

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Karakteristik Responden

Peneliti membahas hasil penelitian yang sudah dikumpulkan sebelumnya melalui proses wawancara. Peneliti melakukan wawancara mendalam pada sejumlah responden penjamah makanan di Kantin Sekolah Dasar Kelurahan Sidodadi perihal praktik Hygiene Sanitasi Makanan. Berikut dibawah ini tabel subjek karakteristik responden penelitian:

Nama Responden	Umur	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Lama Bekerja
Siswandi	54 Tahun	Laki-laki	SLTA	7 Bulan
Niniati	34 Tahun	Perempuan	SD	4 Tahun
Eni	55 Tahun	Perempuan	SD	10 Tahun
Nawia	46 Tahun	Perempuan	SD	7 Bulan

Tabel 4. 1 Karakteristik Responden

Dan berlandaskan hasil wawancara yang sudah dilakukan oleh peneliti melalui wawancara mendalam pada responden yang sudah di tentukan sebagai teknik pengambilan data secara tatap muka dengan responden. Pertanyaan yang dipaparkan oleh peneliti pada responden perihal Hygeine sanitasi penjamah makanan. Fokus pada studi ini

adalah “Bagaimana praktik dalam Hygiene sanitasi penjamah makanan”, serta untuk menjawab rumusan masalah yang sudah dirumuskan oleh peneliti. Hasil penelitian yang akan dipaparkan pada hasil dan pembahasan ini didapat melalui sejumlah metode yang peneliti gunakan, yakni wawancara, observasi, dan dokumentasi. Berikut dibawah ini table hasil observasi lapangan penelitian perihal Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan:

2. Hasil Observasi Lapangan

Berdasarkan hasil observasi lapangan terkait Hygiene Sanitasi penjamah makanan dari 4 responden sebagai berikut:

➤ Personal Hygiene Responden

1) Hasil personal hygiene pada responden 1

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukkan pada responden 1 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 015 kelurahan sidodadi dan memperlihatkan personal hygiene dari penjamah sudah cukup baik yang dimana responden menjaga kebersihan diri pada saat bekerja. Responden selalau menata rambutnya dengan rapi, pada saat itu kuku responden dalam keadaan bersih dan tidak panjang, responden juga selalu mencuci tangan baik sebelum maupun sesudah menyajikan makanan. responden saat mengambil makanan contohnya seperti saat mengambil sosis untuk di goreng responden menggunakan penjepit makanan tidak menggunakan

tangan secara langsung saat mengambilnya, dan selama bekerja responden tidak merokok. Akan tetapi kekurangan dari responden 1 adalah responden belum dapat menerapkan penggunaan APD yang baik, yang dimana pada saat peneliti melakukan observasi terlihat jelas responden tidak menggunakan celemek, penutup kepala, dan juga tidak menggunakan sarung tangan selama proses pengerjaan. Yang dimana dapat kita ketahui saja APD merupakan alat untuk melindungi pekerja dari penyakit dan cedera yang disebabkan oleh berbagai bahaya di tempat kerja, seperti bahaya kimia, biologis, fisik, dan lainnya. Selain itu, penggunaan APD juga dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri atau kuman.

2) Hasil personal hygiene pada responden 2

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukkan pada responden 2 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 005 kelurahan sidodadi dan memperlihatkan personal hygiene dari penjamah sudah cukup baik yang dimana responden menjaga kebersihan diri pada saat bekerja. Responden selalau mengikat rambutnya dengan rapi, dan pada saat itu kuku responden dalam keadaan bersih dan tidak panjang, responden juga selalu mencuci tangan baik sebelum maupun sesudah menyajikan makanan. Responden saat mengambil makanan contohnya seperti saat mengambil sosis untuk di goreng

responden menggunakan penjepit makanan tidak menggunakan tangan secara langsung saat mengambilnya, dan selama bekerja responden tidak merokok. Akan tetapi kekurangan dari responden 2 adalah responden belum dapat menerapkan penggunaan APD yang baik, yang dimana pada saat peneliti melakukan observasi terlihat jelas responden tidak menggunakan celemek, penutup kepala, dan juga tidak menggunakan sarung tangan selama proses pengerjaan. Yang dimana dapat kita ketahui saja APD merupakan alat untuk melindungi pekerja dari penyakit dan cedera yang disebabkan oleh berbagai bahaya di tempat kerja, seperti bahaya kimia, biologis, fisik, dan lainnya. Selain itu, penggunaan APD juga dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri atau kuman.

3) Hasil personal hygiene pada responden 3

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukkan pada responden 3 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 005 kelurahan sidodadi dan memperlihatkan personal hygiene dari penjamah sudah cukup baik yang dimana responden menjaga kebersihan diri pada saat bekerja. Responden selalau mengikat rambutnya dengan rapi, pada saat itu kuku responden dalam keadaan bersih dan tidak panjang, responden juga selalu mencuci tangan baik sebelum maupun sesudah menyajikan makanan. Responden saat mengambilkan

makanan contohnya seperti saat mengambil mihun untuk di berikat kepada konsumen/siswa menggunakan sendok/penjepit makanan tidak menggunakan tangan secara langsung saat mengambilnya, dan selama bekerja responden tidak merokok. Akan tetapi kekurangan dari responden 3 adalah responden belum dapat menerapkan penggunaan APD yang baik, yang dimana pada saat peneliti melakukan observasi terlihat jelas responden tidak menggunakan celemek, penutup kepala, dan juga tidak menggunakan sarung tangan selama proses pengerjaan. Yang dimana dapat kita ketahui saja APD merupakan alat untuk melindungi pekerja dari penyakit dan cedera yang disebabkan oleh berbagai bahaya di tempat kerja, seperti bahaya kimia, biologis, fisik, dan lainnya. Selain itu, penggunaan APD juga dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri atau kuman.

4) Hasil personal hygiene pada responden 4

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukkan pada responden 4 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 021 kelurahan sidodadi dan memperlihatkan personal hygiene dari penjamah sudah cukup baik yang dimana responden menjaga kebersihan diri pada saat bekerja. Responden mengikat rambutnya dengan rapi, pada saat itu kuku responden dalam keadaan bersih dan tidak panjang, responden juga

selalu mencuci tangan baik sebelum maupun sesudah menyajikan makanan. Responden saat mengambil makanan contohnya seperti saat mengambil mie goreng untuk di sajikan ke konsumen/siswa, responden menggunakan penjepit makanan/sendok responden tidak menggunakan tangan secara langsung saat mengambilnya, dan selama bekerja responden tidak merokok. Akan tetapi kekurangan dari responden 4 adalah responden belum dapat menerapkan penggunaan APD yang baik, yang dimana pada saat peneliti melakukan observasi terlihat jelas responden tidak menggunakan celemek, penutup kepala, dan juga tidak menggunakan sarung tangan selama proses pengerjaan. Yang dimana dapat kita ketahui saja APD merupakan alat untuk melindungi pekerja dari penyakit dan cedera yang disebabkan oleh berbagai bahaya di tempat kerja, seperti bahaya kimia, biologis, fisik, dan lainnya. Selain itu, penggunaan APD juga dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri atau kuman.

➤ **Peralatan Responden**

1) Peralatan masak yang digunakan oleh responden 1

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukkan pada responden 1 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 015 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan peneliti responden menggunakan peralatan

makanan yang baik dan tidak membahayakan. Responden selalu mencuci peralatan yang digunakan menggunakan sabun kusus untuk mencuci peralatan makan dan menggunakan air bersih. Dan setelah mencuci peralatan responden mengeringkan peralatan menggunakan lap kering dan tentunya selalu bersih dan lap tersebut selalu di ganti setiap harinya. Responden selalu menyimpan peralatan di tempat yang tertutup seperti lemari ataupun container box khusus penyimpanan peralatan yang sudah di siapkan oleh responden sehingga tidak mudah terkontaminasi oleh bakteri ataupun vector penyakit. Selain mencegeha terjadinya kontaminasi bakteri kebersihan perlatan makanan juga dapat meningkatkan kualitas makanan, yang dimana makanan yang diolah menggunakan peralatan yang bersih akan memiliki rasa dan penampilan yang lebih baik. Sedangkan apabila peralatan kotor dapat merusak cita rasa da penampilan dari makanan tersebut.

2) Peralatan masak yang digunakan oleh responden 2

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukan pada responden 2 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 005 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan peneliti responden menggunakan peralatan makanan yang baik dan tidak membahayakan. Responden selalu mencuci peralatan yang digunakan menggunakan sabun kusus

untuk mencuci peralatan makan dan menggunakan air bersih. Dan setelah mencuci peralatan responden mengeringkan peralatan menggunakan lap kering dan tentunya selalu bersih dan lap tersebut selalu di ganti setiap harinya. Responden selalu menyimpan peralatan di tempat yang tertutup seperti lemari ataupun container box khusus penyimpanan peralatan yang sudah di siapkan oleh responden sehingga tidak mudah terkontaminasi oleh bakteri ataupun vector penyakit. Selain mencegeha terjadinya kontaminasi bakteri kebersihan perlatan makanan juga dapat meningkatkan kualitas makanan, yang dimana makanan yang diolah menggunakan peralatan yang bersih akan memiliki rasa dan penampilan yang lebih baik. Sedangkan apabila peralatan kotor dapat merusak cita rasa da penampilan dari makanan tersebut.

3) Peralatan masak yang digunakan oleh responden 3

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukan pada responden 3 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 005 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan peneliti responden menggunakan peralatan makanan yang baik dan tidak membahayakan. Responden selalu mencuci peralatan yang digunakan menggunakan sabun kusus untuk mencuci peralatan makan dan menggunakan air bersih. Dan setelah mencuci peralatan responden mengeringkan peralatan

menggunakan lap kering dan tentunya selalu bersih dan lap tersebut selalu di ganti setiap harinya. Responden selalu menyimpan peralatan di tempat yang tertutup seperti lemari ataupun container box khusus penyimpanan peralatan yang sudah di siapkan oleh responden sehingga tidak mudah terkontaminasi oleh bakteri ataupun vector penyakit. Selain mencegeha terjadinya kontaminasi bakteri kebersihan perlatan makanan juga dapat meningkatkan kualitas makanan, yang dimana makanan yang diolah menggunakan peralatan yang bersih akan memiliki rasa dan penampilan yang lebih baik. Sedangkan apabila peralatan kotor dapat merusak cita rasa da penampilan dari makanan tersebut.

4) Peralatan masak yang digunakan oleh responden 4

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukan pada responden 4 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 021 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan peneliti responden menggunakan peralatan makanan yang baik dan tidak membahayakan. Responden selalu mencuci peralatan yang digunakan menggunakan sabun kusus untuk mencuci peralatan makan dan menggunakan air bersih. Dan setelah mencuci peralatan responden mengeringkan peralatan menggunakan lap kering dan tentunya selalu bersih dan lap tersebut selalu di ganti setiap harinya. Responden selalu

menyimpan peralatan di tempat yang tertutup seperti lemari ataupun container box khusus penyimpanan peralatan yang sudah di siapkan oleh responden sehingga tidak mudah terkontaminasi oleh bakteri ataupun vector penyakit. Selain mencegeha terjadinya kontaminasi bakteri kebersihan perlatan makanan juga dapat meningkatkan kualitas makanan, yang dimana makanan yang diolah menggunakan peralatan yang bersih akan memiliki rasa dan penampilan yang lebih baik. Sedangkan apabila peralatan kotor dapat merusak cita rasa da penampilan dari makanan tersebut.

➤ **Penyajian Makanan Responden**

1) Hasil penyajian makanan responden 1

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukan pada responden 1 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 015 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan peneliti responden melakukan penyajian makanan dengan baik dan juga rapi. Yang dimana responden menggunakan wadah penyajian dalam keadaan yang bersih dan kering. Responden menyajikan makanan di tempat yang tertutup contohnya saja pada kantin 1 responden menyajikan sosis goreng di sebuah wadah yang ceper beralaskan kertas minyak dan di tutup menggunakan penutup makanan yang berbentuk bulat. Hal tersebut dapat menjaga kebersihan makanan dan menghindari

terjadinya kontaminasi makanan. Maka dari itu dengan menerapkan penyajian makanan yang baik juga dapat meningkatkan nafsu makan bagi konsumen yang dimana makanan tertata dengan rapi dan makanan selalu terlihat fresh. Selain itu juga penyajian makanan yang baik dapat memperthankan nutrisi serta keamanan dari makanan, yang dimana makanan yang disajikan dengan cara higeinis dapat mengurangi resiko kontaminasi makanan dari bakteri penyakit ataupun kuman.

2) Hasil penyajian makanan responden 2

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukan pada responden 2 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 005 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan peneliti responden melakukan penyajian makanan dengan baik dan juga rapi. Yang dimana responden menggunakan wadah penyajian dalam keadaan yang bersih dan kering. Responden menyajikan makanan di tempat yang tertutup contohnya saja pada kantin 2 responden menyajikan sosis goreng di sebuah wadah yang ceper beralaskan kertas minyak dan di tutup menggunakan penutup makanan yang berbentuk bulat. Hal tersebut dapat menjaga kebersihan makanan dan menghindari terjadinya kontaminasi makanan. Maka dari itu dengan menerapkan penyajian makanan yang baik juga dapat meningkatkan nafsu makan bagi konsumen yang dimana makanan

tertata dengan rapi dan makanan selalu terlihat fresh. Selain itu juga penyajian makanan yang baik dapat memperthankan nutrisi serta keamanan dari makanan, yang dimana makanan yang disajikan dengan cara higeinis dapat mengurangi resiko kontaminasi makanan dari bakteri penyakit ataupun kuman.

3) Hasil penyajian makanan responden 3

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukan pada responden 3 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 005 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan peneliti responden melakukan penyajian makanan dengan baik dan juga rapi. Yang dimana responden menggunakan wadah penyajian dalam keadaan yang bersih dan kering. Responden menyajikan makanan di tempat yang tertutup contohnya saja pada kantin 3 responden menyajikan mihun di sebuah wadah yang tertutup dan di letakkan dalam lemari kaca, apabila ada konsumen, siswa beli baru responden mengeluarkannya dari lemari tersebut. Hal tersebut dapat menjaga kebersihan makanan dan menghindari terjadinya kontaminasi makanan. Maka dari itu dengan menerapkan penyajian makanan yang baik juga dapat meningkatkan nafsu makan bagi konsumen yang dimana makanan tertata dengan rapi dan makanan selalu terlihat fresh. Selain itu juga penyajian makanan yang baik dapat memperthankan nutrisi serta keamanan dari makanan, yang

dimana makanan yang disajikan dengan cara higienis dapat mengurangi resiko kontaminasi makanan dari bakteri penyakit ataupun kuman.

4) Hasil penyajian makanan responden 4

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukkan pada responden 4 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 021 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan peneliti responden melakukan penyajian makanan dengan baik dan juga rapi. Yang dimana responden menggunakan wadah penyajian dalam keadaan yang bersih dan kering. Responden menyajikan makanan di tempat yang tertutup contohnya saja pada kantin 4 responden menyajikan mie goreng di sebuah wadah yang tertutup dan di letakkan dalam lemari kaca, apabila ada konsumen, siswa beli baru responden mengeluarkannya dari lemari tersebut. Hal tersebut dapat menjaga kebersihan makanan dan menghindari terjadinya kontaminasi makanan. Maka dari itu dengan menerapkan penyajian makanan yang baik juga dapat meningkatkan nafsu makan bagi konsumen yang dimana makanan tertata dengan rapi dan makanan selalu terlihat fresh. Selain itu juga penyajian makanan yang baik dapat memperthankan nutrisi serta keamanan dari makanan, yang dimana makanan yang disajikan dengan cara higienis dapat

mengurangi resiko kontaminasi makanan dari bakteri penyakit ataupun kuman.

➤ **Kondisi Kantin**

1) Kondisi kantin responden 1

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukkan pada responden 1 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 015 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan yang di lakukan peneliti untuk kondisi kantin 1 terbilang cukup baik yang dimana kondis kantin dalam keadaan bersih dan tertata rapi dan tidak terlihat adanya sumber penyakit di sekitar lokasi kantin sekolah, dimana lokasi kantin sekolah jauh dari tempat pembuangan sampah. Kantin 1 memiliki 2 tempat sampah yang di sediakan khusus untuk di kantin, yang dimana diletakan di dekat pintu keluar kantin dan di bawah kompor. Kantin 1 juga memiliki wasteful cuci tangan dan disediakannya sabun cuci tangan dan juga kantin 1 menyediakan dispenser air galon isi ulang untuk seluruh siswa secara gratis. Maka dari itu dengan menjaga kebersihan kantin dapat mencegah penyebaran penyakit dan dapat memeberikan kenyamanan bagi pengunjung.

2) Kondisi kantin responden 2

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukkan pada responden 2 yang merupakan

penjamah kantin sekolah dasar negeri 005 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan yang di lakukan peneliti untuk kondisi kantin 2 terbilang cukup baik yang dimana kondis kantin dalam keadaan bersih dan tertata rapi dan tidak terlihat adanya sumber penyakit di sekitar lokasi kantin sekolah, dimana lokasi kantin sekolah jauh dari tempat pembuangan sampah. Kantin 2 memiliki 2 tempat sampah yang di sediakan khusus untuk di kantin, yang dimana diletakan di dekat pintu keluar kantin dan di bawah kompor. Kantin 2 juga memiliki wasteful cuci tangan dan disediakanya sabun cuci tangan dan juga kantin 2 menyediakan dispenser air galon isi ulang untuk seluruh siswa secara gratis. Maka dari itu dengan menjaga kebersihan kantin dapat mencegah penyebaran penyakit dan dapat memeberikan kenyamanan bagi pengunjung.

3) Kondisi kantin responden 3

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukan pada responden 3 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 005 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan yang di lakukan peneliti untuk kondisi kantin 3 terbilang cukup baik yang dimana kondis kantin dalam keadaan bersih dan tertata rapi dan tidak terlihat adanya sumber penyakit di sekitar lokasi kantin sekolah, dimana lokasi kantin sekolah jauh dari tempat pembuangan sampah. Kantin 3 memiliki

2 tempat sampah yang di sediakan khusus untuk di kantin, yang dimana diletakan di dekat pintu keluar kantin dan di bawah kompor. Kantin 3 juga memiliki wasteful cuci tangan dan disediakanya sabun cuci tangan dan juga kantin 3 menyediakan dispenser air galon isi ulang untuk seluruh siswa secara gratis. Maka dari itu dengan menjaga kebersihan kantin dapat mencegah penyebaran penyakit dan dapat memeberikan kenyamanan bagi pengunjung.

4) Kondisi kantin responden 4

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, dimana menunjukan pada responden 4 yang merupakan penjamah kantin sekolah dasar negeri 021 kelurahan sidodadi. Dari hasil pengamatan yang di lakukan peneliti untuk kondisi kantin 4 terbilang cukup baik yang dimana kondis kantin dalam keadaan bersih dan tertata rapi dan tidak terlihat adanya sumber penyakit di sekitar lokasi kantin sekolah, dimana lokasi kantin sekolah jauh dari tempat pembuangan sampah. Kantin 4 memiliki 2 tempat sampah yang di sediakan khusus untuk di kantin, yang dimana diletakan di dekat pintu keluar kantin dan di bawah kompor. Kantin 4 juga memiliki 2wasteful cuci tangan dan disediakanya sabun cuci tangan dan juga kantin 4 menyediakan dispenser air galon isi ulang untuk seluruh siswa secara gratis. Maka dari itu dengan menjaga kebersihan kantin dapat mencegah

penyebaran penyakit dan dapat memberikan kenyamanan bagi pengunjung.

3. Hasil Uji Kandungan E. Coli Pada Sampel Makanan Jajanan

Tabel 4. 2 Hasil Pengujian MPN Escherichia Coli (MPN/gr)

Kode Sampel	Lokasi	Jenis Sampel	Hasil Pengujian MPN Escherichia coli (MPN/gr)	Total (%)	Status
Sampel 1	SDN 015 Samarinda	Sosis goreng	<3,6	95%	Aman
Sampel 2	SDN 005 Samarinda	Sosis goreng	<3,6	95%	Aman
Sampel 3	SDN 005 Samarinda	Mihun	<3,6	95%	Aman
Sampel 4	SDN 021 Samarinda	Mie goreng	<3,6	95%	Aman

Dari table pengujian di atas bisa dijabarkan bahwa jumlah sampel makanan jajanan dalam studi ini adalah sejumlah 4 sampel dari 3 makanan jajanan yang di ambil yaitu sosis goreng, mihun dan mie goreng dan dari ke 4 sampel tersebut tidak dijumpai adanya kandungan bakteri E.coli pada

sampel makanan jajanan yang di periksa pada laboratorium dengan menggunakan perhitungan tabel MPN seri tiga tabung dengan selang kepercayaan 95% yang dimana artinya makanan jajanan tersebut aman untuk di konsumsi.

Tabel 4. 3 Analisa Mikrobiologis Pada Sampel Makanan Jajanan

Kode Sampel	Tes Perkiraan			Tes Penegasan			SNI 2897: 2008 (MPN/gr)	Batas Kepercayaan 95%	
	Jumlah Tabung Positif (3 tabung)			Jumlah Tabung Positif (3 tabung)				Bawah	Atas
Sampel 1	$\frac{1^{-1}}{3}$	$\frac{0^{-2}}{3}$	$\frac{0^{-3}}{3}$	0	0	0	<3,6	-	9,5
Sampel 2	$\frac{0^{-1}}{3}$	$\frac{0^{-2}}{3}$	$\frac{0^{-3}}{3}$	0	0	0	<3,6	-	9,5
Sampel 3	$\frac{3^{-1}}{3}$	$\frac{3^{-2}}{3}$	$\frac{3^{-3}}{3}$	0	0	0	<3,6	-	9,5
Sampel 4	$\frac{3^{-1}}{3}$	$\frac{3^{-2}}{3}$	$\frac{1^{-3}}{3}$	0	0	0	<3,6	-	9,5

Dari table distribusi di atas bisa dijabarkan bahwa jumlah sampel makanan jajanan dalam studi ini adalah sejumlah 4 sampel, yang dimana

dengan di lakukannya 2 pengujian di dalamnya dan menggunakan 3 seri tabung untuk perhitungan dan dari ke 4 sampel yang telah di ambil tidak dijumpai adanya kandungan bakteri E.coli pada sampel makanan jajanan yang di periksa pada laboratorium dengan perhitungan tabel MPN seri tiga tabung dengan selang kepercayaan 95% berdasarakan SNI 2897 tahun 2008 tentang metode pengujian mikroba dalam pangan.

B. Pembahasan

Metode Most Probable Number (MPN) memuat uji tes perkiraan (*presumptive test*) dan uji penegasan, dengan menggunakan media cair dalam tabung reaksi dan dilakukan Berlandaskan jumlah tabung yang positif. Hasil reaksi positif ditandai dengan adanya bentuk cincin merah pada lapisan atas media. Jadi metode pengujian yang berguna untuk mendeteksi dan menghitung jumlah bakteri coliform dengan menggunakan media cair dalam tabung reaksi adalah Most Probable Number (*MPN*) atau angka paling memungkinkan (Standar Nasional, Nasional, n.d.).

Sehubungan dengan hal itu kegiatan penelitian ini dilakukan dengan wawancara dan observasi pada responden terkait Praktik Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan dan pengambilan sampel makanan jajanan. Hasil dari kegiatan penelitian, yakni:

1. Cemaran Bakteri E. Coli Pada Sampel Makanan Jajanan Sosis Goreng

Sampel sosis goreng yang di jual oleh penjamah makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar Kelurahan Sidodadi di peroleh sebanyak 2

sampel dari 2 responden yang menjualnya. Sosis goreng tersebut di beli dari agen frozen food yang dimana di olah atau di goreng langsung oleh penjamah di lokasi kantin tersebut. Dari 2 sampel sosis goreng yang di ambil masing- masing sampel di ambil sebanyak 25gram per sampel yang kemudian di beri label dan di bawa langsung ke laboratorium kesehatan provinsi Kalimantan Timur untuk di periksa adanya bakteri *Escherichia coli* pada sampel sosis goreng. Pemeriksaan laboratorium yang dilakukan dengan uji MPN (Most Probable Number) seri 3 tabung dengan menggunakan media LTB (Lauryl Triptose Broth) dengan melihat adanya cincin merah pada media.

Pemeriksaan dengan metode MPN ini hanya mencari tahu apakah sampel makanan jajanan tercemar bakterti *E.coli* yang dimana bisa di lihat berlandaskan nilai MPN. pengujian menggunakan seri 3 tabung dan di lakukannya 2 uji yaitu uji perkiraan dan uji penegasan. Hal ini mengindikasikan bahwa jajanan sosis goreng yang dijajakan di kantin sekolah dasar itu layak dan aman untuk di konsumsi. Kondisi ini terjadi sebab responden atau penjamah makanan di kantin sekolah dasar memiliki pemapaham serta bisa menerapkan praktik personal hygiene dengan baik. Dan berlandaskan dari hasil data wawancara oleh penjamah dan observasi yang dilakukan oleh peneliti dari 2 responden yang menjual sosis goreng, keduanya sangat baik dalam memahami serta menerapkan praktik hygiene sanitasi baik dari personal hygiene ataupun kebersihan kantinnya. Sehingga tidak adanya bakteri *E.coli*

yang terkontaminasi di jajanan makanan yang di dagangkan (Utama, 2022).

Kehadiran bakteri E.coli pada sampel jajanan, baik makanan ataupun minuman, sangat tidak diinginkan, sebab bisa menyebabkan gangguan kesehatan pada manusia dan juga menjadi indikator adanya pencemaran yang berasal dari feses manusia. Infeksi E.coli pada manusia menjadi isu yang penting sebab dalam sejumlah kasus bisa menyebabkan diare berdarah (haemorrhagic colitis) yang berakibat fatal. Contohnya banyak di negara berkembang di seluruh dunia, termasuk Indonesia, kekhawatiran utama terkait penularan penyakit bawaan makanan adalah sebab makanan jalanan juga dikonsumsi oleh anak-anak usia sekolah. Sehubungan dengan hal itu, kantin yang merupakan salah satu tempat jajanan yang menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang dirumah serta cemilan dan minuman yang sehat, aman, dan bergizi. Hygine dan sanitasi makanan menjadi upaya dalam mengontrol aspek lingkungan fisik dan sosial serta perilaku penjamah, yang memuat aspek bahan makana, peralatan makanan, orangng, tempat dan sarana penyajian yang bisa menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. (Kemenkes RI, 2011)

2. Cemarkan Bakteri E. Coli Pada Makanan Jajanan Mihun

Sampel mihun yang di jual oleh penjamah makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar Kelurahan Sidodadi diperoleh sebanyak 1

sampel dari 1 responden. Mhun yang di ambil adalah mhun yang di olah penjamah dari rumah penjamah sendiri yang dimana sampel di ambil sebanyak 2 sendok makan yang kemudian di beri label dan di bawa langsung ke laboratorium kesehatan provinsi Kalimantan Timur untuk di periksa adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan mhun tersebut. Pemeriksaan laboratorium yang dilakukan dengan uji MPN (Most Probable Number) seri 3 tabung dengan menggunakan media LTB (Lauryl Triptose Broth) dengan melihat adanya cincin merah pada media apabila hasil dinyatakan positif.

Pemeriksaan dengan metode MPN ini hanya mencari tahu apakah sampel makanan jajanan tercemar bakterti *E.coli* yang dimana bisa di lihat berlandaskan nilai MPN. pengujian menggunakan seri 3 tabung dan di lakukannya 2 uji yaitu uji perkiraan dan uji penegasan. Hal ini mengindikasikan bahwa jajanan mhun yang dijajakan di kantin sekolah dasar itu layak dan aman untuk di konsumsi. Kondisi ini kemungkinan terjadi sebab responden atau penjamah makanan di kantin sekolah dasar memiliki pemapaham serta bisa menerapkan praktik personal hygiene dengan baik. Berlandaskan dari hasil data wawancara oleh penjamah dan observasi yang dilakukan oleh peneliti dari 1 responden yang menjual mhun sangat baik dalam memahami serta menerapkan praktik hygiene sanitasi baik dari personal hygiene ataupun kebersihan kantinnya. Dan berlandaskan lokasi penjualan juga

sangat strategis. Apabila salah letak penjualan maka hal itu bisa mempengaruhi kebersihan dari makanan jajanan disebabkan banyak polusi dan debu yang bisa terkontaminasi pada makanan jajanan. Sehingga kemungkinan kecil adanya bakteri E.coli yang terkontaminasi di jajanan makanan yang di dagangkan.

Berlandaskan penelitian sebelumnya ada tiga jalur mikroorganisme yang bisa mengkontaminasikan makanan yaitu penjamah makanan, bahan makanan, dan lingkungan pengolahan makan. Peralatan yang dipakai juga bisa menjadi sumber kontaminasi bakteri. Adapaun bahan tambahan seperti sejumlah sayuran seperti wortel dalam pembuatan mi. Sehubungan dengan hal itu sayuran yang baik untuk di konsumsi itu harus segar dan tidak cacat (busuk). Sayuran dengan kualitas yang buruk bisa terjadinya kontaminasi yang dihasilkan dari bakteri yang masuk (Zahroh, 2019).

3. Cemar Bakteri E. Coli Pada Makanan Jajanan Mie Goreng

Sampel mie goreng yang di jual oleh penjamah makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar Kelurahan Sidodadi diperoleh sebanyak 1 sampel dari 1 responden. Mie goreng yang di ambil adalah mie telur yang di yang sudah diolah penjamah dari rumah sendiri. Yang dimana sampel di ambil sebanyak 2 sendok makan kemudian di beri label dan di bawa langsung ke laboratorium kesehatan provinsi Kalimantan Timur untuk di periksa adanya bakteri Escherichia coli pada sampel makanan jajanan tersebut. Pemeriksaan laboratorium yang dilakukan

dengan uji MPN (Most Probable Number) seri 3 tabung dengan menggunakan media LTB (Lauryl Triptose Broth) dengan melihat adanya cincin merah pada media.

Pemeriksaan dengan metode MPN ini hanya mencari tahu apakah sampel makanan jajanan tercemar bakteri E.coli yang dimana bisa dilihat berlandaskan nilai MPN. pengujian menggunakan seri 3 tabung dan di lakukannya 2 uji yaitu uji perkiraan dan uji penegasan. Hal ini mengindikasikan bahwa jajanan mie goreng yang di jajankan di kantin sekolah dasar itu layak dan aman untuk di konsumsi. Kondisi ini kemungkinan terjadi sebab responden atau penjamah makanan di kantin sekolah dasar memiliki pengetahuan serta bisa menerapkan praktik personal hygiene dengan baik. Dan berlandaskan dari hasil data wawancara oleh penjamah dan observasi yang dilakukan oleh peneliti dari responden sangat baik dalam memahami serta menerapkan praktik hygiene sanitasi baik dari personal hygiene ataupun kebersihan kantinnya. Sehingga tidak adanya bakteri E.coli yang terkontaminasi di jajanan makanan yang di dagangkan (Ni Putu Sinta Puspa Dewi, Wiwin Aprianie, 2023).

Berlandaskan penelitian sebelumnya memaparkan bahwa salah satu aspek utama kontaminasi bakteri pada makanan jajanan bisa di pengaruhi dari kebersihan kantin ataupun kualitas sanitasi kantin, yang dimana lokasi penjualan makanan ataupun minuman harus memenuhi syarat kesehatan yang meliputi lokasi yang berjarak jauh sekitar 500

meter dari sumber pencemar, terhindar dari serangga, kantin di lengkapi dengan tempat pembuangan sampah yang tertutup, dan sanitasi air yang bersih. Kebersihan penjamah juga menjadi salah satu penyebab terjadinya kontaminasi pada makanan. Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 menyebutkan bahwa penjamah makanan dan minuman harus memenuhi sejumlah syarat yaitu tidak mengidap penyakit menular, menutup luka terbuka, menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut, pakaian, menggunakan celemek dan penutup kepala, mencuci tangan tiap-tiap hendak menangani makanan dan minuman, tidak merokok Saat mengolah dan menyajikan makanan, serta tidak kontak langsung dengan makanan yang sudah siap dihidangkan melainkan menggunakan alat pencapit makanan ataupun sarung tangan (Hidayati, 2022).

4. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kantin SDN 015 Kota Samarinda

Personal hygiene berdasarkan dari hasil wawancara dan observasi penelitian yang dimana memeperlihatkan penjamah di kantin Sekolah Dasar Negeri 015 kota Samarinda pada saat itu, menerapkan personal hygiene sudah cukup baik akan tetapi kurang melengkapi APD. Yang dimana APD merupakan sebuah aspek penting yang wajib di perhatikan dalam pengolahan makan untuk menghindari terjadinya

kontaminasi bakteri penyakit pada makanan. Hygiene sanitasi dalam menangani makanan sangat penting untuk mencegah kontaminasi yang dapat menimbulkan penyakit yang disebabkan oleh bakteri. Penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan pribadi dapat menyebabkan risiko tinggi terjadinya keracunan makanan dan penyakit lainnya. Oleh karena itu, penting untuk selalu menjaga kebersihan dan higienitas saat menangani makanan(Fikrunnisa, 2024).

Berdasarkan dari hasil observasi peneliti, untuk dari segi peralatan masak dan makan yang di gunakan penjamah di kantin tersebut sudah memenuhi persyaratan yang dimana peralatan masak dan makan selalu di cuci dengan air bersih dan juga sabun yang kemudian di keringkan menggunakan lap bersih yang selalu di ganti setiap hari. Untuk penyajian makanan yang di lakukan penjamah pada saat itu juga sangat baik, yang dimana berdasar kan hasil pengamatan penjamah menyajikan makan dalam kondisi bersih dan tertutup sehingga tidak ada celah sedikitpun untuk vector masuk. Untuk kondisi kantin sekolah pada saat itu sudah cukup baik yang dimana di perhatikan lokasi kantin cukup jauh dari lokasi sumber penyakit seperti tempat pembuangan sampah dan juga toilet. Kantin di sekolah dasar tersebut juga di fasilitasi seperti sarana air bersih yang dapat di ambil semua siswa dan juga di sediakan 1 wastafel cuci tangan dan juga tempat sampah.

5. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kantin SDN 005 Kota Samarinda

Personal hygiene berdasarkan dari hasil wawancara dan observasi penelitian yang dimana memeperlihatkan 2 penjamah di kantin Sekolah Dasar Negeri 005 kota Samarinda pada saat itu, menerapkan personal hygiene sudah cukup baik akan tetapi kurang melengkapi APD. Yang dimana APD merupakan sebuah aspek penting yang wajib di perhatikan dalam pengolahan makan untuk menghindari terjadinya kontaminasi bakteri penyakit pada makanan. berdasrkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1962 menjelaskan bahwa sanitasi makanan adalah usaha untuk menjaga kebersihan, kesehatan, dan keamanan makanan agar tetap layak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Usaha ini harus dilakukan oleh penjamah makanan, baik yang berskala pemerintah, swasta, maupun perseorangan.

Berdasarkan dari hasil observasi peneliti, untuk dari segi peralatan masak dan makan yang di gunakan penjamah di kantin tersebut sudah memenuhi persyaratan yang dimana peralatan masak dan makan selalu di cuci dengan air bersih dan juga sabun yang kemudian di keringkan menggunakan lap bersih yang selalu di ganti setiap hari. Untuk penyajian makanan yang di lakukan penjamah pada saat itu juga sangat baik, yang dimana berdasrkan hasil pengamatan penjamah menyajikan makan dalam kondisi bersih dan tertutup sehingga tidak ada celah sedikitpun untuk vector masuk. Untuk kondisi kantin sekolah

pada saat itu sudah cukup baik yang dimana di perlihatkan lokasi kantin cukup jauh dari lokasi sumber penyakit seperti tempat pembuangan sampah dan juga toilet. Kantin di sekolah dasar tersebut juga di fasilitasi seperti sarana air bersih yang dapat di ambil semua siswa dan juga di sediakan 1 wastafel cuci tangan dan juga tempat sampah.

6. Hygine Sanitasi Penjamah Makanan Di Kantin SDN 021 Kota Samarinda

Personal hygiene berdasar dari hasil wawancara dan observasi penelitian yang dimana memeperlihatkan penjamah di kantin Sekolah Dasar Negeri 015 kota Samarinda pada saat itu, menerapkan personal hygiene sudah cukup baik akan tetapi kurang melengkapi APD. Yang dimana APD merupakan sebuah aspek penting yang wajib di perhatikan dalam pengolahan makan untuk menghindari terjadinya kontaminasi bakteri penyakit pada makanan. Berdasarkan dari hasil observasi peneliti, untuk dari segi peralatan masak dan makan yang di gunakan penjamah di kantin tersebut sudah memenuhi persyaratan yang dimana peralatan masak dan makan selalu di cuci dengan air bersih dan juga sabun yang kemudian di keringkan menggunakan lap bersih yang selalu di ganti setiap hari. Untuk penyajian makanan yang di lakukan penjamah pada saat itu juga sangat baik, ynag dimana berdasar dari hasil pengamatan penjamah menyajikan makan dalam kondisi bersih dan tertutup sehingga tidak ada celah sedikitpun untuk

vector masuk. Untuk kondisi kantin sekolah pada saat itu sudah cukup baik yang dimana di perhatikan lokasi kantin cukup jauh dari lokasi sumber penyakit seperti tempat pembuangan sampah dan juga toilet. Kantin di sekolah dasar tersebut juga di fasilitasi seperti sarana air bersih yang dapat di ambil semua siswa dan juga di sediakan 1 wastafel cuci tangan dan juga tempat sampah.