

Received: 26 September 2023

Revised: 29 October 2023

Accepted: 03 November 2023

Penerapan *Personal Hygiene*, Sanitasi Peralatan, dan Sanitasi Lingkungan pada Pedagang Nasi Goreng di Kota Balikpapan

Chardina Dianovita^{*}, Praseptia Gardiarini², Farida³, Yolinda Agung Ega Trisna⁴

^{1, 2, 3, 4} Politeknik Negeri Balikpapan, Balikpapan, Indonesia

**email: chardina.dianovita@poltekba.ac.id*

Abstract

The importance of maintaining cleanliness and health is carried out to avoid the dangers of pollution and contamination and prevent various types of diseases. The purpose of this study was to describe personal hygiene, equipment sanitation, and environmental sanitation for fried rice seller. The type of research used is descriptive qualitative, using data collection methods through field observations, in-depth interviews, and the results of documentation. The respondents were fried rice seller who had at least three months works experience and were directly involved in handling food. Based on the results of observations, it was found that employees had not properly implemented personal hygiene, such as not using aprons, gloves and head coverings. For the use of equipment is good enough, and store equipment in a clean place. In the selling area, trash is still scattered on the terraces of the stalls, moldy walls and trash cans with open conditions, but trash bins are routinely cleaned by changing the plastic waste every day.

Keywords: personal hygiene, equipment sanitation, environmental sanitation

Abstrak

Pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan dilakukan untuk menghindari bahaya pencemaran dan kontaminasi serta mencegah timbulnya berbagai jenis penyakit. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran *personal hygiene*, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan pada pedagang Nasi Goreng. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan metode pengumpulan data melalui observasi lapangan, wawancara mendalam, serta observasi. Responden yang digunakan yaitu karyawan pedagang nasi goreng di kota Balikpapan yang telah memiliki pengalaman kerja minimal 3 bulan dan terlibat langsung dalam hal menjamah makanan. Berdasarkan hasil observasi masih ditemukan karyawan yang belum menerapkan *personal hygiene* dengan baik, seperti tidak menggunakan celemek, sarung tangan serta penutup kepala. Untuk penggunaan peralatan sudah cukup baik, dan menyimpan peralatan di tempat yang bersih. Pada area tempat berjualan masih ditemukan sampah berserakan diteras warung, dinding yang berjamur dan tempat sampah dengan kondisi terbuka, namun tempat sampah rutin dibersihkan dengan mengganti plastik sampah setiap hari.

Kata kunci: personal hygiene, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan

© 2024 Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan (JSHP). This work is licensed under CC BY-SA 4.0

1. Pendahuluan

Pedagang nasi goreng merupakan salah satu jenis pedagang kaki lima yang menjalankan usaha berjualan makanan yang mudah ditemui di pinggir jalan yang menggunakan lapak, gerobak atau pikulan. Namun, kehadiran pedagang kaki lima sering dikaitkan dengan dampak negatif lingkungan dan kesehatan. Pengolahan makanan tanpa memperhatikan kebersihan serta



lingkungan dapat menimbulkan sumber penyakit bahkan keracunan pada makanan akibat kontaminasi. Upaya keamanan pangan di Indonesia dalam pencegahan penyakit bawaan makanan menjadi perhatian khusus oleh pemerintah. Keamanan pangan merupakan faktor terpenting dalam meningkatkan kesehatan. Oleh sebab itu maka pedagang harus memenuhi kriteria mulai dari kebersihan peralatan, kebersihan diri, kebersihan lokasi berjualan (Agustiningrum, 2018).

Menurut WHO (World Health Organization) (WHO, 2020) diperkirakan 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan maupun minuman yang terkontaminasi, serta menyebabkan kematian sebanyak 420.000 per tahunnya. Sedangkan di dalam negeri pada tahun 2019 berdasarkan berdasarkan data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (Badan POM, 2019) kasus keracunan akibat makanan dan minuman menjadi penyumbang tingginya kasus keracunan nasional yakni 474 kasus akibat keracunan makanan dan 819 kasus akibat keracunan minuman. Sehingga perlu adanya penerapan higiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat untuk mencegah kemungkinan ini.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada pedagang sangat penting dilakukan karena berpengaruh terhadap keamanan makanan agar terhindar dari bahaya kontaminasi. Kebersihan penjamah atau petugas makanan pada istilahnya diketahui dengan *personal hygiene* merupakan upaya untuk menjaga kebersihan diri dalam pengelolaan makanan agar makanan yang diolah dan disajikan dalam keadaan yang bersih dan bebas dari kontaminan. Penjamah makanan yang baik selalu mencuci tangan dengan menjaga kebersihan serta kesehatan diri (Syafirah dan Andrias, 2015). Faktor *personal hygiene*, mencakup kebersihan diri pekerja merupakan syarat kesehatan pekerja dan menghindari kebiasaan yang tidak sehat selama proses pengolahan makanan. Perilaku *personal hygiene* penjamah makanan sangat perlu diterapkan dalam pengolahan makanan untuk mencegah penularan penyakit bawaan melalui makanan (Rachmawati *et al.*, 2015).

Peralatan makan dapat menjadi salah satu media perantara penularan berbagai jenis penyakit. Peralatan makan yang tidak bersih mengandung mikroorganisme dan dapat menimbulkan terjadinya kontaminasi silang sehingga makanan yang bersentuhan dengan peralatan yang tidak bersih tersebut memiliki potensi terjadi kontaminasi. Adapun jenis penyakit yang dapat ditimbulkan seperti keracunan makanan, diare, kolera, desentri, dan kecacingan (Haderiah *et al.*, 2015).

Sanitasi lingkungan merupakan upaya untuk menjaga kesehatan dan kebersihan lingkungan yang mencakup penanganan limbah, penyediaan air bersih dan sebagainya. Sanitasi lingkungan penjualan wajib dijaga kebersihannya oleh pedagang maupun pembeli dikarenakan lingkungan penjualan memiliki potensi tinggi terhadap kesehatan apabila dibiarkan akan berakibat buruk, tempat pembuangan sampah dilingkungan penjualan menjadi tempat penyakit apabila dibiarkan menumpuk. Timbunan sampah akan menyebabkan bau tidak sedap sehingga alat atau serangga dapat bersarang serta berkembang biak, alat atau serangga akan hinggap serta mencemari makanan yang akan dikonsumsi masyarakat. Kesehatan lingkungan dapat berpengaruh positif terhadap kesehatan tubuh, terutama pembuangan sampah, pengelolaan air limbah, ketersediaan air bersih, ketersediaan jamban, serta pencemaran tanah (Ayuningtyas *et al.*, 2020). Untuk itu, tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui penerapan *personal hygiene*, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan pada pedagang Nasi Goreng.

2. Metodologi

Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Menurut Sugiono (2021) kualitatif adalah analisis penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan fenomena dengan sedalam- dalamnya melalui pengumpulan data. Jenis penelitian deskriptif kualitatif yang digunakan pada penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi mengenai penerapan



personal hygiene, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan pada pedagang nasi goreng. Adapun responden pada penelitian ini adalah 5 orang karyawan pedagang nasi goreng dengan kriteria karyawan yang sudah mempunyai pengalaman kerja minimal 3 bulan dan terlibat langsung dalam hal menjamah makanan. Metode pengumpulan data diperoleh melalui observasi lapangan berupa pengamatan langsung yang dilakukan pada saat datang ke lokasi, wawancara mendalam, serta hasil dokumentasi kondisi kondisi lingkungan dan peralatan di lokasi tersebut. Instrumen yang digunakan berupa lembar observasi dan lembar wawancara.

Proses analisis data yang digunakan pada penelitian ini memakai model analisis interaktif Miles & Huberman (2014) yang meliputi pengumpulan data (data yang didapat dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi dicatat pada catatan lapangan) reduksi data (hanya temuan data atau temuan yang berkaitan dengan permasalahan penelitian yang direduksi, sedangkan untuk data yang tidak ada kaitannya dengan masalah penelitian tidak dipakai), penyajian data (menggabungkan informasi sehingga bisa memberikan gambaran terhadap keadaan yang terjadi) dan penarikan kesimpulan atau pembuktian (sesudah data telah terkumpul memadai maka akan dapat diperoleh kesimpulan sementara, dan sesudah data benar-benar lengkap maka dapat diperoleh kesimpulan akhir) (Miles *et al.*, 2014).

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Hasil Observasi

Berdasarkan hasil observasi, penerapan *personal hygiene* pada karyawan belum diterapkan dengan baik, seperti tidak menggunakan celemek, sarung tangan serta penutup kepala dikarenakan kurang terbiasa dalam menggunakannya. Akan tetapi karyawan selalu menjaga kebersihan pakaian dengan rutin mengganti pakaian dua kali sehari, jika pakaian terkena saus atau keringat berlebihan maka akan langsung mengganti pakaian yang bersih. Kemudian karyawan selalu menutup mulut dan hidung saat bersin, namun saat ini pada saat mengolah makanan tidak menggunakan penutup mulut atau masker.

Untuk penggunaan peralatan sudah cukup baik, lalu menyimpan peralatan di tempat yang bersih. Jika ada alat yang rusak atau berkarat, maka akan segera diganti dengan yang alat yang baru. Para karyawan mencuci peralatan menggunakan air bersih yang mengalir dan menggunakan sabun, setelah peralatan dicuci dan ditiriskan, lalu akan dikeringkan menggunakan kain bersih yang dikhususkan untuk peralatan.

Pada area tempat berjualan masih ditemukan sampah berserakan diteras warung, dinding yang berjamur dan tempat sampah dengan kondisi terbuka, namun tempat sampah rutin dibersihkan dengan mengganti plastik sampah setiap hari. Pembuangan sampah dilakukan sehari dua kali. Para karyawan selalu menjaga area kerja dan area makan dengan menyapu dan mengepel lantai untuk memastikan lantai lebih bersih dan nyaman. Jika lantai basah dan ada genangan air makan akan disediakan lap kering di lantai.

Tabel 1. Hasil Observasi terkait Personal Hygiene, Sanitasi Peralatan, dan Sanitasi Lingkungan

No	Fokus Observasi	Materi Observasi	Ya	Tidak
1	Personal Hygiene	Menjaga kebersihan pakaian	√	
		Rutin mencuci tangan dengan baik	√	
		Menutup mulut dan hidung saat bersin.	√	
		Menggunakan masker saat berinteraksi dengan pembeli.		√
		Tidak meludah disembarang tempat agar tidak menularkan penyakit		√



No	Fokus Observasi	Materi Observasi	Ya	Tidak
2	Sanitasi Peralatan	Menggunakan alat bantu (sarung tangan, pencepit makanan)		√
		Menggunakan sepatu dan penutup kepala		√
		Menjaga kebersihan alat dalam menghindari kontaminasi	√	
		Menjaga penyimpanan alat dengan baik.	√	
		Menggunakan alat sesuai dengan anjurannya.	√	
		Mencuci alat dengan air mengalir serta mengeringkan dengan lap bersih.	√	
3	Sanitasi Lingkungan	Menjaga kebersihan tempat sampah dengan kondisi tertutup		√
		Menjaga area kerja dan area makan dengan bersih	√	
		Menjaga lingkungan agar tidak ada genangan air	√	

Tabel 2. Hasil Wawancara mengenai *Personal Hygiene*

Indikator Pertanyaan	Responden			
	AS	IM	IP	JL
Penggunaan celemek dan penutup kepala	Tidak menggunakan celemek dikarenakan kurang terbiasa dan tidak leluasa dalam proses pengolahan. Penggunaan penutup kepala kadang-kadang menggunakannya dengan alasan lupa karena pekerjaan yang dilakukan cukup banyak	Tidak menggunakan celemek karena dari awal memang tidak menggunakannya dengan alasan kurang menyukai dalam penggunaannya	Jarang menggunakan karena tidak bebas dalam penggunaannya pada saat menjamah makan dan membuat risih	Tidak menggunakan dengan alasan kurang menyukai dan sering lupa
Menjaga Kebersihan Diri	Selalu menjaga kebersihan dengan mencuci tangan, jika ada keringat langsung dilap menggunakan tisu bersih.	Menjaga kebersihan dan kerapian dalam berpakaian, selalu menyediakan lap bersih memudahkan mengeringkan tangan	Memastikan tangan bersih sebelum menjamah makanan	Menjaga kebersihan diri dan selalu rutin mengelap area meja sebelum digunakan, menyediakan tisu untuk memudahkan dalam proses mengelap keringat
Kebiasaan Merokok	Merokok setelah selesai mengelolah makanan	Tidak merokok	Tidak merokok	Tidak merokok
Kebiasaan Memotong Kuku	Selalu memotong kuku jika sudah terlihat panjang	Rutin dua kali seminggu	Satu kali dalam seminggu	Dua kali seminggu
Kebiasaan Mandi	Dua kali sehari	Dua kali sehari	Dua kali sehari	Dua kali sehari

Tabel 3. Hasil Wawancara mengenai Sanitasi Peralatan

Indikator Pertanyaan	Responden			
	AS	IM	IP	JL
Pencucian Peralatan	Peralatan dicuci menggunakan air mengalir dengan air bersih setelah peralatan dicuci kemudian ditiriskan pada rak piring	Dicuci menggunakan air mengalir, pernah menggunakan air bak ketika air tidak mengalir. Kemudian setelah peralatan bersih langsung ditiriskan	Peralatan dicuci kemudian ditiriskan dan dikeringkan menggunakan tissu	Peralatan bersih biasanya ditiriskan dahulu hingga dilap menggunakan tissu bersih untuk memastikan tidak ada kotoran tertinggal
Peralatan Sesuai dengan Fungsinya	Menggunakan peralatan sesuai fungsi dan tidak dicampur. Misal penggunaan entong, tiap masing-masing entong dibedakan ada yang fungsinya untuk mengambil esbatu ada juga entong yang fungsinya untuk mengambil minyak goreng	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya masing-masing contoh seperti penggunaan pisau khusus sayuran dan khusus ayam tidak dicampur.	Tidak menggunakan peralatan dengan sembarangan, sesuai dengan fungsinya	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya

Tabel 4. Hasil Wawancara mengenai Sanitasi Lingkungan

Indikator Pertanyaan	Responden			
	AS	IM	IP	JL
Ketersediaan Tempat Sampah Kering dan Basah	Tersedia tempat sampah tetapi masih dijadikan satu antara sampah kering dan sampah basah	Tempat sampah disediakan masing-masing seperti didapur, di area lingkungan kerja, di halaman warung tetapi masih dijadikan satu antara sampah basah dan sampah kering	Ada tempat sampahnya tetapi tidak dibedakan antara sampah kering dan. Tempat sampah dilapisi dengan plastik dahulu supaya tidak berserakan kotorannya	Tempat sampah disediakan tetapi masih dijadikan satu
Menyapu/ membersihkan Area Lingkungan	Menyapu rutin dilakukan dan tidak menentu berapa kali setiap harinya, jika terlihat kotor langsung dibersihkan	Sebelum memulai jualan selalu menyiram teras dengan air agar debu tidak mengganggu, lalu dipel dan disapu dengan rutin sebelum dan sesudah jualan	Menyapu minimal dua kali sehari setiap sore dan malam hari	Menyapu rutin selalu dilakukan setiap hari
Mengatasi Genangan Air	Cara mengatasi genangan air selalu tersedia lap kaki di	Belum pernah ada genangan air tetapi selalu meletakkan kain	Tidak pernah ada genangan air karena dari	Selalu menyediakan kain lap di lantai jika



Indikator Pertanyaan	Responden			
	AS	IM	IP	JL
	lantai	lap jika ada tumpahan air	selokan tidak tersumbat	ada tumpahan air
Ketersediaan tempat cuci tangan	Tersedia tempat cuci tangan di samping warung	Terdapat tempat mencuci tangan dan dilengkapi dengan sabun	Terdapat tempat mencuci tangan	Tersedia tempat mencuci tangan
Pengelolaan Sampah	Setiap hari sebelum berjualan plastik pembuangan sampah selalu diganti dengan yang baru	Sampah kita dikumpulkan di plastik sampah lalu dibuang dipembuangan sampah	Sampah dikumpulkan dalam plastik hitam dan jika penuh maka akan dibuang.	Jika plastik sudah penuh maka rutin dibuang dipembuangan Sampah

3.2. Pembahasan

3.2.1 Personal Hygiene

Personal hygiene cukup berpengaruh dari perilaku atau kebersihan diri terutama ketika bersentuhan langsung dengan pembeli. Pada proses pengolahan makanan para karyawan menjamin dalam keadaan bersih dan sangat menjaga kebersihan diri. Menurut salah seorang karyawan yang telah bekerja selama 4 tahun menyatakan bahwa:

“Kami sebelum memulai mengolah makanan menjamin mencuci tangan dan memastikan menggunakan pakaian yang bersih” (IM, 30/06/2023). Hal ini diperkuat pula dengan pernyataan karyawan lainnya yang menyaktakan bahwa :

“Sudah pasti dengan memperhatikan kebersihan pakaian terlebih dahulu dan memastikan mencuci tangan sebelum menjamah makanan ya mba, karena saya tidak menyukai juga jika pakaian saya terlihat kotor maka dari itu saya sangat memperhatikan kerapian dan kebersihan pakaian” (IP, 31/06/2023).

Menurut Putri (2016) pencucian tangan dilakukan setiap saat setelah tangan menyentuh benda yang dapat menjadi sumber kontaminasi atau cemaran, dan frekuensi mencuci tangan disesuaikan dengan kebutuhan. Selain mencuci tangan, para pedagang juga memastikan memotong kuku 1-2 kali seminggu dan rajin mencuci tangan sebelum melayani konsumen, salah satu karyawan menyatakan bahwa:

“Untuk memotong kuku kalau saya jika sudah terlihat panjang maka langsung saya potong dan karna saya biasanya mengikutin sunah rasul yang tiap motong selalu dihari jumat” (AS, 29/06/2023)

Menurut Irianto (2007) kuku dan tangan yang kotor dapat menjadi media kontaminasi dan menimbulkan penyakit-penyakit tertentu, sehingga perlu dilakukan upaya seperti memotong kuku secara teratur dan membersihkan tangan sebelum makan. Pendapat ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Agustina dkk (2009) yang menyatakan bahwa hal yang harus diperhatikan dalam praktik personal hygiene adalah rutin merawat kulit dengan mandi menggunakan air bersih serta sabun mandi sebanyak 2 kali sehari, rutin merawat kaki, tangan dan kuku dengan memotong kuku kaki maupun tangan, menjaga kebersihan gigi dan mulut dengan rutin menggosok gigi setelah makan, merawat kebersihan rambut dengan cara keramas dua kali seminggu menggunakan sampo, rutin menjaga kebersihan pakaian dengan teratur.



Untuk penggunaan penutup kepala, sarung tangan dan apron/celemek tidak digunakan dengan alasan kurang terbiasa dalam pemakaian. Para karyawan tidak menggunakannya dengan berbagai alasan yang diutarakan, antara lain:

“Tidak menggunakan celemek karena dari awal memang tidak menggunakannya dengan alasan kurang menyukai dalam penggunaannya mba” (IM, 30/06/2023)

Menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 celemek atau apron dan penutup kepala harus digunakan untuk melindungi pencemaran terhadap makanan. Selain itu, celemek atau apron ini dapat melindungi pakaian agar tidak mudah kotor. Penutup kepala atau *hairnet* digunakan agar rambut tidak mengganggu pada saat proses pengolahan dan mencegah rambut atau kotoran yang ada di kepala tidak jatuh ke dalam makanan. Selain itu penutup kepala ini dapat menyerap keringat yang ada di dahi agar tidak menetes dan terkena makanan (Nurhayati, 2020).

Pada proses pengolahan makanan, masih ada pedagang yang merokok di area kerja setelah mengolah makanan. Walaupun para karyawan tidak merokok pada saat mengolah makanan, namun mereka masih melakukan kegiatan tersebut di area pengolahan dan masih sulit menghilangkan kebiasaan tersebut. Menurut salah satu karyawan menyatakan:

“Saya meroko setelah selesai mengelolah makanannya” (AS, 29/06/2022).

Begitu pula karyawan lainnya menyatakan :

“Untuk merokok setelah semua pekerjaan selesai baru saya merokok” (JL, 31/06/2022)

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan (2003) menyatakan bahwa penjamah makanan harus berperilaku sehat dan tidak diperbolehkan merokok saat mengolah makanan karena dapat memindahkan bakteri dari mulut ke dalam makanan. Menurut Wendari (2001) *personal hygiene* mulut dan gigi mempunyai peranan yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari, dikarenakan kebersihan mulut dan gigi yang tidak baik akan mengakibatkan berbagai macam penyakit seperti bau mulut, *gengikitis* (peradangan gusi), *stomatitis*, dan *glositis* (peradangan lidah).

3.2.2 Sanitasi Peralatan

Peralatan yang digunakan sudah memenuhi standar kebersihan peralatan yang seharusnya. Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih, tidak rusak, tidak mudah berubah warna, anti karat, dan tidak berbau. Hal ini sejalan dengan teori menurut Suherman (2013) yang menyatakan bahwa peralatan yang baik digunakan pada makanan harus yang berkualitas sesuai dengan yang dianjurkan yaitu peralatan yang bersih dan tidak berbahaya bagi kesehatan.

Pedagang melakukan pencucian peralatan menggunakan air yang bersih dan mengalir. Salah satu karyawan menyatakan bahwa:

“Kami menggunakan air mengalir dengan air bersih setelah peralatan dicuci maka kami tiriskan pada rak piring setelah kering untuk memastikan kebersihannya biasanya kami lap kembali dengan tisu bersih ya mba” (AS, 29/06/2022).

Hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan (2003) yang menyatakan bahwa prinsip pembersihan peralatan makan dimulai dengan membuang sisa kotoran dan menggunakan air



mengalir. Dengan menggunakan teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil pencucian yang sehat dan aman.

Pada proses penyimpanan peralatan yang telah dicuci belum ditangani dengan baik. Peralatan makan yang telah dicuci tidak disimpan pada lemari atau rak tertutup, dan tempat penyimpanan peralatan makan yang digunakan tidak terbuat dari bahan anti karat. Menurut Cahyaningsih (2009) yang menyatakan bahwa salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan dan media sumber penularan penyakit adalah makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat *hygiene*, seperti peralatan masak dan peralatan makan yang digunakan dalam proses mengolah makanan dan minuman dalam keadaan yang tidak bersih.

3.2.3 Sanitasi Lingkungan

Pada kondisi sanitasi tempat penjualan pada Nasi Goreng Artomoro menunjukkan dengan kondisi baik memenuhi syarat sanitasi lingkungan, walaupun lokasi penjualan berada dipinggir jalan, pedagang rutin menyemprotkan air pada teras warung dengan alasan untuk mengurangi debu. Lantai rutin disapu dan dipel sebelum dan sesudah berjualan sehingga dapat dipastikan lantai dengan kondisi bersih. Pedagang meletakkan tempat sampah dibawah meja kerja, namun dengan keadaan tidak tertutup. Selain itu tempat sampah juga tidak dibedakan antara sampah yang kering dan sampah yang basah. Hal ini dengan pernyataan dari salah satu karyawan, yaitu:

“Sudah pasti ada tempat sampahnya tetapi tidak dibedakan sampah kering dan basahnya mba karena memang sudah terbiasa seperti ini tapi tempat sampahnya dilapisi dengan plastik dahulu untuk tidak tercecernya” (IP, 31/06/2022).

Penutup tempat sampah berfungsi untuk menghindari keluarnya bau di dalam tempat sampah dan mencegah adanya hewan-hewan yang hinggap di sekitar sampah seperti lalat dan kecoa. Lalat atau kecoa merupakan serangga yang dapat mengkontaminasi makanan dengan berbagai bakteri, tempat yang paling disukai serangga untuk berkembang biak adalah sampah dan selokan. Agustina (2009) menyatakan bahwa tempat sampah merupakan alat kebersihan yang wajib dimiliki, dengan pemilihan tempat sampah yang tertutup pada bagian atas untuk menghindari keluar bau tidak sedap.

4. Kesimpulan

Secara garis besar, penerapan personal hygiene, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan sudah cukup baik, hanya saja masih perlu beberapa upaya peningkatan dikarenakan masih ditemukan karyawan yang tidak menggunakan celemek, sarung tangan serta penutup kepala. Untuk penggunaan peralatan sudah cukup baik, dan menyimpan peralatan di tempat yang bersih. Pada area tempat berjualan masih ditemukan sampah berserakan diteras warung, dinding yang berjamur dan tempat sampah dengan kondisi terbuka, namun tempat sampah rutin dibersihkan dengan mengganti plastik sampah setiap hari. Sehingga diharapkan para penjamah makanan dapat lebih memperhatikan kebersihan dirinya dengan menggunakan peralatan pelindung diri seperti celemek, penutup kepala dan sarung tangan. Selain itu tempat penyimpanan peralatan selalu dalam kondisi tertutup agar tidak terkontaminasi, serta menggunakan tempat pembuangan sampah yang tertutup pula.

6. Ucapan Terimakasih

Penelitian ini didanai oleh DIPA Poltekba Tahun Anggaran 2023 dengan nomor kontrak: 17/PL32.13/SPK-LT/2023. Terimakasih kami sampaikan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian



kepada Masyarakat Politeknik Negeri Balikpapan atas dukungan dana yang diberikan sehingga penelitian ini bisa terlaksana

Daftar Pustaka

- Agustina, F., Pambayun, R., & Febry, F. (2009). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. *Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya*
- Agustiningrum, Y. (2018). Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman Peralatan Makan pada Pedagang Makanan Kaki Lima di Alun-Alun Kota Madiun. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1–162
- Ayuningtyas, R. D., Budiyono, B., & Yunita Dewanti, N. A. (2020). Gambaran Sanitasi Lingkungan di Puskesmas Tenganan Kabupaten Semarang Tahun 2016-2018. *Media kesehatan masyarakat indonesia*, 19(2): 170-176
- Badan POM. (2019). Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. Jakarta: Badan POM RI.
- Cahyaningsih, C. T., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A. (2009). Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25(4), 180
- Haderiah., Sulasmi., Novi. (2015). Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan pada Rumah Makan di Kota Makassar. *Higiene*, vol. 1 (2) : 124-128
- Irianto, K. (2007). Menguak Dunia Mikroorganisme. CV. Yrama Widya. Jogjakarta
- Kementerian Kesehatan. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- Kementerian Kesehatan. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2023 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- Miles, M.B., Huberman, A.M., Saldana, J. (2014). Qualitative Data Analysis. USA : SAGE Publication
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 9(2), 35-43
- Putri, N. A., & Setianingsih, A. (2016). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Personal Hygiene Mentruasi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 15-23.
- Rachmawati, R., Ningrum, P.T., Pujiati, R.S. (2015). Praktik Higiene Personal dan Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Tangan Penjamah Makanan (Studi pada Pedagang Kaki Lima di Jalan Kalimantan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember). *Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember*
- Suherman, A. P., La Ane, R., & Ibrahim, E. (2013). Praktik Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada Sd Di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 9(2), 103-108.
- Sugiono. (2021). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Syafirah, S., & Andrias, D. R. (2015). Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Mulyorejo Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 111-116
- Wendari. (2001). Peran Kebersihan Rongga Mulut Pada Pencegahan Karies dan Penyakit Periodontal. Surabaya: Majalah kedokteran gigi Universitas Airlangga



WHO. (2020). Food Safety. [Online]. Available: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. [Accessed: 20-Aug-2023].