



DOI: <https://doi.org/10.38035/jhesm.v3i2>
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Penerapan *Higiene* dan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima (PKL)

Sintiya Stephani¹, Fitri Adifa², Allifa Tessa Pertiwi³

¹Universitas Jambi, Jambi, Indonesia, sintiyastee@gmail.com

²Universitas Jambi, Jambi, Indonesia, fitriadifa19@gmail.com

³Universitas Jambi, Jambi, Indonesia, tessapertiwi8@gmail.com

Corresponding Author: sintiyastee@gmail.com¹

Abstract: *In general, Indonesian people prefer food sold by street vendors because the price is relatively cheaper. However, some people have a negative view of street vendors because they are considered to have a large negative impact on the environment and health. Hygiene at street vendors greatly influences the cleanliness of food so that it is not contaminated, while the sanitation of selling places is carried out so that the raw materials until the distribution process are in optimal condition according to environmental health standards. Considering that food hygiene and sanitation is very important, this article aims to provide an overview of food sanitation hygiene at street vendors, factors related to sanitation hygiene at street vendors, the impact of the behavior of street vendors who do not apply food sanitation hygiene, and efforts to improve attitudes Street vendor hygiene. Based on the literature study conducted, it was found that food sanitation hygiene will be good if the sanitation facilities of the traders are good where this is influenced by predisposing factors, enabling factors, and reinforcing factors. The attitude of street vendors who do not apply food sanitation hygiene can have an impact on health, so there is a need for supervision, empowerment, counseling and sanitation hygiene training for street vendors.*

Keyword: *Hygiene, Street Vendors, Sanitation.*

Abstrak: Pada umumnya masyarakat Indonesia lebih menyukai makanan yang dijual oleh PKL (Pedagang Kaki Lima) karena harganya relatif lebih murah. Namun beberapa orang memiliki pandangan negatif terhadap PKL karena dianggap mempunyai dampak negatif yang besar terhadap lingkungan dan kesehatan. Higiene pada PKL sangat berpengaruh terhadap kebersihan makanan agar tidak terkontaminasi, sedangkan sanitasi tempat berjualan dilakukan agar bahan baku sampai proses distribusi dalam keadaan yang optimal sesuai standar kesehatan lingkungan. Mengingat higiene dan sanitasi makanan sangat penting, maka artikel ini memiliki tujuan untuk mengetahui gambaran mengenai higiene sanitasi makanan pada PKL, faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi pada PKL, dampak dari perilaku PKL yang tidak menerapkan higiene sanitasi makanan, serta upaya dalam meningkatkan sikap higiene sanitasi PKL. Berdasarkan studi literatur yang dilakukan didapatkan hasil bahwa higiene sanitasi makanan akan baik apabila fasilitas sanitasi pedagang baik dimana hal ini dipengaruhi oleh faktor predisposisi, faktor pemungkin, dan faktor penguat. Sikap PKL yang tidak

menerapkan higiene sanitasi makanan dapat berdampak pada kesehatan, sehingga perlu adanya upaya pengawasan, pemberdayaan, penyuluhan dan pelatihan higiene sanitasi pada PKL.

Kata Kunci: Higiene, Pedagang Kaki Lima, Sanitasi.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup untuk dapat mempertahankan hidupnya. Makanan yang dikonsumsi memiliki berbagai cara dalam pengolahannya (Suryani dan Astuti, 2019). Cara pengolahan makanan dapat mempengaruhi nilai gizi yang ada pada makanan. Menurut Kesumastuti (2023) telah banyak terjadi kasus keracunan makanan dan penyakit lainnya yang disebabkan oleh pengolahan makanan yang tidak memperhatikan *personal hygiene* dan kebersihan lingkungan. Menurut WHO, 420 orang meninggal dunia setiap tahun karena terdampak penyakit bawaan makanan atau *food borned disease*. Sebanyak 60% dari kasus kematian tersebut disebabkan oleh teknik penanganan yang kurang baik sehingga terjadi kontaminasi ketika makanan disajikan pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) (Suryani dan Astuti, 2019).

Makanan yang baik untuk dikonsumsi memiliki tingkat kematangan yang pas; terbebas dari perubahan fisik dan kimia yang tidak dikehendaki; serta mulai dari tahapan pengadaan, produksi dan penanganan telah terbebas dari kontaminasi (Permatasari *et al.*, 2021). Kebersihan makanan memiliki dampak yang besar bagi kesehatan tubuh manusia. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan menerapkan higiene sanitasi makanan yang baik dan benar dengan mengonsumsi makanan yang aman, sehat, bersih, dan tidak terkontaminasi (Kesumastuti *et al.*, 2023).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/MENKES/SK/V/2003, higiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan segala kemungkinan mulai dari bahan makanan, orang atau penjamah makanan, lingkungan/tempat serta perlengkapannya yang berpotensi sebagai perantara di dalam penyebaran penyakit atau gangguan kesehatan. Pada umumnya masyarakat Indonesia lebih menyukai makanan yang dijual oleh PKL (Pedagang Kaki Lima). Hal ini karena PKL merupakan seseorang yang mempunyai usaha kecil dan berjualan makanan di pinggir jalan yang menggunakan lapak, gerobak atau pikulan yang memiliki harga relatif lebih murah. Sebagian orang memiliki pandangan buruk terhadap PKL karena dianggap memiliki dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan. Oleh sebab itu, PKL harus memenuhi kriteria mulai dari kebersihan peralatan, kebersihan diri, dan kebersihan lokasi/tempat berjualan (Astuti dan Asmara, 2019). Menurut Febrina *et al.* (2022) PKL harus memahami takaran bahan tambahan, seperti penyedap rasa dan bahan pengawet yang aman dikonsumsi karena kandungan zat kimia dapat menyebabkan munculnya penyakit apabila dikonsumsi secara berlebihan.

Higiene pada PKL sangat berpengaruh terhadap kebersihan makanan agar tidak terkontaminasi, sedangkan sanitasi tempat berjualan dilakukan agar bahan baku sampai proses distribusi dalam keadaan yang optimal sesuai standar kesehatan lingkungan. Sanitasi memiliki peran yang sangat penting untuk mencegah kemungkinan terjadinya pertumbuhan dan perkembangan mikroba pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia (Suryani dan Astuti, 2019).

Pada kenyataannya masih banyak PKL yang tidak menerapkan higiene sanitasi makanan yang baik, seperti tidak melakukan cuci tangan sebelum atau setelah melayani pembeli, pedagang dalam melayani pembeli masih merokok, pedagang langsung menggunakan tangan saat mengambil bahan baku tanpa menggunakan peralatan, tempat sampah yang ada di angkringan tidak diberi tutup, air yang digunakan pedagang dalam mencuci peralatan hanya menggunakan 2 ember air, makanan yang dijual tidak ada penutupnya, dan lain sebagainya. Mengingat higiene dan sanitasi makanan sangat penting, maka artikel ini memiliki tujuan untuk

mengetahui gambaran mengenai higiene sanitasi makanan pada PKL, faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi pada PKL, dampak dari perilaku PKL yang tidak menerapkan higiene sanitasi makanan, serta upaya dalam meningkatkan sikap higiene sanitasi PKL.

METODE

Metode yang digunakan pada penulisan artikel ini menggunakan studi literatur dimana informasi didapatkan melalui sumber-sumber yang berkaitan dengan permasalahan. Studi literatur diperoleh dari hasil-hasil penelitian, jurnal, dan lain sebagainya yang kemudian dikompilasi untuk mengambil sebuah keputusan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Higiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima

Higiene sanitasi pada PKL sangat penting untuk menjamin keberlanjutan kesehatan pembeli dan pedagang. Pedagang harus menjaga kebersihan lingkungan tempat berjualan dan kebersihan bahan dan alat yang digunakan agar tidak menjadi pembawa vektor penyakit. Selain kebersihan lingkungan, pedagang juga harus mengetahui kesehatan dirinya sendiri (*personal hygiene*) apakah pedagang memiliki penyakit menular, atau kebersihan diri pedagang seperti kuku, tangan, tidak pakai masker, baju dan peralatan yang digunakan tidak bersih yang berpotensi untuk mentransfer penyakit. Sejalan dengan hasil penelitian Dafiyanthi *et al.* (2022) yang menyatakan pedagang yang tidak memeriksakan kesehatannya tidak pernah tau apakah mereka memiliki penyakit menular atau tidak, tidak melakukan cuci tangan sebelum atau setelah melayani pembeli, pedagang dalam melayani pembeli masih merokok, pedagang langsung menggunakan tangan saat mengambil bahan baku tanpa menggunakan peralatan, tempat sampah yang ada tidak diberi tutup, air yang digunakan pedagang dalam mencuci peralatan digunakan berulang, makanan yang dijual tidak ada penutupnya, dan lain sebagainya. Sehingga, dapat dilihat masih banyak pedagang yang kurang dalam menjaga higiene sanitasi makanan. Dibuktikan oleh banyak penelitian yang telah dilakukan seperti Dafiyanthi *et al.* (2022) mengenai analisis higiene sanitasi makanan pada PKL, Suryani dan Astuti (2019) mengenai higiene dan sanitasi pada pedagang angkringan, Amiruddin *et al.* (2021) mengenai faktor predisposisi dengan praktik *personal hygiene* PKL dan Astuti dan Asmara (2019) mengenai gambaran umum hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan.

B. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Pedagang

Pengetahuan higiene sanitasi pada PKL menjadi salah satu faktor yang dapat mempengaruhi higiene dan sanitasi pedagang. Namun, berdasarkan dari beberapa hasil penelitian yang telah dilakukan pengetahuan tidak berhubungan dengan higiene sanitasi PKL. Tingginya pengetahuan pedagang mengenai higiene sanitasi makanan tidak berbanding lurus dengan praktik higiene sanitasinya. Banyak faktor yang menyebabkan tingkat pengetahuan tidak berhubungan dengan tingkat higiene sanitasi PKL. Seperti yang dijelaskan di dalam penelitian Suryani dan Astuti (2019) bahwa lamanya pengalaman kerja dapat mempengaruhi higiene sanitasi makanan. Semakin berpengalaman maka higiene sanitasi makanannya semakin baik. Banyak pedagang yang memiliki pengalaman bedagang kurang dari 5 tahun menyebabkan higiene sanitasi makanan yang baik tidak terwujud. Selain pengalaman, keterbatasan tempat dan fasilitas juga membuat higiene sanitasi makanan menjadi buruk. Keterbatasan tersebut menghambat praktik pedagang untuk menciptakan higiene sanitasi makanan yang baik. Pedagang tau bahwa kualitas makanan dipengaruhi oleh kebersihan dalam mengolah makanan dan cara penyimpanannya, namun dikarenakan tempat dan fasilitas yang tidak mendukung pedagang membiarkan saja hal tersebut.

Amiruddin *et al.* (2021) dalam penelitiannya juga menyatakan tingkat pengetahuan tidak berhubungan dengan higiene sanitasi pedagang karena kurangnya motivasi pedagang untuk menerapkan higiene sanitasi yang dianggap memperlambat pedagang dalam menyelesaikan pekerjaan. Selain itu, faktor kebiasaan juga mempengaruhi tidak adanya hubungan antara pengetahuan dan higienen sanitasi makanan. Pedagang yang tidak terbiasa menggunakan pakaian khusus seperti celemek, masker mulut, sarung tangan, penutup rambut dalam menjamah makanan diperlukan sosialisasi dari petugas kesehatan.

Sikap Higiene Sanitasi Pedagang

Sikap higiene sanitasi pedagang adalah kelanjutan dari pengetahuan higiene sanitasi pedagang dimana jika pengetahuan higiene sanitasi pedagang tinggi maka akan berbanding lurus dengan sikap pedagang. Namun, sebagian pedagang yang telah mengetahui higiene sanitasi makanan tidak menunjukkan sikap yang baik. Pedagang tidak menerapkan pengetahuan yang mereka tahu saat melakukan aktivitas perdagangan. Selaras dengan hasil penelitian Amiruddin *et al.* (2021) bahwa pedagang yang menjadi responden tidak memiliki kemauan yang positif dalam mempraktikkan higiene sanitasi seperti mencuci tangan, memakai masker mulut, celemek dan sarung tangan saat sebelum menjamah makanan. Hal tersebut dikarenakan pedagang menganggap untuk menerapkannya memerlukan biaya lebih untuk pengadaan perlengkapan tersebut dan menghambat waktu selesai pekerjaan.

Suryani dan Astuti (2019) juga menyatakan tidak ada hubungan antara sikap dan praktik higiene sanitasi pedagang karena banyak pedagang yang belum pernah mengikuti pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan dan fasilitas yang kurang mendukung. Banyaknya pedagang yang memiliki sikap baik jika tidak didukung oleh fasilitas yang memadai maka akan menurunkan sikap baik pedagang tersebut. Sebagai contoh, banyak pedagang angkringan di Malioboro yang mengetahui bahwa mencuci piring harus menggunakan sabun dan air mengalir namun dalam penerapannya pedagang tidak menggunakan air mengalir dan menggunakan air tersebut secara berulang. Tidak adanya hubungan antara sikap dan praktik higiene juga di dorong oleh kebiasaan pedagang yang menganggap tidak ada masalah atau dampak buruk yang timbul dari kebiasaan-kebiasaan yang selama ini mereka lakukan sehingga tidak ada upaya untuk memperbaiki sikap higiene sanitasi mereka menjadi lebih baik lagi.

Permatasari *et al.* (2021) dalam penelitiannya menyatakan terdapat 3 faktor utama yang mempengaruhi sikap yaitu faktor pemudah, faktor pemungkin dan faktor penguat. Faktor pemudah atau predisposisi terdiri dari kebiasaan pedagang terhadap kesehatan yang berkaitan dengan tingkat pendidikan, sosial ekonomi, dan sistem nilai yang dianut di masyarakat. Contohnya dalam hal menjaga kebersihan alat makan, apakah hanya dibilas dengan air atau dicuci dengan menggunakan sabun. Faktor pemungkin terdiri dari pengadaan fasilitas kesehatan bagi pedagang seperti air bersih, drainase, tempat pembuangan sampah, sabun dan lain-lain yang dapat mendukung terwujudnya sikap higiene. Terakhir faktor penguat yang terdiri dari sikap tokoh masyarakat (toma), tokoh agama (toga) dan petugas kesehatan atau yang ada disekitar pasar serta aturan yang berlaku berkaitan dengan kesehatan. Terwujudnya sikap higiene sanitasi makanan yang baik, masyarakat tidak hanya membutuhkan pengetahuan namun juga membutuhkan contoh dari para tokoh-tokoh tadi.

Fasilitas Higiene Sanitasi Pedagang

Fasilitas higiene sanitasi pedagang sangat berhubungan dengan praktik higiene sanitasi pedagang, dimana dilihat dari pemaparan sebelumnya pengetahuan dan sikap pedagang terhadap higiene sanitasi tidak dapat diterapkan jika fasilitas higiene sanitasi pedagang tidak mendukung. Seperti hasil penelitian yang dilakukan oleh Suryani dan Astuti (2019) yang menyatakan bahwa pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi buruk memiliki peluang 2,086 kali memiliki higiene yang buruk dibandingkan pedagang yang memiliki fasilitas sanitasi baik. Buruknya fasilitas sanitasi didukung oleh belum pernahnya pedagang ikut dalam kegiatan

pelatihan higiene sanitasi makanan dimana jika pedagang pernah ikut pelatihan tersebut, ada usaha atau upaya pedagang untuk menyediakan fasilitas sanitasi agar higiene makanan menjadi lebih baik. Angkringan di Malioboro menjadi contoh banyaknya makanan PKL yang tidak memiliki penutup dalam menyajikan makanan yang dapat mengundang vektor penyakit. Selain itu, masih banyak PKL yang tidak memiliki saluran untuk membuang limbah cair sehingga pedagang membuang limbah cairnya disekitar tempat berdagangnya yang dapat menjadi tempat berkembangbiaknya vektor penyakit dan mengkontaminasi makanan. Hal tersebut juga dapat terjadi karena PKL biasanya berjualan di atas trotoar atau dipinggir jalan yang untuk melengkapi fasilitas sanitasinya cukup sulit karena keterbatasan tempat sehingga diperlukan pertimbangan untuk menyediakan tempat khusus bagi PKL agar fasilitas sanitasi dapat terpenuhi. Untuk menghilangkan kebiasaan buruk pedagang yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan diperlukan pengawasan keamanan makanan secara rutin oleh pemerintah.

Dampak dari Perilaku Pedagang Kaki Lima yang Tidak Menerapkan Higiene Sanitasi Makanan

PKL biasanya berjualan di trotoar atau dipinggir jalanan disekitar taman, kampus, dan sekolahan yang dimana untuk higiene sanitasi makanannya sangat kurang. PKL yang berjualan di sekolah terutama di sekolah dasar, paling rentan menyebabkan penyakit diare pada anak-anak apabila higiene sanitasinya tidak baik. Anak-anak mudah terpengaruhi oleh teman-temannya untuk jajan sembarangan tanpa memperhatikan pengolahan dan penyajian makanan tersebut. Pengolahan dan penyimpanan makanan yang tidak sesuai dapat menyebabkan keracunan. Keracunan dapat terjadi karena terdapat kuman, bakteri, virus, parasit, jamur dan jenis kimiawi yang berkembangbiak dalam makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Permatasari *et al.* (2021), PKL yang kurang memperhatikan mutu, cara penyimpanan makanan, menggunakan bahan pewarna makanan yang kualitasnya buruk dapat menyebabkan makanan tersebut terkontaminasi oleh vektor penyakit, berdampak buruk pada kesehatan seperti diare. Selain itu, makanan yang terkontaminasi oleh *E.coli* yang berasal dari peralatan makanan yang tidak bersih. *E.coli* dapat masuk ketubuh manusia melalui makanan yang dimakan dan air yang diminum yang dapat menimbulkan gejala penyakit seperti kolera, gastroenteritis, diare, dan penyakit saluran pencernaan lainnya.

Upaya Meningkatkan Sikap Higiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima

Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan higiene sanitasi PKL adalah dengan melakukan pengawasan, pemberdayaan, penyuluhan dan pelatihan higiene sanitasi. Pengawasan dilakukan pada program kegiatan yang dilakukan untuk mewujudkan sikap higiene sanitasi PKL yang baik dapat tercapai. Pengawasan dapat berjalan dengan baik apabila memperhatikan objek, metode dan proses dalam pengawasan. Pemberdayaan yang dapat dilakukan adalah dengan cara pengadaan fasilitas yang sesuai dengan syarat higiene sanitasi yang selanjutnya menjadi motivasi pedagang atau penjamah makanan untuk berkembang menjadi lebih baik lagi dalam sikap higiene sanitasi. Penyuluhan dan pelatihan higiene sanitasi dilakukan agar pedagang memiliki wadah untuk mendapatkan informasi mengenai higiene sanitasi makanan sehingga dapat membuat pedagang menjadi sadar dan paham serta mau mempraktikkan anjuran-anjuran yang diberikan untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan pemaparan mengenai gambaran mengenai higiene sanitasi makanan pada PKL serta faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi pada PKL dapat disimpulkan bahwa:

1. Pedagang harus menjaga kebersihan lingkungan tempat berjualan dan kebersihan bahan dan alat yang digunakan agar tidak menjadi pembawa vektor penyakit. Selain kebersihan lingkungan, pedagang juga harus memperhatikan personal higiene.

2. Higiene sanitasi makanan baik jika fasilitas sanitasi pedagang baik. Karena tingkat pengetahuan dan sikap pedagang yang paham mengenai higiene sanitasi makanan yang baik akan menjadi turun jika tidak didukung oleh fasilitas sanitasi yang memadai.
3. Faktor yang mempengaruhi sikap pedagang yaitu faktor predisposisi, faktor pemungkin, dan faktor penguat.
4. Sikap PKL yang tidak menerapkan higiene sanitasi makanan dapat berdampak pada kesehatan terutama anak-anak sekolah dasar yang dapat menyebabkan keracunan, kolera, gastroenteritis, diare, dan penyakit saluran pencernaan lainnya.
5. Upaya untuk meningkatkan sikap higiene sanitasi PKL dapat dilakukan dengan pengawasan, pemberdayaan, penyuluhan dan pelatihan higiene sanitasi.

REFERENSI

- Amiruddin, E. E., Dahmar, T., dan Putri, A. R. (2021). Faktor predisposisi dengan praktik personal hygiene pedagang makanan kaki lima di Kotamara Kota Baubau. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3 (2), 45-52.
- Astiti dan Asmara. (2019). Gambaran umum hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di Pantai Berawa Desa Tibubeneng Kecamatan Kuta Utara Kabupaten Badung tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9 (1), 56-62.
- Dafiyanti, P., Gumayesty Y., dan Hayana. (2022). Analisis higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu tahun 2022. *Jurnal Olahraga dan Kesehatan*, 1 (3), 625-634.
- Febrina, W., Abdillah, N., Indrawan, S., Harfrida, E., dan Srihandayani, S. (2022). Edukasi siswa Sekolah Dasar mengenai jajanan sehat. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*. 1 (2), 98-104.
- Kesumastuti, A., Marniati., Darmawan., dan Safrizal. (2023). Penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7 (1), 340-348.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., dan Faidah, M. (2021). Faktor perilaku higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan pedagang kaki lima. *Jurnal Tata Boga*, 10 (2), 223-233.
- Suryani, D., dan Astuti, F. D. (2019). Higiene dan sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15 (1), 70-81.
- WHO. 2016. *Fokus Pendidikan Kesehatan: Penyakit Bawaan Makanan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Yassir Araffat, M., Ali, H., Indra Bangsawan, M., Kusuma Diarti, D., & Budiono, A. (2020).