

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Deskripsi Lokasi Penelitian

Kabupaten Asahan merupakan salah satu kabupaten di Pantai Timur Sumatera Utara. Luas wilayah Kabupaten Asahan adalah 3.799,50 km² dan terletak pada 99° 01'00" Bujur Timur dan 2° 03'00"-3° 26'00" Lintang Utara. Kabupaten ini terletak pada ketinggian 1.150 meter di atas permukaan laut. • Kabupaten Labuhanbatu berbatasan dengan Kabupaten Labuhanbatu di sebelah selatan, sedangkan Kabupaten Samosir berbatasan dengan Kabupaten Simalungun di sebelah barat.

Kabupaten Asahan pada tahun 2008 memiliki 204 desa, 27 kelurahan, dan 25 kecamatan sesuai dengan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2007 tentang Pemekaran Wilayah Kabupaten Asahan..

4.1.2 Gambaran Karakteristik Responden

4.1 Distribusi Karakteristik Pedagang Kantin di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan

Karakteristik Responden	Jumlah (n)	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki-laki	0	0
Perempuan	21	100.0
Umur (tahun)		
15-24 tahun	1	4.8

25-34 tahun	2	9.5
35-44 tahun	5	23.8
45-54 tahun	13	61.9

Pendidikan Terakhir

SD	7	33.3
SMP	6	28.6
SMA	6	28.6
SMK	2	9.5

Berdasarkan tabel di atas, rata-rata pedagang es rasa perempuan di SD Negeri Buntu Pane Kabupaten Asahan sebanyak 21 orang (100 persen). Responden yang berusia 15-24 tahun sebanyak 4,8%. Responden yang berusia 25-34 tahun sebanyak 2 orang. Responden yang berusia 35-44 tahun sebanyak 23 persen.

Responden yang berusia 45-54 tahun sebanyak 13 orang (61,9%), yang tujuh orang (33,3%) di antaranya pernah mengenyam pendidikan di SD. Enam orang (28,6% responden) pernah mengenyam pendidikan di SMP. Enam orang (28,6%) pernah mengenyam pendidikan di SMA atau lebih tinggi. Dua orang responden pernah lulus SMA atau lebih tinggi. Dua orang (9,5% responden) pernah mengenyam pendidikan di SMK.

4.1.3 Distribusi Frekuensi Analisis Hygiene Penjamah Makanan Pedagang Kantin di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan

Tabel 4.2 Distribusi Hygiene Penjamah Makanan

Penjamah Makanan	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat	
	n	%	n	%
Tidak Menderita Penyakit batuk, pilek dan Diare	3	14.3%	18	85.7%
Mencuci tangan setiap kali hendak Menjamah Makanan	2	9.5%	19	90.5%
Tidak batuk/bersin dihadapan makanan jajanan	18	85.7%	3	14.3%
Tidak menggaruk anggota badan	21	100%	0	0%
Memakai celemek dan menutup kepala	16	76.2%	5	23.8%
Menjaga kebersihan tangan,rambut,kuku	12	57.1%	9	42.9%
Menutup luka terbuka	21	100%	0	0

Berdasarkan hasil observasi hygiene penjamah makanan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan, sebanyak 3 orang responden atau 14,3 orang memenuhi kriteria tidak diare, batuk, dan pilek. Sebanyak 18 responden (85,7%) memenuhi syarat tidak batuk dan bersin di depan makanan jajanan, dan sebanyak 3 responden (14,3%) tidak memenuhi syarat. Sebanyak 19 responden (99,5 persen) tidak mematuhi syarat mencuci tangan sebelum makan dan sebanyak 2 responden (9,5 persen) mematuhi.

Hasil observasi higiene penjamah makanan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan: Seluruh responden sebanyak 21 orang atau seratus persen tidak menggaruk badannya saat dilakukan observasi terhadap penjamah makanan di 21 kantin. Hasil observasi higiene penjamah makanan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan menunjukkan bahwa yang memenuhi syarat sebanyak 76,2% memakai celemek dan menutup kepala, sedangkan yang tidak memenuhi syarat hanya 23,8% yang memakainya. Pada 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan, higiene penjamah makanan terpantau. Sebanyak 12 responden memenuhi syarat menjaga higiene tangan, rambut, dan kuku, sedangkan sembilan responden tidak memenuhi syarat (42,9 persen).

Hasil observasi higiene penjamah makanan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan menunjukkan bahwa seluruh responden sebanyak 21 orang (100 persen) menutup luka terbuka. Hasil observasi higiene penjamah makanan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan, sebanyak 12 responden (57,1%) tidak dapat memenuhi syarat dan sebanyak 9 responden memenuhi syarat mencuci tangan sebelum menyentuh orang lain.

4.1.4 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Peralatan Pedagang Kantin di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan

Tabel 4.3 Distribusi Hygiene Peralatan

Peralatan	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat	
	n	%	n	%
Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih	13	61.9%	8	38.1%
Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan sabun	11	52.4%	10	47.6%
Peralatan yang dikeringkan dengan alat pengering	11	52.4%	10	47.6%
Peralatan yang sudah bersih disimpan ditempat bebas pencemaran	21	100%	0	0
Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang sekali pakai	21	100%	0	0

Pemeriksaan kebersihan peralatan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Buntu Pane Asahan, peralatan dibersihkan dengan air bersih, sebanyak 13 responden memenuhi syarat (61,9%), dan sebanyak 8 responden tidak memenuhi syarat (38,1%). Peralatan yang digunakan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Buntu Pane Asahan terpantau bersih, sebanyak 11 responden memenuhi syarat (52,4%), dan 10 responden tidak memenuhi syarat (47,6%).

Untuk peralatan yang dikeringkan dengan mesin pengering, sebanyak 11 responden (52,4%) memenuhi syarat, sedangkan untuk peralatan yang dikeringkan dengan mesin pengering sebanyak 10 responden (47,6%). Hal tersebut tidak

terpenuhi pada hasil pengamatan kebersihan peralatan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Buntu Pane Asahan. Sebanyak 21 responden memenuhi syarat, dan hasil observasi kebersihan peralatan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan menunjukkan peralatan bersih disimpan pada lokasi yang tercemar. Sebanyak 21 responden memenuhi syarat tidak menggunakan kembali peralatan sekali pakai dengan melihat kebersihan peralatan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan.

4.1.5 Distribusi Frekuensi Hygiene Air Bersih, Makanan dan Penyajian Pedagang Kantin di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan

Tabel 4.4 Distribusi Hygiene Air Bersih, Bahan Makanan/Minuman dan Penyajian

Air, Bahan Makanan/Minuman dan Penyajian	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat	
	n	%	n	%
Air yang digunakan memenuhi persyaratan air bersih: tidak berasa, tidak berbau, dan tidak berwarna	21	100%	0	0
Air bersih untuk minuman harus dimasak terlebih dahulu/air galon dan tidak menggunakan bahan air mentah untuk diminum	21	100%	0	0
Bahan makanan yang digunakan berasal dari bahan mentah yang segar dan dicuci terlebih dahulu	21	100%	0	0
Makanan yang disajikan dalam keadaan tertutup	8	38.1%	13	61.9%

Makanan diangkut dalam keadaan tertutup/terbungkus dan tidak mencemari makanan	16	76.2%	5	23.8%
Mengambil makanan dengan menggunakan alat (penjepit,sarung tangan khusus makanan dan lain-lain)	0	0	21	100%

Hasil pemeriksaan kebersihan peralatan di 21 kantin SD di Kecamatan Buntu Pane Asahan menunjukkan bahwa air yang digunakan memenuhi syarat tersebut (100 persen) yaitu tidak berasa, tidak berbau, dan tidak berwarna. Hasil pengamatan kebersihan peralatan di 21 kantin SD di Kecamatan Buntu Pane Asahan menunjukkan bahwa air bersih untuk minum harus dimasak terlebih dahulu dan air mentah tidak boleh diminum. Sebanyak 21 responden memenuhi syarat (100 persen). Hasil pemeriksaan peralatan di 21 kantin SD di Kecamatan Buntu Pane Asahan menunjukkan bahwa makanan yang digunakan dicuci terlebih dahulu dan berasal dari bahan baku yang masih segar, sebanyak 21 responden memenuhi syarat (100 persen).

Hasil pengamatan kebersihan peralatan menunjukkan bahwa makanan yang disajikan di 21 kantin SD di Kecamatan Buntu Pane Asahan dalam keadaan tertutup, dengan jumlah responden yang memenuhi syarat sebanyak 8 responden (38,1%) dan 13 responden yang tidak memenuhi syarat (61,9%). Hasil pemeriksaan kebersihan peralatan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Buntu Pane, Asahan menunjukkan bahwa makanan diangkut dalam keadaan tertutup atau terbungkus, sehingga tidak terjadi kontaminasi makanan. Persyaratan tersebut

dipenuhi oleh enam belas responden (76,2%), sedangkan lima responden (23,8%) tidak memenuhinya. Berdasarkan hasil pemeriksaan kebersihan peralatan di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Buntu Pane, Asahan, seluruh responden menggunakan penjepit dan sarung tangan khusus makanan saat menyantap makanan.

4.1.6 Distribusi Frekuensi Hygiene Sarana Penjaja Pedagang Kantin di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan

Tabel 4.5 Distribusi Hygiene Sarana Penjaja

Sarana Penjaja	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat	
	N	%	n	%
Tersedia tempat cuci tangan	6	28.6%	15	71.4%
Tempat penjaja terlindungi dari debu dan pencemaran	21	100%	0	0%
Tersedianya Tempat sampah	21	100%	0	0%
Tersedianya Penyimpanan bahan makanan	21	100%	0	0%
Konstruksi sarana penjaja mudah dibersihkan	21	100%	0	0%
Dekat dengan TPS	14	66.7%	7	33.3%

Hasil pemeriksaan kebersihan alat di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan diketahui sebanyak 6 responden (28,6%) menemukan tempat cuci tangan yang memenuhi syarat dan sebanyak 15 responden (71%) menemukan tempat yang tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil

pemeriksaan kebersihan alat di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan, berkat 21 responden yang memenuhi syarat, lokasi pedagang menjadi bebas debu dan pencemaran. Berdasarkan hasil pemeriksaan kebersihan alat di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan, seluruh 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan memperoleh tempat sampah yang memenuhi syarat (100 persen). Hasil pemeriksaan kebersihan alat di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri di Kabupaten Buntu Pane Asahan, masing-masing 21 responden memenuhi syarat penyimpanan makanan (100 persen).

Hasil pengamatan kebersihan peralatan di 21 kantin SD Negeri di Kecamatan Buntu Pane Asahan menunjukkan bahwa 21 responden membangun tempat usaha yang mudah dibersihkan (100 persen) dan memenuhi syarat. Di 21 kantin SD Negeri di Kecamatan Buntu Pane Asahan, kebersihan peralatan terpantau. Di dekat TPS, 14 responden (66,7%) memenuhi syarat, sedangkan 7 responden tidak memenuhi syarat (33,3%).

4.1.7 Hasil Pemeriksaan *E.coli*

Hasil pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* pada air minum di 21 kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 4.6 Parameter Analisa *E.coli* Per. Menkes. RI No.2 tahun 2023

No	Kode sampel kantin	Hasil Dalam Satuan CFU/100 ml	<i>E.coli</i>	Kadar Maksimum	Keterangan
1	K1	0 CFU/100ml	Negatif	0	MS
2	K2	69 CFU/100ml	Positif	0	TMS
3	K3 (S1)	51 CFU /100ml	Positif	0	TMS
4	K3 (S2)	51 CFU /100ml	Positif	0	TMS
5	K4 (S1)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
6	K4 (S2)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
7	K5	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
8	K6 (S1)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
9	K6 (S2)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
10	K7	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
11	K8	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
12	K9 (S1)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
13	K9 (S2)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
14	K10	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
15	K11 (S1)	51 CFU /100ml	Positif	0	TMS
16	K11 (S2)	150 CFU /100ml	Positif	0	TMS
17	K12 (S1)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
18	K12 (S2)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
19	K13 (S1)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
20	K13 (S2)	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS
21	K14	0 CFU /100ml	Negatif	0	MS

Keterangan : K = Kantin

S = Kode Sampel

MS = Memenuhi Syarat

TMS = Tidak Memenuhi Syarat

Sebanyak 21 sampel minuman olahan diambil dari kantin SD Buntu Pane Asahan, seperti terlihat pada tabel sebelumnya. Sebanyak 5 sampel air minum (kantin 2, kantin 3 (sampel 1), kantin 3 (sampel 2), dan kantin 11 (sampel 1)) dinyatakan positif mengandung bakteri *E. coli*, sedangkan 16 sampel air minum dinyatakan negatif dan tidak mengandung bakteri *E. coli*. Sampel yang positif mengandung bakteri *Escherichia coli* dapat diartikan tidak memenuhi syarat kesehatan, sedangkan sampel yang negatif mengandung bakteri *Escherichia coli* memenuhi syarat kesehatan, sebagaimana tercantum dalam Permenkes.RI No. 2 Tahun 2023 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

4.1.8 Distribusi Frekuensi *E.coli*

Tabel 4.7 Distribusi *E.coli*

<i>E.coli</i>	f	%
Negatif	16	76.2
Positif	5	23.8
Total	21	100.0

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan bahwa 21 penjamah pada 21 kantin di dapatkan 21 penjamah (100%).

4.2 Pembahasan

4.2.1 Gambaran Hygiene Penjamah Makanan Kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan

1. Hygiene Penjamah Makanan

Petugas penjamah makanan harus bersih agar pengolahan makanan aman dan sehat. Jika petugas penjamah makanan memiliki pemahaman yang mendalam tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan, mereka akan menunjukkan perilaku kebersihan pribadi yang baik. Sebanyak 19 responden (90,5 persen) tidak mencuci tangan setiap kali hendak menyentuh makanan, 3 responden (14,3 persen) tidak batuk atau bersin di depan makanan ringan, 5 responden (23,8 persen) tidak mengenakan celemek dan penutup kepala, dan 9 responden (23,8 persen) tidak mengenakan celemek dan penutup kepala.

Dianjurkan agar orang mencuci tangan setelah menangani makanan untuk mengurangi kemungkinan kontaminasi bakteri patogen dan menghentikan pertumbuhan bakteri *E. coli*. Hal ini diperlukan untuk memastikan bahwa makanan tersebut memenuhi persyaratan kesehatan (Romanda et al., Menurut hasil penelitian tentang kebersihan dan higiene penjamah makanan di kantin Nuraya, triclosan, bahan aktif dalam sabun cuci tangan biasa, merupakan antimikroba. Berdasarkan pengamatan lapangan terhadap perilaku orang saat menyentuh makanan, ditemukan bahwa penjual berbicara dan bersin saat melayani pelanggan. Selain itu, penjual tidak mencuci tangan sebelum menyajikan makanan dan menganggap tangannya bersih.

Sumber kontaminasi yang berdampak signifikan terhadap kebersihan makanan dan minuman, terutama saat melayani pelanggan, adalah kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum melakukannya. Selain itu, karena mereka tidak menyadari bahwa kotoran di kuku mereka mengandung konsentrasi bakteri yang begitu tinggi, banyak pedagang kurang memperhatikan kebersihan diri mereka. Saat menyajikan makanan, Anda harus menutupi kepala dan mengenakan celemek. Untuk mencegah kontaminasi makanan, Kementerian Kesehatan Indonesia menyatakan pada tahun 2004 bahwa individu yang menyentuh makanan harus menutupi luka terbuka, mengenakan penutup kepala, dan tidak tertular flu, batuk, diare, atau penyakit menular lainnya. Selain itu, mereka tidak boleh memiliki penyakit menular lainnya, mencuci tangan setelah memegang makanan, dan menggunakan alat untuk mencegah makanan bersentuhan langsung dengan kulit saat menyentuh makanan. Dalam ayat setelah ini, Allah SWT memerintahkan kita untuk memastikan bahwa makanan dan minuman yang kita konsumsi tidak hanya halal, tetapi juga bersih dan sehat.

مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ طَيِّبًا حَلَالًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ
فَكُلُوا

Artinya : Karena hanya kepada Allah SWT lah kamu beriman, makanlah makanan halal dan baik yang telah disediakan-Nya. (Surah An-Nahl : 114).

Pada ayat ini Allah memerintahkan kepada hamba-Nya agar mereka mengonsumsi makanan dan minuman yang halal (diperbolehkan dalam syariat

islam) dan *tayyib* (baik, bersih, dan mengandung manfaat). Halal mencakup tidak hanya jenis makanan yang boleh dimakan, tetapi juga cara mendapatkan makanan tersebut harus sesuai dengan syariat islam, seperti tidak mencuri atau berbuat curang. *Tayyib* berarti makanan tersebut harus memiliki kualitas yang baik, mengandung gizi yang cukup, vitamin, protein dan tidak merusak kesehatan. Ayat ini menegaskan bahwa keimanan kepada Allah SWT seharusnya tercermin dalam semua aspek kehidupan, termasuk dalam memilih apa yang kita makan dan minum. Makanan yang kita konsumsi tidak hanya berdampak pada kesehatan jasmani, tetapi juga mempengaruhi spiritualitas dan keimanan kita.

Ide "halal dan baik" harus selalu dipertimbangkan ketika memilih makanan dan minuman untuk diri sendiri dan keluarga. Hal ini karena baik tubuh maupun jiwa dipengaruhi oleh makanan dan minuman..

Artinya : Setiap daging yang berasal dari sesuatu yang diharamkan lebih baik bagi neraka. (HR. At-Tirmizi)

2. Hygiene Peralatan

“Sanitasi” merupakan suatu upaya yang menitikberatkan pada faktor lingkungan yang dapat menjadi mata rantai penularan penyakit. Untuk menjamin mutu dan keamanan barang yang dihasilkan, maka perlu dilakukan pembersihan terhadap peralatan yang bersentuhan langsung dengan minuman atau makanan. Kebersihan peralatan yang berkaitan dengan higiene dan sanitasi pangan merupakan salah satu faktor pendorong higiene dan sanitasi pangan. Contoh kebersihan peralatan antara lain tidak menggunakan alat sekali pakai, menjaga

kebersihan peralatan agar tetap bersih, dan mencuci peralatan dengan sabun dan air mengalir.

Sanitasi dan higiene pada pangan salah satunya dipengaruhi oleh hal tersebut. Berdasarkan penelitian tentang higiene dan sanitasi penjamah makanan yang dilakukan di kantin SD Negeri Kabupaten Asahan Buntu Pane, seluruh penjual minuman es beraroma di 21 kantin, sebanyak 8 responden (38,1%) memiliki peralatan yang telah dipakai dan dicuci dengan air bersih, sebanyak 11 responden (52,4%) menggunakan sabun untuk membersihkan peralatan bekas, dan sebanyak 11 responden (52,4%) menggunakan mesin pengering untuk mengeringkan peralatan bekas.

Pedagang harus terus meningkatkan sanitasi dan higienitas barang dagangannya dengan menyediakan bahan organik atau nonorganik. Semua persyaratan telah dipenuhi, termasuk tidak menggunakan peralatan yang hanya digunakan satu kali dan menyimpan peralatan yang bersih di lingkungan yang bersih. Peralatan yang tidak dibuat dengan benar atau kotor dapat menyebabkan kontaminasi makanan. Peralatan makan yang bagus akan berubah menjadi tempat permanen bagi mikroorganisme atau tanah jika rusak, tergores, berkarat, atau pecah. Tidak mungkin membersihkan peralatan yang rusak dengan benar, yang dapat menjadi sumber kontaminasi. (Trigunarjo 2020) Mereka percaya bahwa peralatan akan bersih dengan menyiramnya tanpa sabun dan menggunakan kain berulang kali tanpa menggantinya.

Namun, jika kain menjadi lembab dan kotor lama-kelamaan, ini dapat mengakibatkan kontaminasi yang dapat berdampak. Menurut temuan pengamatan di lapangan, beberapa wadah peralatan untuk bahan minum seperti es dan air minum tidak bersih. Peralatan yang akan digunakan untuk makan dan menyajikan makanan juga harus dijaga kebersihannya karena Islam menekankan kebersihan dalam semua aspek kehidupan. Ini karena air yang digunakan untuk mencuci peralatan digunakan berulang kali dan tidak menggunakan air yang mengalir. Kewajiban seorang muslim untuk membersihkan peralatan menunjukkan keimanan dan akhlaknya saat berinteraksi dengan orang lain. Rasulullah SAW.

Karena kebersihan sangat penting bagi Islam, hadis berikut menganjurkan Anda untuk membersihkan segala sesuatu. Pesannya adalah, "Bersihkanlah segala sesuatu semampu Anda." Padahal, Allah SWT mendasarkan Islam pada prinsip kesucian, dan hanya orang-orang yang suci yang akan masuk surga. (Ath-Thabrani, HR) Hadis ini menegaskan bahwa kebersihan merupakan bagian penting dari jati diri seorang muslim dan aspek yang sangat penting dalam Islam. Kebersihan tidak hanya meningkatkan kesehatan fisik seseorang, tetapi juga meningkatkan kesejahteraan spiritual seseorang.

3. Hygiene Air Bersih, Bahan Makanan dan Penyajian

Berdasarkan hasil penelitian higiene sanitasi penjamah makanan di kantin SD Negeri Buntu Pane Asahan, seluruh pedagang minuman es beraroma di 21 kantin menunjukkan bahwa responden telah memenuhi persyaratan bahwa air yang digunakan telah memenuhi syarat air bersih yaitu tidak berasa, tidak berbau, dan

tidak berwarna. Selain itu, air minum yang digunakan adalah air matang dan air galon. Berdasarkan hasil pemeriksaan praktik steril dan bersih penjamah makanan, seluruh pedagang minuman es beraroma di 21 kantin SD Negeri Buntu Pane Asahan ditemukan bahwa sebanyak 13 responden (61,9%) menemukan makanan yang disajikan tidak tertutup, sebanyak 5 responden (23,8%) menemukan makanan yang dikirim tidak tertutup atau dibungkus, dan sebanyak 21 responden (100%) tidak tepat dalam mengambil makanan menggunakan alat (peralatan makan, sarung tangan khusus makanan, dan lain-lain). Kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan dapat terganggu apabila higiene sanitasi tidak memadai. Fakta bahwa hal ini akan berdampak pada kesehatan orang-orang yang mengonsumsi makanan tersebut sudah sangat jelas. Kebersihan dan sanitasi makanan dapat merugikan kesehatan seseorang.

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang sudah dilakukan es batu salah satu penyebab terjadinya kontaminasi dimana sebagian penjual membeli es batu di orang lain yang sumber air nya tidak diketahui, es batu merupakan salah satu kontaminasi munculnya bakteri. Penggunaan Air minum isi ulang sebagai bahan baku dalam pembuatan es rasa salah satu terjadinya kontaminan pencemaran bakteri. Pada saat menyajikan makanan/minuman penjual tidak mencuci tangan di karenakan tidak tersedianya fasilitas tempat cuci tangan pada kantin. Hal tersebut menimbulkan kebiasaan para pedagang untuk tidak mencuci tangan pada saat penyajian. Menggaruk anggota badan pada saat sedang menyajikan dan tidak menggunakan sarung tangan khusus makanan/ penjepit.

Perjalanan makanan berakhir dengan penyajian makanan. Agar makanan dapat dianggap layak untuk dikonsumsi, penting untuk memastikan bahwa makanan bebas dari kontaminasi silang. Peralatan yang digunakan untuk penyajian makanan harus bersih. Karena makanan terbuka dapat mudah tercemar, tutup makanan harus menutupi makanan secara sempurna. Penjamah makanan yang bertanggung jawab untuk menyajikan makanan harus senantiasa memastikan bahwa pakainnya sehat dan bersih. Penting untuk diperhatikan bahwa orang yang menyajikan makanan tidak mencemari makanan (Mundiatun,2018).

4. Hygiene Sentra Pedagang

Untuk meningkatkan kualitas dan kebersihan makanan kaki lima, beberapa lokasi dapat ditetapkan sebagai "pusat makanan kaki lima." Pusat makanan kaki lima memenuhi syarat jika cukup jauh dari sumber yang menyebabkan atau dapat menyebabkan polusi, seperti tempat pembuangan sampah terbuka, fasilitas pengolahan limbah, rumah pemotongan hewan, dan jalan raya yang ramai dan berkecepatan tinggi. Selain itu, fasilitas untuk mengendalikan tikus dan lalat, air bersih, tempat pengumpulan sampah, saluran pembuangan air limbah, toilet, dan drainase harus tersedia di lokasi pedagang makanan kaki lima..

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti terkait hygiene sanitasi penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan seluruh penjual minuman es rasa yang berjumlah 21 kantin menunjukkan bahwa dari 21 kantin dan responden yang diteliti, ditemukan bahwa 6 responden (28.6%) telah menyediakan tempat cuci tangan, 21 responden (100%)

tempat penjaja terlindungi dari debu dan pencemaran, 21 responden (100%) tersedianya tempat sampah, 21 responden (100%) konstruksi penjaja mudah dibersihkan, dan 14 responden (66.7%) dekat dengan TPS.

Berdasarkan hasil observasi lapangan kondisi kantin yang kurang bersih dapat mendatangkan vektor binatang seperti lalat/serangga ditempat penyajian. Semua pedagang memiliki tempat sampah namun tempat sampah yang tersedia tidak memiliki penutup, tidak memiliki tempat cuci tangan. Sehingga memungkinkan kontaminasi pada minuman es rasa. Sebagian kantin dekat dengan TPS.

Salah satu pertimbangan higiene yang harus diperhatikan adalah letak tempat penjualan. Mikroba juga dapat mengontaminasi makanan dan minuman. Lokasi penjualan yang dekat dengan sumber pencemar merupakan salah satu contoh faktor lingkungan tersebut. Oleh karena itu, para pedagang harus tetap memperhatikan kebersihan tempat penjualan. Kualitas makanan juga dipengaruhi oleh sarana sanitasi dasar yang memadai dan diperlukan. Pencemaran makanan atau penyebaran penyakit kemungkinan besar akan terjadi dengan cepat apabila sarana sanitasi dasar tidak memenuhi persyaratan. Air bersih, toilet, tempat sampah, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan, dan tempat mencuci tangan merupakan sarana sanitasi dasar yang dapat menjadi kontaminan atau penyebaran penyakit pada makanan.

Dalam Islam peringatan untuk tidak mengkhianati amanah yang dipercayakan kepada kita. Dalam konteks pengelolaan fasilitas umum seperti

kantin, ayat ini mengingatkan pengelola untuk menjaga amanah dalam menyediakan layanan yang baik dan bersih terdapat dalam Surah Al-Anfal ayat 27,

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَخُونُوا الَّذِينَ آمَنُوا لِلَّهِ وَرَسُولِهِ وَأَمْنًا تَعْلَمُونَ أَنَّكُمْ

Artinya: " Jika kamu orang yang beriman, maka janganlah kamu mengkhianati Allah, Rasulullah, dan amanah yang telah diberikan kepadamu. ". (Al-Anfal :27)

Pengelolaan limbah, kebersihan, dan penyediaan makanan yang halal di kantin merupakan bagian dari amanah ini, yang harus dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

4.2.2 Hasil Pemeriksaan Bakteri *Escherichia coli*

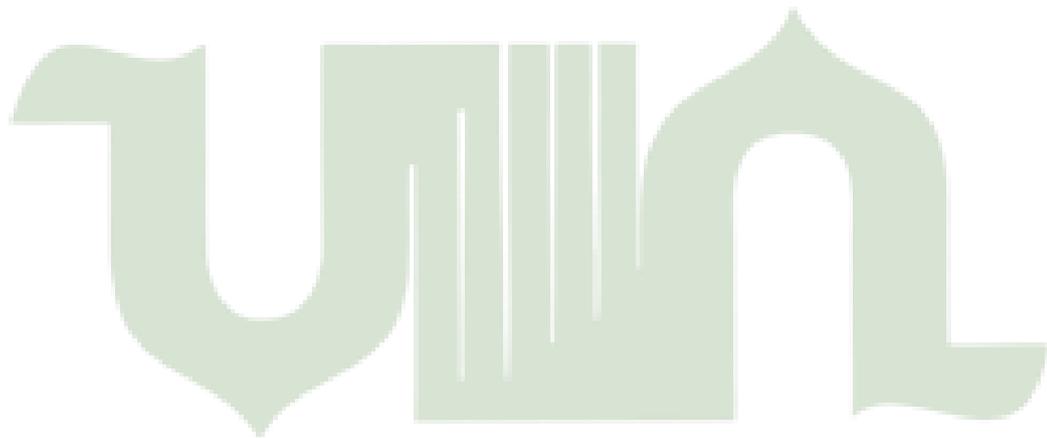
Berdasarkan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan di Laboratorium Biologi BTKLPP Kelas 1 Medan, ditemukan bakteri *Escherichia Coli* pada lima dari 21 sampel air minum yang diambil dari kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane. Hasil uji *Escherichia coli* terendah dan tertinggi berturut-turut adalah 150 CFU/100 mL dan 5,1 CFU/100 mL. Apabila air minum yang mengandung *Escherichia coli* memenuhi syarat, maka hasilnya harus dalam satuan 0 CFU/100 mL, sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Pemerintah Nomor 66 tentang Kesehatan Lingkungan.

Berdasarkan penelitian Sinurat, seluruh 30 sampel minuman sari tebu tersebut mengandung *Escherichia coli* dengan konsentrasi terendah sebesar 1,50 MPN/100 ml dan konsentrasi tertinggi sebesar 1900,00 MPN/100 ml. Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada satu pun sampel minuman sari tebu yang aman untuk dikonsumsi. Menurut penelitian Harnani & Rozie (2017) yang juga sejalan dengan penelitian ini, *Escherichia coli* ditemukan di semua delapan sampel. Hal ini dapat disebabkan oleh hal-hal seperti pengetahuan pedagang, sumber air, es batu, kebersihan pribadi, fasilitas sanitasi, atau peralatan yang tidak cukup bersih saat dicuci.

Salah satu aspek yang paling penting adalah mencegah kontaminan berbahaya masuk ke dalam air minum kapan saja. Dalam sebuah hadis yang diriwayatkan oleh umat Islam, Nabi Muhammad SAW bersabda, "Tutuplah bejana-bejana dan wadah-wadah air," mengacu pada satu malam setiap tahun ketika wabah atau penyakit menyerang. Muslim menjelaskan, "Penyakit akan masuk ke dalamnya, tetapi tidak ada infeksi yang dapat melewati bejana yang terbuka atau wadah air yang tidak memiliki tutup." Para akademisi telah menyebutkan sejumlah keuntungan yang mendukung perintah untuk menutup bejana ini, menurut Imam an Nawawi

. Hadis-hadis sebelumnya menyebutkan dua dari keuntungan ini. Pertama, mencegah seorang Muslim membuka penutup kantung udara atau melepaskan tali yang menahannya dari setan. Kedua, melindungi seorang muslim dari wabah tahunan hanya untuk satu malam. Ketiga, melindunginya dari kotoran dan debu.

Keempat, menjaga seorang muslim dari serangga dan binatang lain yang dapat masuk ke dalam bejana dan membahayakannya jika dia minum darinya tanpa mengetahuinya.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

“Gambaran Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan serta Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Olahan Minuman di Kantin Sekolah Dasar Negeri Buntu Pane Kabupaten Asahan” merupakan simpulan yang peneliti peroleh berdasarkan hasil temuan dan penelitian yang telah dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan Juni 2024.:

1. Berdasarkan penelitian tentang higiene penjamah makanan yang dilakukan di 21 kantin, sebanyak 90,5 persen masyarakat tidak mencuci tangan sebelum menyentuh makanan dan sebanyak 42,9 persen tidak menjaga kebersihan tangan, kuku, dan rambut dengan baik.
2. Berdasarkan penelitian tentang higiene peralatan yang dilakukan di 21 kantin dan didukung dengan tidak menggunakan kembali peralatan yang hanya dipakai satu kali. Peralatan yang sudah dipakai dibersihkan dengan air bersih (61,9%).
3. Pada penelitian terhadap 21 responden tentang higiene air bersih, bahan makanan dan minuman, serta penyajian, didapatkan bahwa (100%) mengambil makanan dalam keadaan diam tanpa menggunakan penjepit, sarung tangan khusus makanan, atau alat sejenis lainnya, dan (61,9%) makanan yang dihidangkan masih dalam keadaan tidak tertutup.

4. Berdasarkan penelitian yang dilakukan kepada 21 responden pada hygiene sarana pedagang didapatkan (71.4%) tidak tersedianya tempat cuci tangan. Namun (100%) sudah tersedia tempat sampah dan konstruksi penjaja mudah dibersihkan.
5. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada 21 kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan terdapat 5 kantin yang mengandung bakteri *E.coli* dengan kadar terendah 51 CFU/100 mL dan kadar tertinggi 150 CFU/100 mL.

5.2 Saran

1. Bagi Dinas Kesehatan

Disarankan kepada pihak Dinas Kesehatan agar lebih meningkatkan cakupan inspeksi kesehatan lingkungan terhadap jajanan di Sekolah Dasar dan melakukan penyuluhan terhadap pedagang dan anak SD.

2. Bagi Sekolah

Disarankan kepada siswa sekolah dasar agar dapat bekerja sama dengan para pedagang untuk menjaga tingkat kesehatan sekolah dengan cara mensosialisasikan tentang hygiene sanitasi yang layak diperjual belikan oleh pedagang.

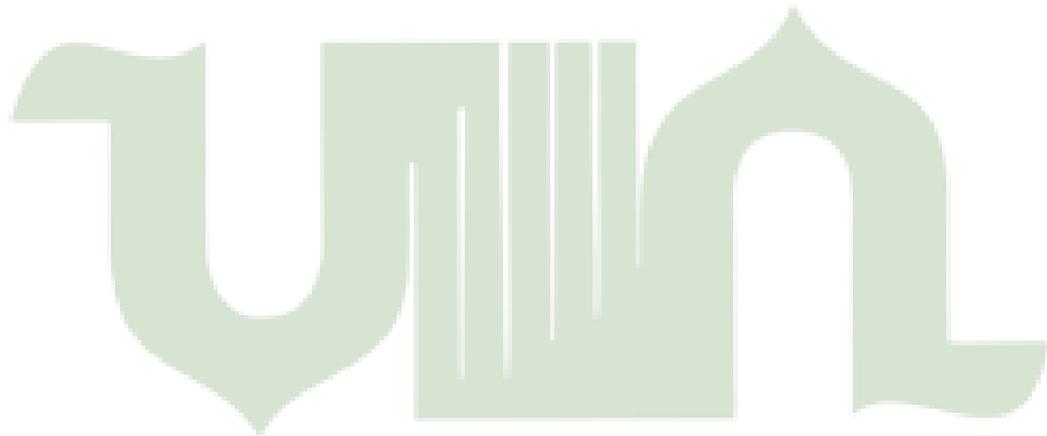
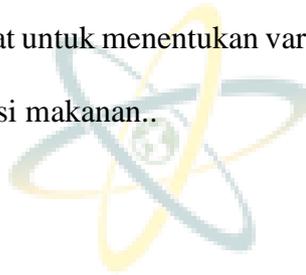
3. Bagi Pedagang

Pedagang diharapkan agar lebih memperhatikan kebersihan diri sebelum mengolah makanan/minuman untuk sampai kekonsumen. menjaga

perlengkapan alat yang digunakan, mencuci tangan sebelum dan sesudah menyajikan makanan agar terhindar dari penyakit yang tidak diinginkan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Agar dapat menyediakan data untuk penelitian selanjutnya tentang kebersihan dan sanitasi makanan jalanan, peneliti tambahan harus melakukan uji bivariat untuk menentukan variabel mana yang memengaruhi penyebab kontaminasi makanan..



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN