

HIGIENE DAN SANITASI JAJAN PASAR DI PASAR KOTAGEDE YOGYAKARTA

Okta Setyawanti¹, Sri Wahyu Andayani²
oktalikes2bluberry@gmail.com
Prodi PKK FKIP UST

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui (1) gambaran tingkat pengetahuan hygiene dan sanitasi pada penjual Jajan pasar yang dijual di Pasar Kotagede Yogyakarta (2) penerapan hygiene dan sanitasi pada Jajan pasar yang ada di pasar Kotagede Yogyakarta. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu teknik wawancara terbuka kepada penjual Jajan pasar, teknik observasi atau pengamatan langsung serta teknik dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hampir seluruhnya penjual Jajan pasar yang ada di Pasar Kotagede tingkat pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi masih kurang, kurang memahami prinsip-prinsip sanitasi. Hal ini bisa dikarenakan sebagian besar dari mereka hanya tamatan Sekolah Dasar. Sebagian besar kriteria dalam *personal hygiene* telah dilaksanakan sesuai standar yang berlaku. Tetapi, masih terdapat ketidaksesuaian penerapan aspek *personal hygiene*, belum menggunakan pakaian khusus bagi penjual atau penjamah makanan, topi atau penutup kepala belum digunakan selama bekerja, penjual tidak menggunakan celemek saat bekerja, belum ada sapu tangan untuk membasuh keringat ataupun serbet untuk membersihkan tempat kerja. Ketidaksesuaian tersebut diakibatkan karena kurangnya pengetahuan dan kesadaran dari masing-masing penjual.

Kata kunci: Higiene, Sanitasi, dan Jajan pasar

Abstract

The purpose of this study to determine (1) How to Know the level of knowledge of hygiene and sanitation at tradisional Snack vendor are sold in the Kotagede Yogyakarta Market (2) the implementation of hygiene and sanitation on traditional snack in market Kotagede Yogyakarta. Data collection techniques used in this study is an open interview techniques to the market snack seller, techniques of direct observation and documentation techniques. The results of this study indicate that almost entirely market Snack seller in Kotagede Market lack of knowledge about hygiene and sanitation. They have lack of understanding of the principles of sanitation. This could be possibly happened because most of them just graduated from elementary school. Most of the criteria in personal hygiene has been implemented according to the required standards. But, still there is a mismatch implementation aspects of personal hygiene, do not use special clothing for the seller or food handlers, hat or head covering is not used for work, the seller does not use an apron when working, no handkerchief to wipe the sweat or napkin to clean the workplace up. Such discrepancy is due to lack of knowledge and awareness of each seller.

Keyword(s): Hygiene, Sanitation, and traditional Snack.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Kegiatan makan seringkali dianggap sebagai kegiatan pemenuhan kebutuhan

dasar semata, padahal dari sudut kajian antropologi budaya, kegiatan makan merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan. Setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan, mulai dari menyiapkan bahan makanan, proses memasak, mengemas, hingga proses

memakannya. Berdasarkan definisi dari WHO Makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lainnya yang digunakan untuk pengobatan (Budiman Chandra, 2005: 85).

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang memiliki beraneka ragam jenis makanan, salah satunya adalah jajan pasar. Jajan pasar merupakan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat disamping rasanya enak jajan pasar juga mempunyai nilai tersendiri karena merupakan salah satu ciri khas dari suatu daerah dan makanan yang asli dari tanah Nusantara ini. Jajan pasar pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya terhadap bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia atau fisik. Menurut Marwati (2000: 112), bahwa makanan tradisional mempunyai pengertian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Pendapat lain dari Lilyana (2004 : 4), macam-macam jajan pasar juga dapat dilihat dari rasanya yaitu manis legit, dan asin gurih. Rasa manis diperoleh dengan mencampurkan gula pasir atau gula jawa kedalam adonan, begitu juga rasa asin didapat karena adonan dicampur dengan garam.

Tahapan terakhir dalam penyelenggaraan makanan adalah penyajian makanan. Hal ini perlu diperhatikan pada waktu penyajian makanan yaitu harus menyatakan kebersihan dan keamanan baik pada alat-alat yang digunakan maupun hidangan itu sendiri. Alat hidang yang berhubungan langsung dengan makanan hendaknya terhindar dari segala pencemaran sehingga makanan yang dihidangkan terjaga kebersihannya dan keamanannya. Makanan yang dihidangkan sebaiknya harus hygiene supaya tidak menyebabkan penyakit untuk manusia. Kata *hygiene* berarti kesehatan atau ilmu tentang kesehatan. Dalam buku "The Theory Catering" oleh Kiton dan Caserani (Dalam Suwantini dan Purwiyatun, 2004: 2), disebutkan bahwa

"*Hygiene is the study of health and the prevention of the disease*" hal ini berarti bahwa hygiene adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan penyakit. Menurut Ahmad Said (2007: 2) Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut. Secara luas, ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu memperbaiki, mempertahankan, atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia.

Kotagede merupakan salah satu daerah yang khas dengan budaya tradisional, di tempat terdapat beraneka ragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang dijual. Dengan kondisi masyarakat tersebut tidak sedikit pedagang yang melakukan kecurangan dalam mengolah makanan yang mereka jual demi mendapatkan keuntungan yang banyak, bahkan kemungkinan untuk menambahkan bahan-bahan berbahaya dalam makanan mereka sangat ada, sehingga jajan pasar yang ditawarkan juga sudah mempunyai rasa yang berbeda karena bahan yang digunakan pun sudah banyak yang dimanipulasi dengan penambahan bahan kimia seperti pengawet, pemanis buatan, pewarna sintesis, dan lain-lain.

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan peneliti, dipasar Kotagede Yogyakarta, beberapa pedagang makanan jajanan tradisional cukup mudah ditemui di hampir sekeliling pasar. Pedagang tersebut sering kali menunjukkan perilaku yang tidak sehat dalam menjamah makanan, misalnya menjajakan makanan dalam keadaan terbuka padahal letaknya di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis Penelitian

Ditinjau dari jenis datanya pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif.

Waktu dan Tempat Penelitian

Dalam penelitian kualitatif tidak dikenal istilah populasi dan sampel. Istilah yang digunakan adalah *setting* atau tempat penelitian (Suharsimi Arikunto, 2006: 13). Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Kotagede Yogyakarta. Waktu penelitian secara formal dimulai sejak berlakunya perizinan meneliti sesuai dengan permohonan izin pimpinan Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Yogyakarta.

Target/ Subjek Penelitian

Untuk mendapat data yang tepat maka perlu ditentukan informan yang memiliki kompetensi dan sesuai dengan kebutuhan data (*purposive*). Yang menjadi subjek dalam penelitian ini adalah penjual jajan pasar atau jajan pasar di Pasar Kotagede Yogyakarta.

Desain Penelitian

Dengan digunakan metode kualitatif ini maka data yang didapatkan akan lebih lengkap, lebih mendalam, kredibel, dan bermakna, sehingga tujuan penelitian dapat dicapai. Untuk dapat mencapai semua itu maka penelitian ini perlu di atur sedemikian rupa di dalam desain penelitian, desain penelitian kualitatif ini dibagi dalam dua tahap, yaitu pertama perencanaan, kegiatan yang dilakukan dalam tahap ini adalah sebagai berikut: analisis standar sarana dan prasarana, penyusunan rancangan penelitian, penetapan tempat penelitian, dan penyusunan instrumen penelitian. Kedua pelaksanaan, pada tahap ini peneliti sebagai pelaksana penelitian sekaligus sebagai *human instrument* mencari informasi data, yaitu wawancara mendalam pada pedagang jajan pasar di Pasar Kotagede Yogyakarta. Selain itu diamati juga perilaku penjual dalam menjual makanan sudah sesuai dengan prosedur hygiene atau belum.

Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan kelengkapan informasi yang sesuai dengan fokus penelitian maka yang dijadikan teknik pengumpulan data adalah sebagai berikut :

Pertama, teknik wawancara (*interview*), wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (*interviewee*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu (Lexy J. Moleong, 2009: 186). Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara terbuka. Kedua, teknik observasi, teknik ini dilakukan untuk mengetahui seberapa banyak penjual yang menjual makanan tradisional serta melihat bagaimana perilaku penjual dalam melayani pembeli. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental. Menurut Suharsimi Arikunto (2002: 206) metode dokumentasi adalah mencari data yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, legger, agenda dan sebagainya. Dokumen yang ditunjukkan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang dilakukan oleh penjual dalam melayani pembeli. Teknik ini dilakukan untuk memperkuat bukti nyata mengenai perilaku penjual makanan tradisional yang berupa gambar, video, hasil wawancara.

Teknik Analisis Data

Penelitian kualitatif harus mengungkap kebenaran yang objektif. Karena itu keabsahan data dalam sebuah penelitian kualitatif sangat penting. Melalui keabsahan data kredibilitas (kepercayaan) penelitian kualitatif dapat tercapai. Dalam penelitian ini untuk mendapatkan keabsahan data dilakukan dengan triangulasi. Adapun triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau Sebagai pembanding terhadap data itu (Moleong, 2007: 330). Triangulasi dengan sumber yang dilaksanakan pada penelitian ini yaitu membandingkan hasil wawancara dengan isi dokumen yang berkaitan. yaitu tentang penerapan hygiene sanitasi pada makanan tradisional yang dijual.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dengan nara sumber, maka dapat dianalisis tentang higiene sanitasi pada jajan pasar yang dijual di Pasar Kotagede Yogyakarta yang meliputi :

1. Gambaran Tingkat Pengetahuan Higiene dan Sanitasi pada Penjual Jajan Pasar di Pasar Kotagede Yogyakarta

Sebelum menerapkan higiene dan sanitasi pada makanan, pengetahuan mengenai hal tersebut sangat diperlukan untuk setiap orang yang berprofesi sebagai penjual makanan. Namun pada kenyataannya belum semua penjual mengetahui dan mengerti pentingnya higiene dan sanitasi pada makanan. Pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi makanan dapat digambarkan melalui 3 bagian utama, yakni pengertian higiene makanan, pengertian sanitasi makanan, dan hal-hal yang perlu diperhatikan pada makanan sehat. Ketika ditanyakan mengenai pengertian higiene makanan disetiap tempat penjualan, hampir seluruh penjual menjawab tidak tahu. Hal berbeda terjadi ketika ditanyakan mengenai pengertian sanitasi makanan, hampir seluruh penjual tidak mengetahui bahkan ada penjual yang belum pernah mendengar istilah sanitasi makanan, Hanya saja mereka mengetahui dan menyadari pentingnya menjaga kebersihan lingkungan sekitar.

2. Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Penjualan Jajan Pasar di Pasar Kotagede Yogyakarta.

Penerapan higiene sanitasi pada penjual makanan tradisionl di pasar Kotagede dapat digambarkan melalui beberapa aspek yaitu, cara menghindari pencemaran dan mempertahankan makanan yang akan dijual supaya makanan itu tetap bersih, *personal hygiene* sebagai penjual makanan, serta cara memperlakukan sampah yang ada disekitar tempat penjualan.

Ketika ditanyakan mengenai bagaimana cara menghindari pencemaran makanan yang dijual, seluruh penjual menyampaikan penjelasan yang sama, yakni semua makanan ditutup menggunakan plastik supaya tidak langsung terkena debu. Pada saat ditanyakan mengenai cara mempertahankan makanan supaya tetap bersih, hampir semua penjual juga memiliki jawaban yang sama yaitu dengan cara mengusir lalat. Jika makanan sudah dipilih pembeli, penjual segera meng-ambil makanan dengan menggunakan alat atau menggunakan sarung tangan jadi makanan tidak langsung terkena oleh tangan.

Aspek *personal hygiene* digambarkan dalam 3 pertanyaan sederhana yang mencakup kebiasaan batuk pada saat penjual sedang sakit, kebiasaan cuci tangan, dan kebersihan diri/ ruang lingkup *personal hygiene*. Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan batuk hampir semua penjual mempunyai jawaban yang sama yaitu, menghindar dari makanan dan menurut observasi yang dilakukan oleh peneliti belum ada informan yang menggunakan masker pelindung untuk menjaga sterilisasi. Begitu pula ketika ditanyakan mengenai kebersihan diri, penjual Jajan pasar yang ada di pasar Kotagede mempunyai jawaban yang hampir sama yaitu mereka rajin mandi dua kali sehari, kemudian sikat gigi secara teratur. Keberadaan dan pengelolaan sampah penting diperhatikan untuk menjaga higienitas lingkungan pasar. Para pedagang berusaha menjaga kebersihan agar tetap bersih dan rapi. Hal tersebut tampak dari cara penjual memperlakukan sampah yang ada di sekitar tempat penjualan. Mereka mempunyai jawaban yang sama, pada intinya selalu memunggut sampah yang sekiranya berserakan, terlebih di lingkungan Pasar ada petugas kebersihan yang senantiasa siap bekerja 4 kali sehari untuk membersihkan area penjualan.

3. Peralatan yang digunakan dalam penjualan Jajan Pasar.

Peralatan yang digunakan untuk menjual makanan adalah salah satu hal yang harus diperhatikan dalam higiene sanitasi makanan, karena peralatan sangat berpengaruh pada kebersihan makanan. Ketika ditanyakan peralatan yang digunakan, mereka mempunyai jawaban yang sama yaitu tidak menyediakan peralatan yang banyak. Hal tersebut dikarenakan peralatan yang digunakan untuk meletakkan makanan hampir semua berasal dari penitip, hanya *Cake Tong/* penjepit saja yang mereka sediakan. Sedangkan mengenai cara memperlakukan peralatan tersebut, informan memiliki jawaban yang berbeda.

Pembahasan

Dari hasil observasi yang dilakukan, telah ditemukan sikap-sikap penjual makanan yang tidak sesuai dengan prosedur higiene sanitasi yang seharusnya dilakukan oleh penjamah makanan. Berikut akan terlihat perbedaan antara teori atau aturan yang seharusnya dengan kenyataan.

1. Pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi pada makanan

Berdasarkan wawancara mendalam terhadap penjual jajan pasar yang ada di pasar Kotagede, diketahui bahwa pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi oleh masing-masing penjual sangat kurang hanya sebagian penjual saja yang sudah mengetahui apa itu higiene, dan apa itu sanitasi. Sebagian informan mengutarakan bahwa mereka tahu, akan tetapi belum paham betul apa yang dimaksud dengan higiene dan sanitasi pada makanan. Setelah mengetahui kemampuan penjual dalam hal pengetahuan higiene dan sanitasi pada makanan, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori ataupun dengan pernyataan dari ketua bagian informasi BPOM Dinas Kesehatan DIY, antara lain:

- a. Jawaban dari informan yang menyatakan bahwa higiene makanan adalah kesehatan dan keamanan pangan,

sedangkan menurut teori higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan serta berbagai usaha mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan.

- b. Tidak ada informan yang mengetahui tentang sanitasi makanan. Sedangkan pengetahuan akan kebersihan lingkungan juga sangat penting untuk penjual makanan, karena salah satu sumber yang menyebabkan pencemaran makanan adalah dari lingkungan. Sejalan dengan itu pengurus pasar Kotagede juga menyatakan bahwa kebersihan pasar sangat berpengaruh terhadap makanan yang dijual. Berikut cuplikan hasil wawancara dengan bapak Lumpia. “kebersihan lingkungan ya menyangkut kebersihan tempat disekeliling pasar ini berarti mbak, disini juga sudah ada petugas kebersihan yang selalu keliling untuk membersihkan pasar jadi kondisi pasar ini tetap bersih, pengunjung juga merasa nyaman.”
- c. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara mendalam terhadap penjual yang ada di pasar Kotagede, sebagian besar dari mereka tidak mengetahui apa saja yang perlu diperhatikan pada makanan sehat karena mereka hanya menjual, tidak mengolah. Saat ditanyakan mengenai hal-hal yang perlu diperhatikan pada makanan sehat, beberapa penjual menjawab dapat dilihat dari bahan bakunya, kemudian ada juga yang menjawab tidak tahu karena mereka tidak mengolah makanan tersebut. Berbeda dengan Ibu Getuk selaku pembuat jajan pasar yang biasanya disetorkan di pasar tersebut yang menjawab sebagai berikut. “tidak menggunakan bahan berbahaya seperti borak, bahan pengawet, pewarna tekstil, dsb tetapi menggunakan bahan-bahan yang aman”. Jawaban ini di dukung oleh jawaban sumber informasi dari BPOM dinas kesehatan DIY, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada makanan sehat. Berikut cuplikan

hasil wawancara dengan Ibu Titi. Menurut Badan POM RI, ada 5 kunci untuk keamanan pangan yaitu: jagalah kebersihan, pisahkan pangan mentah dan pangan matang, memasaklah dengan benar, jagalah pangan pada suhu aman, dan yang terakhir gunakan air dan bahan yang aman. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada makanan sehat yaitu makanan yang terbebas dari bahaya fisik, misal potongan kaleng, plastik, kerikil, dan lain-lain. Terjadi bila:

- 1) Pangan dijual ditempat terbuka/ tidak tertutup rapat
- 2) Penjual menggunakan perhiasan tangan
- 3) Penjual menangani pangan dan bahan pangan dengan ceroboh

Kemudian yang kedua yaitu Bahan Kimia, racun alami yaitu jamur racun, HCN dalam singkong, asam Jengkolat dalam jengkol, racun dalam ikan buntel. Serta racun dari bahan kimia. Kemudian yang ketiga yaitu bahaya biologi, mikroba: virus, parasite, kapang, bakteri. Binatang pengetar: tikus. Serangga: lalat, kecoa.

2. Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Penjualan Jajan Pasar

a. Dilihat dari *Personal Hygiene*, berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan terhadap penjual jajan pasar yang ada di pasar Kotagede, diketahui bahwa penerapan higiene sanitasi hanya sekitar kebersihan diri, seperti mandi 2 kali sehari, sikat gigi, kemudian memotong kuku, serta menerapkan pencucian tangan. Sedangkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, hampir semua penjual makanan di pasar Kotagede tidak menggunakan celemek saat bekerja, serbet atau lab kerja juga tidak semua menyediakan. Hal ini sependapat dengan salah satu informan dari BPOM RI yang selalu melakukan pengecekan rutin di

pasar satu bulan sekali yaitu: “seharusnya sebagai penjual terutama dalam bidang makanan, dalam melaksanakan prosedur higiene mereka harus menggunakan celemek, penutup kepala, membawa serbet, tetapi pada kenyataannya mereka kurang memperhatikan yang satu ini, terutama celemek, saya lihat jarang sekali penjual makanan ini menggunakan celemek, hanya sebagian saja.” Setelah mengetahui penerapan higiene dan sanitasi oleh masing-masing penjual, ada beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori maupun pernyataan dari BPOM RI DIY, antara lain: Tidak menggunakan celemek saat bekerja, sedangkan menurut Siti Fatimah (2005: 11): “pakaian pengolah dan penyaji makanan harus selalu bersih, bila perlu pakaian khusus. Pakaian yang seharusnya digunakan adalah yang berlengan, menutupi bahu dan ketiak pekerja dan menggunakan celemek. Pakaian kerja hendaknya dibedakan dengan pakaian harian, disarankan ganti setiap hari”.

b. Peralatan yang Digunakan dalam Penjualan Jajan Pasar

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap penjual jajan pasar di pasar Kotagede, diketahui bahwa secara umum peralatan yang digunakan berasal dari para penitip/ pemasok makanan, sehingga pada saat ditanya mengenai peralatan apa saja yang digunakan, para penjual hanya menjawab seadanya sambil menunjukan peralatan yang ada. Sedangkan pada saat ditanya mengenai cara membersihkan peralatan, para penjual mempunyai jawaban yang bermacam-macam, salah satu ada yang menyatakan dengan cara mencuci peralatan tersebut menggunakan sabun pembersih, ada juga yang tidak dicuci tetapi langsung dikembalikan kepada pemilik.

Peralatan merupakan salah satu bagian penyajian jajan pasar, oleh karena itu dari kondisi tersebut ada beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori maupun pernyataan dari BPOM RI DIY, antara lain: Kurang tepatnya memperlakukan peralatan yang digunakan dan cara penyajiannya, sedangkan salah satu prinsip higiene makanan dalam penyajian makanan adalah wadah/ tempat yang digunakan, tidak jauh berbeda dengan pendapat yang diutarakan oleh BPOM RI DIY yang menyatakan bahwa, “sebenarnya tempat yang digunakan sebaiknya mempunyai tutup/harus tertutup, apalagi jajan pasar merupakan makanan yang tidak awet, akan lebih baik jika makanan tersebut mempunyai kemasan misal daun pisang, kemudian pastikan jajanan yang dikemas sudah terdaftar P-IRT atau BPOM RI MD (untuk pedagang dalam negeri) atau BPOM RI ML (untuk produk impor)”.

Dari hasil wawancara dan observasi sudah dibahas bagaimana penjual memperlakukan makanan yang mereka jual dan bagaimana sikap mereka dalam melayani pembeli, maka dapat dikatakan bahwa secara umum seluruh penjual jajan pasar sudah menerapkan higiene dan sanitasi. Akan tetapi, masih terdapat ketidaksesuaian dengan teori atau penerapan yang ada. Pakaian khusus, topi atau penutup kepala, celemek, sarung tangan plastik, serta kain khusus untuk membasuh keringat sebaiknya wajib digunakan selama bekerja karena hal tersebut merupakan salah satu usaha higiene dalam *personal hygiene*, selain itu kebersihan lingkungan sekitar juga perlu diperhatikan. Melihat hal tersebut maka sebagai pengurus pasar sebaiknya lebih tegas dalam menyeleksi penjual makanan serta memperhatikan jenis makanan yang dijual. Selain itu, pengawasan setiap bulan dari BPOM atau Dinas

Kesehatan yang dilaksanakan harus selalu berjalan dan lebih menyeluruh supaya jika terjadi kesalahan dalam penjualan makanan dapat segera diatasi dan diperbaiki. Sosialisasi tentang higiene dan sanitasi jasa boga harus ditingkatkan secara menyeluruh supaya setiap usaha jasa boga dapat mengetahui dan memahami pentingnya makanan yang sehat.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dari hasil wawancara peneliti terhadap penjual jajan pasar yang ada di pasar Kotagede maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Seluruh penjual jajan pasar yang ada di Pasar Kotagede tingkat pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi masih kurang tidak mengetahui tentang kriteria makanan yang sehat dan aman, tentang pencemaran makanan, serta kurang memahami prinsip-prinsip sanitasi. Hal ini bisa dikarenakan sebagian besar dari mereka hanya tamatan Sekolah Dasar.
2. Secara umum seluruh penjual jajan pasar yang ada di Pasar Kotagede sudah menerapkan higiene dan sanitasi dalam penjualan makanan. Akan tetapi, masih terdapat ketidaksesuaian dengan teori atau penerapan yang ada.
 - a. Pertama, belum terdapat ketentuan yang jelas mengenai penanganan pekerja yang mengalami gangguan kesehatan.
 - b. Kedua, belum terdapat pakaian khusus bagi penjual atau penjamah makanan seperti penggunaan topi, sarung tangan, dan celemek saat bekerja.
 - c. Ketiga, belum ada kain khusus untuk membasuh keringat ataupun kain khusus untuk membersihkan tempat kerja.
 - d. Keempat, tidak memiliki peralatan yang sesuai dengan teori ataupun standar yang seharusnya. Contoh, penyajian kue belum dikemas, hanya diletakkan di tempat terbuka, kemudian peralatan hanya menggunakan baki dan container saja.

Saran

1. Sebaiknya sebagai penguasaha dalam bidang makanan, penjual harus terlebih dahulu memahami bagaimana pentingnya higiene dan sanitasi terutama dalam bidang makanan.
2. Setiap penjual makanan seharusnya menggunakan pakaian khusus, topi atau penutup kepala, kain khusus untuk membasuh keringat, celemek, sarung tangan plastik sekali pakai, dan penjual makanan wajib menggunakannya selama bekerja.
3. Sebagai pengurus pasar sebaiknya lebih tegas dalam membuat peraturan mengenai syarat-syarat yang harus dilakukan sebagai penjual makanan.
4. Bagi Badan POM, sosialisasi terhadap ketentuan dan aspek-aspek yang berkaitan dengan usaha dalam bidang makanan wajib dilakukan secara menyeluruh untuk setiap usaha jasa boga sehingga usaha jasa boga dapat mengetahui dan memahami pentingnya makanan sehat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Said . 2007. *Sanitasi Higiene Makanan & Keselamatan Kerja*. Jakarta: PT Sinar Wadja Lestari.
- Budiman Chandra .2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Lilyana. 2004. *Kreasi Baru Jajan pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Marwati.2000. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Moleong Lexy J. 2002. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R& D Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta.