

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jajanan makanan merupakan salah satu makanan yang sangat digemari masyarakat luas dan dari segala berbagai umur mulai dari yang anak-anak, remaja, dewasa hingga yang tua menyukai jajanan manis. Selain rasanya yang enak serta harganya yang terbilang murah yang dapat dijangkau oleh seluruh masyarakat luas, rasa serta kualitas jajanan manis ini sangat dipengaruhi dengan kondisi lingkungan tempat diperdagangkannya jajanan manis tersebut, dimulai dari sanitasi tempat penjualan jajanan manis. Apabila *hygiene* sanitasi tempat penjualan jajanan manis ini baik, maka kualitas dari jajanan makanan manis ini akan baik pula.

Tempat penjualan yang dikatakan baik apabila tempat tersebut terhindar dari keberadaan vektor yang diakibatkan sanitasi yang buruk, seperti tidak membersihkan tempat penjualan dari sisa makanan lainnya, akan menimbulkan bau yang tidak sedap sehingga dapat terkontaminasi terhadap jajanan manis yang diperjual-belikan tidak memiliki kemasan khusus.

Meningkatkan kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan di luar rumah, maka produk dalam sistem kesehatan makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan untuk kepentingan umum, haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Seperti jajanan manis yang banyak diperjualbelikan di pasar tradisional

maupun di pasar moderen. Seperti yang tercantum di dalam Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Kesehatan Makanan Jajanan.(1)

Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 16 tahun 2016 tentang kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan menyatakan kriteria mikrobiologi adalah ukuran manajemen risiko yang menunjukkan keberterimaan suatu pangan atau kinerja proses atau system keamanan pangan yang merupakan hasil pengambilan sampel dan pengujian mikroba, toksin atau metabolitnya atau penada yang berhubungan dengan patogenistas atau sifat lainnya pada titik tertentu dalam suatu rantai pangan, kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan yang diproduksi, diimpor dan diedarkan di wilayah Indonesia haurs memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan, persyaratan keamanan pangan olahan dari krmungkinann adanya bahaya mikroba.(2)

Prinsip *hygiene* sanitasi harus diperhatikan dalam melaksanakan *hygiene* sanitasi makanan yang baik yaitu dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan/distribusi makanan, dan penyajian makanan. Jika semua prinsip ini diperhatikan dengan menjalankan peraturan pemerintah dan undang-undang yang telah di tetapkan maka dapat di pastikan bahwa makanan yang disajikan pada konsumen adalah makanan yang aman dan tidak beresiko menebabkan sakit dan atau kematian.(3)

Sanitasi tempat penjualan makanan harus dijaga kebersihannya dan dipelihara secara bersama oleh pedagang dengan masyarakat (pembeli). Tempat penjualan masuk dalam kategori tempat pengolahan makanan (TPM).(4)

TPM yang dimaksud meliputi, rumah makan dan restoran, jasa boga atau catering, industri makanan, kantin, warung dan jajanan makanan. Sebagai salah satu tempat umum yang menyediakan makanan bagi masyarakat umum.(4)

TPM memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual. TPM harus memenuhi syarat-syarat kesehatan. Salah satu syarat kesehatan TPM yang penting memengaruhi *hygiene* sanitasi tempat penjualan makanan jajanan tersebut adalah faktor lokasi dan bangunan TPM. Lokasi dan bangunan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan memudahkan terjadinya kontaminasi makanan oleh mikroorganisme seperti, bakteri, jamur, virus, dan parasit, serta bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan.(4)

Masyarakat mengenal buah atau buah-buahan sebagai bahan pangan yang banyak mengandung vitamin dan mineral. Buah dengan daging beraneka warna, namun buah umumnya lebih banyak mengandung vitamin dari kelompok B kompleks dan vitamin C, disamping itu juga mengandung berbagai jenis mineral seperti kalium (K), kalsium (Ca), natrium (Na), dan zat besi (Fe). Pengetahuan dan kepentingan masyarakat tentang buah tidak hanya sampai disini, akal manusia terus berfikir mengenai cara untuk mengubah cita rasa buah masam menjadi manis, serta bias dinikmati menjadi setiap saat. Masyarakat melakukan proses pengawetan, salah satunya dengan mengolahnya menjadi bentuk manisan.(5)

Diungkapkan dalam ilmu ini, buah merupakan hasil dari proses pertumbuhan, yaitu dari pembesaran bakal buah, pembesaran jaringan yang

mendukung bakal buah dan gabungan dari keduanya. Proses pertumbuhan diawali dengan pembelahan sel, pembesaran sel, pendewasaan sel (*maturation*), pemasakan (*ripening*). Pelayuan (*senescence*), pemasakan, (*deterioration*). Karena itu, walaupun buah telah di panen atau dilepas dari pohonnya, proses-proses dari fisiologi seperti respirasi atau transpirasi tetap terjadi. Biasanya ditandai dengan terjadinya perubahan tekstur menjadi lebih lunak, perubahan warna menjadi kurang menarik, dan perubahan cita rasa menjadi lebih baik.(5)

Pengawetan buah juga berusaha untuk mempertahankan tekstur dan warna, serta mengubah cita rasa buah menjadi lebih baik. Mempertahankan tekstur dan warna, mempertahankan dan mengubah cita rasa sekaligus bentuk usaha mengadakan buah tanpa tergantung mesin, harapannya buah dapat dinikmati setiap saat, tanpa terjadi perubahan tekstur dan warna, serta cita rasa menjadi lebih baik. Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan kadar gula yang tinggi, penambahan gula bertujuan untuk memberikan rasa manis sekaligus mencegah timbulnya mikroorganisme seperti jamur. Mikroorganisme ini yang mempercepat terjadinya perubahan warna, tekstur, cita rasa dan pembusukan pada buah. Peristiwa ini juga dipicu oleh proses fisika, seperti sinar matahari dan pemotongan pada buah.(5)

Pembuatan manisan tidak hanya gula yang diberikan tetapi juga kapur, garam, dan senyawa yang mengandung sulfur, tujuan pemberian ini sama dengan pemberian gula diharapkan buah akan memiliki masa simpan yang lama. Dikenal ada dua bentuk olahan manisan buah, yaitu manisan basah dan manisan kering, hal ini mendasar yang membedakan keduanya adalah cara pembuatannya, daya

awet dan penempakkannya. Manisan basah diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula, sedangkan manisan kering diperoleh jika manisan basah dijemur sampai kering. Daya awet manisan kering tentu lebih lama dibandingkan dengan manisan basah. Kadar air manisan kering lebih rendah tetapi kadar manisan gulanya lebih tinggi.(6)

Sementara penampilan manisan basah lebih menarik dibandingkan dengan manisan kering, karena hampir sama dengan aslinya. Pada prinsipnya semua buah bias diolah menjadi manisan basah atau manisan kering, namun berdasarkan beberapa alasan seperti tidak enak, tidak tahan lama, dan penampakkannya tidak menarik, kadang-kadang buah hanya diolah menjadi satu bentuk manisan, yaitu manisan basah atau manisan kering, meskipun tidak menutup kemungkinan dibuat menjadi dua bentuk olahan tersebut. Biasanya buah yang cukup keras seperti pala, manga, kemang, kembembeng, kedondong, dan kolang-kaling cenderung diolah menjadi manisan basah, dan buah yang lunak seperti pepaya, dan sirsak diolah menjadi manisan kering.(7)

Berdasarkan hasil penelitian Lestari (2015) dengan judul “Hubungan hygiene penjamah sanitasi minuman dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman jus buah di daerah Tembalang tahun 2015” didapatkan, jus buah yang di jual pedagang kaki lima mengandung *Escherichia coli* sebanyak 13 (52%) sampel, dan tidak ada hubungan antara *hygiene* penjamah, sanitasi air, tidak memenuhi syarat. Hal ini dikarenakan proses pencucian yang tidak benar. Selanjutnya didapatkan ada hubungan antara kualitas air matang dan kualitas air

cucian dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jus buah di daerah Tembalang.(8)

Berdasarkan hasil penelitian Yuniatum (2017) dengan judul “Hubungan *hygiene* sanitasi dengan kualitas mikrobiologis pada makanan gado-gado di Kecamatan Tembalang Kota Semarang tahun 2017” didapatkan hasil analisis bivariante menunjukkan ada hubungan bermakna antara variabel praktik higiene penjual dan sanitasi tempat penjualan dengan kualitas mikrobiologis gado-gado. Sedangkan variabel kondisi kesehatan penjual tidak menunjukkan adanya hubungan bermakna dengan kualitas mikrobiologis gado-gado. Dari variabel yang memiliki hubungan bermakna, kemudian dilihat kekuatan hubungannya menggunakan koefisien kontingensi atau nilai C. Pada variabel praktik higiene penjual (C=0,447) dan sanitasi tempat penjualan (C=0,409) mempunyai tingkat hubungan yang cukup/sedang.(9)

Hasil penelitian Riris (2012) dengan judul ”sanitasi pasar tradisional di Kabupaten Srage Jawa Tengah dan Kabupaten Gianyar Bali tahun 2012” dari hasil penilaian Pasar diketahui bahwa Pasar Bunder di Kabupaten Srage telah memenuhi syarat sebagai pasar sehat, sedangkan Pasar Banaran di Kabupaten Sragen, Pasar Gianyar dan Pasar Blah Batu di Bali belum memenuhi syarat sebagai Pasar sehat. Sedangkan Pasar Gianyar yang juga Pasar tingkat Kabupaten, masih ada banyak kekurangan dan tidak sesuai pedoman pasar sehat. Kualitas air bersih yang digunakan di Pasar Tradisional di Pasar Gianyar pH 7,3 dan suhu 30,4oC sedikit melampaui syarat, dan beberapa sample daging dengan total mikroba positif berkisaran antara 104 s/d 107.(10)

Hasil penelitian Augustin (2014) dengan judul “Gambaran Pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di sekolah dasar Cipinang Besar Utama Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014” dari hasil penelitian diketahui. Gambaran sikap responden adalah baik pada seluruh aspek, antara lain : sikap terhadap kebersihan diri (80%), sikap terhadap peralatan (65,7%), sikap terhadap penyajian (80%) dan sikap terhadap sarana (97,1%) untuk tindakan responden sudah baik pada aspek : tindakan kebersihan diri (77,1%), tindakan terhadap peralatan (60%), dan tindakan saat penyajian (60%), namun tindakan terhadap sarana berdagang masih buruk (54,3%).(11)

Hasil penelitian Yunus (2015) dengan judul “ Higiene Sanitasi Pangan Tahun 2015” hasil penelitian menunjukkan bahwa perilaku penjamah / pengolah makanan 67% tidak melakukan cuci tangan setelah memegang uang, 33% tidak mencuci tangan setelah membuang kotoran hidung, 33% masih menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan, 75% tidak memakai pakaian kerja, 92% tidak memakai celemek, 67% tidak menggunakan tutup kepala, tempat sampah 100% tidak tertutup. Tempat penyimpanan bahan pangan ,25% tidak bersih dan tidak terpelihara 34% tidak bebas dari serangga dan tikus 42% tidak bebas dari debu. sarana pencucian peralatan dan penanganan air limbah tidak memadai 83% penjamah / pengolah makanan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala 6 (enam) bulan sekali.(12)

Berdasarkan survei awal peneliti di Pasar Ramai Kota Medan, dengan jumlah 6 (enam) tempat penjualan jajanan manis, peneliti menemukan 6 (enam) tempat penjualan yang berada di Pasar Ramai Kota Medan memiliki tempat serta

kondisi yang berbeda-beda yaitu ada 2 (dua) tempat penjualan jajanan manis yang mendirikan bangunan di atas saluran pembuangan air limbah (SPAL) yang terbuka dengan lantai yang kering, dan 3 (tiga) tempat penjualan dengan lantai yang tergenang air, serta ada 1 (satu) tempat penjualan dengan SPAL yang terbuka serta tempat penjualannya terdapat genangan air yang berasal dari kamar mandi yang berdekatan dengan tempat penjualan jajanan manis.

Escherichia coli praktis selalu ada dalam saluran pencernaan hewan dan manusia karena secara alamiah *E.coli* merupakan salah satu penghuni tubuh. Penyebaran *E.coli* dapat terjadi dengan cara kontak langsung (bersentuhan, berjabat tangan dan sebagainya) kemudian diteruskan melalui mulut, akan tetapi *E.coli* pun dapat ditemukan tersebar di alam sekitar kita. Penyebaran secara pasif dapat terjadi melalui makanan atau minuman.(11)

E.coli merupakan parasit dalam saluran pencernaan makanan manusia dan hewan berdarah panas. Manusia kadang kadang menyebabkan penyakit enteritis, peritonitis, sistitis dan sebagainya. Hasil uji *methil red* positif keluarga dari species ini memfermentasikan laktosa dan glukosa dengan menghasilkan asam dan gas. (11)

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “*Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan dan Keberadaan bakteri Escherichia coli pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan Tahun 2018*”.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “bagaimanakah “*hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichi coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan tahun 2018”.

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui secara mendalam mengenai *hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan tahun 2018.

1.3.2. Tujuan Khusus

- 1) Untuk mengetahui *hygiene* tempat penjualan jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan.
- 2) Untuk mengetahui mengenai sanitasi tempat penjualan jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan.
- 3) Untuk mengetahui keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian adalah sebagai berikut:

1.4.1. Manfaat Teoritis

Untuk menambah pengetahuan tentang *Hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichia Coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan tahun 2018.

1.4.2. Manfaat Praktik

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam mengaplikasikan ilmu yang didapatkan sewaktu perkuliahan khususnya tentang metode dan *hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichi coli* jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan.

2. Bagi Institusi/Dinas Kesehatan/Puskesmas

Untuk menambah referensi bacaan mengenai *hygiene* sanitasi tempat penjualan jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan dipergustakaan dan sebagai tambahan acuan serta perbandingan untuk penelitian selanjutnya.

3. Bagi Tempat Penelitian

Sebagai masukan kepada manager Pasar Ramai mengenai *hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichi coli* pada jajanan manisan di pasar ramai, serta dapat menangani sanitasi yang untuk dilaksanakan atau diaplikasikan di Pasar Ramai Kota Medan.

4. Bagi Responden

Sebagai masukan lebih meningkatkan *hygiene* sanitasi tempat penjualan jajanan di Pasar Ramai Kota Medan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tinjauan Penelitian Terdahulu

Penelitian sebelumnya yang pernah dilakukan tentang *hygiene* sanitasi tempat penjualan jajanan manis yaitu :

Hasil penelitian Devi (2013) dengan judul “*Hygiene* dan sanitasi pengelolaan makanan dan kepadatan lalat pada Warung makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematang Siantar tahun 2013” diketahui bahwa *hygiene* sanitasi di warung makan yang terdapat di Pasar Horas secara umum tidak memenuhi syarat kesehatan yang sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/ VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan. Penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di 17 warung makan di Pasar Horas. Bahan makanan yang dibeli tetap diletakkan di keranjang belanja atau hanya diletakkan di atas meja tanpa menyimpannya. Penyajian makanan dengan cara ditutup (100%) tidak memenuhi persyaratan kesehatan, mereka langsung memberikannya kepada tamu setelah makanan itu dipesan.(12)

Hasil penelitian Rifcha dengan judul “*Higiene* sanitasi serta pemeriksaa *Escherichia coli* dan *Rhodamin B* pada makanan jajanan di Sekolah dasar Kelurahan Timbang Deli, Kecamatan Medan Amplas tahun 2013” Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa kriteria penilaian mengenai penjamah makanan jajanan di Sekolah Dasar (SD) Negeri Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas yang belum memenuhi syarat kesehatan diantaranya adalah

terdapat 6 orang (60%) penjual makanan jajanan yang tangan dan kuku tidak bersih ketika menjamah makanan jajanan. Sampel makanan jajanan (90%) tidak memenuhi syarat kesehatan dan tercemar bakteri *Escherichia coli*. Hanya 1 sampel makanan jajanan (10%) yang memenuhi syarat kesehatan dan tidak tercemar *bakteri Escherichia coli*.(13)

Hasil penelitian Rahmadani (2017) dengan judul “ *Higiene* dan sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan tahun 2017” menunjukkan bahwa *hygiene* penjamah pada pedagang makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan buke tahun 2017 belum memenuhi syarat. Persyaratan *higiene* penjamah, tidak ada satupun responden yang memenuhi syarat. dari 28 responden, diketahui jumlah responden yang belum memenuhi syarat sebanyak 27 responden (96.43%) dan 1 responden (3.57%) yang memenuhi syarat.(14)

Hasil penelitian Lestari (2015) dengan judul “*Higiene* perorangan dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjual rujak cingur di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember tahun 2015” Hasil penelitian ada 6 (enam) syarat *higiene* perorangan yang diteliti dalam penelitian ini, yaitu kebersihan tangan dan jari, kebersihan rambut, kebersihan hidung, kebersihan gigi dan mulut, kebersihan telinga, dan kebersihan pakaian. dapat diketahui bahwa keberadaan *Escherichia coli* pada tangan terdapat 1 reponden yang positif di tangan kanan dengan persentase sebesar 5,26% dan 2 reponden positif ditangan kiri dengan persentase sebesar 10,53%.(15)

Hasil penelitian Sofiana (2012) dengan judul “ Hubungan *hygiene* dan sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada jajanan di Sekolah dasar Kecamatan Tapos Depok tahun 2012” Menurut hasil penelitian ini sanitasi alat berhubungan dengan kontaminasi *Escherichia coli* hal ini disebabkan karena fasilitas sanitasi alat yang dimiliki penjual jajanan tidak mengikuti peraturan yang ditetapkan sesuai permenkes 715/MENKES/SK/V/2003 yaitu menggunakan air mengalir atau menggunakan ember yang airnya selalu diganti setiap saat, atau karena tidak dilakukan pencucian dengan sabun. Sanitasi yang kurang baik ada 19 (55,9%) yang menghasilkan kualitas makanan yang memenuhi syarat 14 (73,7%) dan sisanya 5 (26,3%) sanitasi yang kurang baik menghasilkan kualitas makanan yang tidak memenuhi syarat.(16)

Hasil penelitian Lestari (2015) dengan judul Analisis *Personal hygiene* pada penjual makanan Tradisional gado-gado di Kelurahan pisang cempaka putih dan Cireundeu Ciputat Timur tahun 2015” hasil penelitian diketahui *personal hygiene* penjamah makanan gado-gado yang tidak baik memiliki jumlah yang lebih besar yaitu sebesar 51 responden. Hasil analisis hubungan antara pendidikan dengan *personal hygiene* penjual makanan gado-gado di Kelurahan Pisangan, Cindereu dan Cempaka Putih Ciputan Timur tahun 2015, menunjukkan bahwa responden berpendidikan SD-SMP memiliki *personal hygiene* yang tidak baik sebanyak 4 responden (80%) dan responden berpendidikan SMA-Perguruan Tinggi memiliki *personal hygiene* dan sanitasi yang baik sebanyak 48 responden (64%).(17)

2.2. Pengertian *Hygiene*

2.2.1. *Hygiene*

Hygiene” yang dituliskan dalam bahasa Indonesia ”higiena”, berasal dari bahasa Yunani dari nama seorang Dewi yaitu Dewi Hygea yang merupakan seorang Dewi, yaitu Dewi pencegah penyakit. *Hygiene* diartikan antara lain sebagai: Ilmu untuk membentuk dan menjaga Kesehatan (Strecth, JA and Southgate, HA, 1986), Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan lebih tinggi, Cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.(18)

Hygiene dan sanitasi makanan merupakan satu kesatuan kata yang digunakan untuk menggambarkan tentang kebersihan dan keamanan makanan, menjadi syarat penting yang harus dipenuhi dalam menyediakan atau menjajikan makanan. *Hygiene* Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan sedemikian rupa sehingga munculnya penyakit dapat dihindari. Sehingga dapat dikatakan bahwa sanitasi adalah suatu usaha pengendalian faktor-faktor lingkungan untuk mencegah timbulnya suatu penyakit dan penularannya yang disebabkan oleh faktor lingkungan tersebut, sehingga derajat kesehatan masyarakat dapat optimal.(19)

Persyaratan *hygiene* sanitasi berdasarkan Kepmenekes RI No. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga menteri kesehatan Republik Indonesia Pasal 8 (delapan) Lokasi dan bangunan jasaboga harus sesuai dengan ketentuan persyaratan sebagaimana ditetapkan dalam

Keputusan ini. Persyaratan lokasi dan bangunan jasaboga untuk tiap golongan jasaboga harus memiliki bangunan yang kuat dan kokoh serta lokasi yang strategis untuk dilakukanya transaksi penjual dan pembeli, tempat pengelolaan makanan yang di lakukan oleh jasaboga harus memenuhi Persyaratan hygiene Sanitasi pengolahan yang terhindar dari kontaminasi yang memungkinkan bakteri untuk dapat terkontaminasi kedalam makanan.(20)

Penyimpanan dan pengangkutan. Setiap pengelolaan makanan yang dilakukan oleh jasaboga harus memenuhi persyaratan teknis pengolahan makanan. Peralatan yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian makanan harus tidak menimbulkan gangguan terhadap kesehatan secara langsung atau tidak langsung. Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus memenuhi persyaratan serta *hygiene* sanitasi penyimpanan makanan serta Pengangkutan makanan harus memenuhi persyaratan teknis *hygiene* Sanitasi Pengangkutan makanan.(20)

2.2.2. Persyaratan Personal *Hygiene*

Membahas tentang cara menjaga kebersihan diri dan persyaratan performansi seorang pengolah dan pelayan makanan telah di atur di dalam peraturan perundang-undangan *hygiene* dan sanitasi makanan, Kepmenkes nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. *Hygiene* tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan.(1)

Penjamah makanan yang memenuhi syarat sebagai berikut : tidak menderita penyakit mudah menular, menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya), memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.(20)

Keadaan perorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan atau kontaminasi mikroba patogen melalui makanan adalah sebagai berikut: tidak menderita penyakit mudah menular, Penjamah makanan yang menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek dianjurkan untuk tidak bekerja sebagai penjamah dikarenakan dapat menyebarkan bakteri dan mengkontaminasi makanan yang akan diolah. Menutup luka Penjamah makanan dianjurkan untuk menutup luka bertujuan agar bakteri dari luka tersebut tidak terkontaminasi oleh makanan.(20)

Menjaga kebersihan tangan, kuku, pakaian dan perhiasan Penjamah makanan hendaknya menggunakan pakaian dengan ukuran besar yang pas tidak terlalu besar.Ukuran pakaian yang terlalu besar bisa berbahaya karena melambai-lambai tidak terkontrol sehingga berperan sebagai pembawa kotoran yang menyebabkan kontaminasi. Penjamah makanan pengolahan pangan hendaknya tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan lain-lain benda kecil yang mudah putus dan hilang. Pakaian terutama yang terbuat dari bahan

yang bersifat menyerap (misalnya wol), dapat menimbun mikroorganisme dan bahan makanan. Penggantian dan pencucian pakaian secara periodik akan mengurangi risiko kontaminasi. (20)

Memakai celemek dan tutup kepala memakai tutup kepala untuk mencegah kebiasaan mengusap dan menggaruk rambut. Celemek dan tutup kepala harus diganti setelah mengolah makanan, jika persediaan celemek dan tutup kepala sedikit, setelah dipakai celemek dan tutup kepala dicuci kemudian disterilisasi agar mikroorganisme yang berada pada celemek dan tutup kepala menjadi hilang, sehingga tidak menimbulkan kontaminasi silang pada makanan. Penutup kepala membantu mencegah rambut masuk ke dalam makanan, membantu menyerap keringat yang ada di dahi, menjaga rambut bebas dari kotoran rambut dan mencegah terjatuhnya rambut dari mesin. (20)

Tangan selalu dicuci sebelum bekerja, sesudah menangani bahan makanan kotor/mentah atau terkontaminasi, setelah dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk atau bersin dan setelah makanan atau merokok. Kebersihan tangan penjamah makanan yang bekerja mengolah dan memproduksi pangan sangat penting karena itu perlu mendapatkan perhatian khusus memakai sarung tangan, penjamah makanan yang menderita luka di tangan tetapi tidak infeksi masih diperbolehkan bekerja tetapi harus menggunakan sarung tangan. (20)

Selain itu penjamah makanan disarankan tidak menggunakan cat kuku jika terpaksa harus memakai cat kuku maka penggunaan sarung tangan karet menjadi keharusan. Penggunaan sarung tangan diwajibkan untuk sekali

pakai saja, setelah bekerja sarung tangan diganti. Penggunaan masker penting dilakukan karena daerah-daerah mulut hidung dan tenggorokan dari manusia normal penuh dengan mikroba dari berbagai jenis. Beberapa mikroba yang ada salah satunya adalah mikroba *staphylococcus aureus* yang berada dalam saluran pernapasan dari manusia. Masker yang sudah digunakan diganti dan tidak boleh dipakai secara berulang, karena dapat menimbulkan bau yang tidak enak.

Disamping itu mikroba yang sudah dikeluarkan saat bernafas menempel pada masker, dan dapat menimbulkan penyakit pernapasan. Tidak merokok Penjamah makanan sama sekali tidak diijinkan merokok selama bekerja, baik waktu mengolah maupun mencuci peralatan. Merokok merupakan mata rantai dari bibir dan tangan dan kemudian ke makanan, di samping sangat tidak etis.(20)

2.3. Sanitasi Pusat Perbelanjaan

2.3.1. Sanitasi Pasar

Pasar merupakan sekelompok bangunan yang sebagian beratap dan sebagian tanpa atap yang ditunjuk dengan keputusan Pemerintah Daerah Kota/Kabupaten dimana pedagang-pedagang berkumpul untuk memperdagangkan dan menjual barang-barang dagangannya. Dalam Negeri dan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2005 dan Nomor 1138/Menkes/PB/VIII/2005 tentang Penyelenggaraan Kabupaten/Kota Sehat, pasar sehat mutlak diperlukan dalam mewujudkan Kabupaten/Kota sehat dimana keberadannya merupakan salah satu

faktor utama yang dapat dipengaruhi derajat kesehatan masyarakat di wilayah tersebut.(21)

Pengembangan pasar sehat adalah strategis sebagai upaya memperkuat biosekuriti pada rantai pangan yang akan meningkatkan keamanan pangan sejak produksi hingga konsumsi, mendidik produsen pemasok, pedagang, konsumen dan sebagai konsekuensinya, kesadaran mereka akan meningkatkan terhadap risiko keamanan pangan seperti kontaminasi silang, penularan flu burung dan penyakit-penyakit lain yang dihantarkan pangan, dan perilaku berisiko tinggi. *Biosekuritif* dimaksudkan sebagai suatu rangkaian praktek-praktek manajemen seluruh faktor resiko kesehatan biologis dan lingkungan yang berhubungan dengan kejadian penyakit untuk mengurangi potensi penularan/ penyebarannya terhadap dan antar tempat hewan, dan manusia.(21)

Untuk mewujudkan hal diatas perlu disusun pedomann penyelengaran pasar sehat bagi stakeholder yang terlibat dalam pasar sehat di Indonesia, seperti lembaga terkait yang berwenang di jajaran pemerintah pusat dan daerah, konsultan, lembaga donor dan stakeholder kunci pada komunitas pasar antara lain manajer pasar. Maka dari itu dalam mewujudkan *hygiene* sanitasi pasar sehat atau *hygiene* sanitasi tempat penjualan yang baik maka pasar harus memenuhi syarat sebagai berikut :

a. Letak gedung

Seharusnya di tempatkan pada daerah luas dan terbuka agar memberikan tempat cukup luas untuk orang – orang yang pergi ke pasar dan berjualan serta memberikan tempat untuk kendaraan- kendaraanan lain -lain alat pengangkutan

untuk membongkar, memuat barang- barang (bahan-bahan) dan juga untuk tempat parker. Letak pasar yang luar dapat memebrikan cukup luas untuk dibuat jalan- jalan atau gang-gang untuk berjalan dan memebrsihkan pasar bagian dalam. letak di tengah dimana masyarakat bertempat tinggal, agar tidak terlalu jauh bagi masyarakat setempat untuk berbelanja. Jangan terlalu dekat para perumahan (tempat tinggal masyarakat).(22)

Umumnya banyak timbul gangguan-gangguan seperti bau-bauan yang tidak enak, lalat, tikus, kecoa, dan lain-lain, tidak terlalu dekat dengan, tempat timbunan sampah, tempat genangan air kotor, tempat pabrik- pabrik besar yang mengeluarkan asap- asap kotor dan lain- lain, tidak terlalu dekat dengan tempat – tempat yang terlalu ramai atau lalu lintas ramai, serta kuburan sebaiknya terletak di tempat yang agak tinggi dan kering, agar di musim hujan tidak tergenang air. (22)

b. Gedung – gedung dalam pasar

Gedung dalam pasar harus disusun sedemikian sehingga memudahkan bagi sipembeli untuk masuk dan keluar dalam pasar. Gedung-gedung ini dapat dibagi dalam petak- petak dan setiap petak dapat disewakan kepada penjual. Setiap penjual paling sedikit diperkenankan menepati $12M^2$ (sesuai dengan peraturan asar yang berlaku), petak-petak ini dapat digolongkan lagi dalam kelompok- kelompok petak sesuai dengan barang- barang yang diperdagangkan. Hal ini perlu agar pasar tampak teratur untuk memudahkan para pembeli untuk mencarinya.(22)

Konstruksi gedung-gedung dalam pasar, yang disebut loos pasar harus sedemikian agar jangan sampai terdapat banyak tiang-tiang yang mana menyulitkan membersihkan pasar, bagi pedagang tiang-tiang tersebut dapat mengurangi luas untuk berdagang, dan bagi para pengunjung untuk jalan atau untuk mendapatkan pemandangan yang luas terhadap seluruh pasar. Konstruksi harus di perhatikan agar tidak terdapat sudut-sudut yang mati yang mengakibatkan susahny cara pembersihan. Pembagian dalam petak-petak ini dibuat untuk petak-petak tertutup yang merupakan toko-toko kecil (kios) dalam hal digunakan selain menjual untuk memperdagangkan barang-barang yang dijualnya (bersifat menetap).(22)

Petak-petak ini terletak diatas suatu bagian yang ditinggikan dari tempat berjalan para pengunjung pasar. Permukaan kios-kios ini harus sedikit kemiringan ke luar untuk mencegah terdapatnya genangan air, sekeliling loos tersebut harus dibuat saluran pembuangan air yang bersambung dengans aluran induk yang masuk dalam riool-riool atau dalam pembuangan (septictank), serta lantai dari loos-loos ini harus dibuat dari bahan-bahan yang tahan lama, kuat tidak mudah rusak dan mudah dibersihkan.(22)

c. Lain-lain macam bangunan

Pemakaian tempat berjualan dan peragaan di pasar tidak boleh diberikan bangunan apapun, kecuali dari pengelola pasar. Pemakaian diijinkan melindungi barang dagangannya dengan payung asal, namun harus disingkirkan lagi segerah setelah berjualan berakhir. Pegawai yang bertugas mengawasi peraturan tersebut mempunyai wewenang untuk menuntut supaya bangunan apapun yang oleh

pemakai didirikan bertentangan dengan ketentuan yang telah ditetapkan dengan segerah diambil tindakan, bila tuntutan segerah tersebut oleh yang berkepentingan tidak diindahkan maka atas biaya pemakaian yang bersangkutan tersebut bangunan yang didirikan dibongkar setelah dibuat.(22)

2.3.2. Persyaratan Sanitasi Pusat Perbelanjaan

Sanitasi pasar harus memiliki syarat sanitasi yaitu pasar harus memiliki persediaan air bersih yang memenuhi syarat dan mencukupi kebutuhan, sumber air harus dijaga dari pencemaran serta paling sedikit setiap 6 (enam) bulan diambil sampel untuk pemeriksaan dilaboratorium. selain dari air bersih pasar juga harus memenuhi persyaratan pembuangan sampah, di setiap toko harus tersedia tempat atau wadah penampungan sampah sementara yang tertutup, kedap air, dan dengan jumlah yang cukup. di setiap blok harus tersedia tempat pengumpulan sampah yang tertutup, kedap air, dan mudah diangkut.(22)

Pengambilan atau pembuangan sampah harus dilakukan setiap hari agar sampah tidak menumpuk. Selain itu pasar harus memiliki persyaratan pembuangan kotoran manusia dimana harus tersedia jamban yang memenuhi syarat (1jamban tipe leher angsa untuk 60 orang pria), harus tersedia perturasan yang memenuhi syarat (1 pertuasan untuk 60 pengunjung pria), dan dipasang tanda yang jelas untuk membedakan antara jamban pria dengan jamban wanita. Pasar juga harus memenuhi persyaratan pembuangan air limbah yaitu pembuangan air limbah harus melalui saluran yang tertutup serta pembuangan akhir harus ke *septic tank* atau salurran pembuangan air kotor perkotaan.(22)

Selokan/*drainase* sekitar pasar tertutup dengan kisi yg terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan limbah cair yg berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum. Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor 112 tahun 2003 tentang kualitas air limbah, Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dg ketentuan yg berlaku sehingga mencegah genangan air tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase, serta dilakukan pengujian koalitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali.(22)

Selain itu pasar juga harus memiliki persyaratan *hygiene* atau sanitasi makanan dan minuman yang terdapat dipasar dimana manakan dan minuman yang dijual harus selalu dalam kondisi bersih dan segar, tersedia tempat penampungan sampah sementara yang tertutup dan jumlahnya mencukupi setiap saat, kebersihan di sekitar tempat berjualan harus di jaga setiap hari serta air yang digunakan harus memenuhi syarat baik mutu maupun jumlahnya, serta persyaratan lain-lainya seperti pencahayaan pada setiap jalan atau setiap arus lalu lintas antar gang dan blok harus memenuhi syarat (10 fc), Lantai harus selalu bersih, tersedia alat perlengkapan P3K dan harus tersedia alat pemadam kebakaran.(22)

Fasilitas pasar juga harus memiliki tempat cuci tangan fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yg mudah dijangkau, fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yg tertutup.(22)

2.4. Bakteri *Escherichia Coli*

2.4.1. Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* pada Manusia

Kementerian Kesehatan RI terus memantau perkembangan penyakit akibat bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) yang saat ini melanda beberapa negara di Eropa. Kementerian Kesehatan telah menyampaikan surat edaran kewaspadaan kepada seluruh jajaran kesehatan di tanah air. Hal itu disampaikan Prof. dr. Tjandra Yoga Aditama, Direktur Jenderal Pengendalian Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Kementerian Kesehatan sehubungan kejadian luar biasa (KLB) penyakit akibat bakteri *E. Coli* yang melanda beberapa negara Eropa dan Amerika Serikat.(23)

Peningkatan kasus mulai terjadi di Jerman pada pertengahan Mei 2011. Sampai 2 Juni 2011, Jerman menemukan 520 kasus haemolytic uraemic syndrome (HUS) dengan 11 kematian. Selain itu terdapat 1.213 kasus "enterohaemorrhagic *Escherichia coli*" (EHEC), 6 diantaranya meninggal. Artinya, di Jerman terdapat 1.733 kasus dan 17 kematian selain Jerman, ada 11 negara lain yang menemukan kasus ini yaitu Austria, HUS 0, EHEC 2 kasus, Czech Republic (0, 1), Denmark (7, 10), France (0, 6), Netherlands (4, 4), Norway (0, 1), Spain (1, 0), Sweden (15, 28), Switzerland (0, 2), United Kingdom (3, 4) dan Amerika Serikat (2, 0).(23)

Bakteri *E.coli* dapat ditemukan pada usus manusia dan binatang berdarah panas, sebagian besar strainnya tidaklah berbahaya, tetapi strain tertentu "*enterohaemorrhagic E.coli* (EHEC)" akan dapat menimbulkan penyakit berbahaya dan mematikan, seperti yang terjadi di Eropa sekarang ini. Gejala penyakit ini berupa sakit perut seperti kram dan diare yang pada sebagian kasus

bahkan dapat mengeluarkan diare berdarah (haemorrhagic colitis). Juga dapat timbul demam dan muntah. Masa inkubasi berkisar antara tiga sampai delapan hari, rata-rata empat hari. Sebagian besar pasien dapat sembuh dalam 10 hari, tapi pada keadaan khusus yang kini juga terjadi pada sebagian kasus di Eropa, penyakit dapat berlanjut menjadi gawat dan berat, yang disebut dengan *haemolytic uraemic syndrome* (HUS).(23)

HUS ditandai dengan kegalalan ginjal akut, anemia dan kekurangan trombosit (acute renal failure, haemolytic anaemia and thrombocytopenia) dan juga gangguan neurologis sampai stroke dan koma. Diperkirakan sampai sekitar 10 persen pasien yang terinfeksi EHEC akan berlanjut menjadi HUS yang angka kematiannya berkisar antara 3 - 5 persen.(23)

Untuk mencegah EHEC dan HUS yaitu dengan berperilaku hidup bersih dan sehat antara lain mencuci tangan pakai sabun setelah buang air besar (BAB) dan sebelum makan. Seseorang yang diare disertai pendarahan dan jika menderita sakit setelah bepergian dari Jerman dan kontak dengan penderita segera konsultasi kepada dokter atau petugas kesehatan. Sedangkan WHO, menganjurkan lima kunci untuk keamanan pangan yaitu jaga kebersihan, pisahkan bahan mentah dengan makanan matang, masak makanan sampai matang, jaga makanan pada suhu aman dan gunakan air bersih untuk mencuci bahan pangan.(23)

Persyaratan mikrobiologi *Escherichia Coli* dipilih sebagai indikator tercemarnya air atau makanan karena keberadaan bakteri *Escherichia Coli* dalam sumber air atau makanan merupakan indikasi terjadinya kontaminasi tinja manusi. Adanya *Escherichia coli* menunjukkan suatu tanda praktek sanitasi yang tidak

baik karena *Escherichia coli* biasanya berpindah dengan kegiatan tangan ke mulut atau dengan pemindahan pasif lewat makanan, air, susu dan produk-produk lainnya. *Escherichia coli* yang terdapat pada makanan atau minuman yang masuk kedalam tubuh manusia dapat menyebabkan gejala seperti *cholera*, *disentri*, *gastroenteritis*, diare dan berbagai penyakit saluran pencernaan lainnya.(23)

2.5. Hipotesis

Adanya *hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Desain Penelitian

Desain yang digunakan adalah menggunakan desain kualitatif dengan observasi dan wawancara mendalam terhadap informan agar diketahui secara jelas dan lebih mendalam tentang *hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichia Coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan. Pendekatan kualitatif merupakan metode untuk mengeksplorasi dan makna yang oleh sejumlah individu atau kelompok yakni pedagang jajanan manisan yang berada di Pasar Ramai.

Proses ini melibatkan upaya-upaya penting seperti mengajukan pertanyaan-pertanyaan dan prosedur-prosedur, pengumpulan data yang signifikan dari partisipan, menganalisis secara induktif mulai dari yang umum sampai ke yang khusus dan menafsirkan makna data. Pengambilan sampel untuk pemeriksaan Bakteri *Escherichia Coli* di laboratorium untuk memperkuat mengetahui keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada jajanan manisan di pasar Ramai. pendekatan ini berfokus pada penemuan fakta mengenai *hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan bakteri *Escherichia Coli* jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan tahun 2018.

3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian

3.2.1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Pasar Ramai Medan Utama, Jalan Thamrin Baru, Kota Medan Sumatera Utara.

3.2.2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai pada bulan Mei sampai dengan bulan September tahun 2018.

3.3. Informan

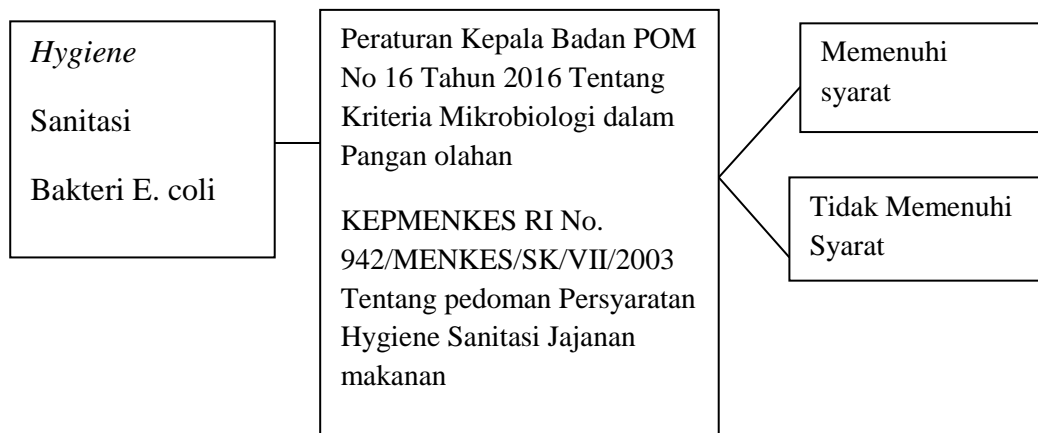
3.3.1. Informan Kunci

Informasi dalam penelitian ini diambil secara *purposive* (bertujuan) yaitu teknik yang dilakukan untuk memilih informan yang mampu memberi informasi yang berkaitan mengenai *Hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan *Bakteri Escherichia Coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan tahun 2018 berjumlah 6 (enam) pedagang. Dalam penelitian ini informan akan di berikan pertanyaan sesuai dengan tugas dan fungsinya.

3.3.2. Informan Tambahan

Informan tamban dalam penelitian ini ialah informan yang mampu memberikan informasi mengenai yang berkaitan dengan *Hygiene* sanitasi tempat penjualan dan keberadasaan *Bakteri Escherichia Coli* pada jajaan manisan di Pasar Ramai Kota Medan tahun 2018, adapun informan tambahan dalam penelitian ini yaitu, *Manager* Pasar Ramai Kota Medan, petugas kebersihan Pasar Ramai kota Medan, dan petugas keamanan Pasar Ramai Kota Medan.

3.4. Kerangka Konsep



Gambar 3.1. Kerangka Konsep

Data yang telah berhasil diperoleh pada lokasi penelitian, dikumpulkan dan dicatat dalam penelitian, harus diusahakan bukan hanya untuk kedalaman dan kebenarannya tetapi juga bagi kemantapan dan ketepatannya. Triangulasi merupakan cara yang paling umum digunakan bagi peningkatan validitas data dalam desain penelitian kualitatif.

3.5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan:

- a. Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi mendalam (*indepth interview*) kepada para informan dengan menggunakan alat perekam suara (*voice recorder*) dan mengacu pada pedoman wawancara yang telah disusun berkaitan dengan *hygiene* sanitasi tempat penjualan jajanan manisan, selain itu

data primer juga diperoleh melalui observasi tidak terstruktur, serta pengambilan sampel jajanan manis di Pasar Ramai Kota Medan yang digunakan untuk uji laboratorium untuk melihat kandungan bakteri E coli pada jajanan manis basah.

b. Data sekunder diperoleh dari Pasar Ramai Kota Medan.

3.6. Tahapan Prosedur Penelitian

Tahapan prosedur yang dilakukan saat penelitian yaitu :

1. Mendatangi lokasi

M mendatangi lokasi yang akan dijadikan tempat penelitian yaitu di jalan Thamrin Medan kota, Pasar Ramai.

2. Mengadakan observasi

Yaitu melihat secara langsung dengan survey awal di lokasi yaitu di Pasar Ramai Apakah ada Masalah mengenai *hygiene* sanitasi tempat penjualan jajanan Manisan yang berada di Pasar Ramai

3. Wawancara serta dokumentasi

Melakukan wawancara serta dokumentasi, mengenai *hygiene* sanitasi tempat penjualan jajanan manis di Pasar Ramai, yang dilakukan terhadap pedagang jajanan manis di pasar Ramai.

4. Uji laboratorium

Untuk mengetahui apakah ada kandungan E. coli didalam jajanan manis di Pasar Ramai akan dilakukan uji Laboratorium UPT Laboratorium Kesehatan Daerah.

3.7. Teknik Pengolahan Data

1. Persyaratan data

Hasil observasi dan wawancara tentang *hygiene* sanitais dibandingkan dengan Kepmenkes No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi jajanan makanan.

Peraturan Kepala Badan POM No. 16 Tahun 2016 tentang kriteria Mikrobiologi dalam pangan olahan.

2. Reduksi data

Wawancara dan observasi kepada 6 (enam) informan dan uji Laboratorium untuk melihat keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manisan yang berada di Pasar Ramai Kota Medan

3. Penarikan kesimpulan

Ada *hygine* sanitasi tempat penjualan dan keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada jajanan manisan di Pasar Ramai Kota Medan.