

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran umum lokasi

a. Sejarah singkat Pasar Kidul Bangli

Pasar Kidul Bangli merupakan salah satu pasar yang ada di Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli. Pasar berada di daerah dataran rendah yang tempatnya strategis di tengah-tengah kota Bangli. Pasar Kidul dikatakan pasar tradisional oleh masyarakat Bangli, namun seiring berjalannya waktu kini Pasar Kidul tidak lagi disebut pasar tradisional melainkan sudah memasuki tahapan pasar modern (Surata, 2021).

b. Pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Bangli

Tabel 2
Pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli

No.	Nama Pedagang Kaki Lima	Jumlah Pedagang	Presentase
1.	Pedagang Sate	4 orang	13,3
2.	Pedagang Mie Ayam	4 orang	13,3
3.	Pedagang Bakso	5 orang	16,6
4.	Pedagang Cilok	3 orang	10
5.	Pedagang Tipat Tahu	5 orang	16,6
6.	Pedagang Pukis	4 orang	13,3
7.	Pedagang Roti Bakar dan Es Campur	3 orang	10
8.	Pedagang Batagor	2 orang	6,6
	Jumlah pedagang kaki lima	30 orang	

2. **Observasi yang didapatkan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli**

a. **Hygiene Sanitasi pedagang kaki lima di Pasar Kidul Kabupaten Bangli**

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan pada semua pedagang pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli :

Tabel 3
Hygiene Sanitasi pedagang kaki lima di Pasar Kidul Kabupaten Bangli

No.	Nama pedagang	Skor nilai	Jumlah	Presentase
1.	Pedagang	85- 89	1	3
2.	Pedagang	90 - 94	14	47
3.	Pedagang	95 - 100	15	50
		Jumlah	30	100

Tabel 3 diketahui berdasarkan hasil penelitian pedagang yang memperoleh skor 85 – 89 dengan jumlah 1 orang dengan presentase 3% dikategorikan memenuhi syarat namun pedagang tersebut tidak menggunakan APD yang lengkap, pedagang yang memperoleh skor 90 – 94 dengan jumlah 14 orang dengan presentase 47% dikategorikan memenuhi syarat namun beberapa orang dari pedagang tersebut tidak menggunakan APD yang lengkap, dan pedagang yang memperoleh skor 95 – 100 dengan jumlah 15 orang dengan presentase 50% dikategorikan memenuhi syarat namun pedagang tersebut tidak menggunakan APD yang lengkap dan masih ada beberapa pedagang yang berkuku Panjang, memakai kutek dan menggunakan perhiasan seperti cincin dan gelang. Berdasarkan tabel di atas mengenai pemeriksaan di Pasar Pasar Kidul Kabupaten Bangli dengan jumlah 30 orang pedagang kaki lima, di peroleh hasil dari semua pedagang tersebut termasuk kategori memenuhi syarat dikarenakan IKL memenuhi syarat apabila mendapatkan nilai 80

sedangkan dari hasil perhitungan pada tabel pedagang kaki lima tersebut memiliki nilai diatas 80. Untuk personal hygiene para pedagang kaki lima masih ada aspek – aspek yang belum terpenuhi, yaitu seperti tidak menggunakan celemek, masker, hairnet/ penutup kepala, dan saat mengambil pangan matang tidak menggunakan sarung tangan atau alat bantu.

b. Keadaan fasilitas sanitasi sekitar pedagang kaki lima di Pasar Kidul

Berdasarkan pada lembar observasi mengenai pemeriksaan pada kondisi fasilitas sanitasi sekitar pedagang kaki lima di Pasar Kidul Kabupaten Bangli pemeriksaan dilakukan dengan menggunakan form IKL Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan pada pemeriksaan fasilitas sanitasi sekitar pedagang kaki lima di Pasar Kidul. Hasil pemeriksaan pada fasilitas sanitasi sekitar pedagang kaki lima di Pasar Kidul dengan jumlah skor nilai yaitu 85 yang termasuk dalam kategori memenuhi syarat, dikarenakan IKL memenuhi syarat apabila mendapatkan nilai 80 sedangkan dari hasil perhitungan tersebut memiliki nilai diatas 80.

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di atas, maka hal – hal yang akan dibahas yaitu sebagai berikut :

1. Hygiene perorangan pada pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul

Berdasarkan hasil pemeriksaan pada hygiene perorangan yang mengacu pada form IKL Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan dari pedagang kaki lima di Pasar Kidul dengan jumlah sebanyak 30 pedagang kaki lima penjual makanan. Hasil pemeriksaan hygiene perorangan dari pedagang kaki lima di Pasar Kidul dari semua pedagang kaki lima yang diperiksa mendapatkan hasil dengan katagori memenuhi syarat. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan pada formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan menjelaskan sentra pangan / kantin dikatakan memenuhi syarat jika perhitungan IKL mendapatkan nilai 80.

Menurut hasil pemeriksaan pada pedagang kaki lima yang memiliki kategori memenuhi syarat namun pada saat dilakukan pemeriksaan masih ada item yang masih belum lengkap seperti penggunaan APD, pedagang kaki lima di Pasar Kidul masih banyak yang menyepelekan penggunaan APD seperti penutup kepala, masker dan celemek, dan ada juga pedagang yang menggunakan kutek dan berkuku panjang serta menggunakan aksesoris seperti cincin dan gelang, dan dibeberapa pedagang juga masih terdapat vector seperti lalat.

Penggunaan alat pelindung diri (APD) sangat penting bagi pedagang kaki lima karena mereka termasuk dalam sektor informal yang sering terpapar berbagai risiko kesehatan dan keselamatan kerja. Risiko tersebut meliputi paparan

debu, polusi udara, bahan kimia, serta potensi kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan penyakit baik bagi pedagang maupun konsumen. APD seperti masker, celemek, sarung tangan, dan penutup rambut membantu meminimalkan kontak langsung dengan sumber bahaya tersebut.

Penggunaan APD berperan penting dalam menjaga higiene dan sanitasi makanan. Pedagang yang menggunakan APD menunjukkan komitmen terhadap kebersihan, sehingga makanan yang dijual lebih aman dikonsumsi dan mengurangi risiko penyakit akibat makanan (foodborne diseases). Studi menunjukkan bahwa penerapan APD secara konsisten dapat meningkatkan kepercayaan pengunjung, yang pada gilirannya berdampak pada peningkatan jumlah pelanggan. APD berfungsi sebagai penghalang fisik untuk melindungi pedagang dari cedera akibat kecelakaan kerja, seperti luka bakar, goresan, atau terpapar bahan berbahaya. Selain itu, penggunaan APD juga dapat mengurangi risiko penyakit akibat kerja (PAK), seperti infeksi saluran pernapasan akibat paparan debu atau polusi.

Menurut Agustin dan Adriyani (2018) menyatakan hasil hygiene perorangan pada pedagang kaki lima yaitu 33% responden yang kurang menjaga kebersihan dirinya dengan tidak mandi 3 (tiga) kali sehari. Pedagang kaki lima ini menjajakan makanannya mulai sore hari hingga malam, sehingga sebaiknya mereka menjaga kebersihan tubuhnya dengan mandi 3 (tiga) kali sehari, yaitu mandi pagi, mandi sebelum dan sesudah bekerja. Seorang penjamah makanan harus selalu membiasakan diri untuk mandi dengan sabun terlebih dahulu sebelum dan sesudah melakukan aktivitas pengolahan makanan, agar kotoran yang melekat di badan

hilang dan membuka pori-pori kulit. Badan yang jarang dibersihkan akan tampak kotor dan mudah terserang berbagai macam penyakit.

Menurut Agustin dan Adriyani (2018) menyatakan sebagian besar responden tidak memakai perlengkapan pakaian kerja penjamah makanan. Pakaian kerja sebaiknya bukanlah pakaian biasa yang digunakan sehari-hari, pakaian dalam keadaan bersih dan sopan, berwarna terang, tidak bermotif dan bersih. Warna terang pada pakaian lebih memudahkan untuk dapat mendeteksi jika ada kotoran pada baju dan berpotensi untuk mengkontaminasi pada produk makanan. Penjamah makanan dianjurkan untuk memakai penutup kepala untuk mencegah jatuhnya rambut dan kotoran rambut ke dalam makanan serta membantu untuk menyerap keringat pada dahi sehingga menghindari jatuhnya keringat dalam makanan. Pemakaian celemek sangat dianjurkan bagi Seorang penjamah makanan. Perlu diperhatikan keberadaan celemek bukan berfungsi sebagai lap tangan. Pakaian, penutup kepala, dan celemek harus dalam keadaan bersih, sering diganti dan dicuci untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada makanan. Pakaian yang kotor dapat menjadi tempat untuk bersarangnya kuman penyakit dan menjadi media penularan penyakit. Penyaji makanan dapat menjadi sumber kontaminan yang potensial dalam memindahkan cemaran, sehingga penjamah makanan harus menjaga kebersihan tubuhnya. Pada sub variabel kebersihan individu diperoleh informasi mengenai kuku bersih dan pendek, tidak memakai cat kuku, mencuci rambut minimal 2 (dua) kali seminggu, mandi 3 (tiga) kali sehari dan menggunakan pakaian yang bersih dan rapi.

Menurut Ros Arianty (2023) menyatakan pada penelitiannya bahwa sekitar 60% pedagang kaki lima tidak menjaga kebersihan kuku, rambut, dan tangan.

Kondisi ini berkaitan dengan tingginya riwayat penyakit menular di kalangan pedagang. Kuku yang kotor dapat menjadi media penularan penyakit dari pedagang ke konsumen melalui makanan yang diolah atau disajikan. Kebersihan kuku sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dijual pedagang kaki lima. Kuku yang panjang dan kotor menjadi tempat menumpuknya kotoran dan bakteri. Jika pedagang menyentuh makanan dengan kuku yang tidak bersih, bakteri dari kuku dapat berpindah ke makanan dan menyebabkan kontaminasi, sehingga meningkatkan risiko penyakit pada konsumen. Menjaga kebersihan kuku dapat dilakukan dengan memotong kuku secara rutin dan membersihkannya setiap hari. Langkah sederhana ini sangat efektif untuk mencegah penumpukan kotoran dan bakteri di bawah kuku, sehingga menurunkan risiko kontaminasi makanan dan penyakit pada konsumen.

2. Keadaan fasilitas sanitasi sekitar pedagang kaki lima di Pasar Kidul

Berdasarkan hasil pemeriksaan area luar TPP di Pasar Kidul Bangli yang mengacu pada form IKL Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan pada formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan menjelaskan sentra pangan / kantin dikatakan memenuhi syarat jika perhitungan IKL mendapatkan nilai 80.

Terdapat 30 Pedagang Kaki Lima yang sudah dilakukan observasi dari 30 pedagang tersebut dikategorikan memenuhi syarat, namun pada saat dilakukan pemeriksaan ada item yang masih belum lengkap. Dari hasil yang sudah didapatkan pemeriksaan area luar TPP masih ada vektor yang berkeliaran seperti lalat, hal ini dikarenakan adanya tempat sampah yang di biarkan terbuka, tidak ada

wastafel/ tempat cuci tangan untuk para pengunjung pada area pelayanan konsumen dan tidak ada pengering tangan (lap tangan yang bersih/tisu/mesin pengering tangan), dan hanya tersedia 1 toilet pengunjung.

Ketidaktersediaan fasilitas sanitasi yang memadai, seperti air bersih untuk mencuci peralatan makan, tempat cuci tangan, dan pengelolaan sampah yang baik, menyebabkan makanan mudah terkontaminasi oleh debu, asap kendaraan, sampah, dan lalat. Tidak terpenuhinya fasilitas sanitasi pada penjual makanan membawa dampak negatif yang serius, mulai dari meningkatnya risiko penyakit dan keracunan makanan, lingkungan yang tidak sehat, penurunan kualitas makanan, hingga menurunnya kepercayaan konsumen dan pencemaran lingkungan. Ketiadaan fasilitas sanitasi yang memadai pada penjual makanan, terutama pedagang kaki lima, sangat meningkatkan risiko terjadinya penyakit akibat makanan (foodborne disease) seperti diare, kolera, disentri, dan gastroenteritis. Kontaminasi makanan oleh mikroba patogen sangat mungkin terjadi akibat lingkungan yang kotor, air yang tidak bersih, serta peralatan makan yang tidak higienis. Fasilitas sanitasi yang buruk menyebabkan lingkungan sekitar penjual makanan menjadi kumuh, bau, dan penuh sampah. Hal ini mengundang serangga seperti lalat yang dapat membawa kuman ke makanan, memperparah risiko kesehatan baik bagi penjual maupun konsumen. Upaya perbaikan fasilitas sanitasi dan edukasi sangat penting untuk mencegah dampak-dampak tersebut.

Menurut Agustin dan Adriyani (2018) fasilitas sanitasi yang buruk menyebabkan makanan mudah terkontaminasi oleh bakteri, virus, dan parasit. Misalnya, lalat yang hinggap pada makanan dalam waktu 1-2 detik dapat menularkan bakteri penyebab penyakit. Selain itu, debu, asap kendaraan, dan

aroma sampah di sekitar lokasi berjualan juga menjadi sumber kontaminasi makanan. Sanitasi yang buruk menyebabkan tingginya keluhan kesehatan pada pedagang, terutama masalah pernapasan akibat paparan debu dan bau sampah. Kepadatan lalat di area pasar juga sangat tinggi, yang merupakan vektor penyakit. Lingkungan pasar yang kumuh dan tidak teratur menurunkan kenyamanan dan keamanan bagi pedagang dan pembeli. Maka sangat penting untuk menyediakan fasilitas sanitasi yang memadai seperti air bersih, tempat cuci tangan, pengelolaan limbah, dan tempat sampah sangat diperlukan agar peralatan dan bahan makanan tidak terkontaminasi oleh kuman dan bakteri. Sanitasi yang baik membantu menjaga mutu dan keamanan makanan yang dijual. Fasilitas sanitasi yang tidak memadai menyebabkan makanan mudah terpapar debu, asap kendaraan, dan vektor penyakit seperti lalat, yang dapat menurunkan kualitas makanan dan meningkatkan risiko penyakit pada konsumen. Fasilitas sanitasi yang lengkap dan layak mendorong pedagang untuk menerapkan perilaku higiene yang benar, seperti mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun, serta pengelolaan limbah yang baik. Hal ini penting untuk membentuk budaya kebersihan yang berkelanjutan di kalangan pedagang kaki lima. Sanitasi yang buruk berkontribusi pada penyebaran penyakit menular melalui makanan dan lingkungan sekitar. Dengan fasilitas sanitasi yang baik, risiko penularan penyakit seperti diare, infeksi saluran pencernaan, dan penyakit kulit dapat berkurang.