

LAPORAN TUGAS AKHIR
STUDI KASUS PENERAPAN HYGIENE SANITASI
PEDAGANG MAKANAN BAKSO DI PASAR REMU
KOTA SORONG



Oleh:
YEYEN DWI PUSPITA
NIM: 51341123009

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL SDM KESEHATAN
POLTEKKES KEMENKES SORONG
PROGRAM STUDI D.III GIZI
2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

**STUDI KASUS PENERAPAN HYGIENE SANITASI
PEDAGANG MAKANAN BAKSO DI PASAR REMU
KOTA SORONG**

*Dianjurkan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Program Studi D.III Gizi*



OLEH:
YEYEN DWI PUSPITA
NIM: 51341123009

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL SDM KESEHATAN
POLTEKKES KEMENKES SORONG
PROGRAM STUDI D.III GIZI
2026**

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : "Studi Kasus Penerapan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Bakso di Pasar Remu Kota Sorong"

Nama Lengkap : Yeyen Dwi Puspita
Nim : 51341123009
Jurusan : Gizi
Universitas/Institusi/Politeknik : Poltekkes Kemenkes Sorong
Alamat Rumah dan No Telp./HP : Jl.A.M. Sangaji Gonof, Klasaman/0812-4789-9824
Alamat email : puspitayeyen65@gmail.com

Dosen Pembimbing I
Nama Lengkap dan Gelar : Sriyanti, S.Gz., M.Si
NIP : 19880317201022005
Alamat Rumah dan No Telp./HP : Jl.A.M. Sangaji Gonof, Klasaman/0852-5550-5294

Dosen Pembimbing II
Nama Lengkap dan Gelar : Anisa Tri Hutami, S.T., M.Farm
NIP : 199510262019022001
Alamat Rumah dan No Telp./HP : Jl. KPR PDAM Blok C No. 7, Klawuyuk/0853-4427-3762

Menyetujui

Sorong, 10 Maret 2026

Pembimbing I

Pembimbing II


Sriyanti, S.Gz., M.Si
NIP. 19880317201022005


Anisa Tri Hutami, S.T., M.Farm
NIP. 199510262019022001

Ketua Program Studi D-III Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Sorong


Sriyanti, S.Gz., M.Si
NIP. 19880317201022005

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa
Laporan Tugas Akhir berjudul

STUDI KASUS PENERAPAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN BAKSO DI PASAR REMU KOTA SORONG

Dipersiapkan dan disusun oleh :

YEYEN DWI PUSPITA
NIM 51341123009

Telah diuji dan dipertahankan didepan tim penguji pada tanggal 24 Juli 2026 dan dinyatakan
telah memenuhi syarat untuk diterima

Susunan tim penguji

- | | | |
|--|-----------------|--|
| 1. La Supu, SKM., MPH
NIP.196906151991031019 | (Penguji) | 
(.....) |
| 2. Sriyanti, S.Gz, M.Si
NIP.198803172010122005 | (Pembimbing I) | 
(.....) |
| 3. Anisa Tri Hutarni, S.T.,
M.Farm
NIP. 199510262019022001 | (Pembimbing II) | 
(.....) |

Mengetahui

Direktur

Butet Agustarika, M.Kep
NIP. 197208171999032010

Ketua Jurusan Gizi


La Supu, SKM., MPH
NIP. 196906151990131019

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yeyen Dwi Puspita

Nim : 51341123009

Judul LTA: Studi Kasus Penerapan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan
Bakso Di Pasar Remu Kota Sorong

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya sendiri yang didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar diploma / kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan Lembaga pendidikan lainnya, gambaran yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum / tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam daftar tulisan dan daftar pustaka.

Sorong, 24 Juli 2026



Yeyen Dwi Puspita

RIWAYAT HIDUP



A. Biodata

Nama Lengkap : Yeyen Dwi Puspita
NIM : 51341123009
Tempat / Tanggal Lahir : Oransbari, 19 juli 2005
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Status : Belum Kawin
Alamat : Kampung Sindang Jaya
No Hp : 081247899824

B. Nama Orang Tua

1. Ayah : Edi Santoso
2. Ibu : Yeti Kusyanti

C. Riwayat Pendidikan

1. Tahun 2010-2011 : TK Yapis Oransbari
2. Tahun 2012-2017 : SD Inpres 09 Oransbari
3. Tahun 2018-2020 : SMP Negeri 6 Oransbari
4. Tahun 2021-2023 : SMA Negeri Oransbari

**PROGRAM STUDI D.III GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

ABSTRAK

Yeyen Dwi Puspita

Studi Kasus Penerapan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Bakso Di Pasar Remu Kota Sorong

(V + 67 Halaman + 4 Tabel + 2 Gambar + 16 Lampiran)

Makanan jajanan merupakan salah satu sumber pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat, termasuk bakso yang dijual di Pasar tradisional. Namun, berbagai penelitian menunjukkan bahwa makanan jajanan masih berisiko tinggi mengalami kontaminasi mikroba akibat penerapan hygiene dan sanitasi yang belum optimal, terutama pada penjamah makanan, peralatan, tempat penjualan. Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan-keunggulan tersebut, ternyata makanan jajanan masih berisiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis, yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak diizinkan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan Hygiene Sanitasi penjamah makanan, peralatan penyajian, dan tempat penjualan penyajian pada pedagang makanan bakso di Pasar Remu Kota Sorong.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan studi kasus pada satu pedagang. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah penjamah makanan, peralatan penyajian, tempat penjualan yang didapatkan melalui pengamatan pengisian lembar *checklist*, data diinput dan diolah secara deskriptif untuk mendapatkan nilai rata-rata skor penerapan hygiene sanitasi pada pedagang bakso menggunakan aplikasi Microsoft Excel versi 2021.

Hasil penelitian bahwa Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan pada hari pertama belum memenuhi syarat dengan skor 70%, pada hari kedua dan ketiga telah memenuhi syarat dengan skor 80% dan 90%. Hasil Sanitasi peralatan penyajian pada hari pertama, hari kedua, hari ketiga belum memenuhi syarat dengan rata-rata skor 66%. Hasil Sanitasi tempat penjualan pada hari pertama, hari kedua, hari ketiga belum memenuhi syarat dengan rata-rata skor 42%.

Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan Hygiene Sanitasi pedagang bakso di Pasar Remu Kota Sorong belum memenuhi standar, terutama pada aspek sanitasi peralatan dan tempat penjualan. Oleh karena itu, diperlukan kesadaran pedagang bakso terkait peralatan penyajian seperti, peralatan harus dalam keadaan tertutup, terlindungi dari pencemaran serta tempat penjualan disediakan tempat sampah yang tertutup, lingkungan penjualan terhindar dari pencemaran dan tidak ada lalat.

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Penjamah Makanan, Bakso
Daftar Pustaka : 29 (2003-2024)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Studi Kasus Penerapan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Bakso di Pasar Remu Kota Sorong Tahun 2026”.

Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada program Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong. Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini penulis menyadari sepenuhnya bahwa tanpa adanya bimbingan, bantuan, dan dorongan serta petunjuk dari semua pihak tidak mungkin ini dapat diselesaikan.

Dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada yang terhormat:

1. Ibu Butet Agustarika M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Sorong yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan di kampus ini.
2. Bapak La Supu, SKM., MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong dan Penguji yang telah memberikan banyak dukungan kepada penulis selama menempuh pendidikan di kampus ini.
3. Ibu Sriyanti, S.Gz., M.Si selaku Ketua Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong dan selaku Pembimbing I yang telah memberikan banyak dukungan kepada penulis selama menempuh pendidikan di kampus ini dan telah banyak membantu, memberikan arahan serta membimbing dengan penuh kesabaran dan semangat dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Anisa Tri Hutami S.T., M.Farm selaku Dosen pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Segenap dosen dan staf di jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong atas dukungan dan bekal ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan.
6. Kepada pedagang bakso terima kasih telah membantu penulis dalam melakukan penelitian di lapangan, serta membantu penulis dalam melakukan pengamatan selama 3 hari.

7. Kedua orang tua yang tak pernah berhenti untuk mendoakan penulis dan memberikan semangat serta dukungannya dan terima kasih kepada kedua orang tua yang tidak pernah lelah dalam mencari rezeki untuk menguliahkan penulis sampai dititik ini, terima kasih telah berjuang untuk penulis agar menjadi orang yang sukses.
8. Untuk teman-temanku Adinda, Nabila, Kusuma, Alhea terima kasih telah menemani penulis selama di perantauan ini terima kasih telah menjadi sosok teman yang baik, mendukung, dan memberikan semangat selama kuliah sampai di titik ini dalam menyusun Laporan Tugas Akhir. Penulis harap bila kelak kami berpisah pertemanan kami tetap berjalan semestinya.

Penulis ini menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritikan dan saran yang membangun demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini.

Sorong, 24 Juli 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Makanan Jajanan.....	6
B. Hygiene dan Sanitasi.....	9
C. Sanitasi Peralatan	13
D. Sanitasi Tempat Penjualan	17
E. Penjamah Makanan	19
F. Kerangka Teori.....	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
C. Sampel.....	23
D. Kerangka Konsep.....	24
E. Definisi Operasional	25

F. Instrumen Penelitian	26
H. Teknik Pengumpulan Data	26
I. Teknik Pengolahan Data	26
J. Etika Penelitian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	30
B. Hasil Penelitian	31
C. Pembahasan	36
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	42
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	25
Tabel 4.1 Hasil Observasi Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	32
Tabel 4.2 Hasil Observasi Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian.....	33
Tabel 4.3 Hasil Observasi Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori	22
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	24

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2. Surat Etika Penelitian
- Lampiran 3. Lembar Persetujuan Menjadi Responden
- Lampiran 4. Lembar Checklist Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan
- Lampiran 5. Lembar Checklist Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian
- Lampiran 6. Lembar Checklist Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan
- Lampiran 7. Master Tabel
- Lampiran 8. Lembar Konsultasi Proposal
- Lampiran 9. Lembar Persetujuan Seminar Proposal
- Lampiran 10. Lembar Berita Acara Perbaikan Proposal
- Lampiran 11. Lembar kontrol Mengikuti Seminar
- Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 13. Surat Selesai Penelitian
- Lampiran 14. Lembar Konsultasi Seminar Hasil
- Lampiran 15. Lembar Persetujuan Seminar Hasil
- Lampiran 16. Lembar Berita Acara Perbaikan Seminar Hasil LTA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan (*street food*) sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Konsumsi makanan jajanan di masyarakat terus meningkat mengingat makin terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri. Keunggulan makanan jajanan adalah murah dan mudah didapat, serta cita rasanya yang enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat. Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan-keunggulan tersebut, ternyata makanan jajanan masih berisiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis, yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak diizinkan (WHO 2020).

Bakso adalah makanan jajanan disajikan biasanya dengan tahu, pangsit, mie atau bihun, dan kuah bakso. Bakso merupakan salah satu makanan yang memiliki banyak sumber protein, lemak, mineral, dan karbohidrat yang berasal dari daging sebagai bahan dasar utamanya. Daging yang digunakan dalam pembuatan bakso berasal dari daging ayam, sapi, ataupun ikan. Bakso adalah makanan yang banyak diminati masyarakat dikarenakan mengandung sumber protein. Bakso di masyarakat bermacam-macam antara lain bakso original, bakso bakar, dan penambahan isi (Chakim, 2013).

Kontaminasi pada makanan yang salah satunya disebabkan dari keberadaan peralatan makan yang tidak bersih akan mengakibatkan terjadinya penyakit akibat kontaminasi bakteri yang terdapat dalam peralatan makan yang digunakan dapat menimbulkan penyakit yang dikenal dengan *food and waterborne disease*, dimana masuknya makanan ke dalam tubuh yang mengakibatkan kontaminasi yang tidak diinginkan masuk ke dalam tubuh dikarenakan makanan terkontaminasi oleh mikroba, terdapatnya mikroba ini yang menimbulkan terjadinya penyakit infeksi saluran cerna (Bobihu, 2012).

Peralatan makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan dalam kualitas makanan. Kualitas makanan dapat dipengaruhi oleh keberadaan bakteri pada alat makan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Permatasari (2017) dari 21 sampel peralatan makan anak hanya ada satu peralatan makan anak di TK Teratai UNM yang tidak dapat diidentifikasi keberadaan bakterinya., 2 (10%) sampel yang ditumbuhi bakteri Gram positif yaitu *Bacillus sp*, dan 18 (90%) sampel ditumbuhi bakteri Gram negatif yaitu *Klebsiella sp*, *Enterobacter eglomerase*, *Proteus vulgaris*, *Providencia alkalifaciens* dan *Enterobacter hafniae*.

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Saputri dan Inayah pada tahun 2020 yang berjudul gambaran *hygiene* sanitasi pengolahan bakso dengan kualitas bakteriologis dimana pada penelitiannya mendeskripsikan tempat pengolahan makanan pada 4 pedagang bakso tidak memenuhi syarat, beberapa kontruksi yang memiliki resiko pencemaran mikroorganisme

seperti lantai yang kurang bagus, sebagian kondisi lantai yang tidak rata sehingga menimbulkan resiko (Saputri dan Inayah, 2020).

Menurut penelitian Yuliyanti (2019) bakso di Pasar Indralaya bahwa pencucian peralatan pada penjual bakso dengan ditampung pada ember dan digunakan berulang kali digunakan, terdapat selokan di depan warung tergenang. Selain itu penerapan hygiene sanitasi belum dilakukan secara optimal diantaranya yaitu penjual tidak mencuci tangan, penjual mencuci tangan namun menggunakan air yang sama untuk mencuci peralatan seperti piring, gelas, sendok, dan garpu serta tidak menggunakan sabun. Terdapat penjual bakso berbicara pada saat mengolah dan menghidangkan makanan.

Pasar Remu merupakan pasar sentral atau pasar utama yang ada di Kota Sorong, berlokasi di Kelurahan Remu Selatan dengan kondisi bangunan yang terbuat dari kayu dan beton (semi permanen). Pasar menjadi salah satu tempat untuk orang berdagang makanan salah satunya pedagang bakso, pedagang bakso sering kali didapatkan di daerah pasar karena lokasinya yang strategis ramai pengunjung. Ada beberapa masalah yang terjadi di Pasar Remu Kota Sorong yaitu keamanan dan kebersihan belum teratasi oleh organisasi pengelola pasar. Hal ini dikarenakan kurangnya dukungan dan kesadaran dari pedagang sendiri terhadap kondisi pasar (Bosawer, dkk 2016).

Berdasarkan latar belakang tersebut *hygiene* sanitasi peralatan, tempat penjualan, dan penjamah makanan menarik untuk diteliti karena masih banyak masalah terutama pada sanitasi peralatan yaitu banyaknya

kejadian yang keracunan dan kematian akibat adanya kontaminasi bakteri pada peralatan makan yang kurang bersih.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini bagaimana Studi Kasus penerapan sanitasi peralatan penyajian dan tempat penjualan pedagang makanan bakso di Pasar Remu Kota Sorong tahun 2025.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan *hygiene* sanitasi peralatan penyajian dan tempat penjualan penyajian pada pedagang makanan bakso di Pasar Remu Kota Sorong.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui *hygiene* penjamah makanan pedagang bakso di Pasar Remu Kota Sorong.
- b. Untuk mengetahui sanitasi peralatan penyajian pada pedagang bakso di Pasar Remu Kota Sorong.
- c. Untuk mengetahui sanitasi tempat penjualan makanan pada pedagang makanan bakso di Pasar Remu Kota Sorong.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Instansi

Hasil Penelitian ini diharapkan agar nanti dapat menjadi bahan informasi kepada mahasiswa serta menambah bahan kepustakaan di Poltekkes Kemenkes Sorong.

2. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian serta mengaplikasikan teori dalam bidang kesehatan lingkungan tentang *hygiene* dan sanitasi pedagang makanan di Pasar Remu Kota Sorong tahun 2025.

3. Bagi Pedagang

Dapat menambah pengetahuan serta dapat lebih meningkatkan kebersihan diri dan kebersihan tempat pada saat melakukan pengelolaan makanan.

4. Bagi peneliti selanjutnya

Dapat dijadikan sebagai bahan kajian atau informasi tambahan untuk peneliti selanjutnya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan jajanan

1. Definisi Makanan Jajanan

Makanan jajanan yang juga dikenal sebagai *street foods* adalah jenis makanan yang dijual di kaki lima, pinggiran jalan, di stasiun, pasar, tempat pemukiman, serta lokasi yang sejenis. Menurut Direktorat Bina Gizi Ditjen Bina Gizi dan kesehatan ibu dan anak (Sitohang, 2021). Makanan jajanan merupakan makanan dan minuman yang dapat langsung dikonsumsi yang dibeli dari penjual makanan, baik yang diproduksi oleh penjual tersebut atau yang diproduksi orang lain, tanpa diolah lagi. Makanan jajanan sangat digemari oleh masyarakat terutama bagi anak-anak, terutama makanan jajanan yang disajikan di sekolah. Makanan jajanan ini lebih dominan di sekolah. Mengonsumsi makanan jajanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari kegiatan sehari-hari mereka. Kebiasaan jajan tersebut sangat sulit di hilangkan terutama bagi anak-anak (Sitohang, 2021).

2. Jenis-Jenis Makanan Jajanan

Jenis makanan jajanan menurut Mariana (2006) dapat digolongkan menjadi 3 (tiga) golongan yaitu:

- a. Makanan jajanan yang berbentuk pangan seperti kue, pisang goreng dan sebagainya.

- b. Makanan jajanan yang diporsikan (menu utama) seperti pecel, mie bakso, nasi goreng, dan sebagainya.
- c. Makanan jajanan yang berbentuk minuman seperti es krim, es campur, jus buah dan sebagainya.

3. Makanan Bakso

a. Definisi Bakso

Bakso daging merupakan makanan basah yang biasanya berbentuk bulat atau bentuk lainnya, dibuat dari campuran daging ternak seperti sapi, dengan kandungan daging minimal 50%. Bakso dari daging ternak ini memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik. Bakso memang sudah dikenal masyarakat Indonesia sejak lama, jumlah peminatnya dari segala kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa (Khoiriyah & Wening, 2018). Bakso adalah bentuk olahan restrukturisasi daging yang merupakan produk pangan berbentuk bola diperoleh dari campuran minimal 50 % daging/ikan giling dan pati dengan atau tanpa penambahan bahan-bahan kimia lain serta bahan tambahan makanan yang diijinkan (Salman, 2018).

Dalam penyajiannya, bakso umumnya disajikan panas-panas dengan kuah kaldu sapi bening, dicampur mie, bihun, toge, tahu, terkadang telur, ditaburi bawang goreng dan seledri. Berbagai jenis bakso sekarang banyak di tawarkan dalam bentuk makanan beku yang dijual di pasar swalayan dan mall. Irisan bakso dapat juga dijadikan pelengkap jenis makanan lain seperti mi goreng, nasi goreng, atau cap cai (Sujane, 2012).

Bahan lain yang diperlukan dalam pembuatan bakso adalah bahan pengisi (*filler*) yang berfungsi memperbaiki emulsi, meningkatkan daya mengikat air, memperkecil penyusutan, menambah berat produk dan karena harganya relatif murah maka dapat memperkecil biaya produksi (Irmawaty, 2016).

Adonan bakso dibuat dengan cara daging yang telah dihancurkan dicampur dengan garam dan bumbu secukupnya kemudian ditambahkan dengan tepung, pati, atau tapioka, sedikit demi sedikit sambil diaduk dan dilumatkan. Menurut Lies Suprpti (2023) menyatakan bahwa penambahan tepung tapioka pada pembuatan bakso berfungsi sebagai penambah volume (substitusi daging) sehingga meningkatkan daya ikat air dan memperkecil penyusutan, terjadinya pembengkakan pada pembuatan bakso disebabkan oleh proses gelatinisasi dari tepung tapioka yang mempunyai sifat mudah menyerap air dan air diserap pada saat temperatur meningkat. Pemasakan bakso harus memperhatikan suhu, hal ini berkaitan dengan proses denaturasi protein pada bakso sehingga terbentuk gel. Proses pembentukan gel akan terjadi dalam keadaan garam 0,6 M, pH 6, dan suhu 65°C. Proses pemasakan dilakukan dengan menggunakan air mendidih atau menggunakan uap panas pada suhu 85-90°C.

Menurut Wibowo (2013), es yang digunakan dalam pembuatan bakso berupa es batu. Es ini berfungsi untuk menjaga elastisitas daging, sehingga bakso yang dihasilkan akan lebih kenyal. Proses pembuatan adonan bakso

memerlukan air es atau air dingin sebanyak $\pm$ 20-30% dari berat adonan dengan tujuan untuk membentuk emulsi yang baik dan mencegah kenaikan suhu akibat gesekan. Selain itu, es berfungsi untuk mempertahankan adonan agar tidak kering dan rendemennya tinggi. Bakso yang berkualitas harus menggunakan bahan penyusun yang tepat tanpa menimbulkan bahaya bagi kesehatan tubuh. Tepung tapioka merupakan tepung yang sering dijadikan campuran dalam pembuatan bakso namun hampir sebagian besar tepung tapioka adalah karbohidrat (Trifana, 2020). Kandungan gizi bakso yaitu kadar air yaitu maksimal 70%, kadar abu maksimal 3%, kadar lemak maksimal 10%, dan kadar protein minimal 8% (Pratiwi, 2020).

Kandungan protein yang tinggi dapat bertindak sebagai perantara atau substrat untuk pertumbuhan mikroorganisme patogen penyebab penyakit. Selain itu tingginya kadar air dalam bakso akibat proses pengolahan juga dapat menyebabkan pertumbuhan mikroba menjadi lebih cepat. Selain bernutrisi atau bergizi, makanan juga harus atau tidak luput dari namanya *higiene* supaya makanan yang masuk ke dalam tubuh aman dari berbagai macam ancaman seperti bakteri (Vatria, 2021).

B. Pengertian *Hygiene* dan Sanitasi

1. Definisi *Hygiene*

Hygiene adalah tindakan kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum, maupun untuk

perseorangan, dengan tujuan memberi dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan dayaguna (Fajriyansyah, 2017). Sedangkan menurut Mulyaningsih (2010) *hygiene* adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia atau suatu upaya untuk mencegah timbulnya penyakit karena suatu lingkungan.

Kasus keracunan pangan paling umum terjadi disebabkan oleh bakteri sehingga tindakan hygiene yang keras harus dilakukan untuk menghindari munculnya penyakit tipe tersebut. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, yaitu sebagai berikut: (Indraswati, 2016).

- a. Tidak memperhatikan prinsip sanitasi *hygiene* makanan dari pemilihan bahan makanan hingga penyajian makanan.
- b. Adanya mikroorganisme penyebab keracunan makanan. Berdasarkan mekanisme menjadi dua tipe, yaitu tipe infeksi (disebabkan oleh *Vibro parahaemoliticus*, *Salmonela sp*, *Escherichia coli*, dan lain-lain) dan tipe intoksitasi (disebabkan oleh *Stphylococcus aureus*, *Clostridium perfringes*, *Clostridium botulinum*, dan *Bacillus aureus*).
- c. Adanya bahan kimia yang terkandung dalam makanan, seperti penambahan bahan tambahan makanan dan penggunaan peptisida atau insektisida yang tidak tepat.

- d. Adanya jamur yang menyebabkan keracunan makanan, disebabkan oleh konsumsi bahan makanan atau tanaman yang mengandung substansi racun.

2. Definisi Sanitasi

Menurut World Health Organization (2018), sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.

Sanitasi dalam industri makanan berarti membersihkan seluruh permukaan baik lantai, meja dan peralatan maupun pekerja yang bersentuhan dengan produk makanan melalui perlakuan yang efektif dalam memusnahkan mikroba yang membahayakan kesehatan masyarakat, dan secara substansi mengurangi jumlah mikroba yang tidak diinginkan lainnya, tapi tanpa mengganggu keamanan makanan bagi konsumen. Dengan demikian, sanitasi mencakup pula pada bidang pangan, usaha ini dilakukan pada semua benda yang terkontak langsung dengan makanan (Surono dkk, 2016).

Menurut Notoadmojo (2003), sanitasi itu sendiri merupakan perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia, sedangkan untuk pengertian dari sanitasi lingkungan, sanitasi lingkungan adalah status kesehatan suatu

lingkungan yang mencakup perumahan, pembuangan kotoran, penyediaan air bersih dan sebagainya.

3. Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan adalah salah satu upaya pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, mulai dari sebelum makanan diproduksi selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi pada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang merugikan pembeli mengurangi kerusakan, atau pemborosan makanan (Sumantri, 2010).

Sanitasi makanan merupakan bagian yang penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik. Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang bisa menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Marsanti & Retni, 2018).

Prinsip *hygiene* sanitasi makanan minuman merupakan upaya dalam mengendalikan dan melindungi faktor-faktor makanan atau minuman, orang, lokasi dan peralatan yang menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Dalam memperhatikan *hygiene* sanitasi makanan terdapat 6 prinsip sebagai berikut (Baringbing, 2022):

- a. Pemilihan bahan makanan
- b. Proses penyimpanan bahan makanan
- c. Proses mengolah makanan
- d. Penyimpanan makanan yang telah siap
- e. Pengangkutan makanan
- f. Proses penyajian makanan

C. Sanitasi Peralatan Makanan

1. Pengertian Sanitasi Peralatan Makanan

Sanitasi merupakan salah satu tindakan untuk pemeliharaan kesehatan maupun pencegahan penyakit pada lingkungan fisik, sosial, ekonomi, budaya. Sanitasi peralatan makan yaitu usaha-usaha pengawasan alat makan yang ditujukan sebagai suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu dilakukan untuk membebaskan alat makan dari segala kontaminasi bakteri patogen yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan (Rejeki, 2015).

Alat makan memegang peranan sangat penting di dalam penyebaran penyakit. Sebab alat makan yang tidak bersih dalam pencucian akan mengandung banyak mikroorganisme. Teknik pencucian alat adalah faktor yang dapat mempengaruhi jumlah angka mikroorganisme pada peralatan makan, cara pencucian yang salah dapat meningkatkan tercemarnya makanan oleh mikroorganisme. Akibatnya jika konsumen tidak memiliki daya tahan tubuh yang kuat dapat menyebabkan keracunan pada konsumen dapat menimbulkan kerugian ataupun kematian. Peralatan

makan yang akan disajikan bersama dengan makanan seharusnya terbebas dari mikroorganisme (Marisdayana dkk, 2017).

Adapun syarat peralatan makan merupakan alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan dengan, yaitu (Tumelap, 2011).

- a. Mencuci, mengeringkan dan menyimpan peralatan harus memenuhi syarat agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- b. Peralatan makan harus selalu dalam kondisi baik dan utuh.
- c. Peralatan makanan tidak boleh mengandung bakteri yang melebihi nilai ambang bebas yang telah ditentukan, yaitu 0 koloni per cm permukaan.
- d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan haruslah halus dan mudah untuk dibersihkan.
- e. Peralatan makan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat yang beracun.

Peranan peralatan makan dalam penyehatan makanan sangat penting karena memiliki bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip penyehatan makanan. Peralatan makan harus dijaga kebersihannya setiap saat akan dipergunakan. Maka dari itu pembersihan atau pencucian peralatan harus diketahui secara mendasar. Membersihkan peralatan makan yang baik akan memperkecil atau mencegah kontaminasi peralatan makan terhadap bakteri atau mikroorganisme. Pedoman ini harus diketahui dan dilaksanakan oleh para pengolahan atau pedagang dan penjamah makanan (Yulia, 2016).

Menurut Depkes RI (2006) dalam Pohan (2009) teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil pencucian yang sehat dan aman. Tahapan-tahapan pencucian yang perlu diikuti agar hasil pencucian sehat dan aman sebagai berikut:

- 1) *Scraping* (membuang sisa kotoran), yaitu memisahkan sisa kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan di atas piring, gelas, sendok, dan lain-lain. Kotoran tersebut dikumpulkan di tempat sampah/kantong plastik dan dibuang. Penanganan sampah yang dibuang harus jauh dari sumber pencucian.
- 2) *Flushing* (merendam dalam air), yaitu mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam seluruh permukaan peralatan. Peralatan direndam di dalam bak hingga tertutup seluruhnya dengan air. Perendaman dimaksud untuk meresapkan air pada sisa makanan yang menempel atau mengeras sehingga mudah untuk dibersihkan.
- 3) *Washing* (mencuci dengan deterjen), yaitu mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau deterjen. Deterjen yang baik yaitu terdiri dari deterjen cair atau bubuk, karena deterjen sangat mudah larut dalam air, sehingga sedikit kemungkinan membekas pada alat makan. Pada tahap ini digunakan sabun, tapas atau zat pembuang bau (abu gosok, arang, atau air jeruk nipis).

- 4) *Rinsing* (membilas dengan air bersih), yaitu mencuci peralatan yang telah digosok deterjen sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Pada tahap ini penggunaan air harus banyak, mengalir dan selalu diganti. Setiap peralatan yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosok-gosok dengan tangan sampai terasa kesat/tidak licin.
- 5) *Sanitizing/disinfection* (membebashamakan), yaitu untuk membebashamakan peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang selesai dicuci perlu dijamin aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau yang dikenal dengan istilah desinfeksi. Cara desinfeksi yang umum dilakukan, yaitu dengan rendaman air panas 100°C selama 2 menit, dengan larutan klor aktif (50 ppm), dengan udara panas (oven), dengan sinar ultra violet (sinar matahari pagi jam 9-jam 11) atau peralatan elektrik yang menghasilkan sinar ultraviolet, dan dengan uap panas-panas (*steam*) yang biasanya terdapat pada mesin cuci piring.
- 6) *Towelling* (mengeringkan), yaitu mengusap kain lap bersih atau mengeringkan dengan menggunakan kain atau handuk dengan maksud untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian seperti noda deterjen, noda klor, dan sebagainya. Prinsip menggunakan lap pada alat yang sudah dicuci bersih sebenarnya tidak boleh dilakukan, karena akan terjadi pencemaran sekunder. *Towelling*

dapat dilakukan jika lap yang digunakan harus steril serta sering diganti. Penggunaan lap yang paling baik adalah yang sekali pakai (*single use*).

Menurut Permenkes No 942 Tahun 2003 peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, Lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih, Kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.

D. Sanitasi Tempat Penjualan

Sanitasi tempat penjualan adalah keadaan lokasi tempat penjualan yang tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya, tidak ada lalat di sekitarnya. Hasil penelitian Yewang, dkk (2020) menunjukkan bahwa dari 20 responden pedagang bakso, terdapat 4 responden yang memiliki sanitasi tempat yang buruk, dan hanya 2 responden yang memiliki sanitasi tempat yang baik. Sedangkan 4 responden lainnya termasuk dalam sanitasi tempat dengan kategori cukup. Hasil pengamatan menunjukkan ada 2 responden yang memiliki tempat dagangan yang cukup dekat dengan sumber pencemaran, seperti tempat pembuangan sampah terbuka dan tempat

pembuangan limbah, sedangkan 8 responden lainnya memiliki tempat dagangan yang cukup jauh dari sumber pencemaran.

Tempat-tempat umum terdiri dari berbagai macam jenis salah satunya adalah tempat dagangan bakso. Sanitasi tempat-tempat umum merupakan usaha-usaha untuk mencegah dan mengawasi kerugian akibat dari tempat-tempat umum yang memiliki potensi terjadinya penularan, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya.

Gambaran kondisi sanitasi pada tempat dagangan bakso didapatkan seperti tidak tersedianya tempat sampah, serta tempat berjualan di pinggir jalan sangat besar kemungkinan makanan tercemar oleh debu dan di kesamatan harau tidak pernah melakukan pemeriksaan sanitasi tempat dagangan, di kecamatan harau pedagangnya tidak ada yang memperhatikan sanitasi tempat dagangannya, dan karyawannya juga tidak memperhatikan kebersihan diri sendiri (Putri, 2021).

Menurut Permenkes No 942 Tahun 2003 untuk meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan tempat penjualan atau disebut sentra pedagang harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi:

- a. Air bersih
- b. Tempat penampungan sampah
- c. Saluran pembuangan air limbah
- d. Jamban dan peturasan
- e. Fasilitas pengendalian lalat dan tikus

E. Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut Depkes (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengangkutan, sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan, sangatlah besar perannya. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, anantara lain *Staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella sp* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh karenan itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

1. Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan anantara lain:
 - a. Tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya
 - b. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya)
 - c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian
 - d. Memakai celemek, dan penutup kepala
 - e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
 - f. Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan
 - g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)

- h. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung

2. Karakteristik Penjamah Makanan

a) Umur

Umur mendapatkan perhatian karena akan mempengaruhi kondisi fisik, mental, kemauan kerja, dan tanggung jawab seseorang. Menurut teori psikologi perkembangan pekerja umur dapat digolongkan menjadi dewasa awal dan dewasa lanjut. Umur pekerja dewasa awal diyakini dapat membangun kesehatannya dengan cara mencegah suatu penyakit atau menanggulangi gangguan penyakit dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Untuk melakukan kegiatan tersebut, pekerja muda akan lebih disiplin menjaga kesehatannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam kehidupan bersosialisasi, kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap kehidupan bersama. Semakin bertambah umur seseorang maka dalam hal kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan (Erfandi, 2009). Kategori umur diatas 25 tahun terbagi menjadi 2 kategori yaitu dewasa dengan umur 26-45 tahun dan umur 46-65 tahun termasuk dalam kategori lanjut usia (Depkes RI, 2009).

b) Jenis Kelamin

Perbedaan perilaku pria dan wanita dapat dilihat dari cara mereka berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Baik dalam

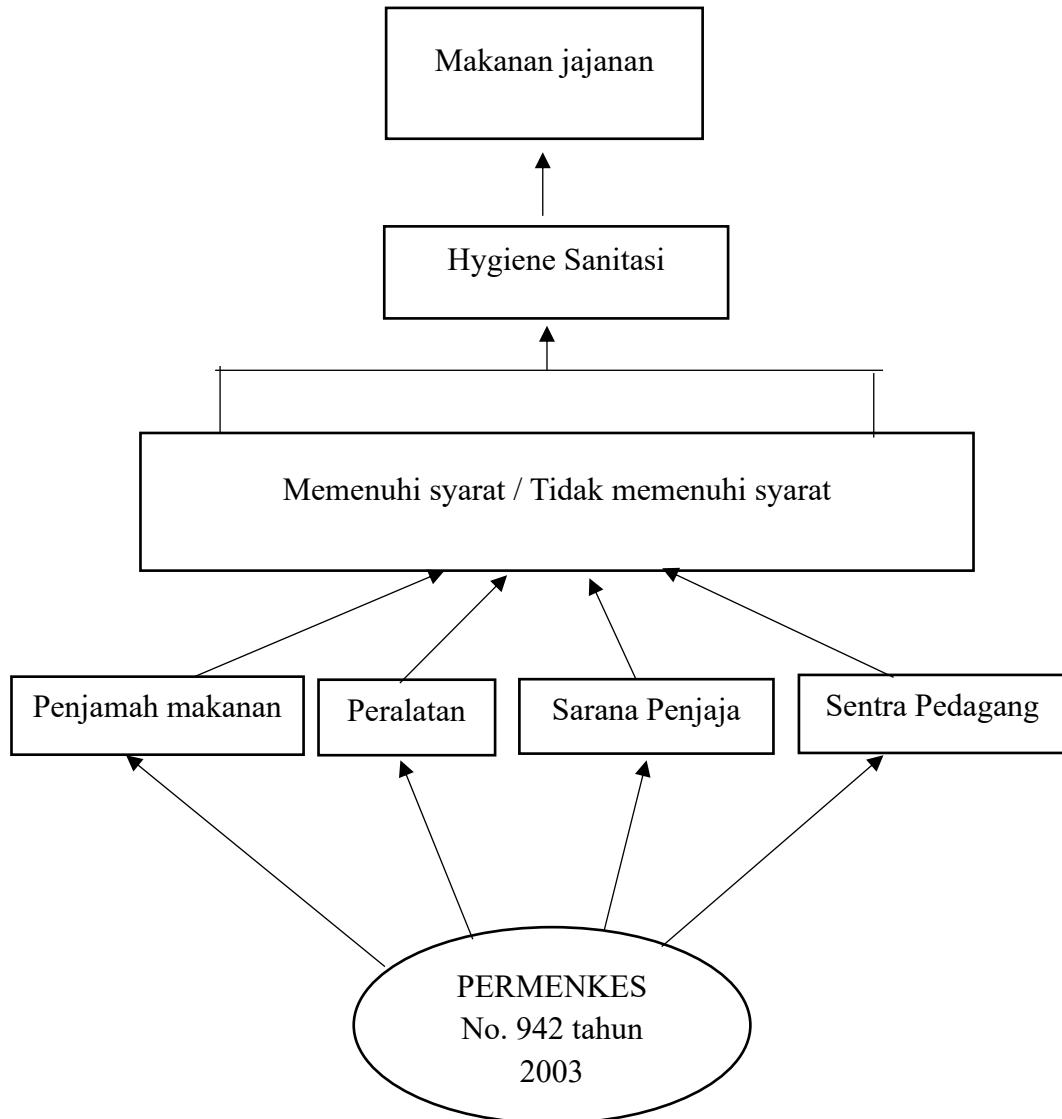
melakukan hal kebersihan wanita lebih cenderung ke arah lebih bersih dari pada pria. Karena pria berperilaku dan melakukan sesuatu atas dasar pertimbangan rasional dan akal sedangkan wanita atas dasar pertimbangan emosional dan perasaan (Pasanda, 2016).

c) Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, penciuman, pendengaran, rasa dan raba. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2007). Pengetahuan dilakukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Pengetahuan dapat diperoleh melalui informasi yang disampaikan tenaga profesional kesehatan, orang tua, guru, buku, media massa, dan sumber lainnya.

F. Kerangka Teori

Adapaun Kerangka Teori disajikan pada gambar 2.1 sebagai berikut:



Gambar 1.1 Kerangka Teori (Setiawati, 2021)

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah bersifat deskriptif, yakni suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama untuk membuat gambaran atau deskripsi tentang suatu keadaan secara objektif.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Penelitian dilakukan pada bulan Desember 2025.

2. Tempat

Penelitian dilakukan di Pasar Remu Kota Sorong.

C. Sampel

1. Sampel

Sampel adalah sebagian dari subyek dalam populasi yang diteliti, sampel yang baik memiliki ciri-ciri yang sama dengan populasinya, sehingga dapat mewakili keseluruhan populasi dengan baik (Sabar, 2007). Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *Purposive Sampling*. Adapun kriteria sebagai berikut:

a. Kriteria Inklusi:

- (1) Pedagang bakso di Pasar Remu
- (2) Bersedia menjadi subjek penelitian
- (3) Telah berjualan kurang lebih 1 tahun

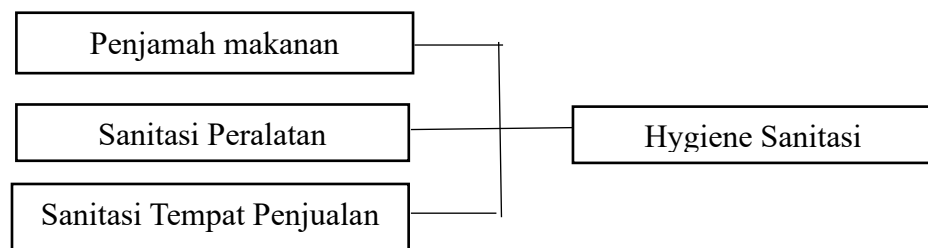
b. Kriteria Eksklusi

- (1) Subjek sakit saat pengambilan data
- (2) Subjek tidak berjualan saat pengambilan data
- (3) Subjek tidak jujur dalam memberikan informasi

Berdasarkan kriteria Inklusi dan Eksklusi maka didapatkan satu warung bakso sebagai subjek penelitian, warung ini memiliki dua tenaga penjamah makanan yang akan dijadikan sebagai responden.

D. Kerangka Konsep

Adapun Kerangka konsep disajikan pada gambar 3.1 sebagai berikut:



Gambar 1.2 Kerangka Konsep (Darmapala, 2019)

E. Definisi Operasional

Adapun yang dapat menjadi definisi operasional pada penelitian ini dapat dilihat di tabel berikut:

Tabel 1.3 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	<i>Personal Hygiene</i>	Perawatan diri penjamah yang dilakukan untuk memelihara kesehatan dalam meningkatkan atau memelihara kesehatan nya selama proses penyajian makanan	Checklist	Lembar Observasi	1. Memenuhi syarat hygiene jika nilai > 75% 2. Tidak memenuhi syarat jika nilai < 75% (942/Menkes/SK/VII/2003)	Ordinal
2.	Sanitasi tempat penyajian makanan	Penerapan kebersihan di tempat penyajian	Checklist	Lembar Observasi	1. Memenuhi syarat hygiene jika nilai > 75% 2. Tidak memenuhi syarat jika nilai < 75% (942/Menkes/SK/VII/2003)	Ordinal
3.	Sanitasi peralatan makanan	Peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan	Checklist	Lembar Observasi	1. Memenuhi syarat hygiene jika nilai > 75% 2. Tidak memenuhi syarat jika nilai < 75% (942/Menkes/SK/VII/2003)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian ini adalah alat yang digunakan dalam pengumpulan data. Adapun instrumen pada penelitian ini yang terdiri dari: lembar observasi sanitasi peralatan terdiri dari 6 pernyataan, lembar observasi sanitasi tempat penjualan terdiri dari 7 pernyataan dan lembar observasi hygiene penjamah makanan terdiri dari 10 pertanyaan yang diadopsi dari PERMENKES No 942 tahun 2003 yang berisi pernyataan dengan jawaban Ya dan Tidak.

G. Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini merupakan data primer yang didapatkan dari pengisian lembar observasi. Pengumpulan data hygiene penjamah makanan, pengambilan data sanitasi peralatan penyajian, dan pengambilan data sanitasi tempat penjualan dilakukan melalui pengamatan menggunakan lembar checklist selama 3 hari. Pada hari pertama, pengamatan dilakukan pada pagi hari, pengamatan hari kedua dilakukan pada siang hari, dan pengamatan hari ketiga dilakukan pada sore hari. Tujuannya untuk melihat apakah ada perbedaan penerapan *hygiene* sanitasi di pagi, siang, dan sore.

H. Teknik Pengolahan Data

Data hasil pengamatan di lembar observasi diolah untuk mendapatkan persentase tingkat penerapan *hygiene* dan sanitasi. Adapun rumusnya sebagai berikut:

$$\frac{\text{skor hasil pengamatan}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

Keterangan:

1: Ya/baik

0: tidak/buruk

(PERMENKES/No 942/tahun 2003)

Data hasil pengamatan kemudian diolah dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. *Editing*

Melakukan pemeriksaan data dari lembar checklist yang telah terkumpul untuk mengetahui adanya kesalahan atau kelengkapan data yang diisi oleh responden pada saat pengembalian data dilapangan.

2. *Coding*

Hasil yang didapatkan dari pengumpulan data kemudian dikelompokkan menggunakan kode-kode menurut kategorinya agar lebih mudah mengolah dan mempercepat pada proses *entry*.

3. *Entry*

Yaitu proses memasukkan data fisik menjadi digital kedalam komputer. Data yang telah dikelompokkan sesuai dengan kategori akan dibuat ke dalam bentuk tabel.

4. *Cleaning*

Yaitu proses pengecekan kembali data-data yang telah didapatkan untuk memperbaiki data yang diperoleh dan selanjutnya dilakukan analisa data.

5. *Analisis Data*

Data hygiene penjamah, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat penjualan yang didapat dengan pengamatan selanjutnya diolah untuk mendapat kriteria penerapan hygiene sanitasi penjamah, peralatan dan tempat penjualan. Data di input dan dianalisis menggunakan aplikasi Microsoft Excel versi 2021.

6. Penyajian Data

Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk Tabel dan disajikan dengan narasi yang berisi nilai dari setiap variabel pada pedagang makanan. Data yang diperoleh akan dianalisis secara univariat, data disajikan dalam bentuk tabel.

I. Etika Penelitian

1. Persetujuan (*Informed Consent*)

Lembar persetujuan untuk menjadi responden penelitian dan data-data yang didapat dipergunakan sesuai dengan kepentingan dan tujuan peneliti.

2. Tanpa Nama (*Anonymity*)

Confidentiality yaitu peneliti memberikan jaminan kerahasiaan hasil penelitian, baik informasi maupun masalah-masalah lainnya yaitu dengan memberikan inisial nama atau *Anonimity* atau tanpa nama pada master tabel. Semua informasi yang telah dikumpulkan dijamin kerahasiaannya oleh peneliti, hanya kelompok data tersebut yang akan dilaporkan hasil penelitiannya.

3. Kerahasiaan (*Confidentiality*)

Tujuan utama kode etik penelitian ini yaitu untuk melindungi subjek penelitian dari segala resiko yang diakibatkan oleh penelitian dan memberikan keselamatan subjek penelitian. Peneliti juga akan memberikan rasa nyaman kepada responden.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pasar Remu Kota Sorong yang terletak di jalan Selat Makassar Kecamatan Remu Selatan Kota Sorong merupakan salah satu pasar yang banyak dikunjungi masyarakat disekitar Wilayah Kota Sorong juga Kabupaten Sorong. Pasar Remu ini, dahulu aset pemerintah Kabupaten Sorong akan tetapi diserahkan kepada pemerintah Kota Sorong. Pasar Remu merupakan pasar sentral atau pasar utama yang ada di Kota Sorong dengan kondisi bangunan yang terbuat dari kayu dan beton (semi permanen), dengan luas 115 ha. Dari segi infrastruktur penunjang di Pasar Remu sudah cukup memadai dalam menunjang pelayanan. Akan tetapi masih banyak sarana, prasarana dan utilitas yang belum memadai, karena sudah banyak yang rusak atau belum tersedia disekitar area lokasi Pasar (Bosawer, dkk 2016).

Sangat banyak penjual dan pembeli berkumpul di Pasar Remu ini. Pasar Remu menyediakan kebutuhan pangan sandang dan kebutuhan lainnya seperti berjualan sayuran, daging, ikan, dan makanan kuliner contohnya kue pukis, es teler, bakso, dan mie ayam (Nurgis 2016). Jenis pedagang yang ada di Pasar Remu Kota Sorong ada 4 golongan yaitu: zona pangan kering 125 pedagang, zona pangan basah 254 pedagang, zona makan siap saji 70 pedagang, zona non pangan 769 pedagang total keseluruhan 1218 pedagang.

Pasar Remu merupakan pasar sentral atau pasar utama yang ada di Kota Sorong dengan kondisi bangunan yang terbuat dari kayu dan beton (semi permanen), dengan luas 115 ha. Dari segi infrastruktur penunjang di Pasar Remu sudah cukup memadai dalam menunjang pelayanan. Akan tetapi masih banyak sarana, prasarana dan utilitas yang belum memadai, karena sudah banyak yang rusak atau belum tersedia disekitar area lokasi Pasar (Kristin, dkk 2024).

Warung bakso dan mie ayam pasar Remu yang menjadi subjek penelitian ini sudah berjualan 1 tahun di Pasar Remu Kota Sorong lokasi pedagang berada di depan jalan. Pemilik warung sendiri berasal dari Lampung, yang berjualan bersama istrinya. Warung tersebut menyediakan berbagai menu seperti bakso, mie ayam, dan nasi gandul. Warung ini terkenal cukup ramai pengunjung salah satu menu favoritnya adalah bakso yang disajikan dengan mie biru atau mie laksa. Bakso sapi yang digunakan merupakan olahan sendiri dengan bentuk yang kecil, tekstur yang kenyal dan berdaging serta memiliki rasa gurih.

B. Hasil Penelitian

1. Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut Depkes (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengangkutan, sampai penyajian.

Hasil penelitian terkait Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan dapat dilihat pada tabel 4.1 sebagai berikut:

Tabel 4.1 Hasil Observasi Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

No	Objek Pengamatan	Hari Pertama		Hari Kedua		Hari Ketiga	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	√		√		√	
2.	Menggunakan APD (Alat pelindung diri)						
	a. Celemek		√		√		√
	b. Penutup rambut		√		√		√
3.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku		√	√		√	
4.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengelola makanan		√		√		√
5.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah makanan		√	√		√	
6.	Pada saat mengolah pangan:						
	a. Tidak merokok	√			√	√	
	b. Tidak bersin atau batuk diatas pangan langsung	√		√		√	
	c. Tidak meludah sembarangan	√		√		√	
	d. Tidak mengunyah makanan	√		√		√	
	e. Tidak menangani pangan langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan hand sanitizer terlebih dahulu		√		√		√
7.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	√		√		√	
8.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	√		√		√	
9.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun		√		√		√
10.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji		√		√		√
TOTAL		7	8	8	7	9	6
SKOR		70%		80%		90%	
RATA-RATA%		80%					

Sumber: Data Primer, 2026

Berdasarkan tabel 4.1 diatas menunjukkan bahwa hasil observasi pengamatan hari pertama dari 10 butir objek pengamatan terhadap Hygiene

Sanitasi penjamah makanan pada subjek penelitian di Pasar Remu Kota Sorong belum memenuhi standar syarat Hygiene Sanitasi penjamah makanan yaitu 70%. Hasil observasi pengamatan hari kedua sudah memenuhi syarat yaitu 80%, dan hasil observasi pengamatan hari ketiga sudah memenuhi syarat yaitu 90%.

2. Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian

Sanitasi peralatan makan yaitu usaha-usaha pengawasan alat makan yang ditujukan sebagai suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu dilakukan untuk membebaskan alat makan dari segala kontaminasi bakteri (Rejeki, 2015).

Hasil penelitian terkait Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian dapat dilihat pada tabel 4.2 sebagai berikut:

Tabel 4.2 Hasil Observasi Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian

No	Objek Pengamatan	Hari Pertama		Hari kedua		Hari Ketiga	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1.	Peralatan dicuci setiap selesai digunakan menggunakan sabun dan air bersih	√		√		√	
2.	Peralatan dikeringkan dengan cara ditiriskan dan dilap dengan kain bersih	√		√		√	
3.	Peralatan dalam keadaan tertutup		√		√		√
4.	Peralatan terlindung dari pencemaran		√		√		√
5.	Semua peralatan terpelihara dengan baik dan selalu keadaan bersih	√		√		√	
6.	Peralatan tidak berkarat	√		√		√	
HASIL		4	2	4	2	4	2
SKOR		66%		66%		66%	
RATA-RATA%		66%					

Sumber Data: Primer, 2026

Berdasarkan tabel 4.2 diatas menunjukkan bahwa hasil observasi pengamatan hari pertama, kedua, dan ketiga dari 10 butir objek pengamatan terhadap Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian pada pedagang bakso di Pasar Remu Kota Sorong belum memenuhi standar syarat Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian yaitu 66%.

3. Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan

Sanitasi tempat penjualan adalah keadaan lokasi tempat penjualan yang tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya, dan tidak ada lalat di sekitarnya (Yewang, dkk 2020).

Hasil penelitian terkait Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan dapat dilihat pada tabel 4.3 sebagai berikut:

Tabel 4.3 Hasil Observasi Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan

No	Objek Pengamatan	Hari Pertama		Hari Kedua		Hari Ketiga	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1.	Terdapat tempat sampah yang tertutup		√		√		√
2.	Terdapat tempat sampah yang kedap air dan mudah dibersihkan	√		√		√	
3.	Air yang digunakan untuk alat pencucian memenuhi persyaratan yaitu tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa	√		√		√	
4.	Sumber Air						
	a. PDAM						
	b. Pompa listrik						
	c. Sumur gali	√		√		√	
	d. Pompa tangan						
	e. Sumur lain						
5.	Lingkungan penjualan terhindar dari pencemaran		√		√		√
6.	Tidak ada lalat		√		√		√
7.	Berada di daerah yang jauh dari trmpat pembuangan sampah baik sampah padat maupun sampah cair atau daerah penumpukan barang bekas dan daerah kotor lainnya		√		√		√
TOTAL		3	4	3	4	3	4
SKOR		42%		42%		42%	
RATA-RATA		42%					

Sumber Data: Primer, 2026

Berdasarkan tabel 4.3 diatas menunjukkan bahwa hasil observasi pengamatan hari pertama, kedua, dan ketiga dari 10 butir objek pengamatan terhadap Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian pada pedagang bakso di Pasar Remu Kota Sorong belum memenuhi standar syarat Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian yaitu 66%.

C. Pembahasan

1. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan selama tiga hari berturut-turut pada subjek penelitian di Pasar Remu Kota Sorong, diketahui bahwa penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan menunjukkan hasil yang bervariasi. Pada hari pertama (pagi hari jam 10:00) diperoleh skor 70% yang berarti belum memenuhi syarat, sedangkan pada hari kedua diperoleh skor 80% telah memenuhi syarat (siang hari jam 12:00) dan hari ketiga (sore hari jam 15:00) diperoleh skor 90% telah memenuhi syarat. Penyebab hasil skor berbeda karena penjamah pada hari pertama yaitu perempuan dan penjamah pada hari kedua, ketiga yaitu laki-laki.

Waktu pelayanan pada pengamatan hari pertama, kedua, dan ketiga tidak mempengaruhi hygiene sanitasi. Skor hygiene sanitasi paling tinggi didapatkan pada hari ketiga pengamatan pada sore hari. Hal ini disebabkan oleh karena orang yang menjadi penjamah makanan pada hari pertama berbeda dengan hari kedua dan ketiga. Pada hari kedua, penjamah makanan merokok saat menyajikan makanan, namun pada hari ketiga diamati bahwa penjamah makanan tidak merokok. Sehingga, skor hygiene sanitasi pada hari kedua lebih rendah dari hari ketiga.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa terdapat beberapa aspek hygiene penjamah makanan yang belum diterapkan secara konsisten, seperti tidak menggunakan celemek dan penutup kepala, kuku yang tidak dipotong pendek, penggunaan aksesoris saat mengolah makanan, serta

merokok. Kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani pangan. Kondisi ini berpotensi menjadi sumber kontaminasi mikroba pada makanan yang disajikan.

Menurut Depkes RI (2006), penjamah makanan merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga keamanan pangan karena kontak langsung dengan makanan dan peralatan. Penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan diri dapat menjadi media penularan mikroorganisme patogen seperti *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.*, dan *Escherichia coli* yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Yuliyanti (2019) yang menemukan bahwa pedagang bakso masih belum menerapkan hygiene penjamah makanan secara optimal, seperti tidak mencuci tangan dengan sabun, berbicara saat mengolah makanan, serta tidak menggunakan alat pelindung diri. Selain itu, penelitian Saputri dan Inayah (2020) juga menyatakan bahwa rendahnya penerapan hygiene penjamah makanan berkontribusi terhadap menurunnya kualitas bakteriologis bakso.

Penerapan hygiene pada hari kedua dan ketiga sebagian besar indikator telah terpenuhi, penerapan hygiene penjamah makanan pada pedagang bakso di Pasar Remu Kota Sorong masih perlu ditingkatkan, khususnya melalui edukasi dan pemeriksaan kesehatan rutin agar keamanan pangan dapat terjamin.

2. Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian

Berdasarkan hasil penelitian hari pertama, kedua dan ketiga terhadap peralatan penyajian diketahui belum memenuhi syarat dengan skor 66%. Sepanjang hari pengamatan baik pada pagi, siang maupun sore hari praktek penerapan hygiene sanitasi peralatan penelitian memiliki skor yang sama yaitu 66% tidak dipengaruhi oleh waktu. Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap peralatan penyajian pada subjek penelitian di Pasar Remu Kota Sorong peralatan yang digunakan dalam keadaan baik dan tidak berkarat seperti: saringan mie, capitan untuk mengambil pangan, mangkuk, sendok, garpu serta panci bakso. Semua peralatan mudah dibersihkan dan peralatan selalu dicuci setelah dipakai. Namun terdapat peralatan yang mudah kotor karena tidak disimpan dalam kondisi terbuka seperti sendok dan garpu.

Peralatan yang disimpan dalam kondisi terbuka tidak terlindungi dari pencemaran karena terdapat tempat sampah yang terbuka dan lokasi warung dekat dengan jalan sehingga tercemar oleh debu dan serangga. Sanitasi peralatan menekankan pentingnya penyimpanan alat dalam kondisi bersih dan tertutup setelah proses pencucian dan pengeringnya. Penyimpanan tertutup berfungsi sebagai penghalang fisik terhadap kontaminan lingkungan. Ketika peralatan dibiarkan terbuka, efektivitas proses pencucian menjadi berkurang karena alat berpotensi kontaminasi kembali sebelum digunakan (Permatasari 2017).

Menurut Rejeki (2015), sanitasi peralatan makan bertujuan untuk membebaskan peralatan dari kontaminasi mikroorganisme patogen yang dapat membahayakan kesehatan. Teknik pencucian peralatan yang tidak benar dapat meningkatkan jumlah mikroorganisme pada alat makan dan menjadi sumber penularan penyakit (Marisdayana 2017).

Semua alat yang akan digunakan telah melewati proses pencucian namun, tahapan pencuciannya belum mengikuti tahapan sanitasi peralatan sesuai dengan yang dianjurkan oleh Depkes RI (2006) yaitu mulai dari *scraping*, *washing*, *rinsing*, *sanitizing* yang digunakan benar-benar aman dan higienis. Tahapan yang terlewat yaitu pada proses rinsing (membilas dengan air yang bersih) pada proses ini penjamah membilas dengan bekas air sabun yang dipakai untuk mencuci dan merendam peralatan. Kemudian, proses sanitizing (membebashamakan) pada proses ini penjamah tidak melakukan rendaman air panas pada peralatan untuk membebashamakan peralatan setelah dicuci. Serta dalam mengeringkan peralatan menggunakan kain lap yang digunakan berulang kali selain untuk lap peralatan dipakai untuk lap meja, hal ini akan mengakibatkan kontaminasi bakteri dari kain lap ke peralatan penyajian terdapat bakteri koliform dan akan mengakibatkan kontaminasi patogen.

Oleh karena itu, diperlukan peningkatan kesadaran pedagang mengenai pentingnya penyimpanan peralatan dalam kondisi tertutup, misalnya dengan menggunakan wadah khusus, rak tertutup atau penutup

bersih. Upaya ini merupakan langkah sederhana namun efektif untuk memutus rantai kontaminasi dan menjaga keamanan pangan.

Penerapan sanitasi peralatan yang baik tidak hanya melindungi konsumen dari risiko penyakit, tetapi juga meningkatkan kualitas dan kepercayaan terhadap makanan yang disajikan. Membersihkan peralatan makan yang baik akan memperkecil atau mencegah kontaminasi peralatan makan terhadap bakteri atau mikroorganisme. Pedoman ini harus diketahui dan dilaksanakan oleh para pengolahan atau pedagang dan penjamah makanan (Yulia, 2016).

3. Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan

Berdasarkan hasil observasi hygiene sanitasi tempat penjualan pada pedagang bakso di Pasar Remu Kota Sorong selama tiga hari pengamatan, diperoleh skor sebesar 42% pada setiap hari pengamatan. Di sepanjang hari pengamatan baik itu pada pagi hari, siang hari dan sore hari praktek penerapan hygiene sanitasi peralatan penelitian memiliki skor yang sama tidak dipengaruhi oleh waktu. Hasil ini menunjukkan bahwa sanitasi tempat penjualan belum memenuhi syarat.

Kondisi tempat penjualan masih memiliki beberapa kekurangan, seperti tidak tersedianya tempat sampah tertutup, keberadaan alat di sekitar lokasi penjualan serta lokal berjualan yang berdekatan dengan sumber pencemaran seperti sampah. Lingkungan pasar yang padat dan kurang tertata juga menjadi faktor yang mempengaruhi sanitasi tempat penjualan.

Menurut WHO (2018), sanitasi lingkungan yang buruk dapat meningkatkan risiko pencemaran makanan oleh debu, vektor penyakit, dan mikroorganisme patogen seperti *E. coli* (diare), *salmonella* (keracunan makanan). Lingkungan penjualan tidak terhindar dari pencemaran karena tempat penjualan berada dipinggir jalan mengakibatkan pencemaran debu, serta disekitar tempat penjualan terdapat banyak sampah yang menumpuk. Sanitasi tempat penjualan yang tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan kontaminasi silang pada makanan siap saji (tidak mencuci tangan sebelum menangani pangan).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Putri (2021) yang menemukan bahwa sebagian besar pedagang bakso memiliki sanitasi tempat penjualan yang buruk, seperti tidak tersedianya tempat sampah dan lokasi berjualan yang dekat dengan sumber pencemaran. Penelitian Yewang (2020) juga menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang bakso memiliki sanitasi tempat yang kurang baik hingga cukup. Perlu adanya upaya peningkatan sanitasi tempat penjualan melalui penyediaan sarana sanitasi yang memadai, pengelolaan sampah yang baik, serta pengawasan dari pihak terkait agar makanan yang dijual aman untuk dikonsumsi masyarakat.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh suatu kesimpulan sebagai berikut:

1. Hygiene Sanitasi penjamah makanan pada pedagang bakso sampel sudah memenuhi syarat rata-rata skor 80%.
2. Hygiene Sanitasi Peralatan Penyajian makanan pada pedagang bakso sampel dalam kategori belum memenuhi syarat dengan skor 66% pada setiap tiga hari pengamatan. Sehingga dikategorikan belum memenuhi syarat. Hal ini disebabkan oleh peralatan yang tidak disimpan dalam keadaan tertutup, kurang terlindungi dari pencemaran lingkungan.
3. Hygiene Sanitasi Tempat Jualan makanan pada pedagang bakso sampel menunjukkan hasil yang belum memenuhi syarat dengan skor 42% pada setiap tiga hari pengamatan. Hal ini dipengaruhi oleh kondisi lingkungan penjualan yang berdekatan dengan sumber pencemaran, serta keberadaan vektor seperti lalat.

B. Saran

1. Bagi pedagang Bakso

- a. Diharapkan penjamah makanan dapat meningkatkan penerapan hygiene sanitasi dengan cara menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala, mencuci tangan dengan sabun air mengalir sebelum dan sesudah mengolah makanan, serta tidak menggunakan aksesoris saat menanganai pangan.
- b. Pedagang disarankan untuk memperbaiki sanitasi tempat penjualan dengan menjaga kebersihan lingkungan sekitar area berjualan serta meminimalkan sumber pencemaran seperti debu dan keberadaan lalat. Penatalaksanaan lokasi berjualan perlu diperhatikan agar tidak terlalu dekat dengan tempat pembuangan sampah atau sumber pencemaran lainnya. Pengelolaan sampah perlu dilakukan secara rutin agar tidak menimbulkan bau dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya vektor penyakit seperti lalat.
- c. Pedagang disarankan untuk menyimpan peralatan penyajian dalam keadaan tertutup setelah dicuci agar terhindar dari debu dan kontaminasi lingkungan. Proses pencucian alat harus dilakukan sesuai tahapan yang benar, yaitu scraping, washing, dengan deterjen, rinsing dengan air bersih, dan sanitazing sebelum dikeringkan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Disarankan agar peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian dengan jumlah sampel yang lebih besar serta menambahkan pemeriksaan bakteriologis pada makanan dan peralatan makan, sehingga dapat diketahui hubungan antara penerapan hygiene sanitasi dengan kualitas mikrobiologis makanan secara lebih mendalam.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, I. N., Andrya Prasidya, D., Hanif, M., Wicaksono, R. R., Studi, P., Lingkungan, K., Kesehatan, I., & Islam Lamongan, U. (2024). *Lamongan Terhadap Kontaminasi Bakteri Eschrechia Coli*. 5(3).
- Badan Standarisasi Nasional. 2014, Bakso Daging Sapi SNI 01-3818-2014. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bobihu, Febriani, (2012). *Studi Sanitasi dan Pemeriksaan Angka Kuman pada Usapan Alat Makan di Rumah Makan Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2012*. Universitas Negeri Gorontalo. Kota Gorontalo.
- Bosawer, J., Gosal2, P. H., & Takumansang, E. D. (2016). *Tingkat Pelayanan Pasar Remu Dan Pasar Boswesen Di Kota Sorong*.
- Chakim, L. (2013) 'Daya Mengikat Air, Kadar Air, Tingkat Kekenyalan, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi'.
- Darani Nurgis. 2016. *Arsitektur Vernakular*. Banjarbaru: Universitas Lambung Mangkurat.
- Dayanti, A., Supriatiningrum, D. N., & Srirahayu, E. (2016). *Analisis Kualitas Higiene Sanitasi Cemarkan Bakteri Mikroba Pada Bakso Daging Sapi Di Kantin Rumah Sakit Petrokimia Gresik Analysis of Hygiene and Sanitation Quality of Microbial Bacterial Contamination in Beef Meatballs at the Canteen of Petrokimia Gresik Hospital*.
- Depkes RI. 2006. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- Ensiklopedia, L., Penelitian dan Penerbitan Hasil Penelitian Keberadaan Bakteri dan Higiene Sanitasi Peralatan Makan Rumah Makan Wilayah Kerja

Puskesmas Simpang Tiga Pekanbaru STIKES Tengku Maharatu Pekanbaru, I. (n.d.). *Edisi 1 Januari 2021 Ensiklopedia of Journal*. 3(2). <http://jurnal.ensiklopediaku.org>

Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2010). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kadar Protein dan Kadar Mineral Bakso dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku Effects of Various Thawing Methods on Protein and Mineral Levels of Meatballs from Frozen Post-Laying Hens. In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 4, Issue 2). www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.

Fajriansyah, 2017. *Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Higiene dan Sanitasi di Kota Banda Aceh*. Aceh: Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan.

Febriyanti (2012) ‘Studi Sanitasi dan Pemeriksaan Angka Kuman pada Usapan Peralatan Makan di Rumah makan kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2012’, *Kesehatan Masyarakat*.

Gunawan, N. A. (2019). *Gambaran Sanitasi Alat Makan Dan Keberadaan Bakteri Pada Alat Makan (Mangkuk) Pedagang Bakso Gerobak Di Kota Makassar*.

Irmawaty. 2016 Uji Organoleptik Bakso Daging Ayam Dengan *Filler* Tepung Sagu pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 3(1)

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

Khoiriyah, I. S. A., & Wening, D. K. (2018). *ibM PKK Desa Payungan Dalam Memanfaatkan Sayuran Menjadi Bakso Yang Bernilai Gizi Tinggi*. *Internasional Journal of Community Service Learning*, 2(3), 192-198.

- Kristin, J., Panjaitan, B., Sorong, A. K., Barat, P., Program, D., Pembangunan, S., Dan, E., & Masyarakat, P. (2024). PEMBERDAYAAN PEDAGANG PASAR TRADISIONAL REMU DI KOTA SORONG PROVINSI PAPUA BARAT DAYA.
- Marisdayana, R., Harahap, P. S. and Yosefin, H. (2017) ‘Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan’, *Jurnal Endurance*, 2(3), p. 376. Doi: 10.22216/jen. v2i3.2052.
- Mulyaningsih. 2010. *Penerapan Higiene Pengolahan Makanan di RS.AL Dr.Ramelan*. Surabaya.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Notoatmodjo, S. (2007). Publikasi Tentang pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia.
- Noviastuti, N. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4.
- Pratiwi, AD. 2020. Penerapan Sistem Jaminan Halal Dan Kandungan Gizi Bkaso Sapi Produksi Usaha Mikro Di Pasar Rasmala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)* Volume 8, Nomor 1, Januari 2020.
- Putri, D. A. (2023). *Edukasi Tanggap Bencana Covid-19 Pada Masyarakat Pedagang Dalam Memutus Mata Rantai Penularan Melalui Gerakan Warung Anti Covid-19*.

Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)*. Bandung: Penerbit Rekayasa Sains.

Pohan, 2009. Pemeriksaan Escherichia Coli Pada Usapan Peralatan Makan yang Digunakan Oleh Pedagang Makanan di Pasar Petisan Medan, *Jurnal*, Medan.

Sitohang, V. (2021) 'Pedoman Higiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya yang Aman dan Sehat', *Kementerian Kesehatan RI*, pp. 1-74.

Salman, Y., E. Syainah dan Rizkilah, 2018. Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, Vol. 14, No. 1

Sanjaya, K. (2024). *Edukasi Pangan Jajanan Anak Sekolah (Penjas) Dengan Media Belajar Kreatif Untuk Peningkatan Pengetahuan Siswa Di Sdn Tondo Kota Palu*. <https://doi.org/10.22487/dedikatifkesmas.v5i1.1628>

Saputri, D. E, and Inayah, I (2020) 'Hubungan Hygiene Sanitasi Pengolahan Bakso Dengan Kualitas Bakteriologis di Limbung Kabupaten Gowa', *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 20(1), p. 42, doi: 10.32382/sulolipu. V20i. 1472.

Trifana. 2020. Pengaruh Pelayuan dan Jenis Daging Karkas Serta Jumlas Es yang Ditambahkan ke dalam Adonan Fisikokimia, *Junral Peternakan* Vol. 2 (3):65-77.

- Tumelap, H. J. (2011) 'Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan di Rumah Makan Jombang Tikala Manado', *Jkl*, pp. 20-27.
- Wibowo, P. D. K 2013. Variasi Karaginan (*Eucheume cottonii* Doty) pada Proses Pembuatan Bkaso Daging Sapi dengan Bahan Pengawet Tanin dari Pisang Kluthuk. Thesis. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Yulia. (2016). Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Dan Minum Pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan, II*, 55–61.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
 Politeknik Kesehatan Sorong
 Jalan Basuki Rahmat KM.11,
 Sorong, Papua Barat 98418
 (0951) 324309
<https://poltekkesorong.ac.id>

Nomor : PP.06.02/F.XLV/2826/2025
 Lampiran : -
 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

09 Desember 2025

Yth. Warung Mie Ayam dan Bakso Pak Dhe
 JL. Basuki Rahmat (Pasar Remu), Kota Sorong

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir Mahasiswa Semester V (lima) Prodi D.III Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong, maka kami mohon Ibu dapat memberikan ijin kepada mahasiswa kami untuk melakukan penelitian sesuai dengan judul Laporan Tugas Akhir (LTA). Adapun nama mahasiswa nama :

Nama : Yeyen Dwi Puspita
 NIM : 51341123009
 Judul : Studi Kasus Penerapan Higienis Sanitasi Pedangang Bakso di Pasar Remu Kota Sorong

Demikian permohonan kami, atas kebijakan dan kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Sorong,



Butet Agustarika, M.Kep,

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk Verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).

Lampiran 2. Surat Etika penelitian

KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
POLTEKKES KEMENKES SORONG
POLTEKKES KEMENKES SORONG

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

Nomor: DP.04.03/F.LIII.13.a./569/2026

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Yeyen Dwi Puspita
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Sorong
Name of the Institution

Dengan judul :
Title

**"STUDI KASUS PENERAPAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN
BAKSO DI PASAR REMU KOTA SORONG"**

**"CASE STUDY OF THE IMPLEMENTATION OF HYGIENE AND SANITATION FOR
MEATBALL FOOD VENDORS AT REMU MARKET, SORONG CITY"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, namely 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 15 Juli 2026 sampai dengan tanggal 15 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 15, 2026 until July 15, 2027.

July 15, 2026
Chairperson,

Cory C. Situmorang, M.Keb

Lampiran 3. Lembar Persetujuan Menjadi Responden

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN LAPANGAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : ~~.....~~ J. K.
 Jenis Kelamin : Laki-laki
 Tempat, tanggal lahir : Lampung, 12 Februari 1976
 Alamat : Jl. Basuki Rahmat, km 7

Dengan ini saya menyatakan bersedia dan setuju menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswi D.III Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong yang bernama Yeyen Dwi Puspita dengan judul Studi Kasus Penerapan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Bakso di Pasar Remu Kota Sorong.

Saya menyadari bahwa penelitian ini tidak akan berakibat negatif terhadap saya dan saya percaya apa yang saya buat telah dijamin kerahasiaannya. Sehingga jawaban yang saya berikan adalah yang sebenar-benarnya.

Apabila ada pertanyaan atau konfirmasi terkait penelitian ini, saudara dapat menghubungi peneliti melalui nomor 0812-4789-9824.

Sorong, 15 Desember 2025

Responden


 (~~.....~~ J. K.)

Lampiran 4. Lembar Ceklist Penjamah Makanan

(page 100)

LEMBAR CEKLIST **Hygiene Penjamah Makanan** **Persyaratan Hygiene Penjamah Makanan Menurut** **942/Menkes/SK/VII/2003**

Nama : K
Umur : 41 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Pendidikan Terakhir : SMA
Lama Bekerja : 1 tahun
Lokasi/alamat : Pasar Kemas

No	Objek pengamatan	Memenuhi syarat	
		Ya	Tidak
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	✓	
2.	Menggunakan APD (alat pelindung diri)		0
	a. Celemek		0
	b. Penutup rambut		0
3.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku		0
4.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengelola makanan		0
5.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah makanan		0
6.	Pada saat mengolah pangan:		
	a. Tidak merokok	✓	
	b. Tidak bersin atau batuk diatas pangan langsung	✓	
	c. Tidak meludah sembarangan	✓	
	d. Tidak mengunyah makanan	✓	
	e. Tidak menangani pangan langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan hand sanitizer terlebih dahulu		0
7.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit, makanan)	✓	
8.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	✓	
9.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun		0
10.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji		0

Lampiran 5. Lembar Checklist Sanitasi Peralatan penyajian

LEMBAR CHEKLIST
Sanitasi Peralatan Penyajian
Persyaratan Sanitasi Peralatan Penyajian Menurut
942/Menkes/SK/VII/2003

Nama usaha :
 Lama Bekerja : 1 tahun
 Lokasi/alamat : Pasar Remu

No	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
1.	Peralatan dicuci setiap selesai digunakan menggunakan sabun dan air bersih	1	
2.	Peralatan dikeringkan dengan cara ditiriskan dan dilap dengan kain bersih	1	
3.	Peralatan dalam keadaan tertutup		0
4.	Peralatan terlindung dari pencemaran	1	0
5.	Semua peralatan terpelihara dengan baik dan selalu keadaan bersih	1	
6.	Peralatan tidak berkarat	1	

Lampiran 6. Lembar Checklist Tempat Penjualan

LEMBAR CHEKLIST
Sanitasi Tempat Penjualan
Persyaratan Sanitasi Tempat penjualan Menurut
942/Menkes/SK/VII/2003

Nama Usaha :
 Lama Bekerja : 1 tahun
 Lokasi/alamat : pasar Remu

No	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
1.	Terdapat tempat sampah yang tertutup		0
2.	Terdapat tempat sampah yang kedap air dan mudah dibersihkan	1	
3.	Air yang digunakan untuk alat pencucian memenuhi persyaratan yaitu tidak berbau, tidak tidak berwarna dan tidak berasa	1	
4.	Sumber air		
	a. PDAM		
	b. Pompa listrik		
	c. Sumur gali	1	
	d. Pompa tangan		
	e. Sumur lain		
5.	Lingkungan penjualan terhindar dari pencemaran		0
6.	Tidak ada lalat		0
7.	Berada di daerah yang jauh dari tempat pembuangan sampah baik sampah padat maupun sampah cair atau daerah penumpukan barang bekas dan daerah kotor lainnya		0

Lampiran 7. Master Tabel

No	Objek Pengamatan	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	P 7	P 8	P 9	P 10	P 11	P 12	P 13	P 14	P 15	Presentase %
1.	Penjamah makanan	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	70%
2.	Penjamah Makanan	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	90%
3.	Penjamah Makanan	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	80%

No	Objek Pengamatan	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Presentase%
1.	Peralatan penyajian	1	1	0	0	1	1	66%
2.	Peralatan Penyajian	1	1	0	0	1	1	66%
3.	Peralatan Penyajian	1	1	0	0	1	1	66%

No	Objek Pengamatan	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	Presentase%
1.	Tempat Penjualan	0	1	1	1	0	0	0	42%
2.	Tempat Penjualan	0	1	1	1	0	0	0	42%
3.	Tempat Penjualan	0	1	1	1	0	0	0	42%

Lampiran 8. Lembar Konsultasi Proposal

LEMBAR KONSULTASI LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

No.	Tanggal	Pembimbing I/II	Topik Pembahasan	Saran Pembimbing	Tanda Tangan
1.	27/08/2025	I Sriyanti S.Gt., M.Si	Bab 1-3	Perbaikan	
2.	1/09/2025	I Sriyanti S.Gt., M.Si	Bab 1-3	Perbaikan bab 3 Teknik pengumpulan data	
3.	5/09/2025	I Sriyanti S.Gt., M.Si	Bab 1-3	Perbaikan latar belakang / hipotesis	
4.	8/09/2025	II Anisa Tri Hutani S.T., M.Farm	Bab 1-3	Perbaikan : - typo - citasi	
5.	12/09/2025	I Sriyanti S.Gt., M.Si	Bab 1-3	Perbaikan bab 3 (teknik pengumpulan data)	
6.	11/09/2025	II Anisa Tri Hutani S.T., M.Farm	Bab 1-3	Perbaikan - duplikasi - teknik pengumpulan	
7.	15/09/2025	I Sriyanti S.Gt., M.Si	Bab 1-3	Latar Belakang	
8.	15/09/2025	II Anisa Tri Hutani S.T., M.Farm	Bab 1-3		

Lampiran 9. Lembar Persetujuan Seminar Proposal

LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN SEMINAR PROPOSAL PENELITIAN

Dengan ini Menyatakan :

Nama : Yeyen Dwi Puspita

Nim : 51341123009

Program Studi : Diploma III Gizi

Disetujui untuk melaksanakan seminar proposal :

Hari : Jumat 126-09-2025

Waktu : 10:00

Tempat : Ruang Kelas Prodi D.III Gizi

Dan dengan ini bersedia menghadiri seminar proposal penelitian pada hari pelaksanaan yang telah ditentukan di atas.

Dan demikian lembar persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya, terima kasih.

Sorong, 25 September 2025

Tim Penilaian

Pembimbing 1



Sriyanti, S.Gz, M.Si

NIP.198803172010122005

Pembimbing 2



Anisa Tri Hutami, S.T., M.Farm

NIP. 199510262019022001

Pengaji



La Sapa SKM, MPH

NIP.196906151991031019

Lampiran 10. Lembar Berita Acara Perbaikan Proposal

BERITA ACARA PERBAIKAN PROPOSAL

NAMA : Yeyen Dwi Puspita

NIM : 51341123009

JUDUL PROPOSAL : Studi Kasus Penerapan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Bakso di Pasar Remu Kota Sorong

No.	Nama	Masukan	Tanda Tangan
1.	La Supu, SKM., MPH	1. Memberikan saran menjaga waktu saat bertanya ke responden 2. Memberikan masukan kepada pedagang bakso 3. Menambahkan kriteria inklusi (tidak bersedia menjadi responden) 4. Menambahkan kriteria eksklusi (sasaran pedagang dan pelanggan bakso)	
2.	Sriyanti, S.Gz., M.Si	1. Menambahkan kalimat bakso pada kerangka konsep 2. Memberikan saran untuk memakai formulir GMP pada sanitasi peralatan dan tempat penjualan 3. Memberikan saran untuk melakukan pengamatan saja tidak mewawancarai 4. Dan menambahkan lembar bersedia menjadi responden 5. Menghapus kalimat total populasi	
3.	Anisa Tri Hutami, S.T., M.Farm	1. Mencari peralatan sekali pakai apa dan mencari 7 kode peralatan sekali pakai 2. Sistematika daftar pustaka 3. Menambahkan kandungan gizi pada bakso 4. Tambahkan sumber air 5. Menambahkan kalimat (Nilai) di definisi operasional	

Lampiran 11. Lembar Kontrol Mengikuti Seminar

KONTROL MENGIKUTI SEMINAR

Nama : Yegen Dwi Puspita
 NIM : 51341123009
 Semester : 5

I. Moderator Pada Seminar Proposal

- a. Judul LTA : Daya tahan bakteri dalam telur substitusi lemak dari sebagai alternatif pengganti pati lokal pada ikan hasil Aquaria
- b. (Nama/NIM) : Widayanti Hasan (51341123002)
- c. Tanggal : 9/12/2025

Nama & Tanda Tangan Pembimbing I/II

Muhammad Kurniadin, S.P., S.T., S.E., M.Kes

II. Penyanggah Pada Seminar Proposal

- a. Judul LTA : Gambaran tingkat pengetahuan gizi dan perilaku pemeliharaan ikan pada mahasiswa - tani Gizi - comel
- b. (Nama/NIM) : Winda Ang P. (51341123012)
- c. Tanggal : 18/09/2025

Nama & Tanda Tangan Pembimbing I/II

Yuli Lachman, M. Gt

III. Audience Pada Seminar Proposal Pada Prodi D.III Gizi

No	Nama Mahasiswa	NIM	Tanggal	Nama Moderator	Paraf Pembimbing
1.	Maiyanti M. Utin	51341123037	15/09/2025	Angela L.	II
2.	Mutiara Dini A.P	51341123012	18/09/2025	Indah Eka	II
3.	Winda Ang P. Utin	51341123012	19/09/2025	Siti Amalia	II
4.	Ayza Pasaman	51341123050	25/09/2025	Mega Maitan	II
5.	Nakulita P. Dese	51341123022	5/12/2025	Yusra P.	II
6.	Widayanti Hasan	51341123002	9/12/2025	Yegen D.P	II
7.	F. Alinda Athasaid	51341123006	10/12/2025	Yusra P.	II
8.	Dini Aprilia Angati	51341123024	15/12/2025	Amalia	II
9.	Nakulita Sulisani	51341123023	16/01/2026	F. Alinda	II
10.	Andi Alina	51341123001	16/01/2026	F. Alinda	II

Lampiran 12. Dokumentasi

1. Penjamah Makanan



2. Peralatan Penyajian





3. Tempat Penjualan



Lampiran 13. Surat Setelah Penelitian

Lampiran 11. Surat Setelah Penelitian

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : J.K

Tempat : Pasar Remu Kota Sorong

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang beridentitas:

Nama : Yeyen Dwi Puspita

Nim : 51341123009

Program Studi : D-III Gizi

Telah selesai melakukan penelitian dan pengambilan data penelitian di Pedagang Bakso Pasar Remu terhitung mulai tanggal 15 Desember s/d 17 Desember 2025 untuk memperoleh data penelitian dalam rangka penyusunan Laporan Tugas Akhir yang berjudul "**Studi Kasus Penerapan Hygiene Sanitasi Pedagang Bakso Di Pasar Remu Kota Sorong**".

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sepenuhnya.

Sorong, 09 Maret 2026


.....

Lampiran 14. Lembar Persetujuan Seminar Hasil

LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN SEMINAR HASIL PENELITIAN

Dengan ini Menyatakan :

Nama : Yeyen Dwi Puspita

Nim : 51341123009

Program Studi : Diploma III Gizi

Disetujui untuk melaksanakan seminar Hasil:

Hari : Selasa, 10/ Maret / 2026

Waktu : 10 : 00

Tempat : Ruang Kelas Prodi D.III Gizi

Dan dengan ini bersedia menghadiri seminar hasil penelitian pada hari pelaksanaan yang telah ditentukan di atas.

Dan demikian lembar persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya, terima kasih.

Sorong, 10 Maret 2026

Tim Penilaian

Pembimbing 1



Sriyanti, S.Gz, M.Si

NIP.198803172010122005

Pembimbing 2



Anisa Tri Hutami, S.T., M.Farm

NIP. 199510262019022001

Penguji



La Supu SKM, MPH

NIP.196906151991031019

Lampiran 16. Lembar Berita Acara Perbaikan Seminar Hasil LTA

BERITA ACARA PERBAIKAN LAPORAN TUGAS AKHIR

NAMA : Yeyen Dwi Puspita

NIM : 51341123009

JUDUL LTA : Studi Kasus Penerapan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Bakso di Pasar Remu Kota Sorong

No.	Nama	Masukan	Tanda Tangan
1.	La Supu, SKM., MPH	1. Memberikan saran agar tabel hasil tidak terpotong 2. Perbaikan font abstrack 3. Perbaikan nomor daftar tabel	
2.	Sriyanti, S.Gz., M.Si	1. Perbaikan foto di riwayat hidup 2. Abstrack dibuat lebih singkat 3. Menambahkan kata pengantar untuk pedagang 4. Mencari jenis bakteri apa yang ada di kain lap jika terkontaminasi di peralatan 5. Menambahkan di tinjauan pustaka terkait aturan yang ada di dalam Permenkes No 942 tahun 2003	
3.	Anisa Tri Hutami, S.T., M.Farm	1. Perbaikan typo dan penulisan di daftar pustaka 2. Menambahkan penyebab skor berbeda pada pembahasan hygiene penjamah makanan 3. Menambahkan lokasi pasar berada dimana 4. Perbaikan font abstrack	