

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KEADAAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG
KAKI LIMA PENJUAL MAKANAN DI PASAR KIDUL
KABUPATEN BANGLI**



Oleh:

NI NENGAH GIA MAHESA PUTRI
NIM. P07133122001

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI
DENPASAR
2025**

TUGAS AKHIR

GAMBARAN KEADAAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG KAKI LIMA PENJUAL MAKANAN DI PASAR KIDUL KABUPATEN BANGLI

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Diploma Tiga
Jurusan Kesehatan Lingkungan**

Oleh:

NI NENGAH GIA MAHESA PUTRI
NIM. P07133122001

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI
DENPASAR
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KEADAAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG
KAKI LIMA PENJUAL MAKANAN DI PASAR KIDUL
KABUPATEN BANGLI**

OLEH

NI NENGGAH GIA MAHESA PUTRI
NIM. P07133122001

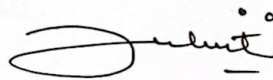
TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama:



Drs. I Made Bulda Mahayana, S.KM, M.Si
NIP. 196512311988031013

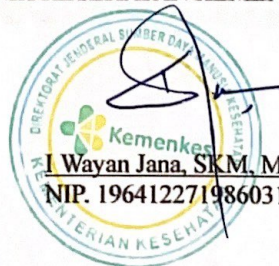
Pembimbing Pendamping:



Anysiah Elly Yulianti, SKM.M.Kes
NIP. 197007031997032001

MENGETAHUI

**KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR**



I Wayan Jana, SKM, M.Si
NIP. 196412271986031002

TUGAS AKHIR :
GAMBARAN KEADAAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG
KAKI LIMA PENJUAL MAKANAN DI PASAR KIDUL
KABUPATEN BANGLI

Oleh:

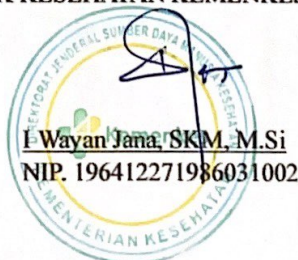
NI NENGGAH GIA MAHESA PUTRI
NIM. P07133122001

TELAH DIUJI DI DIHADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI : JUMAT
TANGGAL : 9 Mei 2025

TIM PENGUJI :

- | | | | |
|---|--|-----------|---|
| 1 | Ni Ketut Rusminingsih, S.KM, M.Si | (Ketua) | () |
| 2 | Drs. I Made Bulda Mahayana, S.KM, M.Si | (Anggota) | () |
| 3 | I Wayan Sali, S.KM, M.Si | (Anggota) | () |

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Nengah Gia Mahesa Putri
NIM : P07133122001
Program Studi : Diploma Tiga Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Tahun Akademik : 2024/2025
Alamat : Jl. Tukad Badung XI No.26, Renon, Denpasar Selatan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Gambaran Keadaan Hygiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima Penjual Makanan Di Pasar Kidul Kabupaten Bangli adalah **benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang - undangan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Mei 2025
pernyataan

Ni Nengah Gia Mahesa Putri
P07133122001

OVERVIEW OF THE HYGIENE AND SANITATION CONDITIONS OF STREET VENDORS SELLING FOOD AT MARKET KIDUL, BANGLI REGENCY

ABSTRACT

Street vendors are an important part of the informal sector that offers goods and services in public spaces such as sidewalks and streets. This study aims to evaluate the hygiene and sanitation conditions of street food vendors in Pasar Kidul, Bangli Regency. It is important to maintain the safety of food sold by street vendors, considering the potential risk of contamination and foodborne diseases. This study uses observation and interview methods to collect data on the hygiene behavior of vendors and the sanitation conditions around the place of sale. Inadequate hygiene and sanitation practices of some vendors can pose serious risks to consumer health. The research method used involves direct observation and interviews with street vendors to collect comprehensive data. Observations will focus on the personal hygiene practices of vendors, such as hand hygiene, clothing, and use of personal protective equipment, as well as the sanitation conditions of the place of sale, including waste management and the availability of handwashing facilities. The results of this study are expected to provide a clear and comprehensive picture of the hygiene and sanitation conditions of street food vendors in Pasar Kidul. This information will be invaluable in identifying areas that require intervention and improvement, as well as in designing effective training and education programs to increase awareness and hygiene and sanitation practices of street vendors.

Keywords: hygiene, sanitation, traders, market

GAMBARAN KEADAAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG KAKI LIMA PENJUAL MAKANAN DI PASAR KIDUL KABUPATEN BANGLI

ABSTRAK

Pedagang Kaki Lima adalah bagian penting dari sektor informal yang menawarkan barang dan jasa di ruang publik seperti trotoar dan jalan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kondisi hygiene sanitasi pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul, Kabupaten Bangli. Pentingnya menjaga keamanan pangan yang dijual oleh pedagang kaki lima, mengingat potensi risiko kontaminasi dan penyakit bawaan makanan. Penelitian ini menggunakan metode observasi dan wawancara untuk mengumpulkan data mengenai perilaku higiene pedagang dan kondisi sanitasi di sekitar tempat berjualan. Praktik higiene dan sanitasi yang kurang memadai dari beberapa pedagang dapat menimbulkan risiko serius bagi kesehatan konsumen. Metode penelitian yang digunakan melibatkan observasi langsung dan wawancara dengan pedagang kaki lima untuk mengumpulkan data yang komprehensif. Observasi akan difokuskan pada praktik higiene pribadi pedagang, seperti kebersihan tangan, pakaian, dan penggunaan alat pelindung diri, serta kondisi sanitasi tempat berjualan, termasuk pengelolaan limbah dan ketersediaan fasilitas cuci tangan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas dan komprehensif tentang kondisi higiene sanitasi pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul. Informasi ini akan sangat berharga dalam mengidentifikasi area-area yang memerlukan intervensi dan perbaikan, serta dalam merancang program pelatihan dan edukasi yang efektif untuk meningkatkan kesadaran dan praktik higiene sanitasi pedagang kaki lima.

Kata kunci : hygiene, Sanitasi, pedagang, pasar

RINGKASAN PENELITIAN

GAMBARAN KEADAAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG KAKI LIMA PENJUAL MAKANAN DI PASAR KIDUL KABUPATEN BANGLI

Oleh:

NI NENGAH GIA MAHESA PUTRI
NIM. P07133122001

Pedagang Kaki Lima (PKL) adalah bagian penting dari sektor informal yang menawarkan barang dan jasa di ruang publik seperti trotoar dan jalan. Keberadaan mereka memberikan kemudahan akses bagi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Namun, kurangnya perhatian terhadap kebersihan dan keamanan pangan oleh sebagian PKL menjadi isu yang perlu diperhatikan. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 telah menetapkan standar yang harus dipenuhi oleh PKL untuk menjamin kesehatan dan keselamatan konsumen. Hal ini mencakup aspek hygiene, sanitasi, serta kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku. Higiene adalah ilmu yang mempelajari cara menjaga dan meningkatkan kesehatan individu, termasuk kebersihan diri dan postur tubuh. Sanitasi, di sisi lain, berfokus pada kebersihan dan kesehatan lingkungan sekitar. Keduanya sangat penting untuk mencegah penyakit dan menciptakan kondisi hidup yang sehat. Kontaminasi makanan dapat terjadi akibat lingkungan yang tidak higienis, peralatan yang kotor, atau kesalahan pengolahan. Pencegahan kontaminasi memerlukan penerapan prinsip kebersihan dan sanitasi yang ketat di setiap tahap produksi dan penyajian makanan.

Makanan yang terkontaminasi sering kali disebabkan oleh kurangnya kebersihan pribadi saat pengolahan makanan. Penyimpanan makanan yang tidak tepat dan proses memasak yang kurang matang juga dapat menyebabkan kontaminasi. Pedagang makanan di area publik seringkali kurang memperhatikan kebersihan dalam pengolahan dan penyajian makanan. Tindakan tidak higienis seperti menggaruk tubuh atau menggunakan pakaian untuk mengelap peralatan

dapat mencemari makanan. Oleh karena itu, edukasi dan pengawasan yang ketat diperlukan untuk memastikan pedagang makanan menjaga kebersihan dan kesehatan konsumen. Penelitian ini mengamati kondisi higiene dan sanitasi pedagang kaki lima di Pasar Kidul Kabupaten Bangli. Observasi awal menunjukkan bahwa masih banyak pedagang yang kurang memahami pentingnya higiene sanitasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi higiene pribadi pedagang dan kondisi fasilitas sanitasi di pasar. Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara dengan pedagang. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran tentang kondisi higiene dan sanitasi pedagang kaki lima di Pasar Kidul.

Personal hygiene adalah upaya individu untuk menjaga kebersihan dan kesehatan diri. Hal ini mencakup perawatan tubuh dan langkah-langkah untuk mencegah penyakit. Sanitasi berfokus pada tindakan kebersihan untuk meningkatkan kesehatan dan mencegah penyakit, terutama yang berkaitan dengan lingkungan fisik. Hygiene dan sanitasi adalah dua konsep yang saling berkaitan dalam menjaga kesehatan individu dan masyarakat. Hygiene makanan adalah tindakan pencegahan untuk menghindari penyakit melalui makanan. Sanitasi makanan adalah penerapan prinsip-prinsip ilmu pengetahuan untuk menjaga makanan tetap bersih dan aman dari kontaminasi. Prinsip dasar hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku bersih penjamah makanan, sanitasi bahan makanan, peralatan dapur, dan lingkungan pengolahan makanan. Kebiasaan hidup bersih dan sehat (PHBS) sangat penting dalam pengolahan dan penyajian makanan yang aman. Sanitasi makanan memiliki enam prinsip utama yang meliputi pemilihan dan penyimpanan bahan makanan yang baik. Proses pengolahan makanan harus mengikuti Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau Good Manufacturing Practice (GMP). Makanan matang perlu disimpan dengan baik untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan pembusukan. Pengangkutan dan penyajian makanan juga harus dilakukan dengan cara yang higienis untuk menghindari kontaminasi.

Kebersihan pribadi pedagang makanan sangat penting untuk mencegah kontaminasi makanan. Pedagang kaki lima seringkali menghadapi tantangan dalam menjaga kebersihan karena keterbatasan fasilitas dan kurangnya pemahaman tentang praktik higiene yang benar. Faktor-faktor seperti kebersihan tangan, rambut, pakaian, serta kondisi kesehatan pedagang perlu diperhatikan. Mencuci

tangan dengan benar adalah langkah krusial untuk mencegah penyebaran kuman. Pakaian kerja yang bersih dan penutup kepala juga penting untuk menjaga kebersihan makanan. Kontaminasi makanan dapat terjadi akibat tangan yang kotor, kurangnya pengetahuan penjamah tentang higiene, serta praktik pengolahan makanan yang tidak higienis. Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang perlu dijaga keamanannya. Higiene dan sanitasi makanan adalah praktik penting untuk mencegah penyakit bawaan makanan. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam mencegah kontaminasi makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli. Secara khusus, penelitian ini akan mengamati keadaan sanitasi dan hygiene penjamah makanan. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan ilmu pengetahuan terkait higiene dan sanitasi pedagang makanan kaki lima. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pentingnya higiene dan sanitasi. Temuan penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pedagang kaki lima untuk meningkatkan standar kebersihan dan sanitasi.

Pada Lampiran 4, tercantum data 30 pedagang dengan "Jumlah nilai" dan "Kategori hasil". Dari data tersebut, semua 30 pedagang kaki lima yang terdaftar menunjukkan kategori "memenuhi syarat" berdasarkan jumlah nilai yang mereka peroleh (berkisar antara 88 hingga 97). Ini mengindikasikan adanya dugaan awal atau kondisi yang melatarbelakangi penelitian bahwa higiene sanitasi pedagang kaki lima di lokasi tersebut masih perlu perhatian. Berdasarkan tujuan penelitian untuk mengetahui gambaran keadaan higiene sanitasi pedagang kaki lima, kesimpulan yang diharapkan adalah bahwa kondisi higiene sanitasi pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli masih belum optimal atau tidak memenuhi standar yang ditetapkan, sebagaimana diindikasikan oleh data awal di Lampiran 5 yang menunjukkan mayoritas atau bahkan seluruh pedagang dalam kategori "memenuhi syarat".

Saran yang dapat diajukan bersifat antisipatif dan ditujukan untuk perbaikan di masa depan, baik bagi pedagang, instansi terkait, maupun peneliti selanjutnya: Bagi Pedagang Kaki Lima: Diharapkan para pedagang meningkatkan kesadaran dan

praktik higiene sanitasi dalam pengelolaan makanan, kebersihan diri, peralatan, dan lingkungan sekitar tempat berjualan untuk menjamin keamanan pangan yang dijual. Bagi Pemerintah/Dinas Terkait (Dinas Kesehatan/Pariwisata/Perdagangan): Disarankan untuk melakukan pembinaan, penyuluhan, dan pengawasan secara berkala dan berkesinambungan terhadap pedagang kaki lima. Perlu juga dipertimbangkan adanya pelatihan higiene sanitasi serta penerapan sanksi atau insentif untuk mendorong kepatuhan terhadap standar.

Jumlah Daftar Pustaka : 18 (2018 – 2024)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Keadaan Hygiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima Penjual Makanan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli” tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi Diploma Tiga di Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan. Atas terselesaikannya Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dorongan semua pihak, dan dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Sri Rahayu, S.TR. Keb, S.Kep, Ners, M. Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
2. Bapak I Wayan Jana, SKM., M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
3. Bapak M. Choirul Hadi, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar
4. Bapak Drs. I Made Bulda Mahayana, S.KM, M.Si selaku pembimbing utama yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam penyusunan sehingga tugas akhir ini dapat selesai.
5. Anysiah Elly Yulianti,SKM.M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing dan memberikan masukan sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.

6. Orang tua yang selalu mendukung serta memberikan semangat setiap saat dan waktu.
7. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang senantiasa membantu baik moral dan material sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih .

Denpasar, Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vii
RINGKASAN PENELITIAN.....	viii
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
DAFTAR SINGKATAN	xix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Pengertian Personal Hygiene	7
B. Pengertian Hygiene Sanitasi	8
C. Prinsip Hygiene Sanitasi	10
D. Personal Hygiene Pedagang.....	11
E. Pengertian Makanan.....	15
F. Hygiene dan Sanitasi Makanan.....	15
G. Persyaratan Penjamah Makanan	16

H. Pasar	18
BAB III KERANGKA KONSEP	20
A. Kerangka Konsep	20
B. Variabel dan Definisi Operasional	21
BAB IV METODE PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian	23
B. Alur Penelitian	23
C. Tempat dan Waktu Penelitian	25
D. Populasi dan sampel	25
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	25
F. Pengolahan dan Analisis Data	27
G. Etika Penelitian	28
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	31
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	40
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional Variabel.....	23
2. Pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli.....	31
3. Hygiene Sanitasi pedagang kaki lima di Pasar Kidul Kabupaten Bangli.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	21
2. Alur Penelitian.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Izin Pengambilan Data
2. Surat balasan
3. Surat ersetujuan etik
4. Form Inspeksi Kesehatan Lingkungan
5. Distribusi pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Kabupaten
Bangli
6. Dokumentasi
7. Hasil uji turnitin

DAFTAR SINGKATAN

APD	: Alat Pelindung Diri
BPOM	: Badan Pengawasan Obat dan Makanan
IKL	: Inspeksi Kesehatan Lingkungan
CPMB	: Cara Produksi Makanan Yang Baik
<i>GMP</i>	: <i>Good Manufacturing Practice</i>
PKL	: Pedagang Kaki Lima
PERMENKES	: Peraturan Menteri Kesehatan
TPP	: Tempat Pengolahan Pangan