

GAMBARAN SANITASI TEMPAT BERDAGANG WARUNG PENYET DI KECAMATAN TEMBALANG

Barkah Haryo Wasisto, Martini, Sri Yulawati, Susiana Purwantisari
Mahasiswa Peminatan Epidemiologi dan Penyakit Tropik
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro
E-mail : haryo_wasisto@yahoo.co.id

ABSTRACT

District Tembalang is one of the sub-district in the city of Semarang with many colleges so that there are many penyset restaurant. The purpose of this study was to determine the factors that influence the contamination of Salmonella sp on a vegetables penyset in District Tembalang, Semarang City. This study is observational analytical survey method using cross sectional design. These samples included 40 penyset restaurant observed water and vegetables fresh vegetables supplied to consumers. Data were analyzed by frequency distribution and bivariate with chi square test. The results showed the storage of vegetables vegetables using plastic bags (50%); the basket (27.5%) and sacks (22.5%). Sanitation trade places category is good (57.5%). There is a statistically significant relationship between sanitation trade places ($p = 0.006$) with Salmonella sp contamination in fresh vegetables. Traders are paying less attention sanitation and personal hygiene as well as a sanitation vegetables can contaminate vegetables in the vegetable vegetables Salmonella sp. Penyset restaurant traders should begin to attention about hygiene and sanitation where trade, personal hygiene when to trade, and improve the way the vegetable washing vegetables to reduce the risk of contamination of Salmonella sp.

Keywords: Salmonella sp, penyset restaurant, vegetables, hygiene, sanitation

PENDAHULUAN

Air merupakan zat yang paling penting dalam kehidupan manusia. Sekitar tiga per empat dari tubuh kita terdiri dari air dan tidak seorang pun yang dapat bertahan hidup lebih dari 4-5 hari tanpa minum air.¹ Sifat Air sendiri yaitu berbentuk cair, akan membeku pada suhu di bawah nol derajat celcius dan mendidih pada suhu seratus derajat celcius.² Air sangat diperlukan oleh tubuh manusia seperti halnya udara dan makanan. Tanpa air, manusia dan makhluk hidup lainnya tidak akan bisa bertahan hidup lama.³

Dalam proses produksi sayuran, petani sayuran menggunakan air dan pupuk

kandang yang berasal dari kotoran hewan maupun manusia untuk meningkatkan produksi sayuran lalapan. Penggunaan air dan pupuk kandang memungkinkan terjadinya kontaminasi oleh berbagai macam bakteri pada sayuran yang dihasilkan. Selama masa tanam, petani sayuran menyirami sayuran lalapan agar terlihat segar tanpa melihat air yang digunakan berasal dari mana dan layak atau tidak untuk digunakan. Kondisi ini dapat memperparah kontaminasi bakteri pada sayuran lalapan seperti *Coliform*, *E.coli*, *Salmonella sp*, dan lainnya.⁴

Coliform merupakan golongan bakteri yang digunakan sebagai indikator adanya polusi kotoran dan kondisi yang tidak baik terhadap air, makanan, susu, dan produk-produk susu.⁵ Adanya *Coliform* dalam suatu makanan atau minuman menunjukkan kemungkinan adanya mikroba yang bersifat enteropatogenik dan toksigenik yang menyebabkan masalah kesehatan.⁶ Begitu juga dengan bakteri *Salmonella sp.* Bakteri ini merupakan indikator keamanan pangan karena bakteri ini dianggap membahayakan kesehatan.⁷ Dampak paling berbahaya dari cemaran Bakteri *Salmonella sp* adalah apabila masuk ke dalam tubuh maka akan menginfeksi usus yang dapat menyebabkan tifus dan paratifus yang diikuti oleh diare, mual, kedinginan, dan sakit kepala.⁸

Data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Semarang menunjukkan bahwa kasus Demam Tifoid selalu terjadi setiap bulannya dan merupakan penyakit yang sering terjadi dalam jumlah yang besar. Rekapitulasi bulanan data kesakitan Demam Tifoid tingkat puskesmas se-Kota Semarang kasus Demam Tifoid mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, yaitu pada tahun 2008 sebesar 2.141 kasus, kemudian mengalami peningkatan kasus pada tahun 2009 yaitu sebanyak 5.091 kasus, dan pada tahun 2010 mengalami peningkatan sebanyak 6.578 kasus. Sedangkan pada tahun 2011 sedikit mengalami penurunan yaitu sebanyak 5.030 penderita. Pada tahun 2012 naikmenjadi 5.798 kasus. Sedangkan pada tahun 2013 kasus demam tifoid yang berada di Puskesmas sebanyak 8.805 kasus.⁹⁻¹⁴

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan. Higiene sanitasi sendiri juga dijelaskan bahwa upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi.¹⁵

Salmonella sp yang merupakan indikator dari cemaran pada makanan, minuman maupun air juga harus dipantau pada produk makanan dan minuman serta air supaya kualitas bakteriologisnya terjaga dan tidak dapat menyebabkan penyakit bagi para konsumennya.⁸

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan sanitasi tempat berdagang warung penyet di Kecamatan Tembalang, Semarang.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini merupakan penelitian diskriptif dengan menggunakan hasil observasi dan wawancara serta hasil laboratorium pada sampel sayuran lalapan untuk mengetahui gambaran kondisi sanitasi tempat Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah *cross sectional*.

Populasi pada penelitian ini adalah semua warung penyet yang ada di Kecamatan Tembalang sebanyak 79 warung penyet. Besar sampel pada penelitian ini sebanyak 40 warung penyet. Sampel diambil dengan *purposive sampling*.

Dari 40 warung penyet tersebut dilakukan observasi sanitasi tempat yang meliputi keberadaan alat, kebersihan tempat sebelum dan sesudah berdagang, penyimpanan sayuran lalapan, kondisi lantai warung, keadaan saluran pembuangan, jarak antara tempat pembuangan dengan tempat berdagang, jarak kamar mandi dengan tempat berdagang, dan tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci piring.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kecamatan Tembalang merupakan salah satu kawasan pendidikan yang ada di wilayah Kota Semarang.¹⁶ Dengan banyaknya perguruan tinggi yang ada di Kecamatan Tembalang maka terdapat perpindahan penduduk yang berasal dari luar daerah untuk melanjutkan pendidikan di

perguruan tinggi yang ada di Kecamatan Tembalang sehingga banyak masyarakat yang memanfaatkan untuk membuka warung makan, salah satunya adalah warung penyet. Terdapat 7 perguruan tinggi yang terdiri dari 3 universitas, 2 politeknik, dan 2 akademi keperawatan. Batas wilayah sebelah utara Kecamatan Tembalang adalah berbatasan dengan Kecamatan Pedurungan dan Kecamatan Gayamsari. Batas wilayah sebelah selatan Kecamatan Tembalang adalah berbatasan dengan Kecamatan Ungaran, Kabupaten Semarang. Batas wilayah sebelah barat Kecamatan Tembalang adalah berbatasan dengan Kecamatan Banyumanik dan Kecamatan Candisari. Batas wilayah sebelah timur Kecamatan Tembalang adalah berbatasan dengan Kecamatan Mranggen, Kabupaten Demak

Tabel 1 Distribusi frekuensi karakteristik responden

Karakteristik	f	Persentase (%)
Umur		
1. ≥40	13	32.5
2. <40	27	67.5
Jenis kelamin		
1. Laki-laki	32	80
2. Perempuan	8	20
Asal sayuran lalapan		
1. Pasar tradisional	40	100
2. Pedagang sayur keliling	0	0
3. Lain-lain	0	0

Berdasarkan tabel 1 hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berusia dibawah

40 tahun sebanyak 27 orang (32.5%). Responden yang berjenis kelamin laki-laki lebih besar dari

responden yang berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 32 orang (80%). Seluruh responden membeli

sayuran lalapan di pasar tradisional sebanyak 40 (100%).

Tabel 2 Karakteristik tempat penyimpanan sayuran lalapan

Pernyataan	f	Persentase (%)
Tempat Penyimpanan sayuran lalapan		
1. Keranjang	11	27.5
2. Kantong plastik	20	50
3. Karung	9	22.5

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menyimpan sayuran lalapan di kantong plastik sebanyak 20 orang (50%), sedangkan

responden yang lain menggunakan keranjang sebanyak 11 orang (27.5%) dan sebanyak 9 orang responden lainnya menggunakan karung (22.5%).

Tabel 3 Sanitasi Tempat Berdagang Warung Penyet

No	Pernyataan	Ya		Tidak	
		f	%	f	%
1.	Menyimpan sayuran lalapan dalam keadaan tertutup	28	70	12	30
2.	Tidak Ditemukan alat didalam tempat penyimpanan	28	70	12	30
3.	Mengganti atau mencuci tempat penyimpanan setiap hari	39	97.5	1	2.5
4.	Membersihkan lokasi sebelum dan sesudah	40	100	0	0

5.	Kondisi lantai keringDaerah	40	100	0	0
6.	sekitar terdapat tempat sampah dengan jarak cukup jauh (>50 meter)	15	37.5	25	62.5
7.	Daerah sekitar terdapat kamar mandi atau WC dengan jarak cukup jauh (>30 meter)	34	85	6	15
8.	Terdapat saluran pembuangan dalam keadaan tertutup	3	7.5	37	92.5
9.	Tempat cuci tangan terpisah dengan tempat cuci piring	7	17.5	33	82.5

Berdasarkan tabel 3, pada pernyataan menyimpan sayuran lalapan dalam keadaan tertutup, jumlah responden yang menyimpan sayuran lalapan dalam keadaan tertutup adalah sebanyak 28 orang (70%). Pada pernyataan ditemukan alat didalam tempat penyimpanan, jumlah responden yang tidak ditemukan alat didalam tempat penyimpanan adalah sebanyak 28 orang (70%). Pada pernyataan mengganti atau mencuci tempat penyimpanan setiap hari, jumlah responden yang mengganti atau mencuci tempat penyimpanan setiap hari adalah sebanyak 39 orang (97.5%). Pada pernyataan membersihkan lokasi sebelum dan sesudah berdagang, seluruh responden selalu membersihkan lokasi sebelum dan sesudah berdagang sebanyak 40 orang (100%).

Sanitasi tempat berdagang ditunjukkan dengan keadaan lokasi tempat berdagang, keberadaan

kamar mandi dan tempat sampah dengan jarak tertentu, saluran pembuangan dalam keadaan tertutup, tempat penyimpanan sayuran lalapan yang tertutup, kebersihan tempat penyimpanan sayuran lalapan dan keberadaan alat dalam tempat penyimpanan. Hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa penyedia jasa boga berlokasi yang tidak dekat dengan sumber pencemar seperti kamar mandi, tempat sampah, dan saluran pembuangan.¹⁵

Hasil observasi yang dilakukan bahwa dari 17 responden yang mempunyai sanitasi tempat yang kurang baik, 8 diantaranya positif terdapat *Salmonella sp.* Menurut Peraturan Menteri Kesehatan tentang higiene sanitasi jasaboga, sanitasi adalah upaya mengendalikan faktor resiko terhadap kontaminasi makanan.¹⁵ keberadaan tempat pembuangan

yang dekat dengan tempat berdagang dan tidak dalam keadaan tertutup memungkinkan terjadinya kontaminasi *Salmonella sp.*¹⁷ Vektor pembawa penyakit seperti lalat sangat menyukai aroma yang busuk dan menyengat seperti tempat pembuangan sampah. Lalat dapat membawa bakteri *Salmonella sp* dari tempat pembuangan menuju tempat berdagang warung penyet dan hinggap pada bahan makanan yang terbuka yang ada di warung penyet termasuk sayuran lalapan.¹⁸

KESIMPULAN

Hasil observasi sanitasi tempat berdagang warung penyet yaitu penyimpanan sayuran lalapan dalam keadaan tertutup (70%); Tidak ditemukan lalat di dalam tempat penyimpanan (70%); Mengganti atau mencuci tempat penyimpanan setiap hari (97,5%); membersihkan lokasi sebelum dan sesudah berdagang (100%); jarak antara kamar mandi dengan tempat berdagang diatas 30 meter (37,5%); jarak antara tempat pembuangan dengan lokasi berdagang diatas 50 meter (80%); terdapat saluran pembuangan dalam keadaan tertutup (7,5%); dan tempat cuci tangan terpisah dengan tempat cuci piring (17,5%).

DAFTAR PUSTAKA

1. Pitoji S. Deteksi Pencemar Air Minum. Demak: CV Aneka Ilmu; 2002. 2-3 p.
2. Chandra B. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC; 2006.
3. Budiharso A. Daerah Aliran Sungai. Bandung: Gajah Mada University Press; 2008.
4. Sembiring R. Analisa Kandungan Escherichia coli Pada Beberapa Jenis Kandungan Sayuran Lalapan di Beberapa Pasar Kota Medan dan Rumah Makan Siap Saji. Universitas Sumatera Utara; 2005.
5. Effendi H. Telaah Kualitas Air. Yogyakarta: Kanisius; 2003.
6. Dewanti R, Hariyadi. Bakteri Indikator Sanitasi, Escherichia coli da Coliform. Institut Pertanian bogor. 2012.
7. Fardiaz S. Riset Mikrobiologi Pangan untuk Peningkatan Keamanan Pangan di Industri. 1st ed. Bogor: Yayasan Srikandi; 2000.
8. Anonymous. Bakteri Sebagai Indikator Keamanan Pangan [Internet]. 2014 [cited 2016 Apr 4]. Available from: <http://www.mausehat.com/bakteri-sebagai-indikator-pangan/>
9. Dinas Kesehatan Kota Semarang. Profil Kesehatan Kota Semarang 2008. 2008.
10. Dinas Kesehatan Kota Semarang. Profil Kesehatan Kota Semarang 2009. 2009.
11. Dinas Kesehatan Kota Semarang. Profil Kesehatan Kota Semarang 2010. 2010.
12. Dinas Kesehatan Kota Semarang. Profil Kesehatan Kota Semarang 2011. 2011.
13. Dinas Kesehatan Kota Semarang. Profil Kesehatan Kota Semarang 2012. 2012.

14. Dinas Kesehatan Kota Semarang. Profil Kesehatan Kota Semarang 2013. 2013. di Kecamatan Medan Helvetia Tahun 2015. Universitas Sumatera Utara; 2015.
15. PERMENKES/1096/MENKE S/PER/VI/2011. Higiene Sanitasi Jasaboga. 2011.
16. Semarang BK. Profil Kota Semarang. 2014.
17. Sembiring GG. Penilaian Higiene dan Sanitasi Penjualan Makanan Pecel dan Pemeriksaan Salmonella
18. Pujianti NT. Keterkaitan Higiene Dan Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Kubis Yang Digunakan Sebagai Lalapan Pada Warung Penyet Sekitar Kampus Universitas Diponegoro. Universitas Diponegoro; 2014.

