun sebanyak 16 responden (30,8%). Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin paling banyak perempuan sejumlah 35 responden (67.3%), karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan yang paling banyak ialah pendidikan SMA sebanyak 30 responden (57.7%), berdasarkan masa kerja <6 tahun sebanyak 46 responden (88.5%).

#### **4.2.2 Personal Higiene Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima**

Berdasarkan hasil yang dibagikan tabel 4.2 Pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan masyhur medan Johor memperlihatkan bahwasannya *personal higyene* mayoritas golongan melengkapi syarat sejumlah 76 pedagang (78,4%) dari 97 pedagang kaki lima. Hal ini serupa dengan penelitian Lifea (2022) pedagang kebab di Medan Area terdapat 27 responden (90%) memiliki personal higiene yang baik. Penelitian serupa oleh Devi (2021) pedagang kaki lima di Universitas Esa Unggul terdapat 63,2% memiliki personal higiene yang baik.

Menurut pengamatan yang dilakukan peneliti terhadap pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur tersebut bahwa para pedagang memperhatikan personal higienenya. Personal higiene pada pedagang makanan benar-benar memberikan pengaruh keamanan pangan, supaya bahan pangan tidak tercemar. Kondisi sanitasi dan kebersihan yang buruk

dapat berdampak pada kualitas makanan (Selviana, Harmani, and Zainal 2023).

Menurut pedoman yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan (2003), pedagang harus menjaga kebersihan tangan, hidung, dan pakaian serta tidak merokok. Hal ini diperkuat oleh hasil survei dan observasi yang dilakukan oleh para peneliti terhadap pedagang. Survei dan observasi yang dilakukan adalah sebagai berikut:

a. Mencuci tangan

Hasil penelitian pada pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur mayoritas tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir. Hal ini di buktikan tabel 4.2 bahwasanya pedagang mencuci tangan dengan golongan tidak melaksanakan syarat sejumlah 66 responden (68,0%).

Penelitian serupa oleh Novianti Rambe (2021) pedagang kaki lima di pasar tradisional tidak mencuci tangan dengan golongan kurang melaksanakan syarat sejumlah 32 responden (74,4%). Serta penelitian serupa dengan Halimatus (2022) bahwa sebanyak 4 orang pedagang cilok di sekolah dasar kadang-kadang mencuci tangan. Dan penelitian serupa oleh Eka Lestari (2015) menunjukkan pedagang yang tidak mencuci tangan sebanyak 63,8%).

Menurut survei yang dilakukan di Pangkalan Masyhur, sebuah desa di Medan Johor, pedagang kaki lima lebih cenderung mencuci tangan mereka. Pelanggan mencuci tangan mereka dengan handuk atau memakai sarung tangan. Penjamah yang tidak mencuci tangan

sebelum menyentuh makanan dapat mencemari makanan. Penelitian Helvera (2021) Petunjuk mencuci tangan: Basahi tangan Anda dan gosok dengan sabun dan air, lalu gosok kedua tangan dengan lembut. Bergantian di antara kedua tangan. Gosok di antara jari-jari Anda sampai bersih. Bersihkan ujung jari Anda secara bergantian dalam posisi tumpang tindih. Gosok dan putar kedua ibu jari secara bergantian. Letakkan jari Anda di telapak tangan dan gosok dengan lembut. Bilas dengan air bersih dan keringkan. Penjamah yang menyentuh makanan tanpa mencuci tangan dapat menularkan bakteri ke makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Agus (2023) fasilitas cuci tangan akan menilai ketersediaan cairan pembersih tangan, sabun, dan air untuk mencuci tangan. Tiga lokasi yang ditempati pedagang kaki lima (37,5%) memperoleh penilaian fasilitas cuci tangan. Ketersediaan fasilitas cuci tangan penting karena penelitian telah menghubungkan kebersihan tangan yang buruk di antara pedagang kaki lima dengan kontaminasi makanan (Sobagyo, Widyanto, & Lukmitarani 2023).

Berlandaskan penjelasan serta fakta yang didapati, maka pedagang belum mengikuti anjuran di perintahkan oleh 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 kuesioner dan obeservasi yang telah dilakukan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor bahwa pedagang yang menjaga kebersihan kuku dengan kategori tidak melengkapi syarat mayoritas 93 pedagang (95,9%). Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Neci (2022) dari 22 orang penjamah makanan yang diamati 3 orang diantaranya mempunyai kuku yang panjang, kuku tangan yang panjang akan menjadi tempat berkembangnya kuman dan bakteri sehingga dapat terjadi penyakit, kemudian kotoran yang berada pada kuku tersebut akan mengkontaminasi makanan.

Pedagang dengan kuku panjang berpotensi menyimpan bakteri, yang bisa berpindah ke makanan dan meningkatkan risiko kontaminasi.

Kebersihan kuku adalah aspek penting dari hygiene pribadi bagi penyaji makanan. Kartika (2020) mengemukakan bahwa kebersihan kuku harus diperhatikan, dengan kuku sebaiknya dipotong pendek dan penggunaan pewarna kuku dilarang, karena kotoran dalam kuku bisa menjadi sumber bakteri yang dapat menyebar ke makanan. Memelihara kebersihan kuku bisa dilakukan dengan memotongnya secara rutin untuk mencegah penumpukan kotoran.

Hasil pernyataan dan observasi lapangan menunjukkan bahwa para pedagang belum mengikuti Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VI/2003 mengenai pedoman

syarat kebersihan dan sanitasi makanan jajanan. Seharusnya, pedagang perlu memperhatikan kebersihan kuku mereka.

c. Kebersihan kulit

Berdasarkan hasil kuesioner dan observasi pada pedagang kaki lima di Pangkalan Masyur Medan Johor ditemukan memenuhi syarat sebanyak 82 pedagang (84,5%). Kulit merupakan salah satu aspek vital yang perlu diperhatikan dalam hygiene perorangan. Kulit adalah pertahanan primer tubuh terhadap penyakit dan infeksi dan merupakan organ terbesar dalam tubuh.

Agar sistem pertahanan ini efektif, kulit tidak boleh rusak dan tidak teriritasi kulit juga dapat melindungi tubuh dari berbagai kuman atau trauma, sehingga diperlukan perawatan yang cukup dalam mempertahankan fungsinya. Kebersihan kulit dan badan harus dijaga dengan cara menggunakan barang-barang milik sendiri tidak tukar-menukar pakaian dengan orang lain, mandi dengan menggunakan sabun dan air bersih, dan yang terakhir dengan menjaga kebersihan pakaian. (Islamiah, Fajrianti, and Rizkiah 2024).

Berdasarkan hasil pernyataan dan fakta lapangan yang didapatkan bahwa pedagang 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 kuesioner serta pemantauan di pedagang kaki lima di Pangkalan Masyur Medan Johor bahwa pedagang dominan tidak menggunakan celemek dan pakaian bekerja dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 75 pedagang (77,3%). penjamah makanan sebaiknya menggunakan pakaian kerja atau celemek.

Kebersihan pakaian kerja atau celemek itu perlu diperhatikan, karena bila penjamah pada saat pengolahan tidak menggunakan pakaian kerja atau celemek maka sisa-sisa kotoran pengolahan akan menempel pada pakaian, sehingga mengakibatkan pakaian menjadi kotor dan tidak higienis serta dapat menyebabkan kotoran tersebut berpindah ke makanan yang diolah. (Suryani and Dwi Astuti 2019).

Manfaat celemek untuk tenaga penjamah makanan adalah menjaga kebersihan pakaian untuk mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri saat melakukan pengolahan makanan, kebersihan penjamah makanan sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan dan minuman sebagai penyebab penyakit. (Ramadhani 2021).

Berdasarkan hasil pernyataan dan fakta lapangan yang didapatkan bahwa belum mengikuti peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang persyaratan Higiene 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.

#### **4.2.3 Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor.**

Berdasarkan hasil distribusi pada tabel 4.6 pedagang di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor menunjukkan bahwa higiene sanitasi makanan lebih tinggi dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 43 pedagang ( 44,3%). Hal ini sejalan dengan penelitian Bella rose (2021) Higiene sanitasi makanan masih buruk dikarenakan pedagang kaki lima tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan, tidak menggunakan penutup kepala, dan menggunakan pakaian kotor. Sebesar 85% pedagang kaki lima tidak menggunakan celemek saat berjualan dan sebanyak 64% pedagang kaki lima tidak menggunakan alat saat mengambil makanan atau memegang makanan. Namun pedagang kaki lima memiliki kebiasaan buruk saat berjualan yaitu kebiasaan merokok.

Kemudian penelitian oleh Novianti Rambe (2021) menyatakan higiene sanitasi pada pedagang Kecamatan medan Area kurang memenuhi syarat sejumlah 25 responden (58,1%). Tujuan dari higyene dan sanitasi pangan adalah untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan. Untuk mencapai tujuan tersebut, fokusnya adalah pada kegiatan dan langkah-langkah untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan oleh alam dan lingkungan sekitar.

Tindakan higyene makanan meliputi bahan baku makanan, penyiapan makanan, tempat, dan penyimpanan makanan. Peneliti mensurvei banyak

pedagang kaki lima dan menemukan bahwa mereka tidak peduli dengan peralatan, penyiapan makanan, gerai penjualan, dan penyimpanan makanan. Hal ini dibuktikan dengan survei yang dilakukan terhadap pedagang kaki lima dan pengamatan berikut:

a. Kebersihan Peralatan

Berdasarkan hasil kuesioner serta terjun lapangan pada pedagang di Kelurahan Pangkalan Masyhur terdapat tidak memenuhi syarat sejumlah 56 responden (57,7%). Hal ini sejalan dengan penelitian Putra (2022) Peralatan yang kotor tidak langsung dicuci, pedagang tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan, peralatan yang sudah dicuci seperti piring, gelas, sendok, garpu, hanya ditaruh diatas meja berikutnya ditutup menggunakan kain, 15 dari 97 pedagang meletakkan peralatan didalam gerobak, tetapi gerobak dalam keadaan kotor dan disudut-sudut gerobak terdapat sarang laba- laba.

Air yang dipakai buat mencuci peralatan ialah air bersih, tetapi karena air nya tidak di ganti sehingga air menjadi berminyak dan air tersebut masih di gunakan untuk mencuci piring selanjutnya hal ini bisa menyebabkan kuman menempel pada peralatan, karena peralatan tidak ducuci di air yang mengalir.

Pedagang tidak menggunakan peralatan seperti penjepit dan penutup makanan di lokasi. Beberapa pedagang menggunakan penjepit tetapi kondisinya buruk. Karena pedagang tidak mencuci barang mereka. Jika peralatan tidak dibersihkan, terjadi kontaminasi.

Peraturan Menteri Kesehatan (2003) mengatur bahwa penjamah makanan harus memiliki peralatan yang sesuai peruntukannya dan membersihkannya setelah digunakan. Peralatan tersebut merupakan salah satu media pembawa atau penular infeksi bakteri. Berdasarkan temuan pernyataan tersebut dan fakta di lapangan, pedagang mengadopsi Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VI/2003 tentang pedoman persyaratan higiene makanan jajanan. Makanan tersebut tidak terlindungi dari kontak langsung. Peralatan diperlukan untuk memenuhi kebutuhan kesehatan.

#### b. Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil kuesioner pada Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor telah memenuhi syarat sebanyak 55 pedagang (56,7%). Di lihat bahwa pembisnis berlangsung memakai perona pangan serta penyadap rasa dan para pedagang ditemukan banyak sudah mencuci bahan pangan lebih dahulu dibuat serta objek yang dipakai dalam kondisi segar tidak kadaluwarsa serta tidak memakai bahan tambahan.

Penelitian yang dilakukan oleh Widya (2023) bahwa sebagian besar toko kelontong menyajikan makanan dengan baik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyajian makanan bersih, makanan disajikan dalam wadah tertutup, dan ada wadah terpisah bagi pelanggan untuk membawa makanan mereka pulang. Hal ini karena penanganan makanan yang tidak tepat meningkatkan risiko kontaminasi dan pencemaran makanan.

Pedagang kaki lima di Desa Pangkalan Masyhur dengan kepatuhannya terhadap Peraturan Menteri Kesehatan (2003) yang mengatur bahwa semua makanan olahan harus terdaftar di Kementerian Kesehatan, tidak memiliki tanggal kedaluwarsa, dan tidak boleh mengandung bahan tambahan yang berlebihan. Pengolahan makanan merupakan salah satu faktor yang dapat menjaga kebersihan dan standar kesehatan makanan. Sebaliknya, Kecamatan Medan-Perjuangan tidak mematuhi Peraturan Menteri Kesehatan tahun 2003.

#### c. Lokasi penjualan

Berdasarkan hasil observasi pada Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor tidak memenuhi syarat sebanyak 68 pedagang (70,1%). Para pedagang 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.

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian (Bella, 2021) terkait Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima, bahwa Lokasi berjualan PKL (Pedagang Kaki Lima) berdekatan dengan kondisi jalan yang berdebu. Makanan dapat terkontaminasi melalui debu yang terbawa oleh angin. Tempat berjualan PKL (Pedagang Kaki Lima) memiliki tempat yang berdekatan dengan lalu lintas dan sumber pembuangan sampah yang terbuka. Sehingga dapat mencemari makanan mulai dari debu, asap kendaraan, aroma sampah serta alat

yang berasal dari sampah hinggap dimakanan. Berdasarkan lokasi berjualan memiliki posisi yang berdekatan dengan lokasi pembuangan sampah pasar. Pembuangan sampah dalam kondisi terbuka sehingga terdapat banyak vektor yang muncul seperti tikus dan lalat serta aroma bau tidak sedap dari timbunan sampah.

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.

#### d. Penyimpanan makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor tidak memenuhi syarat sebanyak 96 pedagang (96,0%).

Dan penelitian ini serupa dengan penelitian Rambe (2021) ditemukan tidak memenuhi syarat serta bagi kecamatan Medan Perjuangan 8 responden (72,7%) bagi kecamatan Medan Area sejumlah 24 responden (55,8%).

Survei menunjukkan bahwa pedagang menggunakan wadah penyimpanan yang baik tanpa tutup. Petani harus memiliki tempat penyimpanan makanan untuk mengawetkan makanan yang mereka jual. Menurut petunjuk yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan (2003), tempat pencadangan pangan bisa terlindungi dari abu serta kotoran. Jika penampungan berguna tidak mempunyai tutup, mikroorganisme lain akan mudah mengakses makanan tersebut secara fisik dan biologis.

Berdasarkan temuan dan fakta lapangan, jelas bahwa kontraktor di kedua provinsi tersebut tidak mematuhi Peraturan No. 942/MENKES/SK/VI/2003 diterbitkan dari MENKES RI. Mematuhi praktik kebersihan dan sanitasi yang baik di jalan. Peraturan ini mengharuskan semua pedagang makanan memiliki permukaan berkualitas tinggi yang melindungi dari kontaminasi eksternal dan internal.

#### **4.2.4 Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan Dengan Higiene Sanitasi Makanan.**

Berdasarkan hasil analisis dengan uji chi-square diperoleh nilai p sebesar 0,022 ( $<0,05$ ) sehingga  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Dengan kata lain, ditemukan adanya hubungan yang signifikan secara statistik antara status higiene perorangan penjamah makanan dengan higiene makanan. Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Shafa Kamla (2023) yang menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan secara statistik antara higiene pangan dengan higiene perorangan (dst., 2023).

Lalu, penelitian (Fitriana 2023) menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene di Alun-alun Yunani (Fitriana 2023). Pada penelitian Vera (2022) ditemukan adanya hubungan antara higiene perorangan, higiene makanan, dan sanitasi. Dapat dikatakan bahwa higiene perorangan dan higiene makanan merupakan penyumbang terbesar terjadinya pencemaran makanan.

Produsen makanan harus mematuhi prosedur berikut untuk mencegah kontaminasi bakteri:

- a. Tangan yang menangani makanan harus selalu dijaga kebersihannya. Ini berarti kuku jari harus tetap pendek untuk menghindari penumpukan kotoran yang dapat mencemari makanan. Untuk menjaga kulit dan tubuh Anda tetap bersih, Anda harus mandi dua kali sehari. Kulit tidak boleh kasar, karena penyakit dapat menyebar.
- b. Selalu cuci tangan sebelum makan dan setelah menggunakan kamar mandi. Perokok berat harus mencuci tangan setelah menyalakan rokok, setelah membuang sampah dan kotoran lainnya, mencampur bahan, dan setelah melakukan aktivitas yang tidak terkait dengan makanan seperti menangani, mencuci, atau membersihkan piring.
- c. Jangan merokok saat menangani makanan.
- d. Jaga pola hidup bersih dan sehat (PHBS) dan hindari kebiasaan buruk seperti menggaruk kulit, kulit kepala, hidung, telinga, gigi, dan gusi, mencoba makanan dengan jari, dan menjilati peralatan yang bersentuhan dengan makanan. Harap berhati-hati. Anda tidak perlu meludah ke mana-mana, batuk atau bersin di luar, atau menyemprot diri Anda di area persiapan makanan tanpa mengenakan sarung tangan atau handuk (Natalia 2022).

### **4.3 Kajian Dalam Islam**

Kebersihan adalah usaha manusia untuk membersihkan diri dan lingkungannya dari segala hal yang tidak bersih dan tidak menyenangkan agar dapat hidup sehat dan nyaman. Kebersihan yang baik sangat penting bagi

kesehatan yang baik dan kesehatan yang baik merupakan salah satu faktor kebahagiaan. Di sisi lain, keindahan tidak hanya merusak keindahan tetapi juga menimbulkan berbagai penyakit, dan penyakit merupakan salah satu penyebab penderitaan. Ada dua kenikmatan yang tidak dimiliki kebanyakan orang (karena kita tidak memperoleh manfaat darinya): kesehatan dan kebebasan. (Sahih al-Jami', Taqi Dr. Mustafa Diba al-Baqna Muhammad ibn al-Bukhari, (Beirut: Dar Ibn Kathir 1407 H/1987 M).

UU Kesehatan No.23 mendefinisikan kesehatan sebagai keadaan sejahtera secara fisik, mental, dan sosial yang memungkinkan setiap orang untuk menjalani kehidupan yang produktif secara sosial dan ekonomi. Terkait dengan itu, Al-Quran memiliki terminologi tersendiri untuk menggambarkan konsep kesehatan. Kebersihan sangat penting dalam Islam dan Allah mencintai orang-orang yang menjaga kebersihan diri.

Islam mendorong penganutnya untuk memedulikan kesehatan mereka akibat kesehatan seseorang yakni prasyarat untuk kesenangan di dunia serta akhirat. Kesehatan dalam perspektif Islam mencakup kesehatan fisik, mental, sosial, serta spiritual. Allah SWT berfirman dalam ayat 60 Surat Al-Anfal:

وَأَعِدُّوا لَهُمْ مَا اسْتَطَعْتُمْ مِنْ قُوَّةٍ وَمِنْ رِبَاطِ الْخَيْلِ تُرْهِبُونَ بِهِ عَدُوَّ اللَّهِ وَعَدُوَّكُمْ  
وَأَٰخَرِينَ مِنْ دُونِهِمْ لَا تَعْلَمُونَهُمُ اللَّهُ يَعْلَمُهُمْ ۗ وَمَا تُنْفِقُوا مِنْ شَيْءٍ فِي سَبِيلِ اللَّهِ يُوَفَّ  
إِلَيْكُمْ وَأَنْتُمْ لَا تظَلْمُونَ

*Artinya: Dengan segala kekuatan yang kalian miliki, bersiaplah menghadapi mereka dengan kuda-kuda yang dapat kalian lawan dalam peperangan. (Dengan persiapan ini) kalian menjadi musuh Allah, musuh*

*bagi diri kalian sendiri, dan musuh bagi orang lain yang tidak kalian kenal. Takutlah dan gentarlah. Dan Allah Maha Mengetahui. Dan apa saja harta yang kalian nafkahkan di jalan Allah, niscaya akan dibalas dengan sempurna kepadamu, dan kalian tidak akan dirugikan.*

Kesucian merupakan bagian dari iman dan merupakan bagian dari agama. Oleh karena itu, istilah “pemurnian” sering kali digunakan secara bergantian dengan “menyapu atau membersihkan” karena kebersihan dalam Islam memiliki aspek ritual dan moral. Doktrin kesucian seharusnya bukan sekadar slogan atau teori, melainkan cara hidup praktis yang membutuhkan waktu untuk mendidik orang-orang tentang kehidupan suci yang ditentukan oleh hukum Islam. Melarang konsumsi minuman beralkohol yang membahayakan kesehatan dan keselamatan umat Islam, sebagaimana ditegaskan dalam QS. Al-Maidah:90.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ  
 فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ  
 UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
 SUMATERA UTARA MEDAN

*Artinya: Orang yang taat beragama, minum minuman keras, berjudi, mempersembahkan kurban kepada dewa, dan mendapatkan jimat dengan nyanyian adalah pekerjaan setan. Maka jauhilah kegiatan tersebut agar memperoleh kesuksesan.*

Dalam kitab-kitab fiqh, pokok bahasan kesucian disebut dengan “kemiskinan”. Secara etimologi, ia berarti “kesucian”. Kata kesucian disebutkan di lebih dari 30 tempat dalam Al-Quran. Kemudian membersihkan batin. Kebersihan jasmani berarti terbebas dari kotoran, debu, dan debu. Namun kebersihan batin berarti terbebas dari pikiran dan sikap yang buruk.

Islam menuntut kesucian mutlak dari para pengikutnya. Untuk mencapai tujuan ini, Islam menetapkan persyaratan dan pedoman untuk kemiskinan (dan kebersihan) dan rezeki. Islam adalah agama yang mencintai kebersihan. Nabi Muhammad (saw) bersabda bahwa orang harus selalu menjaga kebersihan, karena kebersihan menjaga tubuh tetap sehat dan kuat. Menurut hukum Islam, umat Islam harus mengeluarkan tubuh, pakaian, dan segala kotoran dari tempat ibadah selama salat.

Makanan juga sangat penting dalam Islam. Allah SWT sangat mementingkan makanan dan cara makan makhluk-Nya. Secara bahasa, makanan berasal dari kata “makanan”. Allah SWT berfirman bahwa jika seseorang makan, maka ia akan mendapatkan kebahagiaan dan kepuasan, namun terkadang orang mengabaikan manfaat makan demi menyelamatkan nyawanya. Bukan sebaliknya, seperti “hidup untuk makan” (Andriyani, 2019).

Semua pedagang makanan wajib menjaga kebersihan tempatnya untuk menjaga kualitas dan cita rasa makanan yang disajikan. Kesucian manusia tercermin dari sifat-sifatnya. Oleh karena itu, Islam menganjurkan setiap orang untuk menjaga kebersihan, karena kebersihan adalah agama manusia..

Dalam ajaran Islam, memakan makanan yang halal, suci, dan sehat (tayyib) merupakan kewajiban agama. Al-Quran memberi tahu kita bahwa makanan yang halal dan tayyib merupakan berkah dari Allah. Makanan tersebut memang halal karena Allah hanya memberikan yang baik kepada

yang halal. Namun dalam hal lain Allah menjelaskannya kepada manusia kecuali dalam keadaan darurat. Allah berfirman: Al-Baqarah: ayat 29.

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ أَسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ  
سَمَوَاتٍ ۗ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ

*Artinya: Allah telah menciptakan untukmu segala sesuatu di bumi. Dan Dia menciptakan langit dan tujuh langit. Dan Allah lebih mengetahui segala sesuatu.*

Ayat ini menunjukkan bahwa segala sesuatu di bumi, termasuk makanan, merupakan nikmat dari Allah. Artinya, hukum pertama adalah halal dan boleh karena Allah hanya melakukan apa yang halal dan baik.