

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Kondisi lokasi penelitian

Penelitian ini dilakukan di salah satu sektor perdagangan terbesar yang ada di Kabupaten Tabanan, yaitu Pasar Tabanan. Pasar Tabanan terletak di tengah kota, pasar ini buka dari pukul 08.00 - 17.00 WITA. Di pasar tersebut banyak terjadi transaksi jual beli yang dilakukan hampir setiap hari dan pembeli yang datang bukan hanya berasal dari Kabupaten Tabanan. Industri pariwisata Tabanan yang diwakili oleh akomodasi dan makan minum selama tahun 2012 - 2023 sumbangannya mengalami kecendrungan meningkat. Di pasar tabanan banyak dijual makanan maupun minuman tradisonal yang memiliki harga yang terjangkau, banyak makanan atau minuman yang di jual di Pasar Tabanan, salah satu minuman yang banyak digemari oleh para pembeli ketika ke Pasar Tabanan adalah cincau hijau, pembeli biasanya membeli minuman ini ketika lelah setelah berkeliling pasar dan tidak jarang pembeli memesan cincau hijau untuk di bawa pulang. Selain menjual makanan dan minuman, Pasar Tabanan juga menjual pakaian, alat upacara dan masih banyak lagi. Pasar ini terbilang cukup lengkap untuk mencari berbagai keperluan yang akan pembeli inginkan (Profil Kabupaten Tabanan, 2023).

2. Karakteristik subjek penelitian

Karakteristik subjek penelitian ini yaitu seluruh pedagang cincau hijau di Pasar Tabanan yang berjumlah 10 orang. Responden yaitu pedagang cincau hijau, sebelumnya telah diidentifikasi memang benar berjualan disekitar Pasar Tabanan.

Karakteristik subjek yang diteliti adalah tingkat personal hygiene, usia, dan tingkat pendidikan.

a. Karakteristik responden berdasarkan tingkat *personal hygiene*

Hasil tingkat *personal hygiene* yang didapatkan terdiri dari dua kategori, yaitu kategori Baik dan kategori Kurang. Adapun karakteristik responden berdasarkan tingkat *personal hygiene* dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2
Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat *Personal Hygiene*

No	Kategori	Jumlah	%
1	Baik	6	60%
2	Kurang	4	40%
	Jumlah	10	100%

Berdasarkan Tabel 2 diatas, menunjukkan sebagian besar responden dengan kategori Baik, yaitu sebanyak 6 orang responden (60%).

b. Karakteristik responden berdasarkan usia

Usia pedagang cincau hijau di Pasar Tabanan terdiri dari dua kategori, yaitu 40-50 tahun dan 50-60 tahun. Adapun karakteristik responden berdasarkan usia dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3
Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

No	Kategori	Jumlah	%
1	40-50	6	60%
2	50-60	4	40%
	Jumlah	10	100%

Berdasarkan Tabel 3 diatas, menunjukkan bahwa sebagian besar responden berasal dari kategori usia 40-50 tahun, yaitu sebanyak 6 orang responden (60%).

c. Karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan

Tingkat pendidikan pedagang cincau hijau di Pasar Tabanan terdiri dari dua kategori, SD dan SMP. Adapun karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4
Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Kategori	Jumlah	%
1	SD	4	40%
2	SMP	6	60%
	Jumlah	10	100%

Berdasarkan Tabel 4 diatas, menunjukkan sebagian besar responden memiliki tingkat pendidikan SMP (Sekolah Menengah Pertama), yaitu sebanyak 6 orang responden (60%).

3. Angka kuman pada cincau hijau di Pasar Tabanan

Pengambilan sampel dilakukan sebanyak 3 kali di 10 pedagang yang ada di Pasar Tabanan sehingga mendapatkan sampel sebanyak 30 buah. Pemeriksaan angka kuman pada cincau hijau dilakukan di Balai UPTD Balai Laboratorium Kesehatan Kerthi Bali Sadhajiwa Provinsi Bali dengan membawa sampel sebanyak 3 kali yaitu pada tanggal 21 Februari 2024, 24 Februari 2024, dan 25 Februari 2024. Hasil pemeriksaan angka kuman dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5
Angka Kuman pada Cincau Hijau di Pasar Tabanan

No	Kategori	Jumlah	%
1	Memenuhi Standar	0	0%
2	Tidak Memenuhi Standar	30	100%
Jumlah		30	100%

Berdasarkan Tabel 5 diatas, didapatkan hasil 100% cincau hijau yang dijual di Pasar Tabanan memiliki kadar angka kuman dengan kategori Tidak Memenuhi Standar atau Melebihi Standar.

Hasil terbesar yang didapat pada perhitungan angka kuman adalah $4,47 \times 10^7$ dan hasil terendah sebesar $1,95 \times 10^5$ dari 30 sampel yang dilakukan pemeriksaan adalah semua sampel yang diperiksa setelah di sesuaikan dengan Persyaratan Angka Kuman Berdasarkan SNI 7388 (2009) tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk jeli agar yaitu 1×10^4 koloni/g. Didapatkan hasil dari 30 sampel melebihi batas maksimum yang digunakan.

4. Hasil pemeriksaan angka kuman pada cincau hijau berdasarkan karakteristik

- a. Hasil angka kuman pada cincau hijau berdasarkan tingkat *personal hygiene*

Tabel 6
Angka Kuman pada Cincau Hijau Berdasarkan Tingkat *Personal Hygiene*

Tingkat Personal Hygiene	Hasil Angka Kuman			
	Memenuhi Standar		Tidak Memenuhi Standar	
	Jumlah	%	Jumlah	%
Baik	0	0	6	60
Kurang	0	0	4	40
Total	0	0	10	100

Berdasarkan Tabel 6 diatas, menunjukkan hasil bahwa sebagian besar responden yang memiliki angka kuman pada cincau hijau Tidak Memenuhi Standar dengan tingkat personal hygiene kategori Baik sebanyak 6 responden (60%) dan responden yang memiliki angka kuman pada cincau hijau Tidak Memenuhi Standar dengan tingkat personal hygiene kategori Kurang sebanyak 4 responden (40%).

b. Hasil angka kuman pada cincau hijau berdasarkan usia

Tabel 7
Hasil Angka Kuman pada Cincau Hijau Berdasarkan Usia

Usia	Hasil Angka Kuman			
	Memenuhi Standar		Tidak Memenuhi Standar	
	Jumlah	%	Jumlah	%
40 - 50	0	0	6	60
50 - 60	0	0	4	40
Total	0	0	10	100

Berdasarkan Tabel 7 diatas, menunjukkan hasil bahwa sebagian besar responden yang memiliki angka kuman pada cincau hijau Tidak Memenuhi Standar yaitu di kategori usia 40-50 tahun sebanyak 6 responden (60%) dan responden yang memiliki angka kuman cincau hijau Tidak Memenuhi Standar yaitu dengan kategori usia 50-60 tahun sebanyak 4 responden (40%).

c. Hasil angka kuman berdasarkan tingkat pendidikan

Tabel 8
Hasil Angka Kuman Berdasarkan Tingkat Pendidikan Penjual Cincau Hijau

Tingkat Pendidikan Penjual	Hasil Angka Kuman			
	Memenuhi Standar		Tidak Memenuhi Standar	
	Jumlah	%	Jumlah	%
SD	0	0	6	60
SMP	0	0	4	40
Total	0	0	10	100

Berdasarkan Tabel 8 diatas, menunjukkan hasil bahwa sebagian besar responden yang memiliki angka kuman pada cincau hijau Tidak Memenuhi Standar yaitu di kategori tingkat pendidikan SD sebanyak 4 responden (40%) dan responden yang memiliki angka kuman pada cincau hijau Tidak Memenuhi Standar yaitu di kategori tingkat pendidikan SMP sebanyak 6 responden (60%).

B. Pembahasan

1. Angka kuman pada cincau hijau

Hasil angka kuman yang di dapatkan dari pemeriksaan 30 sampel cincau hijau yang di dapatkan dari pengambilan sampel sebanyak 3 kali dari 10 pedagang yang ada di Pasar Tabanan hasil tertinggi adalah $4,47 \times 10^7$ dan hasil terendah sebesar $1,95 \times 10^5$. Dari 30 sampel yang diperiksa dibandingkan dengan Persyaratan Angka Kuman Berdasarkan SNI 7388 (2009) tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk jeli agar yaitu 1×10^4 koloni/g. Hasil yang didapatkan setelah membandingkan tersebut adalah 30 sampel yang diperiksa melebihi batas maksimum SNI 7388 (2009).

Angka kuman adalah jumlah mikroba aerob mesofilik per gram atau per milliliter contoh yang ditentukan melalui metode standar. Metode kuantitatif ini digunakan untuk mengetahui jumlah mikroba yang ada pada suatu sampel, umumnya dikenal dengan Angka Lempeng Total (ALT). Uji Angka Lempeng Total (ALT) aerob mesofil atau anaerob mesofil menggunakan media padat dengan hasil akhir berupa koloni yang dapat diamati secara visual berupa angka dalam koloni per ml/gram atau koloni/100ml. Cara yang digunakan antara lain dengan cara tuang, cara tetes, dan cara sebar. Prinsip pengujian Angka Lempeng Total yaitu

pertumbuhan koloni bakteri aerob mesofil setelah cuplikan diinokulasikan pada media lempeng agar dengan cara tuang dan diinkubasi pada suhu yang sesuai (Mursalim, 2018).

Penelitian yang dilakukan pada cincau hijau adalah perhitungan angka kuman. Cincau hijau masih termasuk minuman tradisional dan banyak digemari oleh masyarakat selain harganya yang terjangkau khasiat dari cincau hijau lumayan banyak. Cara pembuatan cincau hijau adalah daun cincau hijau yang masih segar dicuci sampai bersih, kemudian diberi air dingin (suhu kamar) secukupnya. Setelah itu, daun cincau diremas terus-menerus sampai diperoleh air perasan. Selanjutnya larutan yang diperoleh disaring dan hasil penyaringan ini didiamkan selama ± 1 jam sampai terbentuk gel. Gel cincau hijau kemudian disimpan pada suhu kamar, yaitu antara suhu 25–30 °C di dalam wadah yang akan digunakan pada saat penjualan. Setiap tahapan cara pembuatan gel cincau hijau yang dilakukan memiliki tujuan masing-masing. Pencucian daun cincau hijau segar bertujuan untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang menempel pada daun, sehingga tidak mengontaminasi produk yang dihasilkan. Peremasan daun cincau dalam air dingin (suhu kamar) bertujuan untuk memudahkan peremasan daun cincau hijau. Peremasan daun cincau hijau tersebut dapat dilakukan dengan menggunakan tangan. Penyaringan bertujuan untuk memisahkan larutan kental dengan ampas daun, karena yang diperlukan untuk membuat gel cincau hijau hanya larutannya saja (Pragdimurti dkk, 2014). Hasil penelitian yang dilakukan pembuatan cincau hijau kurang lebih sama seperti teori yang ada namun hanya berbeda pada saat waktu menunggu gel tersebut mengeras saja. Para pedagang cincau hijau di Pasar Tabanan tidak semua membuat langsung dagangannya, melainkan membeli dari produsen cincau hijau.

Hampir semua bahan pangan tercemar oleh berbagai mikroorganisme dari lingkungan sekitarnya yaitu udara, air, tanah, debu, kotoran, bahan organik yang telah busuk. Populasi mikroorganisme yang berada pada suatu bahan pangan umumnya bersifat sangat spesifik dan tergantung pada jenis bahan pangan dan kondisi tertentu dari penyimpanannya. Bahan pangan dapat bertindak sebagai perantara atau substrat untuk tumbuhnya mikroorganisme yang bersifat patogenik terhadap manusia. Hal yang dapat timbul dari banyaknya jumlah mikroorganisme pada pangan adalah pusing, gangguan pencernaan, muntah, berak-berak dan demam. Penyakit menular yang cukup berbahaya seperti tipes (*Salmonella typhii*), kolera (*Vibrio cholerae*), disentri (*Shigella dysenteria*). Maka dari itu penyakit yang disebabkan bahan pangan dari mikroorganisme telah menjadi perhatian utama dunia (Mursalim, 2018).

Salah satu penelitian yang dilakukan Nasution, dkk., (2017) untuk mengetahui cemaran bakteri pada cincau hijau di Kota Pekanbaru. Penelitian ini menggunakan aturan SNI 7388 tahun 2009 dari seluruh sampel yang diperiksa hasil dari ALT (pergram) 0.2×10^6 - 17.4×10^6 , dari hasil tersebut angka kuman pada cincau hijau yang dijual berada di atas standar. Cemaran bakteri dapat disebabkan, antara lain: lokasi penjualan yang ditepi- tepi jalan dan terkadang berada dekat dengan selokan dan pasar tradisional, serta kebersihan lingkungan yang kurang baik saat proses pembuatan dan penjualan cincau hijau. Hal ini juga terjadi pada hasil penelitian angka kuman pada cincau hijau yang dijual di Pasar Tabanan. Penyebab dari hal ini hampir sama dengan penelitian cincau hijau di Kota Pekanbaru.

2. Angka kuman pada cincau hijau berdasarkan karakteristik tingkat *personal hygiene*

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah dengan cara pemberian kuisioner kepada 10 responden yaitu pedagang cincau hijau yang ada di Pasar Tabanan, dengan jumlah pertanyaan kuisioner yang diberikan sebanyak 16 buah. Dari pertanyaan yang telah diberikan kepada pedagang didapatkan hasil sebanyak 60% dikategorikan memiliki personal hygiene yang Baik dan sebesar 40% dikategorikan memiliki personal hygiene yang Kurang. Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran para pedagang sudah mulai tinggi tentang penerapan personal hygiene dalam menyiapkan mengolah dan menjajakan barang dagangannya.

Personal hygiene adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Pemeliharaan hygiene perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Praktek hygiene sama dengan meningkatkan kesehatan. Tujuan personal hygiene adalah untuk memelihara kebersihan diri, menciptakan keindahan, serta meningkatkan derajat kesehatan individu sehingga dapat mencegah tumbuhnya kuman dalam makanan yang mengakibatkan timbulnya penyakit pada diri sendiri maupun orang lain (Prakoso, 2020).

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan pada saat penyajian minuman cincau hijau didapatkan banyak pedagang kurang memperhatikan personal hygienya dalam menjajakan dagangan. Hal ini dapat dilihat berdasarkan hasil kuisioner yang diberikan yang berkaitan dengan tingkat personal hygiene penjamah makanan. Hasil kuisioner menunjukkan bahwa sebagian besar angka kuman dipengaruhi dari proses penjajaan makanan dibandingkan saat pengolahan

makanan. Beberapa pedagang masih menggunakan air sumur dalam proses pembuatan cincau hijau tetapi sebagian besar pedagang sudah menggunakan air minum untuk membuat cincau hijau dan tidak mencuci bahan baku terlebih dahulu. Kualitas air minum juga belum tentu baik untuk mengolah suatu makanan atau minuman, karena terkadang masih ada cemaran mikroba didalamnya. Berdasarkan hasil survei proses penjajaan makanan adalah proses yang paling rentan dapat mengkontaminasi kualitas makanan. Pedagang cincau hijau di Pasar Tabanan hampir seluruhnya masih menggunakan satu sendok untuk mengambil setiap jenis bahan dalam makanan yang diujakan, serta jika terdapat pembeli yang membatalkan pesanan tetapi telah di sajikan setengah jadi dalam plastik maka akan dibiarkan terbuka dan tidak dikembalikan lagi pada toples dengan tutup rapat. Jadi dapat dikatakan bahwa pada penelitian ini yang menjadi hal utama besarnya angka kuman dalam cincau hijau terdapat pada proses penjajaan dagangan oleh pedagang.

Hasil penelitian yang telah dilakukan, sejalan dengan hasil penelitian Erruliy (2018), yang menyatakan bahwa sebagian besar praktek hygiene dan sanitasi penjamah makanan tergolong baik (66,7%). Praktek hygiene dan sanitasi makanan dapat menentukan kualitas hygiene dan sanitasi makanan yang didukung dengan fasilitas yang memadai serta besarnya angka kuman dalam makanan juga dipengaruhi oleh tingkat personal hygiene penjamah makanan. Menurut penelitian Lambrechts dkk (2014) dalam naskah publikasi Romanda (2017) tangan penjamah makanan terbukti merupakan vektor penyebaran penyakit bawaan makanan. Bahwa tangan manusia merupakan sumber utama mikroorganisme, jika kontak langsung dengan tangan selama produksi, pengolahan dan penyajian maka terjadilah perpindahan mikroba dari tangan ke pangan. Namun masih banyak pedagang yang

memiliki tingkat personal hygiene yang kurang, seperti hasil penelitian Handayani dkk., (2015), yang menyatakan penjamah makanan masih melakukan perilaku berisiko saat mengolah makanan, seperti tidak menggunakan masker, penutup kepala, sarung tangan, banyak berbicara, menggaruk anggota tubuh dan mengunyah makanan saat sedang mengolah makanan. Perilaku tersebut dapat memperbesar kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan yang diproduksi.

Menurut Permenkes RI No. 1096/ MENKES/PER/VI/2011, penjamah makanan guna melindungi pencemaran terhadap makanan harus menggunakan celemek, penutup rambut dan sepatu kedap air serta menjaga perilaku selama bekerja seperti tidak banyak berbicara, selalu menutup mulut saat bersin atau batuk dan mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja serta setelah keluar dari toilet/kamar mandi. Tujuan personal hygiene adalah untuk memelihara kebersihan diri, menciptakan keindahan, serta meningkatkan derajat kesehatan individu sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit pada diri sendiri maupun orang lain (Prakoso, 2020). Berdasarkan hasil yang didapatkan besarnya angka kuman dalam suatu makanan ataupun minuman tidak 100% berasal dari tingkat *personal hygiene* seseorang penjual makanan, tetapi besarnya angka kuman dapat dipengaruhi oleh tingkat *personal hygiene* seorang penjual makanan. Ada faktor eksternal lainnya yang berpengaruh dengan besarnya angka kuman dalam suatu makanan ataupun minuman.

Faktor eksternal lainnya yang menyebabkan tingginya angka kuman dalam suatu makanan ataupun minuman dapat disebabkan oleh lokasi tempat berjualan yang terlalu dekat dari sumber pencemaran seperti terlalu dekat dengan jalan raya sehingga makanan menjadi rentan terkontaminasi oleh asap kendaraan dan debu

serta lokasi tempat berjualan yang kotor dapat menjadi sarang serangga dan binatang pengganggu. Sebagaimana yang terdapat pada Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2009 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Makanan Jajanan bahwa lokasi berjualan harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi. Jadi dapat dikatakan tingkat *personal hygiene* seseorang penjual makanan tetap menjadi hal utama yang mengakibatkan tingginya angka kuman dalam suatu makanan ataupun minuman Nasution, dkk., (2017).

3. Angka kuman pada cincau hijau berdasarkan karakteristik usia

Dari hasil pemberian kuisioner pada penjual cincau hijau terdapat 6 orang penjual yang berusia 40-50 tahun dan sebanyak 4 penjual berusia 50-60 tahun. Usia merupakan salah satu variabel yang selalu diperhatikan didalam penelitian yang merupakan salah satu hal yang memengaruhi jumlah angka kuman dalam suatu produk olahan. Menurut Prakoso (2020) faktor - faktor yang dapat memengaruhi seseorang untuk melakukan *personal hygiene* diantaranya citra tubuh, praktik sosial, status sosio ekonomi, pengetahuan/tingkat pendidikan, usia, dan pilihan pribadi.

Usia adalah lamanya hidup seseorang dalam tahun yang dihitung sejak dilahirkan. Semakin tinggi umur seseorang, maka semakin bertambah pula ilmu yang dimiliki karena pengetahuan seseorang diperoleh dari pengalaman sendiri maupun pengalaman yang diperoleh dari orang lain. Hasil penelitian ini di dukung oleh penelitian Sofiana (2010), yang menunjukkan bahwa penjamah makanan

dengan umur <50 memiliki pengetahuan dalam kategori lebih baik mengenai personal hygiene dan sanitasi makanan yaitu sebesar 58,5%, yang dimana akan mengakibatkan jumlah angka kuman dalam produk olahan cenderung menjadi lebih sedikit. Hal ini juga berkaitan dengan hasil penelitian oleh Yuni Wijayanti (2023), yang menyatakan bahwa pada usia >50 tahun memiliki korelasi antara tingkat personal hygiene yang dimiliki dengan jumlah angka kuman dalam pangan olahan.

Berdasarkan hasil yang didapatkan besarnya angka kuman dalam suatu makanan ataupun minuman tidak 100% berasal dari karakteristik usia seseorang penjual makanan, tetapi usia penjamah makanan turut menjadi hal yang penting untuk diperhatikan. Ada faktor eksternal lainnya seperti tempat berjualan yang kotor sehingga yang berpengaruh dengan besarnya angka kuman dalam suatu makanan ataupun minuman Nasution, dkk., (2017).

4. Angka kuman pada cincau hijau berdasarkan karakteristik tingkat pendidikan

Berdasarkan hasil penelitian berdasarkan karakteristik tingkat pendidikan didapatkan hasil sebanyak 6 penjual memiliki tingkat pendidikan SMP dan 4 penjual memiliki tingkat pendidikan SD. Selain variabel tingkat personal hygiene dan usia ada variabel lain yang harus diperhatikan yaitu pengetahuan/tingkat pendidikan penjamah makanan (Fathonah, S. 2009).

Pengetahuan merupakan hasil dari setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu, pengetahuan terjadi melalui panca indra manusia yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui mata dan telinga. Proses yang didasari oleh

pengetahuan kesadaran dan sikap positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng. Sebaliknya apabila perilaku tersebut tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka tidak akan berlangsung lama (Dwi, 2020).

Pendidikan merupakan proses menumbuh kembangkan seluruh kemampuan dan tindakan manusia melalui pengetahuan, sehingga dalam pendidikan perlu dipertimbangkan umur dan hubungan dengan proses belajar. Tingkat pendidikan juga merupakan salah satu faktor yang memengaruhi persepsi seseorang atau lebih mudah menerima ide - ide dan teknologi. Pendidikan meliputi peranan penting dalam menentukan kualitas manusia dianggap akan memperoleh pengetahuan implikasinya. Semakin tinggi pendidikan, hidup manusia akan membuahkan pengetahuan yang baik yang menjadikan hidup yang berkualitas (Meikawati, 2008).

Penelitian ini didukung dengan penelitian Meikawati (2008) mengenai hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Semarang yang menunjukkan bahwa penjamah makanan dengan pendidikan SMP – Perguruan Tinggi lebih banyak jumlahnya yaitu sebesar 75%. Pendidikan formal yang cukup tinggi dapat berguna membina proses intelektual penjamah makanan dan jenis pendidikan responden. Hal ini juga berkaitan dengan hasil penelitian oleh Aprivia, dkk (2021) menyatakan bahwa tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan yang lebih baik akan suatu hal. Penjamah makanan yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah. Faktor yang memengaruhi jumlah angka kuman dalam suatu pangan yaitu tingkat pendidikan penjamah yang digolongkan rendah, sehingga pemahaman dan pengetahuannya kurang dan belum ada sosialisasi tentang kesehatan di Pasar Tabanan.

Berdasarkan hasil yang didapatkan besarnya angka kuman dalam suatu makanan ataupun minuman tidak 100% berasal dari karakteristik tingkat pendidikan seseorang penjual makanan, usia penjamah makanan tetap perlu diperhatikan untuk produk olahan yang lebih berkualitas. Terdapat faktor eksternal lainnya seperti tempat berjualan yang kotor sehingga berpengaruh dengan besarnya angka kuman dalam suatu makanan ataupun minuman Nasution, dkk., (2017).