

SKRIPSI

**ANALISIS FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENCEMARAN JAJANAN PADA
LINGKUNGAN SEKOLAH DI WILAYAH JAMBO TAPE KOTA BANDA ACEH**



OLEH :

ALFIA KLARISA BUKHARI
2007110100

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH
BANDA ACEH
2024**

SKRIPSI

ANALISIS FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENCEMARAN JAJANAN PADA LINGKUNGAN SEKOLAH DI WILAYAH JAMBO TAPE KOTA BANDA ACEH

Skripsi Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Mencapai Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh



Oleh :

ALFIA KLARISA BUKHARI
2007110100

PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH
BANDA ACEH
2024

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : ALFIA KLARISA BUKHARI

NPM : 2007110100

Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Peminatan : Kesehatan Lingkungan

Judul Proposal : **ANALISIS FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN
PENCEMARAN JAJANAN PADA LINGKUNGAN SEKOLAH DI
WILAYAH JAMBO TAPE KOTA BANDA ACEH**

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang saya buat adalah benar hasil karya sendiri atau tidak dibuat oleh orang lain. Apabila di kemudian hari diketahui bahwa skripsi ini di buat oleh orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang di tetapkan oleh Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammdiyah Aceh (FKM UNMUHA) termasuk pembatalan hasil sidang skripsi.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa ada paksaan.

Banda Aceh, 5 Mei 2024



ALFIA KLARISA BUKHARI

2007110100

ABSTRAK

Nama : Alfia Klarisa Bukhari

NPM : 2007110100

ANALISIS FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENCEMARAN JAJANAN PADA LINGKUNGAN SEKOLAH DI WILAYAH JAMBO TAPE KOTA BANDA ACEH

xiii + 121 halaman + 3 tabel + 8 lampiran

Pencemaran jajanan di lingkungan sekolah adalah masalah yang sangat penting dan berisiko terhadap kesehatan anak-anak. Jajanan sekolah perlu mendapat perhatian masyarakat umum, khususnya orang tua dan guru karena hal tersebut berpengaruh terhadap cemaran biologis dan kimiawi yang mengganggu kesehatan anak. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan, perilaku, pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin pejamah terhadap jajanan yang berisiko tercemar.

Jenis penelitian menggunakan deskriptif kualitatif, partisipan merupakan 10 orang penjamah makanan yang berjualan di lingkungan sekolah di wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi serta mengecek sampel makanan, menggunakan test kit boraks sebagai alat uji pendeteksi kandungan boraks. Pengumpulan data dilakukan selama 15 hari dari tanggal 26 Februari sampai dengan 9 Maret 2024.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah memiliki pengetahuan terbatas tentang higienitas makanan dan sanitasi lingkungan yang berisiko mencemari jajanan serta berperilaku kurang baik dalam menjaga keamanan makanan. Namun penggunaan zat aditif tidak ditemukan dalam sampel makanan yang diteliti, memperlihatkan bahwa mereka mengetahui bahaya boraks terhadap kesehatan.

Diharapkan kepada Dinas Kesehatan, Dinas Pendidikan, sekolah, pedagang dan masyarakat bekerja sama untuk memastikan lingkungan sekolah aman dan sehat bagi anak. Hal ini dapat dilakukan dengan melakukan penyuluhan, pelatihan, dan pembinaan bagi penjamah makanan terkait higiene dan sanitasi makanan, serta pengujian rutin sampel makanan dan peralatan.

Kata Kunci : biologis, kimiawi, tes kit boraks, higiene, sanitasi

Daftar Kepustakaan : 40 bacaan (2015-2023)

Muhammadiyah University of Aceh

Faculty of Public Health (FKM)

Specialisation: Environmental Health

Thesis, 5 May 2024

ABSTRACT

Name : Alfia Klarisa Bukhari

NPM : 2007110100

ANALYSIS OF FACTORS ASSOCIATED WITH SNACK POLLUTION IN THE SCHOOL ENVIRONMENT IN THE JAMBO TAPE AREA OF BANDA ACEH CITY.

xiii + 121 pages + 3 tables + 8 attachments

Pollution of school snacks is a very important issue and poses a risk to children's health. School snacks need the attention of the general public, especially parents and teachers because it affects biological and chemical contaminants that interfere with children's health. The purpose of this study was to determine the relationship between knowledge, behavior, education, tenure, and gender of handlers on snacks at risk of contamination.

The type of research used descriptive qualitative, participants were 10 food handlers who sell in the school environment in the Jambo Tape area of Banda Aceh City. Data collection was carried out by interview and observation as well as checking food samples, using a borax test kit as a borax detection test tool. Data collection was conducted for 15 days from February 26 to March 9, 2024.

The results showed that most of the food handlers had limited knowledge about food hygiene and environmental sanitation and had poor food safety behaviors. However, the use of additives was not found in the food samples studied, showing that they know the dangers of borax to health.

It is expected that the Health Office, Education Office, schools, traders and communities work together to ensure the school environment is safe and healthy for children. This can be done by conducting counseling, training and coaching for food handlers on food hygiene and sanitation, as well as routine testing of food samples and equipment.

Keywords : biological, chemical, borax test kit, hygiene, sanitation

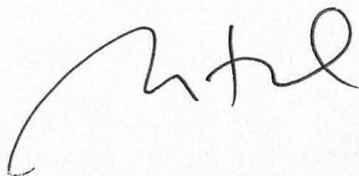
Literature List : 40 readings (2015-2023)

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Skripsi Ini Telah Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji Skripsi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh

Banda Aceh, 5 Mei 2024

Pembimbing I



Intan Liana SKM, MPH

Pembimbing II



Wardiati SKM, M. Kes

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh



Dr. Basri Aramico Ib, SKM., MPH

NIK. 19811029 200603 1001

PENGESAHAN TIM PEMBIMBING

SKRIPSI

**ANALISIS FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENCEMARAN JAJANAN PADA
LINGKUNGAN SEKOLAH DI WILAYAH JAMBO TAPE KOTA BANDA ACEH**

Skripsi ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Mencapai Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh

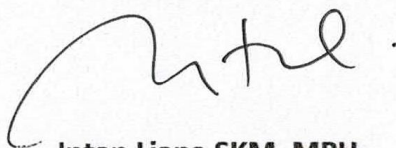
OLEH :

ALFIA KLARISA BUKHARI
2007110100

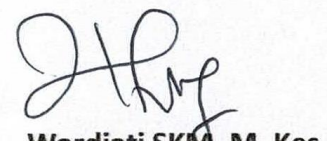
Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh
Telah lulus ujian skripsi pada hari Kamis, 27 Juni 2024

Banda Aceh, 5 Mei 2024

Pembimbing I


Intan Liana SKM, MPH

Pembimbing II


Wardiati SKM, M. Kes

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh



(Dr. Basri Aramico Ib., SKM, MPH)
NIK. 19811029 200603 1001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi Ini Telah Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh

Banda Aceh, 5 Mei 2024

Tanda Tangan

Ketua : Intan Liana SKM, MPH

Penguji I : Wardiati SKM, M. Kes

Penguji II : Dr. Tahara Dilla Santi, M. Biomed

Penguji III : Dedi Andria SKM, M. Kes



Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Muhammadiyah Aceh



Dekan

(Dr. Basri Aramico Ib., SKM, MPH)

NIK. 19811029 200603 1001

BIODATA PENULIS

Nama : Alfia Klarisa Bukhari

Tempat / Tanggal Lahir : Banda Aceh / 8 Oktober 2002

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Status Pekerjaan : Mahasiswa

Alamat : Jl. Ampera, Lamsidaya, Darul Imarah, Aceh Besar

Nama Orang Tua

1. Ayah : Bukhari
2. Ibu : Tri Austina Dewi

Riwayat Pendidikan

1. SD : SD Negeri 1 Banda Aceh
2. SMP : MTsN 8 Aceh Besar
3. SMA : SMK Negeri 1 Banda Aceh

Karya Tulis : Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Pencemaran Jajanan Pada Lingkungan Sekolah Di Wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh

Tertanda

Alfia Klarisa Bukhari

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadiran Allah S.W.T dimana atas rahmat dan hidayahnya penulis telah dapat menyelesaikan skripsi ini, salawat dan salam kepada Nabi Muhammad S.A.W yang telah membawa kita dari alam jahiliyah ke alam yang islamiah. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh.

Dengan terwujudnya penulisan akhir ini, maka secara khusus penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu **Intan Liana SKM, MPH** dan Ibu **Wardiati, SKM, M.Kes** selaku pembimbing yang telah meluangkan banyak waktu dan tenaga untuk memberikan petunjuk, arahan dan bimbingan serta dukungan mulai dari awal penulisan sampai selesainya skripsi ini.

Selanjutnya penulis juga menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak **Dr. H. Aslam Nur MA** selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Aceh.
2. Bapak **Dr. Basri Aramico, Ib, SKM, MPH** selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh.
3. Para dosen dan staf akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh.
4. Cinta pertama dan sekaligus menjadi sosok yang menginspirasi penulis yaitu Ayahanda Bukhari. Terima kasih atas tiap tetes keringat dalam setiap langkah mencari nafkah untuk memenuhi kebutuhan finansial penulis selama ini. Serta ribuan doa yang telah dilangitkan untuk keberhasilan penulis dalam menggapai cita-citanya ini.

5. Pintu surgaku sekaligus menjadi panutan penulis untuk menjadi sosok perempuan yang kuat, penyayang, dan memiliki kesabaran yang tinggi yaitu Ibunda Tri Austina Dewi. Terima kasih atas kasih sayang, semangat, ridha, dan doa yang terselip di setiap langkah demi keberhasilan penulis mewujudkan harapan dirinya dan semua orang.
6. Adik-adik tercinta Tiara Akmarina Bukhari, Alexandra Kinanti Bukhari, dan Fajarul Falaq Bukhari yang selalu mendengarkan, menghibur, dan memberikan dukungan kepada kakak saat menulis skripsi.
7. Semua teman-teman yang telah berjuang bersama dari awal hingga akhir perkuliahan serta membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Alfia Klarisa Bukhari, terima kasih sudah menepikan ego dan terus berusaha bangkit untuk jauh lebih baik dari sebelumnya. Kamu sangat berharga, teruslah berjuang tanpa ada rasa dendam untuk siapapun. Penulis berjanji, kamu akan baik-baik saja setelah ini.

Akhirnya kepada Allah SWT kita sepantasnya berserah diri tiada satupun yang terjadi tanpa kehendak-Nya. Harapan penulis semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis sendiri maupun bagi segenap pembaca dan masyarakat., Amin.

Banda Aceh, 5 Mei 2024

Tertanda

ALFIA KLARISA BUKHARI

DAFTAR ISI

JUDUL LUAR	
JUDUL DALAM	
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN	vi
PENGESAHAN TIM PEMBIMBING	vii
PENGESAHAN TIM PENGUJI	viii
BIODATA PENULIS.....	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR SINGKATAN	xi
LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Fokus Penelitian	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.4.1. Tujuan Umum.....	6
1.4.2. Tujuan Khusus	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
1.6 Ruang Lingkup Penelitian	8
BAB II TINJAUAN KEPUSTAKAAN.....	9
2.1 Pencemaran Makanan	9
2.2 Perilaku dan Sanitasi Makanan	12
2.3 Karakteristik Penjamah	16
2.4 Fasilitas Jajanan	19
2.5 Pengawet Makanan Borax	21
2.6 Kerangka Teoritis.....	23

BAB III KERANGKA PIKIR	25
3.1 Konsep Pemikiran.....	25
 BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.....	 28
4.1 Desain Penelitian.....	28
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	28
4.3 Sumber Informan	28
4.4 Instrumen Penelitian.....	29
4.5 Pengumpulan Data.....	29
4.6 Analisis Data	30
4.7 Penyajian Data	31
 BAB V GAMBARAN UMUM	 32
5.1 Gambaran Umum.....	32
5.2 Karakteristik Informan	35
 BAB VI HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 37
6.1 Hasil Penelitian.....	37
6.1.1 Pengetahuan Penjamah	38
6.1.2 Perilaku Penjamah.....	41
6.1.3 Pendidikan Penjamah.....	45
6.1.4 Masa Kerja Penjamah	46
6.1.5 Jenis Kelamin Penjamah.....	47
6.2 Pembahasan	48
 BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	 57
7.1 Kesimpulan.....	57
7.2 Saran.....	57
 DAFTAR PUSTAKA	 59
LAMPIRAN	63
DOKUMENTASI	71

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kerangka Teoritis.....	23
Tabel 3.1 Kerangka Pikir.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teoritis.....	23
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	24
Gambar 3.1 Kerangka Pikir.....	25

DAFTAR SINGKATAN

MSG : Monosodium Glutamat

BPOM : Badan Pengawas Obat dan Makanan

WHO : World Health Organization

E. Coli : Escherichia coli

PHBS : Pola Hidup Bersih dan Sehat

MPASI : Makanan Pendamping ASI

DEPKES : Departemen Kesehatan

STBM : Sanitasi Total Berbasis Masyarakat

BTP : Bahan Tambahan Pangan

BPA : Bisphenol A

LAMPIRAN

Lampiran 1	Informed Consent
Lampiran 2	Pernyataan Persetujuan Informan
Lampiran 3	Panduan Wawancara Penjual
Lampiran 4	Lembar Observasi Penelitian
Lampiran 5	Panduan Wawancara Petugas Puskesmas
Lampiran 6	Surat Permohonan Data Awal
Lampiran 7	Surat Izin Penelitian
Lampiran 8	Surat Selesai Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kontaminasi makanan merupakan masalah di seluruh dunia. Pencemaran dapat terjadi karena sumber pencemaran seperti pencemaran biologi, kimia, fisika dan silang. Beberapa cara untuk mencegah kontaminasi pangan antara lain dengan menjaga kebersihan lingkungan, menjaga keamanan pangan, menjaga kebersihan peralatan dapur, mencuci tangan setiap kali menangani makanan, membersihkan pakaian, menjaga kebersihan alat dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan pangan. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian, menjaga kebersihan lingkungan pengolahan pangan, menjaga kebersihan bagian luar pangan mentah akibat pencemaran lingkungan, menjaga kebersihan bahan pangan dan pangan yang diolah dengan buruk, debu dan kotoran serta kontaminasi tikus dan serangga, menjaga kendaraan digunakan untuk mengangkut makanan dalam keadaan bersih, dan menjaga tangan serta peralatan yang digunakan untuk menangani makanan tetap bersih. Dalam industri makanan, kontaminasi dapat terjadi kapan saja, mulai dari pertanian hingga proses pengemasan, mulai dari kontaminasi biologis, kontaminasi kimia, kontaminasi fisik, dan kontaminasi silang. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya pencegahan pencemaran pangan agar pangan yang dikonsumsi aman dan sehat (Oetika 2019).

Menurut data Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), setidaknya 600 juta orang, atau satu dari setiap 10 orang di seluruh dunia, sakit akibat kontaminasi makanan. Berdasarkan data tersebut, 420.000 orang telah meninggal, termasuk 125.000 anak

di bawah usia 5 tahun. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mencatat peningkatan kasus pangan tidak layak konsumsi sebesar 10% dibandingkan tahun 2018. Indonesia merupakan salah satu negara dengan beban kesehatan yang sangat tinggi akibat penyakit bawaan makanan. Insiden dan kerugian ekonomi akibat pangan yang terkontaminasi di Indonesia juga sangat besar. Kerugian ekonomi akibat wabah keracunan makanan di Indonesia pada tahun 2021 sebesar Rp 109,6 miliar. Menurut catatan BPOM, ada sekitar 20 juta kasus keracunan makanan per tahun di Indonesia. WHO memperkirakan ada lebih dari 600 juta kasus penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi, dan 350 juta di antaranya mengakibatkan kematian. Di Kecamatan Watukumpul, terdapat 85 kasus keracunan makanan, beberapa di antaranya terjadi pada anak-anak di sekitar sekolah. Pada tahun 2016, terdapat 976 kasus keracunan makanan dan minuman di Indonesia (Erniati 2017).

Kontaminasi silang berkontribusi terhadap banyak penyakit di seluruh dunia, dengan kontaminasi silang paling sering terjadi melalui makanan. Kontaminasi pangan adalah adanya zat atau organisme berbahaya dalam pangan. Kontaminasi makanan pada jajanan sekolah merupakan masalah umum di Indonesia. Berikut beberapa data dan fakta terkait permasalahan tersebut. Kontaminasi silang sering terjadi pada makanan, termasuk jajanan sekolah. Kontaminasi silang dapat menyebabkan gangguan kesehatan ringan hingga sedang seperti sakit perut, kehilangan nafsu makan. Kebersihan tangan merupakan sumber kontaminasi makanan sebelum menyiapkan makanan sebaiknya memperhatikan kebersihan tangan. Masalah utama keamanan pangan pada jajanan anak sekolah adalah

masalah cemaran mikrobiologis akibat sanitasi-higiene yang kurang baik pada proses produksi dan penyiapan jajanan serta masalah cemaran kimiawi akibat penyalahgunaan bahan kimia berbahaya pada pangan. Beberapa bahan makanan yang sering digunakan dalam jajanan anak sekolah, seperti daging dan es batu, memiliki risiko kontaminasi mikroba yang cukup tinggi (Kesehatan et al. 2022).

Jajanan anak sekolah merupakan masalah yang perlu diperhatikan masyarakat, khususnya orang tua dan guru karena makanan jajanan ini sangat beresiko terhadap cemaran biologis dan kimiawi yang banyak mengganggu kesehatan, baik jangka pendek maupun jangka panjang. Di negara-negara berkembang, hingga sekitar 70% kasus penyakit diare berhubungan dengan konsumsi makanan yang terkontaminasi. Kurangnya pengetahuan anak dalam memilih makanan jajanan yang sehat dan tidak sehat memungkinkan resiko terjadinya masalah tentang status gizi pada anak. Adapun pemantauan orang tua menjadi peran penting dalam mengontrol dan mengawasi tingkat konsumsi jajanan pada anak. Dan lingkungan juga dapat mempengaruhi seorang anak dalam memilih jajanan yang di jajalkan di lingkungan umum (Amelia 2022).

Salah satu agen penyebab penyakit yang dapat menyebabkan diare dan keracunan makanannya adalah *Escherichia coli*. Pada dasarnya *E. coli* adalah bakteri normal yang hidup di dalam saluran pencernaan manusia, namun terdapat beberapa galur yang dapat penyebab penyakit. Penelitian yang dilakukan menyebutkan bahwa *E. coli* menjadi agen utama penyebab terjadinya KLB. Penelitian yang dilakukan menyebutkan bahwa Enteropathogenic *E. coli* menjadi jalur yang paling dominan dalam menyebabkan diare pada anak di bawah umur 5

tahun. Kontaminasi *E. coli* pada makanan diketahui akibat status kesehatan, personal hygiene, pengetahuan, dan sikap dari penjamah makanan memiliki peran penting terhadap terjadinya kontaminasi makanan (Widyawati and Kusmiyati 2019).

Guna meningkatkan kepatuhan penjamah makanan dalam menerapkan personal hygiene selama pengelolaan makanan berlangsung dapat diadakan pemberian penyuluhan dan pelatihan terkait personal hygiene penjamah makanan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan, kemampuan serta tanggung jawab dari penjamah makanan itu sendiri, bagi penjamah makanan yang berada dalam suatu institusi maka perlu adanya fasilitas memadai guna menunjang penerapan personal hygiene tersebut, pengawasan yang dilakukan oleh atasan pada penjamah makanan untuk meningkatkan tanggung jawab bagi penjamah makanan, pemberian sanksi dan penghargaan sehingga penjamah makanan merasa diapresiasi atau menjadi efek jera apabila tidak mematuhi. Pada dasarnya, kontaminasi *E.coli* tidak hanya disebabkan oleh personal hygiene penjamah makanan (Utami 2021).

Faktor risiko seperti interval waktu yang tidak tepat, suhu tidak sesuai, kondisi cuaca, perilaku tidak higienis, penanganan makanan yang tidak tepat, bahan makanan yang tidak aman, kebersihan diri buruk, kurang pembersihan bahan memasak, menggunakan air yang tidak bersih, dan penyimpanan makanan tidak tepat dikaitkan dengan penyebab Foodborne Disease mengabaikan higienis penyebaran menjadi patogen dan penyebabnya infeksi di kalangan konsumen (Tuglo et al. 2021).

1.2 Rumusan Masalah

Pencemaran makanan lebih mudah terjadi pada anak-anak usia di bawah 5 tahun beberapa di antaranya terjadi pada anak-anak di sekitar sekolah. Data BPOM ada sekitar 20 juta kasus keracunan makanan per tahun di Indonesia. Peningkatan kasus pangan tidak layak konsumsi sebesar 10% dibandingkan tahun 2018. Indonesia merupakan salah satu negara dengan beban kesehatan yang sangat tinggi akibat penyakit bawaan makanan. Jambo Tape salah satu kota di wilayah Banda Aceh yang memiliki sekolah dengan banyak penjaja yang berjualan di sekitar area sekolah. Sekolah belum berupaya memastikan makanan yang tersedia di kantin sekolah higienis dan kurang tegas dalam pengaturan jajanan sekolah serta masih memberikan izin berjualan diluar area sekolah. Pencemaran makanan jajanan di sekolah dapat terjadi apabila makanan tidak aman dan sehat bagi para siswa, sehingga besar kemungkinan tingkat pencemaran jajanan yang di konsumsi siswa pada daerah sekolah tersebut.

Penjual makanan di sekolah cukup tinggi penggunaan boraks dan formalin. Formalin dan boraks adalah bahan kimia berbahaya yang umum digunakan sebagai pewarna makanan. Bentuk boraks dan formalin pada makanan membuat tidak hancur, elastis, sangat renyah, tahan lebih dari 3 hari (tidak busuk dan berjamur), warnanya lebih mencolok, serta tidak dikerubungi lalat dan semut. Formalin dan boraks berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan yang serius, terutama pada anak-anak. Efek formalin dan boraks pada tubuh dapat mematikan dalam beberapa kasus, boraks bahkan dapat menyebabkan kematian. Penting bagi setiap individu dan pengelola sekolah untuk menyadari pentingnya kebersihan yang baik dan tata

cara makan yang baik serta menyediakan peralatan yang diperlukan untuk memastikan keselamatan siswa. Penelitian ini akan menganalisis faktor yang berhubungan dengan pencemaran jajanan lingkungan sekolah dengan pengetahuan, perilaku, pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin dengan penjamah yang berjualan di area sekolah Jambo Tape.

1.3 Fokus Penelitian

Penelitian ini akan menganalisis faktor karakteristik penjamah makanan yang berhubungan dengan pencemaran jajanan pada lingkungan sekolah yang ada di wilayah Jambo Tape. Adapun variabel yang akan diteliti yaitu pengetahuan, perilaku, pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin pada penjamah yang berjualan sekitar sekolah.

1.4 Tujuan Penelitian

1.1.1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana karakteristik pengetahuan, perilaku, pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin penjamah makanan dengan pencemaran jajanan di lingkungan sekolah wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh.

1.1.2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui bagaimana pengetahuan penjamah makanan dengan pencemaran jajanan di lingkungan sekolah wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh.
2. Untuk mengetahui bagaimana perilaku penjamah makanan dengan pencemaran jajanan di lingkungan sekolah wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh.

3. Untuk mengetahui bagaimana pendidikan penjamah makanan dengan pencemaran jajanan di lingkungan sekolah wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh.
4. Untuk mengetahui bagaimana masa kerja penjamah makanan dengan pencemaran jajanan di lingkungan sekolah wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh.
5. Untuk mengetahui bagaimana jenis kelamin penjamah makanan dengan pencemaran jajanan di lingkungan sekolah wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, dapat memberikan wawasan dan pengetahuan yang lebih banyak tentang bagaimana terjadinya pencemaran makanan pada jajanan bagi siswa sekolah.
2. Bagi fakultas kesehatan masyarakat, sebagai bahan bacaan pada perpustakaan yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa khususnya fakultas kesehatan masyarakat dan refrensinya bagi penulis lain yang meneliti tentang hal ini.
3. Bagi sekolah, diharapkan dapat menjadi sumber informasi dalam meningkatkan hygiene dan sanitasi penjual makanan terhadap pencemaran jajanan sekolah pada siswa.

1.6 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini akan menganalisis faktor karakteristik penjamah makanan yang berhubungan dengan pencemaran jajanan pada lingkungan sekolah yang ada di wilayah Jambo Tape. Adapun variabel yang akan di teliti yaitu pengetahuan, perilaku, pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin pada penjamah yang berjualan sekitaran sekolah.

BAB II

TINJAUAN KEPUSTAKAAN

2.1 Pencemaran Makanan

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, karena makanan sangat diperlukan untuk oleh tubuh. Menurut Depkes RI (2003), makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan (Arthini 2019). Kasus keracunan makanan dan penyakit infeksi karena makanan cenderung meningkat. Makanan dapat juga terkontaminasi oleh mikroba. Beberapa mikroba pembuat racun baik exotoxin maupun endotoxin, adalah tergolong *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Clostridium*, *Bacillus cocovenans*, *Bacillus cereus*, dan lain-lainnya di Indonesia, dimana sanitasi makanan masih sangat rawan, keracunan akibat mikroba yang menimbulkan gejala gastro-intestinal (GI) masih sering didapat (Soemirat), 2009). Pemberian MPASI yang baik dengan cara yang bersih juga dapat menghindarkan bayi dari berbagai penyakit termasuk diare yang menjadi salah satu penyakit utama pada kematian balita (WHO,2017) dan ketika anak menginjak usia 2-5 tahun maka akan diberikan makanan yang biasa dikonsumsi dikeluarganya (Febriana and Amelia 2020).

Rendahnya tingkat keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) masih menjadi permasalahan penting. Data Pangan Jajanan Anak Sekolah yang dilakukan Badan POM RI Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan bersama 26 Balai Besar/Balai POM di seluruh Indonesia pada tahun 2009 menunjukkan bahwa 45%

PJAS tidak memenuhi syarat karena mengandung bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks, rhodamin, mengandung Bahan Tambahan Pangan (BTP), seperti siklamat dan benzoat melebihi batas aman, serta akibat cemaran mikrobiologi. Temuan BPOM dari tahun 2006- 2010 menunjukkan, sebanyak 48% jajanan anak di sekolah tidak memenuhi syarat keamanan pangan karena mengandung bahan kimia yang berbahaya (Dzariyani et al. 2017). Kurangnya pengetahuan menjadi salah satu penyebab anak tetap mengonsumsi jajanan tidak sehat. Hasil pengawasan Badan POM, menunjukkan jajanan anak sekolah yang tidak memenuhi syarat berkisar antara 40% - 44%. Edukasi kepada anak perlu dilakukan agar anak memiliki pengetahuan untuk membedakan jajanan sehat dan jajanan tidak sehat. Karena kita ketahui bahwa pengetahuan dapat mempengaruhi perilaku dan sikap seseorang (Siska 2022).

Penyakit berbasis lingkungan adalah masalah kesehatan yang sering ditemukan pada negara berkembang. Kurangnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya sanitasi lingkungan dan sulitnya akses ke fasilitas kesehatan menyebabkan mudahnya penyakit untuk muncul dan berkembang. Salah satu penyakit berbasis lingkungan adalah penyakit diare kondisi saat buang air besar yang sangat encer atau encer, biasanya setidaknya tiga kali dalam periode 24 jam (Nurani et al. 2019). Salah satu penyebab diare pada anak sekolah yaitu jajanan kurang higienis dan berbahaya untuk kesehatan mereka. Jajanan sering dikemas dengan kemasan, tampang, warna-warna, dan aroma yang menarik yang bertujuan untuk mengambil perhatian siswa-siswi. Selama ini masih banyak makanan jajanan sekolah yang kurang terjamin kesehatannya dan berpotensi menyebabkan

keracunan (Sudarmawan, 2016). Upaya PHBS yang dapat dilakukan untuk mencegah diare pada anak seperti perilaku mencuci tangan dapat dilakukan setelah buang air besar, sebelum makan, dan mengolah makanan hal tersebut dilakukan anak melalui kebiasaan jika tidak maka susah untuk mengikuti perilaku hidup bersih dan sehat (Widyastuti, Nurmasari & Almira 2019).

Kebiasaan mencuci tangan dengan sabun, ternyata dapat mengurangi insiden diare sampai 50% atau sama dengan menyelamatkan sekitar 1 juta anak didunia dari penyakit tersebut setiap tahunnya. Diare memang penyakit yang mudah menular, terutama pada peralihan musim. Biasanya pada peralihan musim ini banyak lalat (hewan pembawa bakteri). Lalat ini hinggap dimakanan, sehingga makanan menjadi tidak higienis dan dapat menyebabkan diare. Akibat yang ditimbulkan diare adalah kekurangan cairan tubuh dan garam-garam yang sangat berguna bagi kelangsungan hidup manusia. Akibat kekurangan cairan terus menerus akan berakibat dehidrasi. Selain itu diare juga dapat mengakibatkan malnutrisi karena nafsu makan berkurang. Malnutrisi akan menyebabkan resiko terjadinya diare lebih berat dan lama, dan pada akhirnya akan menyebabkan kegagalan pertumbuhan dan kematian. Kebiasaan cuci tangan tidak timbul begitu saja, tetapi harus dibiasakan sejak kecil. Anak-anak merupakan agen perubahan untuk memberikan edukasi baik untuk diri sendiri dan lingkungannya sekaligus mengajarkan pola hidup bersih dan sehat. Anak-anak juga cukup efektif dalam memberikan contoh terhadap orang yang lebih tua khususnya mencuci tangan yang selama ini dianggap remeh (NYSTRÖM, LUNDBERG, and LINDSTEDT 1990).

2.2 Perilaku dan Sanitasi Makanan

Perilaku merupakan seperangkat perbuatan atau tindakan seseorang dalam melakukan respon terhadap sesuatu dan kemudian dijadikan kebiasaan karena adanya nilai yang diyakini. Perilaku manusia pada hakekatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia baik yang diamati maupun tidak dapat diamati oleh interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap, dan tindakan (Han and Goleman, Daniel; Boyatzis, Richard; McKee 2019). Perilaku secara lebih rasional dapat diartikan sebagai respon organisme atau seseorang terhadap rangsangan dari luar subyek tersebut. Respon ini terbentuk dua macam yakni bentuk pasif dan bentuk aktif dimana bentuk pasif adalah respon internal yaitu yang terjadi dalam diri manusia dan tidak secara langsung dapat dilihat dari orang lain sedangkan bentuk aktif yaitu apabila perilaku itu dapat diobservasi secara langsung (Triwibowo, 2015).

Perilaku masyarakat masih banyak yang merugikan kesehatan, salah satunya yaitu kurang memperhatikan hygiene makanan. Sedangkan perilaku yang meningkatkan kesehatan seperti olah raga, makan dengan gizi seimbang dan sebagainya, itu biasanya tidak dilakukan oleh masyarakat (Metode, Wanita, and Desa 2011). Hygiene dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit. Menurut World Health Organization (WHO) (2020) menyatakan bahwa hygiene atau kebersihan adalah tindakan kebersihan yang mengacu pada kondisi untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran

penyakit. Menurut Edward Scoot Hopkins (1983), pengertian sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap kesehatan. Menurut Azrul Azwar, sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Anwar, 2000).

Masyarakat yang hidup di pulau-pulau kecil dan terisolir, kehidupan sehari-hari yang terpapar dengan risiko kesehatan antara lain kurangnya ketersediaan air bersih yang berkualitas, minimnya ketersediaan makanan yang bergizi dan terbatasnya pelayanan kesehatan dari sektor publik terutama pada saat musim badai. Kondisi perumahan yang padat dan kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga mudah terinfeksi vektor dan agen penyakit (Hutasoit 2020). Faktor terjadinya diare dapat dibagi menjadi tiga, yaitu faktor lingkungan, faktor individu dan faktor perilaku. Faktor lingkungan seperti kualitas air yang tidak bersih, lingkungan yang padat dan kurangnya ketersediaan sarana air bersih. Faktor individu seperti malnutrisi dan faktor perilaku seperti sanitasi dan hygiene makanan, buang air besar sembarangan, tidak mencuci tangan sebelum makan dan tidak mencuci peralatan makan sebelum digunakan (Selomo et al. 2018). Menurut hasil penelitian (Nurhaedah, 2019) bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara penggunaan air bersih, jamban keluarga, pengelolaan sampah keluarga dan SPAL dengan kejadian diare pada lanjut usia.

STBM adalah pendekatan untuk mengubah perilaku higienis dan saniter melalui pemberdayaan masyarakat dengan cara pemicuan. Sedangkan Pilar STBM adalah

perilaku higienis dan saniter yang digunakan sebagai acuan dalam penyelenggaraan Sanitasi Total Berbasis Masyarakat. Pilar STBM ditujukan untuk memutus mata rantai penularan penyakit dan keracunan. Adapun 5 Pilar STBM yang dimaksud adalah sebagai berikut:

1. Stop Buang Air Besar Sembarangan, kondisi ketika setiap individu dalam suatu komunitas tidak lagi melakukan perilaku buang air besar sembarangan yang berpotensi menyebarkan penyakit.
2. Cuci Tangan Pakai Sabun, perilaku cuci tangan dengan menggunakan air bersih yang mengalir dan sabun.
3. Pengelolaan Air Minum dan Makanan Rumah Tangga, melakukan kegiatan mengelola air minum dan makanan di rumah tangga untuk memperbaiki dan menjaga kualitas air dari sumber air yang akan digunakan untuk air minum, serta untuk menerapkan prinsip higiene sanitasi pangan dalam proses pengelolaan makanan di rumah tangga.
4. Pengamanan Sampah Rumah Tangga, melakukan kegiatan pengolahan sampah di rumah tangga dengan mengedepankan prinsip mengurangi, memakai ulang, dan mendaur ulang.
5. Pengamanan Limbah Cair Rumah Tangga, melakukan kegiatan pengolahan limbah cair di rumah tangga yang berasal dari sisa kegiatan mencuci, kamar mandi, dan dapur yang memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan yang mampu memutus mata rantai penularan penyakit (Mukti, Raharjo, and Dewanti 2016).

Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Status gizi dan sanitasi makanan berpengaruh penting dalam proses tumbuh kembang balita (Kurniajati and Apriliana 2015). Jika status gizi dan sanitasi makanan dapat menyebabkan terhambatnya pertumbuhan dan perkembangan balita pada balita yang terserang penyakit diare. Balita yang terserang penyakit diare secara langsung balita tersebut akan mengalami dehidrasi atau kekurangan cairan, selain itu juga dapat menyebabkan sesak nafas. Maka diperlukan status gizi dan sanitasi makanan yang baik agar balita terhindar dari diare (Langit 2016).

Tujuan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman (Depkes RI, 2007) :

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen.
2. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi.

Menurut Depkes RI (2007) prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan antara lain :

1. Pemilahan bahan makanan
2. Penyimpanan bahan makanan
3. Pengolahan makanan
4. Penyimpanan makanan masak
5. Pengangkutan makanan
6. Penyajian makanan

Dampak hygiene dan sanitasi buruk dapat mengakibatkan penyakit seperti berikut karena makanan juga akan menimbulkan dampak serta penyakit apabila hygiene dan sanitasi tidak diperhatikan maka itu kita perlu melakukan tindakan pencegahan agar tidak menyebabkan penyakit tersebut. Beberapa penyakit yang dapat ditimbulkan apabila kita tidak menjaga hygiene dan sanitasi makanan (Nugraheni 2012). Keracunan makanan karena makanan kedaluwarsa mengandung bahan berbahaya, diare, typus, kolera dan disentri karena makanan basi mengandung bakteri, risiko kanker karena pemakaian pewarna tekstil, pemanis buatan dan pengawet yang berbahaya, risiko cacangan karena kontaminasi pada sayur mentah dan pengolah makanan, kerusakan sistem syaraf karena penyedap rasa yang berlebihan, diabetes karena banyak pemakaian pemanis buatan (Monica, Ahyanti, and Prianto 2021).

Menurut (Triwibowo, 2015) menyatakan bahwa ada empat faktor dalam mempegaruhi perilaku, yaitu :

- a. Faktor predisposisi yaitu: kepercayaan, keyakinan, pendidikan, motivasi, persepsi, pengetahuan.
- b. Faktor pendukung yaitu: lingkungan fisik, fasilitas-fasilitas atau sarana-sarana Kesehatan yang memadai.
- c. Faktor pendorong yaitu: sikap dan perilaku petugas kesehatan atau petugas lainnya.

2.3 Karakteristik Penjamah

Penjamah makanan menurut Depkes RI adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan,

pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis (Aprilianti and Amanta 2020). Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku dan tangan. Selain itu, penjamah makanan juga dapat bertindak sebagai pembawa penyakit infeksi seperti, demam typoid, hepatitis A, dan diare. Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain menutup luka dan tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan serta tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung (Kesehatan et al. 2022).

Penjamah makanan memiliki beberapa karakteristik. Karakteristik penjamah makanan dapat diketahui sebagai berikut :

1.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.

2. 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.

3. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan 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. 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. Pengetahuan juga bisa didapat melalui pengalaman. Pendidikan juga merupakan suatu faktor yang melatarbelakangi pengetahuan dan selanjutnya pengetahuan mempengaruhi perilaku.

2.4 Fasilitas Jajanan

2.4.1 Sarana Penyediaan Air

Penampungan air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air, harus dilengkapi dengan salah satu penyediaan air (air sumur atau air PAM). Air yang digunakan dalam proses produksi harus semurni dan setinggi mungkin untuk memenuhi standar kesehatan sebagaimana ditetapkan oleh peraturan perundang-undangan. Air yang digunakan dalam proses produksi dan secara berinteraksi dengan bahan baku berbasis minyak harus menyediakan air berkualitas tinggi. Air yang tidak digunakan dalam proses produksi dan tidak bersentuhan langsung dengan bahan baku berbasis minyak harus memiliki sistem yang kompatibel dengan udara untuk konsumsi atau air minum. Sistem pemompaan harus dibedakan antara aliran udara kontinu atau air yang bersentuhan langsung dengan bahan yang mengandung minyak, dan aliran air kontinu yang tidak bersentuhan langsung dengan bahan yang mengandung minyak, seperti air atau oli.

2.4.2 Sarana Pembuangan Air Limbah

System pembuangan air dan limbah seharusnya didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan olahan, air minum dan air bersih. Saranya pembuangan limbah cair and semi padat/padat. Wadah untuk limbah bahan berbahaya, seharusnya terbuat dari bahan kuat, diberi tanda dan tertutup rapat untuk menghindari tumpah yang dapat mencemari produk. Sebagai limbah harus segera dibuang ke tempat khusus untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya.

2.4.3 Sarana Pembersihan atau Pencucian

Pencucian/pembersihan harus dilakukan dengan menggunakan cara-cara tradisional untuk mencuci/membersihkan, yaitu makanan, peralatan, perlengkapan, dan bangunan (lantai, dinding, dll.). Selain itu, fasilitas pembersihan harus dilengkapi dengan sumber air bersih dan bila diterapkan dengan pasokan udara panas dan dingin. Air panas bermanfaat untuk melarutkan residu lemak dan untuk mencegah infeksi.

2.4.4 Sarana Toilet

Toilet harus dibersihkan dan dibangun dengan mempertimbangkan kebersihan yang baik, anti bocor, dan bahan yang tahan lama. Dudukan toilet tidak boleh dibiarkan terbuka dan harus selalu dimiringkan. Setiap karyawan harus menyadari bahwa setiap kali mereka menggunakan toilet, mereka harus menyeka tangan mereka dengan serbet atau kain lain yang sesuai. Dudukan toilet juga harus selalu berada di tempat yang bersih dan berventilasi baik.

2.4.5 Sarana Higiene Karyawan

Industri pengolahan pangan seharusnya mempunyai sarana hygiene karyawan untuk menjamin kebersihan karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan olahan yaitu fasilitas untuk cuci tangan, fasilitas ganti pakaian dan fasilitas pembilas sepatu kerja, Fasilitas untuk cuci tangan seharusnya:

- a. Diletakkan di depan pintu masuk ruangan pengolahan, dilengkapi kran air mengalir dan sabunatau detergen.
- b. Dilengkapi dengan alat pengering tangan dan Dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup.

c. Tersedia dalam jumlah yang cukup sesuai jumlah karyawan; Fasilitas ganti pakaian untuk mengganti pakaian dari luar dengan pakaian kerja seharusnya dilengkapi tempat menyimpan/menggantung pakaian kerja dan pakaian luar yang terpisah dan Fasilitas pembilas sepatu kerja seharusnya ditempatkan di depan pintu masuk tempat produksi.

2.5 Pengawet Makanan Borax

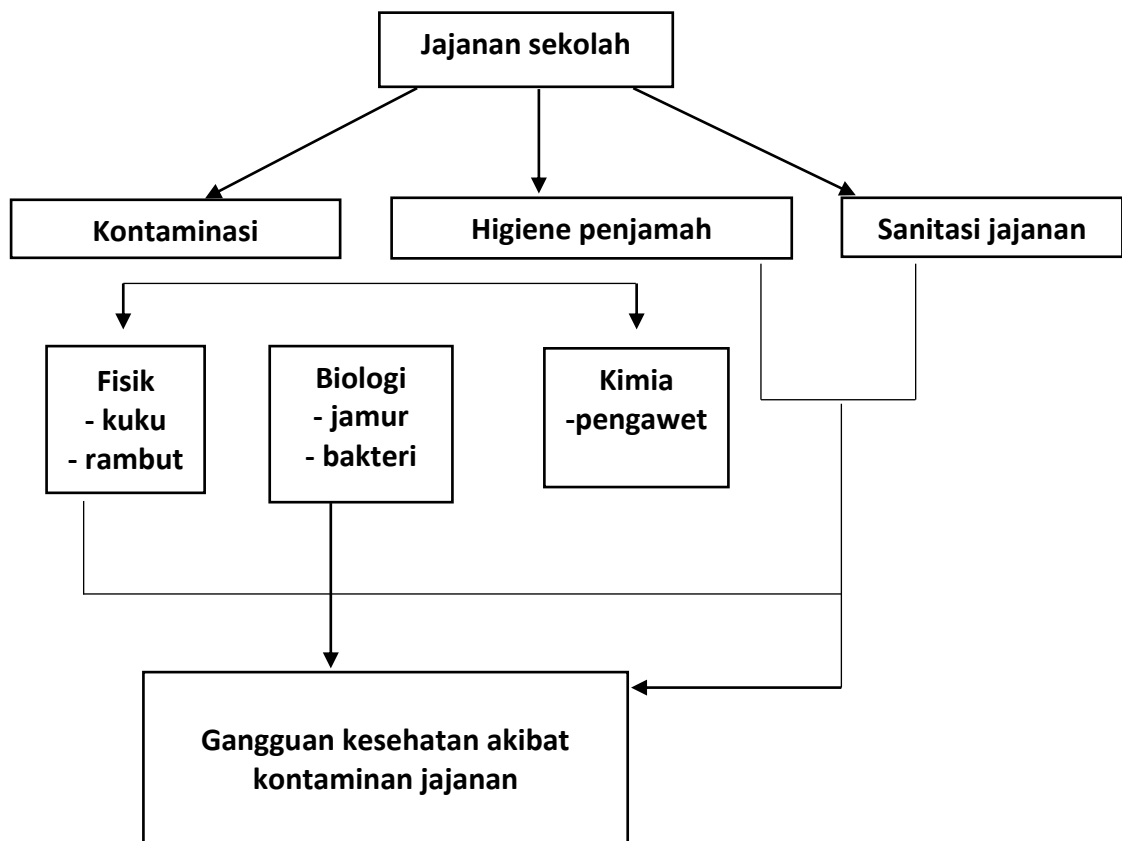
Boraks merupakan zat pengawet yang umum digunakan dalam pembuatan taksidermi, insektarium, dan herbarium, namun dalam beberapa tahun terakhir ini masyarakat umum mulai menggunakannya dalam industri rumah tangga sebagai bahan baku produk makanan seperti mie dan bakso. Boraks adalah suatu senyawa yang terdiri dari kristal putih yang tidak rapuh dan stabil pada kisaran tertentu. Senyawa kimia yang dikenal sebagai boraks bernama Natrium tetraborat $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ (Nurkhamidah 2017). Jika terkena udara, ia akan menjadi hidroksida dan asam borat (H_3BO_3). Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks tidak serta merta berakibat buruk, namun boraks dapat memberikan efek yang ringan hingga sedang karena boraks akan mengendap di dalam tubuh konsumen dengan cara yang kooperatif, dan efek negatif yang ditimbulkan dapat bertahan dalam jangka waktu yang cukup lama, meskipun dalam jumlah yang sedikit. Jika tertelan boraks dapat berdampak pada syaraf pusat, ginjal, dan hati (Sammulia, Suhatri, and Raja Guk-Guk 2019).

Boraks umumnya dianggap sebagai hal iritan beracun untuk sistem pencernaan merusak susunan ginjal, hati, dan saraf pusat. Jika tidak diobati dapat menyebabkan kerusakan pada manusia, otak, atau ginjal bila digunakan dalam jangka waktu yang

lama. Selain itu, paparan kumulatif dapat menyebabkan hati, dan jaringan lemak tertimbun dalam otak. Bahan yang digunakan untuk pangan tambahan sebagian besar pada makanan adalah boraks semakin penting sejalan teknologi produksi. Secara khusus, bahan tambahan pangan (BTP) pengawet menjadi semakin penting sebagai akibat dari kemajuan teknologi dalam produksi bahan tambahan pangan sintetis. Bahan tambahan pangan aditif digunakan untuk beberapa tujuan, seperti meningkatkan masa simpan produk pangan dan mencegah makanan menjadi busuk karena oksidasi.

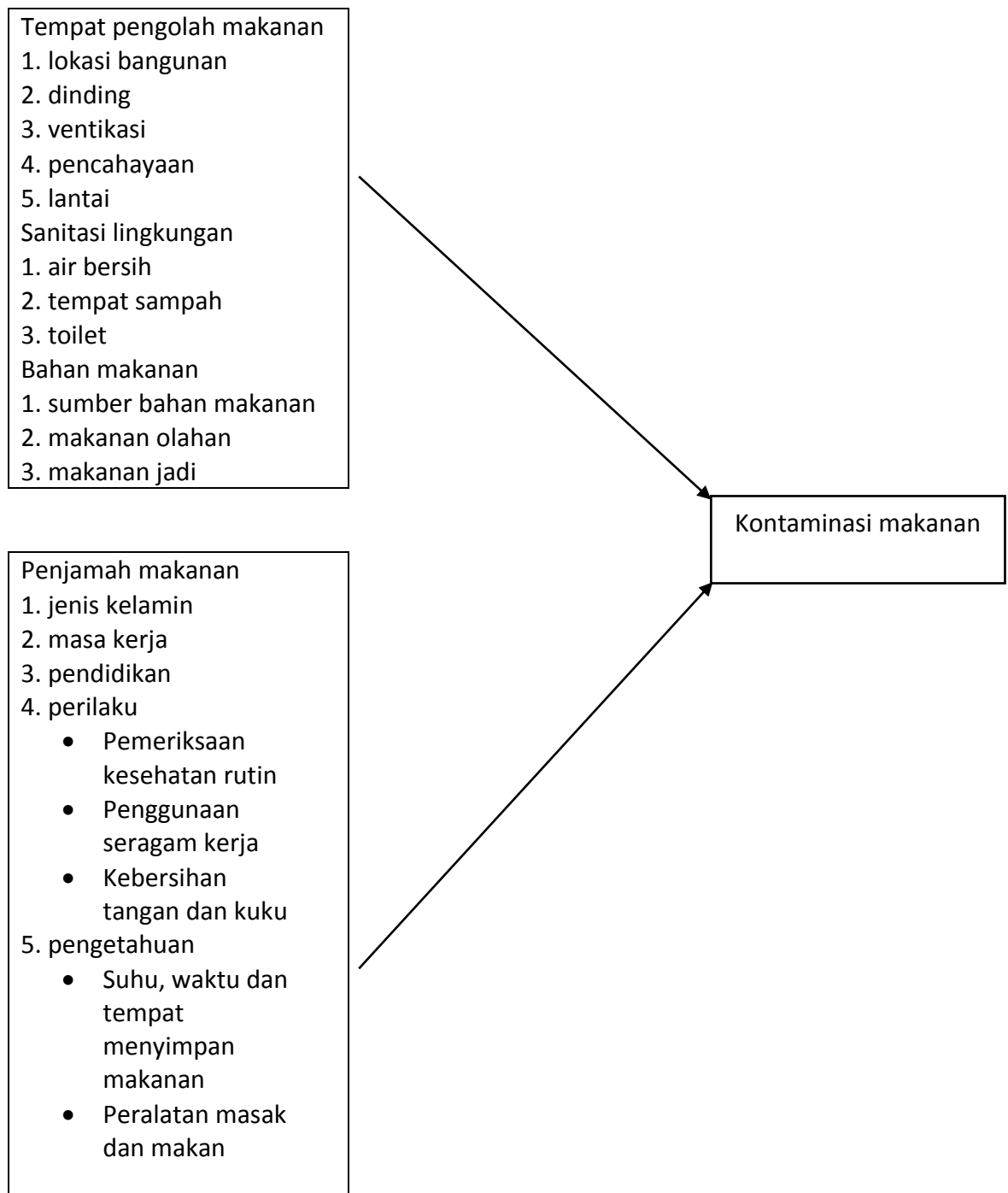
Namun, tidak ada satu orang pun yang tidak akan mengkonsumsi barang tersebut jika mereka tahu bahwa barang tersebut mengandung zat berbahaya. Anehnya, tidak semua orang tahu bagaimana cara mengidentifikasi keberadaan boraks dalam makanan dan produk rumah tangga untuk kesehatan. Identifikasi boraks pada makanan juga dapat dilakukan dengan membandingkannya dengan makanan yang tidak mengandung boraks, namun hal ini tidak bersifat konklusif dan hanya dapat dianggap sebagai pengamatan. Kandungan toksinnya adalah LD-50 akut 4,5 - 4,98 gr/kg biji pinang (tikus). Dalam dosis kecil, boraks dalam jaringan manusia dapat menyebabkan menstruasi, kram perut, pusing-pusing, dan masalah lainnya. Di sisi lain, kematian terjadi pada orang tua jika dosisnya mencapai 10-20 gram atau lebih (Birang, Warouw, and Boky 2018).

2.6 Kerangka Teoritis



Gambar 2.1 kerangka teoritis

Sumber : Adams dan Motarjemi (2004)



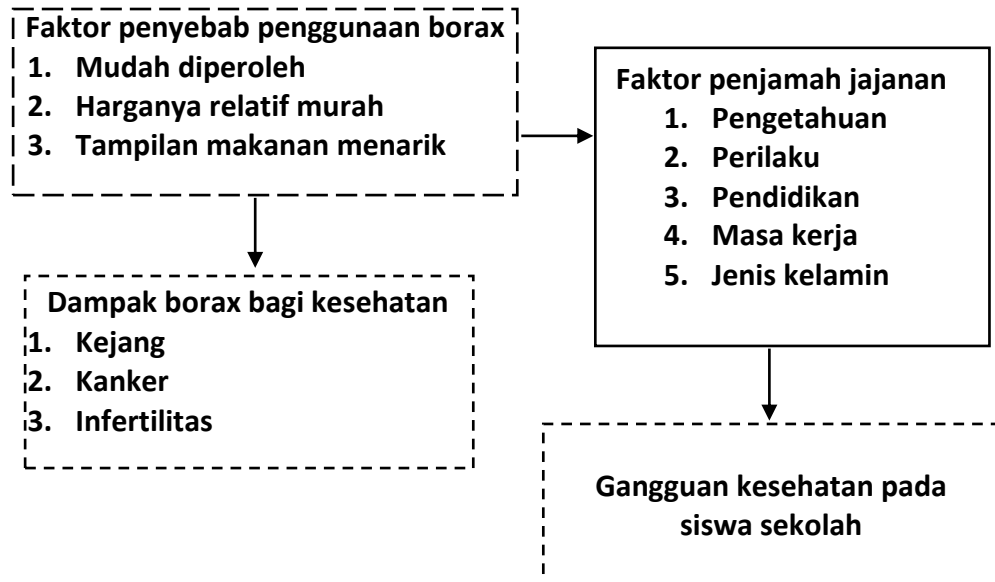
Gambar 2.2 kerangka teoritis

Sumber: WHO (2005), Notoatmodjo (2007)

BAB III

KERANGKA PIKIR

3.1 Konsep Pemikiran



Variabel yang diteliti _____

variabel tidak diteliti

Gambar 3.1 konsep pemikiran

Boraks digunakan untuk tambahan dalam makanan karena beberapa alasan seperti keterjangkauan harga boraks mudah diperoleh dan murah sehingga dipilih oleh beberapa penjual makanan sebagai pengental dan pengawet karena biaya produksi yang lebih rendah. Efek pengawetan boraks membuat makanan lebih tahan lama dan memiliki tekstur yang lebih kenyal dan lembut, sehingga beberapa memilihnya untuk meningkatkan daya tahan produk mereka. Tampilan makanan dengan boraks dapat membuat makanan lebih menarik dan mengkilap, seperti mie yang diolesi dengan minyak.

Namun, penggunaan boraks sebagai bahan tambahan dalam makanan telah dilarang karena potensi bahaya yang terkait dengan mengonsumsi makanan yang mengandung boraks. Boraks dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan, seperti demam, muntah, mual, batuk, dan sebagainya. Beberapa aspek yang dapat mempengaruhi perilaku penjamah makanan yaitu :

Pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dan kesehatan sangat memengaruhi perilaku mereka. Dengan pengetahuan yang baik tentang cara mengawetkan makanan, membersihkan peralatan, dan mengelola bahan makanan, mereka mungkin lebih menyadari pentingnya kebersihan dalam proses pengolahan makanan. Pengetahuan yang kurang dan perilaku yang tidak sesuai dapat menyebabkan penjamah makanan mengabaikan kebersihan dan prosedur yang benar.

Pendidikan penting untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Jika mereka diberi pendidikan yang tepat tentang kebersihan dan kesehatan, mereka dapat lebih memahami pentingnya kebersihan dan mengikuti prosedur yang benar, tetapi jika mereka tidak diberi pendidikan yang cukup, mereka mungkin tidak memahami pentingnya kebersihan dan tidak mengikuti prosedur yang benar.

Waktu kerja penjamah makanan juga dapat mempengaruhi persepsi mereka tentang kebersihan dan perilaku mereka. Gender penjamah makanan juga dapat memengaruhi perilaku mereka. Studi menunjukkan bahwa perbedaan gender dapat memengaruhi cara orang makan. Misalnya, penjamah makanan perempuan lebih

mungkin mengetahui dan berperilaku dengan standar kebersihan daripada penjamah makanan laki-laki.

Secara keseluruhan, perilaku penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor tersebut dalam beberapa cara. Pengetahuan dan perilaku yang baik dapat membuat penjamah makanan lebih menyadari pentingnya menjaga kebersihan dan mengikuti prosedur yang benar. Pendidikan yang tepat dapat meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Masa kerja yang lama dapat membantu penjamah makanan belajar dan mengalami lebih banyak hal. Perilaku penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh jenis kelamin, dengan penjamah makanan perempuan lebih mungkin memiliki pengetahuan dan perilaku yang sesuai dengan standar higiene.

Untuk meningkatkan kesadaran dan perilaku penjamah makanan, diperlukan pendidikan dan penyuluhan yang sesuai tentang higiene dan kesehatan, serta pengawasan yang efektif untuk memastikan bahwa penjamah makanan mengikuti prosedur yang benar.

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Desain Penelitian

Rancangan dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif dengan metodologi studi naratif. Untuk mengkaji pengalaman dan kehidupan berjualan dari sudut pandang penjamah. Desain ini bertujuan untuk menggambarkan, meringkaskan berbagai kondisi, berbagai situasi, berbagai fenomena realitas sosial yang ada di masyarakat yang menjadi objek penelitian dan berupaya menarik realitas tersebut ke permukaan sebagai suatu ciri, karakter, sifat, model tanda atau gambaran tentang kondisi, situasi ataupun fenomena tertentu.

4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian yaitu wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh daerah sekitaran sekolah MIN 6 Model Banda Aceh, MTsN 1 Model Banda Aceh, MAN 1 Model Banda Aceh dan Pesantren Darul Ulum Banda Aceh. Waktu penelitian dimulai dari tanggal 12 - 29 Februari 2024.

4.3 Sumber Informan

Pada penelitian ini peneliti menetapkan 10 orang penjamah makanan sebagai informan yang berjualan daerah sekitar lingkungan sekolah di wilayah Jambo Tape. Serta informan triangulasi dalam penelitian ini adalah petugas Puskesmas Kuta Alam bagian sanitarian berjumlah 1 orang. Pemilihan partisipan dalam penelitian menggunakan data primer yaitu langsung dari penjual yang terlibat dengan masalah akan diteliti.

4.4 Instrumen Penelitian

Pedoman wawancara digunakan sebagai acuan untuk mendapatkan informasi dari responden sasaran dan lembar observasi berupa *check list* digunakan untuk mencocokkan antara indikator pada formulir *check list* dengan praktik yang dilakukan oleh penjamah makanan. Transkrip wawancara pada penelitian ini digunakan untuk mengolah data, agar apa yang dituangkan dalam kata-kata mempunyai makna yang sama dengan bukti yang ada. Proses dan hasil penelitian didokumentasikan menggunakan media audio maupun visual (kamera dan *recorder*). Serta menggunakan Rapid Test Test Kit Boraks ini merupakan alat uji cepat kualitatif (test kit) keamanan pangan untuk mendeteksi kandungan pengawet Boraks (Borax) / Bleng / Asam Borat / Boron (H_3BO_3) secara akurat yang terdapat di dalam bahan makanan dan minuman yang dijual oleh penjamah wilayah sekitar sekolah Jambo Tape.

4.5 Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara mendalam dan observasi. Wawancara mendalam dilakukan untuk mengumpulkan data atau informasi yang relevan dengan topik penelitian. Wawancara mendalam bersifat terbuka, tidak terstruktur dan informal berisi pertanyaan-pertanyaan yang tidak terlalu menuntut namun terbuka untuk informasi yang lebih dalam. Wawancara mendalam adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dan informan atau orang yang diwawancarai, dengan atau tanpa menggunakan pedoman wawancara. Tujuan penggunaan metode wawancara

mendalam yaitu mengeksplorasi upaya yang dilakukan penjamah makanan untuk memperoleh informasi dalam menjaga kualitas keamanan makanan. Observasi dilakukan untuk mengecek kesesuaian praktik higiene perorangan dengan indikator pada formulir *check list* berdasar pada Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Partisipan direkrut berdasarkan *probability sampling* yaitu setiap penjual memiliki peluang yang sama untuk dipilih sebagai sampel dalam penelitian yang dilakukan. Kriteria informan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Kriteria inklusi informan:

1. Bersedia menjadi informan
2. Penjamah makanan bekerja pada wilayah sekolah sekitar Jambo Tape
3. Penjamah melakukan persiapan hingga menyajikan hidangan pada konsumen

Kriteria eksklusi informan:

1. Tidak bersedia menjadi informan
2. Penjamah makanan bekerja di luar wilayah sekolah Jambo Tape
3. Tidak masuk kerja saat peneliti sedang melakukan penelitian

4.6 Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan mengumpulkan data yang diperoleh dari wawancara dan observasi, serta hasil tinjauan pustaka terhadap subjek. Data dianalisis untuk menentukan tema dan subtema yang berkaitan dengan pertanyaan penelitian dan diberi kode sesuai pertanyaan yang telah dikembangkan sebelumnya.

Langkah pertama dalam analisis data kualitatif adalah reduksi data. Reduksi data adalah upaya merangkum data dan mengorganisasikannya ke dalam serangkaian ide, kategori, dan tema. Hasil reduksi data diolah sedemikian rupa sehingga grafiknya dapat tervisualisasikan dengan jelas.

4.7 Penyajian Data

Penyajian informasi tersebut kemudian disajikan secara rinci dan jelas. Penyajian informasi dapat dalam bentuk cerita, diagram, rangkuman, matriks dan bentuk lainnya. Pengungkapan informasi ini penting untuk memfasilitasi presentasi dan verifikasi hasil. Tahap terakhir adalah pengambilan keputusan yaitu kesimpulan yang diambil harus mengarah pada jawaban atas pertanyaan penelitian dan didukung oleh data yang dikumpulkan dan dianalisis. Hasilnya harus jelas, lengkap dan dapat dimengerti oleh pembaca.

BAB V

GAMBARAN UMUM

5.1 Gambaran Umum

Demografi Wilayah Jambo Tape, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh, menunjukkan beberapa karakteristik penting. Penduduk wilayah Jambo Tape merupakan salah satu kawasan sekunder di Kecamatan Kuta Alam. Namun, detail demografi khusus untuk Jambo Tape tidak disebutkan secara spesifik dalam sumber-sumber yang tersedia. Dengan kepala keluarga berjumlah di Kota Banda Aceh secara umum adalah 75.114, dengan komposisi penduduk yang cukup berimbang antara laki-laki dan perempuan. Penduduk Kota Banda Aceh didominasi oleh penduduk berusia muda, yang merupakan salah satu dampak dari fungsi Banda Aceh sebagai pusat pendidikan di Aceh dan Sumatera. Jambo Tape terletak di kawasan sekunder 2/F22, yang merupakan pusat kegiatan di Kecamatan Kuta Alam. Penggunaan lahan di kawasan ini didominasi oleh kawasan terbangun dan tidak terbangun. Untuk transportasi jaringan jalan di Kota Banda Aceh, termasuk Jambo Tape, terdiri dari berbagai jenis jalan, seperti jalan arteri primer dan kolektor sekunder. Jalan-jalan ini memiliki peran penting dalam mendukung distribusi orang dan barang serta pertumbuhan ekonomi dan sosial.

Wilayah Jambo Tape di Kota Banda Aceh memiliki beberapa karakteristik geografis yang penting. Dengan ketinggian wilayah Jambo Tape berada pada ketinggian 2 meter di atas permukaan laut, yang menunjukkan bahwa daerah ini relatif rendah dan berada di dekat pantai. Untuk lokasi Jambo Tape terletak di Simpang Jambo Tape, Jalan Muhammad Daud Beureuh, Banda Aceh, Aceh,

Indonesia. Daerah ini terkenal sebagai pusat kegiatan di Kecamatan Kuta Alam dan memiliki akses yang baik ke berbagai tempat terdekat seperti RSUD Zainoel Abidin Banda Aceh, Pelabuhan Ulee Lheue, Suzuya Mall, Mesjid Raya Baiturrahman, dan beberapa hotel. Analisis penggunaan lahan di Kota Banda Aceh menunjukkan bahwa Jambo Tape terletak di kawasan terbangun yang digunakan untuk berbagai keperluan seperti perumahan, perdagangan, jasa, perkantoran, perikanan, pelabuhan, area cagar budaya, lapangan olahraga, dan lainnya. Penggunaan lahan ini didasarkan pada citra satelit tahun 2015 dan mencakup sekitar 53,17% dari luas wilayah kota. Penerapan graf kompatibel telah dilakukan untuk meningkatkan efisiensi waktu siklus dan fase di Simpang Jambo Tape. Perencanaan ruang henti khusus (RHK) pada persimpangan ini telah direncanakan untuk mengoptimalkan aliran lalu lintas dan mengurangi kemacetan. Jambo Tape juga menjadi tempat kunjungan resmi, seperti kunjungan Irjen Kemenag ke MAN 1 Model dan MIN 6 Banda Aceh yang berlangsung di kawasan Jambo Tape pada tahun 2023. Jambo Tape juga ditetapkan sebagai salah satu lokasi pusat penjualan panganan terbuka di Banda Aceh. Ini menunjukkan bahwa daerah ini menjadi tempat yang populer untuk membeli makanan ringan dan makanan terbuka. Beberapa perusahaan makanan dan minuman memiliki alamat di Jambo Tape, seperti UD Dunia Kacang yang bergerak dalam distribusi kacang. Hal ini menunjukkan bahwa daerah ini memiliki komunitas yang aktif dalam perdagangan makanan dan minuman.

Penjual jajanan di wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh dapat menjaga keamanan makanan mereka dengan beberapa cara penting. Penggunaan Perlengkapan Higienis seperti sarung tangan, topi, dan masker untuk mengurangi

kontaminasi makanan dari tangan mereka. Makanan dan peralatan makanan dibersihkan secara teratur dengan air mengalir dan deterjen yang sesuai. Ini membantu menghilangkan kotoran dan bakteri yang mungkin menempel pada makanan dan peralatan. Makanan disimpan di tempat yang bersih dan kering, seperti rak atau lemari yang terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan. Ini membantu mencegah kontaminasi dari lingkungan sekitar. Makanan disimpan pada suhu yang sesuai untuk mencegah pertumbuhan bakteri. Penjual memastikan suhu ruangan dan pendingin makanan tetap dalam rentang yang aman.

Penjual menggunakan bahan makanan berkualitas dan bebas dari kontaminan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Mereka juga memastikan bahwa bahan-bahan tersebut disimpan dengan benar dan tidak terkontaminasi. Penjual memastikan bahwa makanan tidak terlalu lembab atau terlalu kering, yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Penjual menggunakan peralatan steril seperti pisau, sendok, dan wadah makanan yang telah dibersihkan dan dikeringkan dengan baik. Penjual memastikan bahwa makanan yang mereka jual memenuhi standar gizi yang diperlukan. Mereka juga memberikan informasi yang jelas tentang kandungan gizi makanan mereka. Penjual menggunakan label yang jelas dan dapat dibaca dengan mudah untuk menunjukkan nama makanan, kandungan, dan tanggal kadaluwarsa. Penjual memastikan bahwa tempat penjualannya bersih dan terawat, serta mematuhi aturan tentang pembersihan dan sanitasi.

Dengan mengikuti langkah-langkah ini, penjual jajanan di Jambo Tape dapat menjaga keamanan makanan mereka, sehingga konsumen dapat merasa aman dan nyaman dalam membeli makanan di daerah tersebut.

5.2 Karakteristik Informan

Gambaran penjual yang menjadi informan bertujuan untuk menyampaikan informasi tentang kondisi di wilayah penelitian. Pihak yang diambil sebagai sampel penelitian disebut informan dan data primer digunakan untuk mendukung penelitian ini. Data yang diperoleh berdasarkan karakteristik informan akan ditunjukkan dan kemudian akan dijelaskan. Hasil wawancara di lapangan dengan menggunakan kuisisioner adalah dasar dari data primer ini. Sebanyak 10 informan dalam wawancara ini yang dilakukan dari 26 Februari hingga 9 Maret 2024 selama 15 hari. Proses penentuan informan ini menggunakan metode purposive sampling, yang berarti bahwa informan dipilih secara sengaja dari anggota populasi dengan pertimbangan khusus agar layak dijadikan informan. Karakteristik informan yaitu pengetahuan, perilaku, tingkat pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin yang diamati dalam penelitian ini.

Tingkat umur informan dapat memengaruhi daya tangkap mereka terhadap informasi yang mereka terima dan kapasitas mereka untuk mengingatnya. Penjual yang lebih muda biasanya lebih mudah menyerap informasi daripada yang lebih tua. Akibatnya, penjual yang lebih tua biasanya sulit menerima cara baru atau inovasi. Hasil wawancara menunjukkan bahwa umur penjual jajanan berkisar antara 25 hingga 60 tahun. Umur ini dapat berkontribusi pada keberhasilan usaha yang dijalankan dan juga cara menjaga makanan dapat dipengaruhi.

Penjual dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan lebih cepat menerima informasi yang menggambarkan tingkat pemahaman terhadap informasi dibandingkan penjual yang kurang berpendidikan. Selain itu, penjual yang

berpendidikan mempunyai banyak cara untuk menjaga keamanan makanan lebih baik dibandingkan dengan penjual lain. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa pendidikan penjual yaitu SD, SMP, SMA. Semakin tinggi tingkat pendidikan penjual semakin tinggi pola pikir menjaga keamanan makanan.

Masa kerja terukur tergantung lamanya seseorang menekuni profesinya. Pengalaman berjualan akan memberikan pengalaman berharga untuk meningkatkan keberhasilan penjualan. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa penjual memiliki masa kerja lebih dari 5 tahun sebanyak 3 informan sedangkan lainnya dengan masa kerja 5 tahun ke bawah. Semakin lama masa kerja maka semakin banyak pengalaman serta memengaruhi pendapatan yang akan di dapat oleh penjual jajanan sekolah.

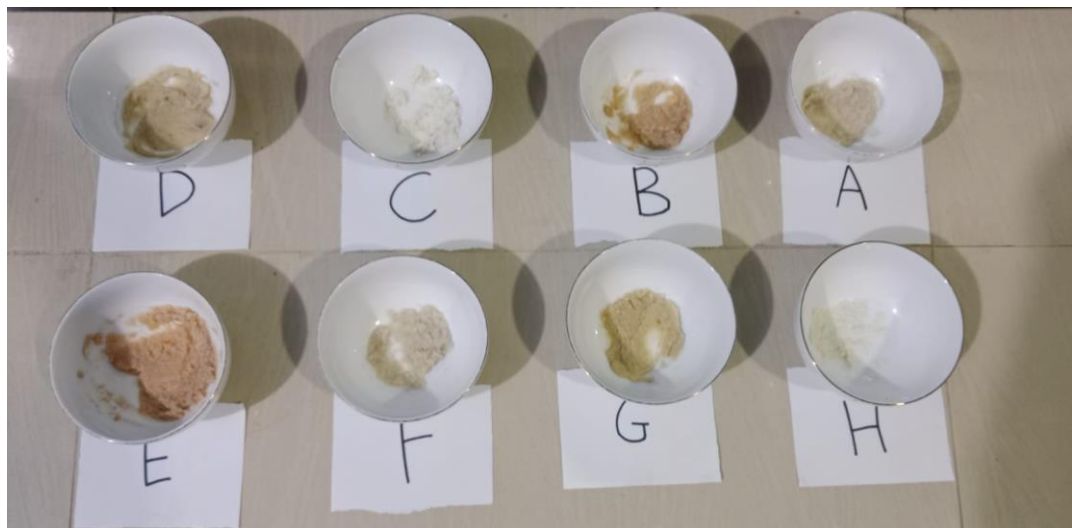
Pengaruh jenis kelamin terhadap kebersihan penjual terlihat jelas di banyak dan mencerminkan perbedaan perilaku antara laki-laki dan perempuan dalam menjaga kebersihan makanan. Perempuan mereka umumnya bersih dan sangat memperhatikan kebersihan diri dan lingkungan. Sedangkan laki-laki lebih menjaga kebersihan berdasarkan logika dan nalar, sehingga kurang teliti dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungan. Secara umum, jenis kelamin penjual mempunyai dampak signifikan terhadap perilaku kebersihan dan kesehatan karena perempuan lebih sensitif terhadap rasa sakit dan mempunyai motivasi lebih untuk menjaga kebersihan berbeda dengan laki-laki. Berdasarkan wawancara yang dilakukan hanya 1 informan dengan jenis kelamin perempuan dan 9 orang lainnya laki-laki.

BAB VI

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

6.1 Hasil Penelitian

Di daerah Jambo Tape Kota Banda Aceh, penelitian tentang jajanan yang mengandung boraks dilakukan. Walaupun ada kantin di dalam sekolah dan penjual di pinggir jalan sepanjang jalan, siswa masih dapat membeli makanan di luar sekolah sekitar. Pengetahuan tentang makanan sehat dan kebiasaan perilaku siswa sangat penting untuk membedakan mana makanan sehat yang tersedia di sekolah. Ini karena di luar sekolah tidak dapat menjamin bahwa makanan yang dijual bersih. Siswa yang sering membeli makanan di luar sekolah yang sangat memprihatinkan jika makanan tersebut mengandung zat yang berbahaya bagi kesehatan mereka. Pedagang harus lebih memperhatikan makanan jajanan yang mereka jual agar siswa tidak mengalami gangguan kesehatan akibat mengkonsumsi makanan tersebut. Berikut foto 8 sampel bakso yang digunakan untuk melakukan pengecekan boraks:



Gambar 6.1 bakso yang telah di haluskan untuk pengecekan boraks

6.1.1 Pengetahuan Penjamah

Pengetahuan manusia dilihat dengan mata dan telinga. Pengetahuan sangat penting untuk menentukan tindakan pribadi (melalui perilaku). Hal ini dikarenakan, menurut informan, mereka jarang atau bahkan tidak mendapatkan informasi yang baik dari petugas kesehatan. Pengetahuan ini sangat penting untuk bagaimana seseorang bertindak. Berikut jawaban informan mengenai keamanan makanan:

Informan 1 “.... Ee banyak campuran”

Informan 2 “.... Itu gatau juga hahaha”

Hasil wawancara mendapatkan bahwa para informan mengatakan bahwa petugas kesehatan jarang memberikan informasi tentang bahaya pemakaian zat adiktif secara berlebihan seperti boraks atau formalin, sehingga mereka tidak terlalu mengetahuinya baik juga di media cetak dan elektronik. Dari wawancara juga menunjukkan bahwa petugas kesehatan terutama dari Puskesmas Kuta Alam, pernah memberi tahu orang tentang bahaya konsumsi zat adiktif atau makanan tambahan tetapi mungkin tidak semua penjual berbeda dapat di jangkau oleh mereka untuk memberi penyuluhan.

Informan Puskesmas Kuta Alam “.... Setiap tahun iya, kita ambilnya setahun 3 kali tapi orang yang berbeda tahun ini dia tahun depan dia lagi, apa itu namanya ya? Pengawasan tetap di awasi dia”. “.... Ada kadang-kadang kita ada kerjaan lain, kan tergantung regendnya tahun ini mungkin regendnya tahun ini kita harus periksa 12 sampelnya sedangkan yang harusnya kita periksa 30 kan tertunda gara-gara regendnya enggak banyak terbatas”.



Gambar 6.2 tidak ada perubahan warna kertas strip menunjukkan jajanan tidak mengandung boraks

Penjual makanan tidak menggunakan boraks dalam proses pembuatan makanan mereka dan juga mengatakan bahwa mereka tidak menggunakan boraks atau formalin dalam proses pembuatan makanan. Mereka juga mengklaim bahwa tidak ada yang pernah keracunan setelah mengkonsumsi makanan mereka. Serta penjual makanan yang mengaku bahwa mereka tidak menggunakan boraks lagi tahu sadar akan bahaya yang terkait dengan penggunaan bahan kimia tersebut. Pedagang mengaku bahwa mereka akan menghentikan penggunaan boraks sadar bahwa boraks berbahaya untuk kesehatan. Berikut jawaban informan tentang penggunaan boraks pada jajanan:

Informan 3 “.... Ga pernah waktu hari itu kan jualan di dalam jadi istilahnya dicek pernah kacang dicek siomay dicek ya alhamdulillah normal enggak ada apa-apa istilahnya kita jualan simpel aja gapake ini itu”.

Informan 4 “.... Oh ya engga buat apa rusakin tubuh kita kasian yang beli”.

Informan 5 “.... Boraks tu oh saya gamau pake karena pengawat tu bahaya ga mungkin soalnya anak kita sendiri makan juga”.

Penjual tidak dapat menerima penyuluhan dari Puskesmas. Mereka tidak menginformasikan materi penyuluhan yang akan diberikan kepada penjual jajanan. Hal ini berarti bahwa penjual tidak dapat menerima informasi yang relevan tentang bagaimana cara memproduksi makanan yang sehat dan aman. Penjual makanan yang mengaku mencari tahu sendiri tentang bahaya penggunaan bahan kimia seperti boraks. Pedagang yang mengaku tidak pernah sebelumnya dan tahu bahwa boraks tidak aman untuk dikonsumsi. Mereka menganggap bahwa boraks dapat membuat makanan lebih baik dan tahan lama. Berikut jawaban informan mengenai informasi mengenai keamanan makanan:

Informan 6 “.... Banyak kan dia tu koran bisa hp juga televisi lagi”.

Informan 7 “.... Ya disitu kan banyak tv hp ada”.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti bahwa penjamah tidak makan saat sedang bejualan dan membersihkan alat yang digunakan sebelum di pakai mengkilah makanan, mereka mengetahui hal itu dapat mengurangi penyebaran kuman bakteri dari alat yang sudah digunakan sebelumnya. Penjamah yang jenis kelamin laki-laki juga tidak merokok saat sedang bekerja karena tahu akibat dari asap rokok yang dikeluarkan akan berbahaya jika terkena makanan. Bahan yang digunakan untuk membuat makanan juga di cuci dengan air mengalir dan mereka juga tau untuk menjaga makanan tidak berkuku panjang karena jika kuku panjang dan kotor itu tempat banyaknya kuman dan

kotoran yang menjadi sumber infeksi sehingga makanan tidak terjaga kebersihannya. Namun penjamah tidak melakukan pemisahan antara sampah basah dan kering hanya menumpukkan satu tempat, mereka kurang tahu pemisahan sampah padahal dapat mempermudah dalam mengolah sampah yang dihasilkan, penjamah juga menutup makanan yang masih panas seharusnya tidak dilakukan karena makanan yang panas mengeluarkan uap sehingga membuat makanan akan cepat basi. Perlunya juga penyuluhan dari pihak Puskesmas atau Dinas Kesehatan Kota Banda Aceh untuk meningkatkan pengetahuan, perilaku, dan kebersihan penjamah makanan jajanan di lingkungan sekolah karena pengetahuan mereka sangat penting dalam menjaga kebersihan dan keamanan makanan yang akan mereka dijual.

6.1.2 Perilaku Penjamah

Salah satu faktor penyebab penyakit adalah perilaku penjamah makanan yang kurang mengindahkan praktik pengolahan makanan yang memenuhi standar higienitas. Perilaku penjamah makanan dalam menerapkan higiene sanitasi terdiri dari penjamah, peralatan, bahan (air dan bahan makanan), dan sarana penjaja dan lingkungan. Namun, ada beberapa penjamah makanan yang tidak memperhatikan higiene dan tidak sesuai persyaratan yang ada. Berikut jawaban informan mengenai cara menjaga keamanan yang dijual:

Informan 1 “.... Dijaga kebersihan”.

Informan 2 “.... Ya perhatiin kek mana buatnya udah aman”.

Pelatihan higiene dan keamanan pangan diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Penelitian telah menunjukkan

bahwa perilaku penjamah dalam mengolah makanan kurang baik dari pengetahuan yang tidak mereka ketahui sehingga perlu upaya harus dilakukan untuk memastikan bahwa peralatan dan bahan makanan yang mereka gunakan memenuhi standar sanitasi.

Penjual makanan yang menggunakan micin tanpa takaran dapat memiliki beberapa implikasi negatif. Namun, perlu diingat bahwa micin sendiri memiliki peran yang besar dalam memasak makanan. Dalam proses pembuatannya, micin terbuat dari campuran asam glutamat dan sodium hidroksida, dan memiliki fungsi sebagai penambah cita rasa dalam masakan. Meskipun demikian, penting untuk memperhatikan waktu dan dosis penggunaan micin agar tidak berlebihan dan tidak berbahaya untuk kesehatan. Makanan menggunakan micin sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan penjualan. Namun, hal ini dapat berbahaya jika tidak dilakukan dengan cara yang tepat dan tidak memperhatikan kesehatan konsumen. Oleh karena itu, penting untuk memperhatikan sumber dan proses penggunaan micin agar dapat dikonsumsi dengan aman. Berikut jawaban informan tentang penggunaan penyedap rasa:

Informan 3 “.... Saya perkiraan tapi kami penyedap lebih sedikit dari takaran jadi lebih banyak istilahnya rempah rempahnya jadi jangan sampe pembeli tu nanti habis makan kepala pusing terus saket perut jadi masalah di badan dia”.

Informan 4 “.... Ya perkiraan kadang satu kilo sesuai untung kalo sisa tambah tepung ga tentu biar banyak”.

Untuk membuat masakan lebih umami, biasanya diperlukan takaran yang tepat dari Monosodium Glutamat (MSG) atau mecin. Takaran yang umum

digunakan adalah sekitar $\frac{1}{4}$ hingga $\frac{1}{2}$ sendok teh MSG untuk sebuah makanan yang akan disajikan untuk empat sampai enam orang, atau pun daging seberat $\frac{1}{2}$ kilogram. Namun, takaran ini dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan selera masing-masing individu. Penting untuk memperhatikan waktu yang tepat untuk menambahkan MSG pada masakan dan menggunakan MSG bersamaan dengan penggunaan bumbu lainnya, seperti garam atau merica agar larut dan tersebar rata. Berikut jawaban informan Puskesmas Kesling Kuta Alam tentang tanggapan penjual saat diberikan penyuluhan:

Informan Puskesmas Kuta Alam “.... Biasanya terima, kan yang kita bilang bagus juga kadang-kadang oh yaa jugak pantasan makannya kayak gini kayak gini mungkin jadi pengakuan bapak ibunya terhadap makanan salah, tetap terima tetap ada perubahan juga”.

Penggunaan plastik untuk jualan jajanan masih menjadi praktik yang umum di Indonesia. Banyak penjual makanan dan produk lainnya menggunakan plastik sebagai bahan pembungkus untuk mengemas produk mereka. Namun, penggunaan plastik secara berlebihan telah menjadi masalah yang signifikan dalam menanggapi isu lingkungan dan kesehatan. Berikut jawaban informan tentang penggunaan plastik untuk tempat penyimpanan:

Informan 5 “.... Menggunakan tempat plastik tapi aman suhu kulkas dan juga tahan panas”.

Informan 6 “.... Ada yg dalam plastik ada juga tempat plok khusus itu”.

Penggunaan plastik untuk makanan tidak baik bagi kesehatan karena kemasan plastik mengandung bahan kimia yang dapat berbahaya bagi kesehatan.

Bahan kimia seperti Bisphenol A (BPA) yang terkandung dalam kemasan plastik dapat mengganggu endokrin dan memiliki dampak negatif pada hormon tubuh. Hal ini dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan, seperti diabetes, kanker, penyakit jantung, dan obesitas pada orang dewasa. Selain itu, kemasan plastik yang mengandung BPA tinggi dapat menyebabkan peningkatan kematian. Penggunaan plastik untuk makanan juga dapat berbahaya karena dapat mengandung zat kimia yang dapat menyerang ginjal, hati, otak, saraf, reproduksi, dan pertumbuhan. Oleh karena itu, sangat penting untuk memilih bahan yang aman untuk wadah makanan, seperti kaca atau bahan lain yang lebih aman.

Beberapa penjual makanan tidak menyimpan makanan dengan baik, sehingga makanan tersebut dapat rusak atau tidak layak dikonsumsi. Hal ini dapat menyebabkan pembeli tidak puas dengan produk yang mereka beli. Para penjual harus lebih taat terdapat upaya untuk meningkatkan kualitas penyimpanan makanan apalagi penggunaan plastik hitam yang berbahaya bagi kesehatan siswa. Sehingga penjual jajanan makanan diharap mulai menggunakan kemasan yang lebih baik untuk mengemas makanan mereka apalagi dari jangka waktu lama tanpa pendinginan dari pagi hingga sore sebaiknya dapat memperhatikan kualitas jajanan tersebut. Kemasan yang lebih baik dapat membantu mencegah makanan dari rusak atau tidak layak dikonsumsi.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti bahwa penjamah melakukan cuci tangan menggunakan sabun sebelum bekerja juga sesudah kerja dan saat menangani makanan namun mereka tidak mengeringkan tangan dengan celemek, hal tersebut dapat meningkatkan resiko penyebaran

penyakit melalui kontaminasi tangan. Tangan basah dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang akan di olah, jadi perlu mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih saat mengolah makanan supaya mencegah pencemaran penyakit dan menjaga kesehatan. Para penjamah tidak menggunakan pakaian khusus kerja saat sedang bekerja tetapi mereka tidak menggunakan perhiasan saat bekerja dan selalu menjaga kebersihan tempat berjualan setelah digunakan agar mengurangi resiko pencemaran makanan dari tempat benda yang kotor supaya dapat meningkatkan kualitas makanan yang dijual.

Setelah penyuluhan dari Puskesmas Kuta Alam beberapa penjual jajanan yang dilakukan inspeksi diharapkan mereka mengetahui bagaimana cara menjaga keamanan makanan dan apa itu keamanan makanan baik dari alat bahan dan juga tempat penyimpanan yang mereka gunakan karena hal tersebut dapat memepengaruhi kualitas jajanan yang akan di jual kepada para siswa dan pembeli.

6.1.3 Pendidikan Penjamah

Pendidikan penjamah makanan sangat penting untuk meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan dan keamanan makanan di kalangan pedagang makanan jajanan. Penelitian menunjukkan bahwa tingkat pendidikan penjamah makanan berpengaruh terhadap praktik kebersihan dan keamanan makanan. Pendidikan harus diberikan kepada penjamah makanan untuk meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan dan keamanan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa tingkat pendidikan infomran lebih banyak dimiliki oleh yang memepunyai pendidikan SMA yaitu 5 informan. Sementara untuk tingkat pendidikan SMP yaitu 4 Informan dan untuk tingkat pendidikan SD yaitu 1

informan. Hal tersebut dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang karena semakin tinggi tingkat pendidikan maka semakin banyak informasi yang akan dapat. Tetapi beberapa informan tingkat pendidikan SMA juga tidak terlalu mengerti tentang keamanan makanan sedangkan beberapa tingkat pendidikan SMP paham mengenai keamanan makanan. Sedangkan tingkat pendidikan SD informan hanya tahu sedikit tentang keamanan makanan karena saat belajar SD hanya membaca, menghitung, dan menulis. Untuk informasi mengenai keamanan makanan akan di dapatkan saat informan berada pada tingkat pendidikan yang lebih tinggi.

Gambaran tersebut menjelaskan bahwa tingkat pendidikan seseorang dapat mempengaruhi pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang. Pendidikan penjamah makanan harus dilakukan secara terarah dan berkelanjutan untuk meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan dan keamanan makanan di kalangan pedagang jajanan. Pendidikan harus mencakup hal-hal penting seperti kebersihan individu, alat, dan lingkungan. Media promosi kesehatan juga dapat digunakan sebagai alat peraga untuk promosi kesehatan dan membantu dalam kegiatan penyuluhan.

6.1.4 Masa Kerja Penjamah

Usaha penjamah makanan dapat dilihat dari usia mereka, yang berkisar antara 17 dan 25 tahun. Semakin lama mereka bekerja, semakin mahir mereka melakukan tugas. Penjamah makanan dengan masa kerja yang lebih lama cenderung memiliki pengetahuan dan pengetahuan yang lebih luas tentang kebersihan dan keamanan makanan. Penjamah makanan dengan masa kerja yang

lebih lama cenderung memiliki sikap yang lebih positif tentang kebersihan dan keamanan makanan. Berikut jawaban informan mengenai masa kerja:

Informan 1 “.... Itulah 17 tahun dari 2007 sampai sekarang”.

Informan 2 “.... Ya itu udah dari 15 tahun tadi”.

Hasil penelitian di dapatkan informan dengan masa kerja lebih dari 5 tahun yaitu 4 informan. Sedangkan informan yang dengan masa kerja kurang dari 5 tahun yaitu 6 informan. Hal tersebut menunjukkan bahwa penjamah dengan masa kerja lebih lama maka akan berpengalaman dan terampil saat melakukan tugasnya dan pengetahuan dan sikap baik mengenai kebersihan dan keamanan makanan yang mereka dagangkan. Oleh karena itu, pedagang makanan jajanan memerlukan lebih banyak pendidikan dan pelatihan serta pengawasan yang lebih ketat untuk meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan dan keamanan makanan.

Masa kerja sangat penting mempengaruhi kinerja penjual. Semakin lama bekerja, mereka memperoleh keterampilan dan kemampuan kerja yang lebih baik, yang pada gilirannya meningkatkan kinerja. Penjual yang bekerja lebih lama biasanya memiliki lebih banyak pengalaman dan pengetahuan yang dapat digunakan untuk meningkatkan kinerja. Masa kerja mempengaruhi kemampuan penjual untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja mereka, penjual dengan masa kerja yang lebih lama lebih mungkin beradaptasi dengan perubahan dan bekerja lebih baik juga masa kerja mempengaruhi motivasi penjual.

6.1.5 Jenis Kelamin Penjamah

Perbedaan bentuk, sifat, dan fungsi biologi antara laki-laki dan perempuan dikenal sebagai jenis kelamin, yang menentukan perbedaan peran mereka dalam

menjalankan upaya untuk meneruskan garis keturunan. Menurut sejumlah penelitian para ahli, laki-laki lebih aktif dan eksploratif dibandingkan perempuan, sehingga jumlah pengetahuan yang mereka peroleh lebih besar.

Tingkat pengetahuan informan dapat dipengaruhi oleh faktor jenis kelamin, dari hasil penelitian penjamah yang berjenis kelamin perempuan hanya 1 informan. Sedangkan untuk informan dengan jenis kelamin laki-laki yaitu ada 9 informan. Ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah dengan jenis kelamin laki-laki lebih mendominasi sebagai penjamah jajanan.

Namun berdasarkan penelitian lain didapatkan bahwa informan dengan jenis kelamin laki-laki lebih memiliki pengetahuan lebih baik dari pada informan jenis kelamin perempuan, karena Perempuan mempunyai pengalaman yang lebih sedikit dibandingkan laki-laki, sehingga kecil kemungkinannya mereka memilih pekerjaan yang tepat. Sebagian besar penjamah makanan adalah perempuan, menurut penelitian lain yang dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan tentang sanitasi dan kebersihan makanan.

6.2 Pembahasan

Penjual makanan masih sering menyimpan makanan untuk dijual sementara dalam kemasan plastik. Kualitas dan keamanan makanan dapat dilindungi dengan plastik, terutama ketika makanan diangkut dari jauh. Plastik dapat mengurangi biaya transportasi dan emisi karbon karena lebih ringan dan fleksibel daripada bahan seperti gelas dan karton. Namun, perlu diingat bahwa penggunaan kemasan plastik harus efektif dan hemat, dan jika memungkinkan, harus dilakukan untuk mengurangi dan menggunakan kembali plastik. Menyimpan makanan dalam

kemasan plastik yang digunakan berulang dapat berbahaya bagi Anda. Kemasan plastik ini dapat mengandung bahan kimia yang berbahaya, yang dapat mempengaruhi kualitas makanan.

Pemerintah Indonesia telah melarang penggunaan boraks pada makanan dan melakukan pengecekan dan penarikan rutin produk makanan yang mengandung bahan kimia yang termasuk boraks. Namun, makanan seperti bakso, mie, kerupuk, dan beberapa jajanan pasar masih dijual. Makanan yang mengandung boraks lebih tahan lama, lebih kenyal, dan lebih lembut (Ibrahim and Sartika 2021). Penjelasan tentang keamanan makanan dan boraks menunjukkan bahwa boraks, yang berfungsi sebagai pengawet dan pengontrol kecoa, dapat berbahaya bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah besar. Boraks dapat menyebabkan demam, muntah, mual, sakit tenggorokan, sakit kepala, diare, dan perdarahan dari hidung. Jika boraks masuk ke dalam tubuh dalam jumlah besar, dapat menyebabkan masalah pada lambung, usus, hati, dan bahkan gagal ginjal (Juwita, Yulianis, and Sanuddin 2021).

Hasil penelitian bahwa tidak ada penjamah yang menggunakan boraks pada makanan yang di jual tetapi penjual menggunakan penyedap rasa tidak sesuai takaran hanya perkiraan mereka saja. Penyedap yang tidak sesuai dapat berbahaya bagi kesehatan Anda. Jika digunakan dalam jumlah yang tidak tepat, penyedap dapat menyebabkan efek sampingan seperti sakit kepala, mual, dan muntah. Penggunaan penyedap yang tidak sesuai juga dapat berbahaya. Jika dikonsumsi dalam jumlah yang tidak sesuai, penyedap dapat menyebabkan efek sampingan seperti sakit kepala, mual, dan muntah. Penjual juga menggunakan wadah tidak

baik dalam penyimpanan sementara makanan seperti kemasan plastik, jajanan akan di jual dimulai dari pagi jam 10.00 hingga jam 16.00 sore. Penyimpanan tempat penjual di letakkan di dalam wadah yang tidak sesuai untuk makanan karena suhu dibawah dalam gerobak dekat dengan kendaraan itu rendah sehingga memungkinkan makanan menjadi cepat basi dan busuk tidak dapat bertahan lama. Makanan yang dijual dari pagi hingga sore dalam kemasan plastik tidak baik untuk kesehatan dan dapat merusak makanan. Kemasan plastik yang digunakan berulang dapat mengandung bahan kimia berbahaya dan mempengaruhi kualitas makanan. Penggunaan kemasan plastik berulang juga dapat menyebabkan banyak sampah dan mengotori lingkungan.

Berdasarkan penelitian (Sari, 2021) Uji bakso dengan kode sampel BSBPJ dan BTG menunjukkan hasil analisis +++, yang menunjukkan bahwa ada banyak boraks dalam bakso menemukan bahwa uji kualitatif jajanan mengandung boraks seperti bakso yang sering ditemukan. Jika ditambahkan ke bakso warnanya menjadi tidak merata dan kenyal, sedangkan bakso yang aman berwarna abu-abu segar dan memiliki permukaan yang rata. Hasil Oktaviana (2018) menunjukkan bahwa sosis dengan kode SCPJ dengan hasil analisis +++ menunjukkan bahwa sosis tersebut mengandung banyak boraks, seperti yang ditunjukkan oleh perubahan warna. memiliki boraks 15,38%. Hasil menunjukkan bahwa boraks berbahaya bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah besar, dan harus dihindari saat dimakan. Pemerintah dan masyarakat harus lebih berhati-hati saat membeli makanan dengan memperhatikan karakteristiknya. Pengawasan dan pembinaan pedagang makanan harus ditingkatkan (Muthi'ah and Qurrota 2021).

Bumbu yang biasa ditambahkan dalam proses pembuatan bakso ini adalah tepung tapioka, MSG (Monosodium Glutamat), garam dan bawang putih. Namun, mereka semua menjual makanan dengan bahan tambahan yang berbeda dan memberikan cita rasa unik sendiri untuk menarik pelanggan. Selain itu, masih banyak penjual lainnya yang menggunakan bahan selain yang disebutkan di atas. Tambahan rasa ini dapat ditambahkan dalam proses membuat bakso sama saja di antara penjual lainnya. Perbedaannya hanya dengan penjual lain terletak pada jumlah bahan daging apa yang digunakan dan bahan campuran takaran msg rasa gurih olahan makanan sehingga cita rasa untuk bakso yang dijual setiap penjual dapat menghasilkan berbeda (Birang, Warouw, and Bokky 2018).

Baik MSG maupun micin mengandung natrium yang berbahaya jika dikonsumsi berlebihan. Selain menimbulkan gangguan kesehatan pada otak, kadar micin yang tinggi juga dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan, seperti peningkatan risiko obesitas, penyakit jantung, diabetes, dan tekanan darah tinggi. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), konsumsi MSG diperbolehkan sebesar 120 mg/kg berat badan/hari. Sementara itu, MSG tidak lebih dari 3 g, atau 1/4 sendok teh per hari, menurut American Association of Families for Biological Studies (FASEB). Penjual menggunakan penyedap rasa masakan sebagian berguna untuk membuat masakan rempah-rempah menjadi lebih enak (R et al. 2018).

Untuk penyimpanan makanan yang tepat sangat penting untuk keamanan dan kualitas pangan. Cara Penyimpanan Makanan hendaknya disimpan dalam wadah yang sesuai dan dipisahkan menurut jenisnya. Bahannya bisa berupa sedotan, kantong plastik atau berbagai wadah. Makanan disimpan pada suhu yang

seragam di tempat penyimpanan yang bersih, kering, dan berventilasi baik. Penyimpanan Kering harus disimpan di tempat sejuk, kering, dan berventilasi baik. Ruangan harus bersih, kering dan dilengkapi dengan piring yang mudah dibersihkan dan dibawa. Sedangkan makanan yang dimasak harus disimpan pada suhu di atas 60 derajat Celcius untuk mencegah pertumbuhan bakteri. Makanan yang lebih dari 6 jam sebaiknya disimpan pada suhu 5 derajat Celcius hingga -1 derajat Celcius (Perkeni 2021).

Berdasarkan hasil penelitian beberapa informan menyimpan jajanan yang akan di jual ke dalam plastik dan sebagian ada wadah juga. Jika dalam plastik sebaiknya yang berwarna putih jika plastik hitam maka dapat berbahaya bagi kesehatan pembeli yang memakan makanan tersebut dan plastik hitam tidak cocok digunakan untuk penyimpanan makanan. Plastik hitam yang digunakan informan tidak tahan pada suhu rendah menyebabkan makanan mudah rusak apalagi berada di bawah gerobak tempat mereka berjualan. Untuk mencegah kerusakan informan dapat menggunakan wadah plastik yang tahan suhu rendah seperti PP (Polypropylene) yang kantung plastik lebih tebal baik untuk menyimpan bahan makanan dan minuman (Amaliah and Riki 2020).

Berikut jawaban informan tentang bagaimana tempat penyimpanan yang digunakan saat berjualan.

Informan 1 “.... Jualan kita kayak gini ya gitu masukin plastik kalo ga abis baru kita masukin freezer dirumah jarang ga abis”.

Informan 2 “.... Ya wadah khusus untuk bakso sendiri pisahin standar biar rapi”.

Informan 3 “.... Tempat simpan bakso olahnya pake tempat khusus atau Cuma plastik gitu aja”.

Tempat penyimpanan yang baik harus memenuhi berbagai persyaratan seperti: Pilih wadah penyimpanan yang terbuat dari bahan food grade yang bebas BPA (Bisphenol A) dan phthalate. Wadah penyimpanan dengan tutup kedap udara menjaga kualitas makanan di dalam dan bertahan lebih lama. Peralatan penyimpanan suhu rendah mencegah makanan rusak karena suhu rendah. Bahan penyimpanan tahan noda memudahkan pembersihan dan mengurangi risiko kontaminasi silang. Bahan praktis dan tahan lama dapat menghemat kenyamanan dan mengurangi biaya penggantian. Peralatan penyimpanan dengan kandungan air yang mencegah kontaminasi dari uap air dan gas. Wadah penyimpanan transparan memudahkan melihat isi dari luar dan memudahkan pengecekan kualitas makanan dengan begitu memilih peralatan penyimpanan yang aman dan baik agar makanan tetap segar dan tahan lama (Oetika 2019).

Dari hasil wawancara dengan penjual tentang pemberian penyuluhan kepada mereka dari pihak Puskesmas Kuta Alam bahwa masih rendah tingkat pengawasan dan penyuluhan yang diberikan kepada penjual. Hal tersebut dapat membuat para penjual menggunakan penyedap rasa dengan berlebihan dan tempat penyimpanan tidak bagus hingga menggunakan bahan pengawet boraks akibat kurangnya pengetahuan dan perilaku penjamah terhadap menjaga keamanan makanan. Pihak Puskesmas sudah berusaha memberikan penyuluhan dan juga pengawasan ke beberapa penjual sekitar tetapi tidak dapat menjangkau semua karena terbatasnya reagen, seharusnya Puskesmas dapat memberikan penyuluhan

dan melakukan inspeksi setahun sekali atau setiap enam bulan sekali sehingga mencegah perilaku penjamah yang dapat mencemari makanan.

Informan Puskesmas Kuta Alam“.... Ada kadang-kadang kita ada kerjaan lain, kan tergantung regendnya tahun ini mungkin regendnya tahun ini kita harus periksa 12 sampelnya sedangkan yang harusnya kita periksa 30 kan tertunda gara-gara regendnya enggak banyak terbatas”.

Informan Puskesmas Kuta Alam“.... Kan kita ada formnya disitu akan ketahuan kalo misal dia penyimpanan di dalam kulkas kita buka apakah kayak makanan langsung siap misal kayak ayam ungkep dimasukin kulkas dia campur ga sama makanan basah kayak sayur mentah kalo campur nanti kita kasih penyuluhan di tempat, kita turun tetap pake form inspeksinya jadi kita ee sesuaikan dengan form”.

Pentingnya penyuluhan keamanan makanan dilakukan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya menjaga keamanan saat mengolah, menyajikan, dan memakan makanan. Di Indonesia, institusi kesehatan dan pemerintahan daerah, serta organisasi yang terkait dengan kesehatan dan pangan biasanya menyelenggarakan penyuluhan keamanan makanan. Penyuluhan keamanan makanan juga memerlukan komunikasi dan edukasi yang efektif dengan menggunakan berbagai alat dan media untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang keamanan makanan. Sangat penting untuk penyuluhan ini dilakukan secara konsisten dan berkesinambungan, dan melibatkan berbagai pihak yang terkait dengan kesehatan dan pangan. menjawab bahwa tidak ada dan belum pernah

penyuluhan yang diberikan kepadanya saat berjualan oleh pihak terkait (Alfina nurul hidayah 2021).

Penjual jajanan memerlukan pelatihan keamanan untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan mereka tentang keamanan makanan. Penyuluhan keamanan makanan untuk penjual jajanan melibatkan berbagai materi, termasuk prinsip keamanan makanan seperti menjaga kebersihan, memisahkan makanan mentah dan matang, memasak dengan hati-hati, menyimpan makanan pada suhu yang aman, dan menggunakan air dan bahan baku yang aman. Tujuan dari penyuluhan ini adalah untuk meningkatkan kesadaran, pengetahuan, dan kemandirian masyarakat pasar dalam mengawasi bahan berbahaya dan mewujudkan pasar aman dari bahan berbahaya (Rahmayani 2018).

Program Puskesmas di Indonesia terhadap penjual makanan adalah untuk meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan bagi masyarakat, termasuk penjual makanan. Berikut ini adalah beberapa contoh tindakan Puskesmas terhadap penjual makanan: pertama Pengawasan Obat dan Makanan tujuan program ini adalah untuk mengurangi penyalahgunaan obat-obatan dan makanan berbahaya. Penjual makanan di inspeksi oleh puskesmas untuk memastikan bahwa barang yang dijual memenuhi persyaratan kesehatan. Kedua Pembinaan dan Bimbingan Teknis: Penjual makanan mendapatkan bimbingan teknis dari puskesmas tentang cara melacak dan mengelola makanan yang dijual. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kesadaran penjual makanan akan pentingnya menjaga kualitas dan kebersihan makanan. Ketiga Pengawasan Kualitas Makanan: Untuk memastikan bahwa makanan yang dijual oleh penjual makanan memenuhi syarat kesehatan dan

aman untuk dikonsumsi, puskesmas mengawasi kualitas makanan yang dijual oleh penjual makanan.

Ada beberapa program yang ditawarkan oleh puskesmas untuk memastikan keamanan makanan, seperti: Edukasi Keamanan Pangan: Puskesmas mengajarkan keamanan pangan kepada masyarakat, terutama kader, untuk meningkatkan kesadaran dan kemampuan masyarakat untuk menjaga keamanan makanan. Basis hygiene dan sanitasi makanan juga dibahas dalam kursus ini. Ini juga mencakup cara menemukan zat pencemar yang dapat membahayakan kesehatan. Pembinaan Pedagang Keliling dan Pedagang Kreatif Lapangan (PKL): Puskesmas menawarkan pembinaan kepada pedagang PKL untuk meningkatkan kesadaran mereka tentang keamanan makanan. Pelatihan hygiene sanitasi makanan, pengawasan pengolahan makanan, dan pengawasan kegiatan PKL disertakan dalam pelatihan ini. Penyuluhan Keamanan Pangan: Untuk meningkatkan kesadaran produsen makanan, puskesmas mengadakan penyuluhan keamanan pangan (Kemenkes RI 2011).

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan pada 10 informan yaitu penjual jajanan wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh untuk kandungan pengawet boraks dari 8 sampel yang telah dilakukan uji tes kit boraks maka tidak ada perubahan pada strip warna kuning menjadi warna merah kecokelatan artinya tidak ada jajanan yang mengandung bahan pengawet boraks. Pengetahuan penjual tentang boraks baik tetapi penjamah kurang mengetahui bagaimana tempat penyimpanan yang baik dan penggunaan penyedap rasa sesuai takaran juga bagaimana menjaga keamanan makanan. Perilaku penjamah tentang tempat penyimpanan makanan kurang baik karena masih menggunakan kemasan plastik dan wadah biasa serta tingkat hygiene sanitasi yang tidak baik. Tingkat pendidikan rata-rata penjamah adalah SMP dan SMA dan jenis kelamin rata-rata penjamah yaitu laki-laki sementara perempuan hanya satu informan, sedangkan masa kerja penjamah adalah rata-rata dibawah 5 tahun tapi beberapa sudah lebih dari 10 tahun kerja. Penjamah juga mengatakan bahwa tidak ada penyuluhan yang diberikan oleh pihak Puskesmas dan pengecekan makanan oleh BPOM juga tidak dilakukan.

7.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan tersebut maka disarankan beberapa hal seperti berikut ini :

1. Diharapkan kepada Dinas Kesehatan Kota dan Puskesmas Kuta Alam untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di lingkungan sekolah karena sangat penting dalam menjaga makanan yang akan mereka dijual. Melakukan penyuluhan dan pengawasan inspeksi lapangan minimal setahun atau 6 bulan sekali untuk menghindari penjual menggunakan bahan pengawet.
2. Diharapkan kepada para penjual jajanan di wilayah Jambo Tape dan sekitarnya agar dapat lebih menjaga perilaku agar makanan tidak tercemar, menggunakan tempat penyimpanan yang baik, dan mengurangi penggunaan penyedap rasa agar jajanan yang akan dijual aman kepada para pembeli.
3. Diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk terus mengembangkan pengetahuan serta meningkatkan kualitas penelitian dan tujuan yang jelas untuk mencapai hasil yang lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfina nurul hidayah. 2021. "Gambaran Tingkat Pengetahuan Pedagang Dan Keberadaan Zat Pewarna Rodamin-B Dan Metanil Yellow Pada Jajanan Pasar Di Lingkungan Pasar Tradisional Pleret." *Jurnal Kesehatan* 6 (6): 9–33. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf.
- Amaliah, Lili, and Muhamad Riki. 2020. "Pengetahuan Pedagang Tentang Pemakaian Zat Berbahaya Pada Jajanan Anak Sekolah Traders' Knowledge about Usage of Hazardous Substances in Schoolchildren Snacks." *J. Gizi Kerja Dan Produktivitas* 2020 (1): 1–6.
- Amelia, Fika. 2022. "Jurnal Biology Education Volume. 10 Nomor 1 Edisi Khusus 2022." *Jurnal Biology Education* 10 (2018): 12–22.
- Aprilianti, I, and F Amanta. 2020. "Memajukan Keamanan Pangan Pada Layanan Pesan Antar Makanan Daring Di Indonesia." *Center for Indonesian Policy Studies*, no. 28: 7. <https://repository.cips-indonesia.org/publications/324009/memajukan-keamanan-pangan-pada-layanan-pesan-antar-makanan-daring-di-indonesia>.
- Arthini, NIWD. 2019. "Keterampilan Menyikat Gigi Sebelum Dan Sesudah Penyuluhan Kesehatan Gigi Dan Mulut Di Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung." *Politeknik Kesehatan Denpasar* 53 (9): 1689–99. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1861/>.
- Birang, Meirani F., Finny Warouw, and Harvani Boky. 2018. "Analisis Kandungan Boraks Pada Jajanan Bakso Tusuk Di Lingkungan Universitas Sam Ratulangi Manado." *Kesmas* 7: 6.
- Dzariyani, Rizky, Laili Luki, Mundiastuti Dewinta, Hayudanti Rossa, and Kurnia Ethasari. 2017. "Pembinaan Peningkatan Kualitas Jajanan Anak Sekolah Dasar Di SDN Tenggilis Mejoyo 1 Kota Surabaya Pendahuluan Metode Pelaksanaan Kegiatan," 1–6.
- Erniati. 2017. "Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Pedagang Bakso Dan Penggunaan Boraks Pada Bakso Di Sdn Lemahputro Iii Sidoarjo." *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 9 (2): 209–16.
- Febriana, Sabela Fitria, and Vivi Leona Amelia. 2020. "Hubungan Antara Sanitasi Dan

- Perilaku Pemberian Makan Terhadap Kejadian Diare Pada Balita Di Wilayah Puskesmas Kedung Banteng.” *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah* 5 (1). <https://doi.org/10.30651/jkm.v5i1.4511>.
- Han, Eunice S., and Annie goleman, daniel; boyatzis, Richard; Mckee. 2019. “Penjamah Makanan.” *Journal of Chemical Information and Modeling* 53 (9): 1689–99.
- Hutasoit, Dion Pardameian. 2020. “Pengaruh Sanitasi Makanan Dan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Terhadap Penyakit Diare.” *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada* 12 (2): 779–86. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>.
- Ibrahim, Ilham, and Ratu Ayu Dewi Sartika. 2021. “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Diare Pada Siswa Sekolah Dasar Di Kabupaten Lebak, Provinsi Banten, Indonesia.” *Indonesian Journal of Public Health Nutrition* 2 (1): 34–43. <https://doi.org/10.7454/ijphn.v2i1.5338>.
- Juwita, Agnes, Yulianis Yulianis, and Mukhlis Sanuddin. 2021. “Uji Boraks Pada Beberapa Kerupuk Mentah Dari Pasar Tradisional Kota Jambi.” *Jurnal Sains Dan Kesehatan* 3 (3): 464–69. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.449>.
- Kemenkes RI. 2011. “Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.” *Journal of Chemical Information and Modeling* 53 (9): 1689–99. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>.
- Kesehatan, Jurnal Skala, Politeknik Kesehatan Banjarmasin, Mutia Permatasari, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes, and Politeknik Kesehatan Banjarmasin. 2022. “2 , 1.” 13 (2): 146–57.
- Kurniajati, S, and I.V. Apriliana. 2015. “Status Gizi Dan Sanitasi Makanan Berpengaruh Terhadap Kejadian Diare Akut Pada Balita.” *Penelitian Kesehatan* 1 (1): 75–86.
- Langit, Lintang Sekar. 2016. “Hubungan Kondisi Sanitasi Dasar Rumah Dengan Kejadian Diare Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Rembang 2.” *Jurnal Kesehatan Masyarakat (JKM e-Journal)* 4 (2): 160–65.
- Metode, M O W, Kontrasepsi Wanita, and D I Desa. 2011. “Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan, Volume 7, No. 2, Juni 2011” 7 (2): 71–82.

- Monica, Deta Zalva, Mei Ahyanti, and Nawan Prianto. 2021. "Hubungan Penerapan 5 Pilar Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (Stbm) Dan Kejadian Diare Di Desa Taman Baru Kecamatan Penengahan Kabupaten Lampung Selatan." *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan* 14 (2): 71.
- Mukti, D., M. Raharjo, and N. Dewanti. 2016. "Hubungan Antara Penerapan Program Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (Stbm) Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Jatibogor Kabupaten Tegal." *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro* 4 (3): 767–75.
- Muthi'ah, Sari Niswatul, and A'yun Qurrota. 2021. "Analisis Kandungan Boraks Pada Makanan Menggunakan Bahan Alami Kunyit." *Artikel Penelitian*, no. 2012: 13–18.
- Nugraheni, D. 2012. "Hubungan Kondisi Fasilitas Sanitasi Dasar Dan Personal Hygiene Dengan Kejadian Diare Di Kecamatan Semarang Utara Kota Semarang." *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro* 1 (2): 18723.
- Nurani, Fesdila Putri, Lia Nirawati, Arimurti Kriswibowo, and Dzakiyah Adalatul Hikmah. 2019. "Evaluasi Capaian Implementasi Permenkes No. 1096/ Menkes/ Per/ Vi/ 2011 Tentang Jasa Boga Di Kantin Kampus X Provinsi Jawa Timur." *Dinamika Governance : Jurnal Ilmu Administrasi Negara* 9 (2). <https://doi.org/10.33005/jdg.v9i2.1676>.
- Nurkhamidah, Siti. 2017. "Identifikasi Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Makanan Dengan Menggunakan Scientific Vs Simple Methods." *Sewagati* 1 (1): 26. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v1i1.2985>.
- NYSTRÖM, E., P. -A LUNDBERG, and G. LINDSTEDT. 1990. "Rebound Increase in Serum Thyrotropin, Anti-'Microsomal' Antibodies and Thyroglobulin after Discontinuation of L-thyroxine." *Journal of Internal Medicine* 228 (5): 497–501. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2796.1990.tb00269.x>.
- Oetika. 2019. "Prinsip Sanitasi Pengolahan Makanan | 9." *Jurnal Kesehatan* 6 (6): 9–33. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4. Chapter 2.pdf>.
- Perkeni. 2021. "Poltekkes Kemenkes Yogyakarta | 9." *Jurnal Kesehatan* 6 (6): 9–33.
- R, Joseph a Yaro, F Yamauchi, D F Larson, Skills F O R Work, Domestic Work, Jon Wolseth, et al. 2018. "UJI KANDUNGAN BORAKS PADA MAKANAN JAJANAN

BAKSO DAGING SAPI YANG DIJUAL DI LINGKUNGAN SD INPRES 26 DAN SD INPRES 62 NEGERI BATU MERAH KECAMATAN SIRIMAU KOTA AMBON.” *World Development* 1 (1): 1–15.

- Rahmayani, Rahmayani. 2018. “Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan.” *AcTion: Aceh Nutrition Journal* 3 (2): 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>.
- Sammulia, Suci Fitriani, Netty Suhatri, and Hesti Chaterine Raja Guk-Guk. 2019. “Deteksi Rhodamin B Pada Saus Serta Cemarkan Boraks Dan Bakteri Salmonella Sp. Pada Cilok Jajanan Sekolah Dasar Kota Batam.” *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)* 16 (2): 286. <https://doi.org/10.30595/pharmacy.v16i2.5744>.
- Selomo, Makmur, Agus Bintara Birawida, Zaenab, and Muh. Fajaruddin Natsir. 2018. “Potensi Risiko Kejadian Diare Akibat Kondisi Sanitasi Di Pulau Kecil Kota Makassar.” *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan (JNIK)* 1 (69): 1–10. <file:///C:/Users/asus/Downloads/4286-Article Text-10709-1-10-20180807.pdf>.
- Siska, Zafrida. 2022. “Penyuluhan Kesehatan Memilah Jajanan Makanan Agar Terhindar Dari Penyakit Diare.” *AMMA : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1 (06): 523–26.
- Tuglo, Lawrence Sena, Percival Delali Agordoh, David Tekpor, Zhongqin Pan, Gabriel Agbanyo, and Minjie Chu. 2021. “Food Safety Knowledge, Attitude, and Hygiene Practices of Street-Cooked Food Handlers in North Dayi District, Ghana.” *Environmental Health and Preventive Medicine* 26 (1): 1–13.
- Utami, Anggun Putri. 2021. “Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan.” *Journal of Food and Culinary* 4 (1): 25. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i1.4032>.
- Widyastuti, Nurmasari & Almira, Vita Gustin. 2019. *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. K-Media*.
- Widyawati, Baiq, and Kusmiyati. 2019. “Personal Higiene, Sanitasi Peralatan Dan Sanitasi Tempat Penjualan Makanan Di Sekolah Dasar Desa Penujak Kecamatan Praya Barat Kabupaten Lombok Tengah.” *The Journal of Environmental Health Research* 3 (1): 162–66.

LAMPIRAN

INFORMASI KEPADA RESPONDEN

Assalamualaikum Wr. Wb.

Saya Alfia Klarisa Bukhari, mahasiswa tingkat akhir pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh bermaksud mengadakan penelitian mengenai Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Pencemaran Jajanan Pada Lingkungan Sekolah Di Wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh.

Dengan penelitian ini diharapkan akan diketahui faktor yang paling mempengaruhi penjamah terhadap jajanan sekolah di wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh. Hasil dari penelitian diharapkan dapat dijadikan dasar informasi tentang pencemaran jajanan yang nantinya dapat digunakan untuk tambahan informasi serta dari pihak puskesmas Kuta Alam.

Keikutsertaan Bpk/Ibu/Sdr(i) dalam penelitian ini adalah secara sukarela dan menguntungkan semua pihak baik responden, peneliti, pelayan kesehatan dan masyarakat luas. Setelah anda setuju untuk berpartisipasi dalam penelitian ini dan menandatangani pernyataan persetujuan responden, maka anda akan diwawancarai oleh kami sebagai peneliti.

Semua data yang dikumpulkan dalam penelitian ini akan dirahasiakan oleh tim peneliti dan tidak terbuka bagi masyarakat atau pihak lain tanpa persetujuan peneliti. Laporan yang akan dihasilkan dari penelitian ini tidak akan mencantumkan identitas penderita yang bersangkutan.

Demikian informasi kami sampaikan, terima kasih atas kesediaan anda menjadi responden.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Lampiran 2

PERNYATAAN PERSETUJUAN INFORMAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bersedia menjadi Informan pada penelitian ini dan apabila dikemudian hari terdapat kekurangan, maka saya bersedia untuk dihubungi kembali.

Banda Aceh 2024

Informan

Nama :

Tanda Tangan :



Peneliti

Nama :

Tanda Tangan :



Lampiran 3

PANDUAN PERTANYAAN WAWANCARA

Berikut daftar pertanyaan wawancara yang berfungsi untuk menjawab rumusan masalah pada penelitian yang berjudul “ANALISIS FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENCEMARAN JAJANAN PADA LINGKUNGAN SEKOLAH DI WILAYAH JAMBO TAPE KOTA BANDA ACEH”.

1) Jadwal Wawancara

Tanggal, hari, tahun :

Tempat/lokasi :

Waktu mulai dan selesai :

2) Identitas informan

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Jabatan :

Pendidikan terakhir :

1) Mangandung boraks

No responden	Negatif	Positif

Lampiran 4

PANDUAN WAWANCARA PENJAMAH MAKANAN MENJAGA KUALITAS

DARI ASPEK KEAMANAN MAKANAN

Identitas Responden

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan Terakhir :

Masa Kerja :

A. MASA KERJA

Pertanyaan	Jawaban
1. Sudah berapa lama bapak/Ibu berkecimpung dalam usaha makanan ini?	
2. Sebelumnya usaha apa yang pernah Bapak/Ibu jalankan?	
3. Usaha jualan makan ini memang untuk menyalurkan hobi, berniat wirausaha atau meneruskan usaha orang tua?	

B. PENGETAHUAN

Pertanyaan	Jawaban
4. Apakah Bapak/Ibu pernah mendengar tentang keamanan makanan sebelumnya?	

5.apakah jualan yang tidak habis hari ini akan dijual lagi besok harinya?	
6.seberapa banyak apakah tertakar dan sering dipakai alasannya?	
7.Dari segi penjualan apakah ada keuntungan dan kerugian penggunaan boraks?	
8. Darimana Bapak/Ibu mendapatkan informasi tersebut?	
9. Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang keamanan makanan?	
10. Menurut Bapak/Ibu, seberapa pentingkah keamanan makanan dalam usaha jualan makan ini?	

C. PERILAKU

Pertanyaan	Jawaban
11.Apa yang Bapak/Ibu lakukan untuk menjaga makanan yang dijual?	
12. Bagaimana cara Bapak/Ibu mengolah makanan sehari-hari?	
13. Bagaimana Bapak/Ibu memastikan akanan yang Bapak/Ibu sajikan aman dikonsumsi?	

Lampiran 5

LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

No	Praktik	Dilakukan	Tidak dilakukan
1	Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan		
2	Mencuci tangan sebelum bekerja harus selalu menggunakan sabun		
3	Penjamah makanan mencuci tangan setelah meracik bahan mentah		
4	Tidak mengeringkan tangan dengan celemek		
5	Memperhatikan kebersihan peralatan sebelum digunakan		
6	Memakai pakaian kerja pada saat Bekerja		
7	Penjamah makanan tidak memakai perhiasaan misal cincin atau gelang saat bekerja		
8	Tidak memakan makanan saat Bekerja		
9	Membersihkan tempat setelah selesai kegiatan		
10	Tidak menggunakan alat/fasilitas yang tidak sesuai		
11	Mencuci tangan sebelum bekerja harus selalu menggunakan sabun		
12	Saat mengolah makanan tidak boleh berbicara dan merokok		
13	Membersihkan tempat kerja dilakukan setiap hari karena digunakan kembali		
14	Berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan		
15	Bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air yang mengalir		
16	Sampah kering dan sampah basah harus dibuang secara terpisah		
17	Makanan yang sudah matang ditutup karena masih panas		

Lampiran 6

PANDUAN WAWANCARA PETUGAS PUSKESMAS

1. Bagaimana pendapat Ibu tentang kualitas makanan yang disediakan oleh penjaja makanan sekolah di wilayah kerja Puskesmas Kuta Alam dari aspek keamanannya?
2. Upaya apa saja yang telah Ibu lakukan untuk memastikan keamanan makanan yang disediakan oleh penjaja makanan tersebut?
3. Apakah yang menjadi sasaran penyuluhan hanya yang termasuk dalam kategori buruk?
4. Bagaimana cara mengetahui kualitas makanan yang disediakan oleh penjaja makanan yang tidak diinspeksi?
5. Bagaimana pemeriksaan yang dilakukan terhadap makanan yang disediakan?
6. Bagaimana hasil pemeriksaan yang Ibu lakukan?
7. Pengambilan sampel untuk penjaja makanan yang diperiksa berdasarkan apa bu?
8. Apakah tiap tahunnya sasaran pengambilan sampel tersebut dilakukan pada penjaja makanan yang sama?
9. Bagaimana tindak lanjut setelah dilakukannya inspeksi?
10. Bagaimana perubahan sikap penjamah makanan yang dijumpai saat inspeksi?
11. Apakah ada perubahan pada penjamah setelah dilakukan monitoring?
12. Siapa saja yang turut berperan dalam kegiatan inspeksi ini?
13. Apakah Ibu sering mendapat keluhan atau laporan tentang gangguan kesehatan akibat kualitas makanan yang buruk?
14. Apakah selama ini pernah ada penjamah makanan yang datang ke Puskesmas untuk bertanya atau mencari informasi terkait dengan keamanan makanan?

Lampiran 7

PROBING WAWANCARA PENJUAL JAJANAN

Pertanyaan	Jawaban
1. Pemilihan bahan untuk membuat bakso bagaimana, jam berapa pergi ke pasar dan memakai jenis ikan apa?	
2. Proses membuat makanan itu bagaimana, apakah memakai sarung tangan atau sendok?	
3. Makanan yang dijual kalau sisa dalam freezer berapa lamam habis dalam sekali produksi?	
4. Bagaimana takaran penyedap rasa yang digunakan sesuai atau hanya perkiraan saja?	
5. Tempat penyimpanan buat makanan pakai apa plastik atau ada wadah khusus?	
6. Bagaimana cara menjaga jajanan yang dijual supaya aman karena dekat pinggir jalan?	
7. Apakah ada penyuluhan dari pihak puskesmas tentan keamanan makanan kepada penjual?	
8. Apakah bpom atau puskesmas pernah memeriksa jajanan enam bulan sekali atau setahun sekali?	

DOKUMENTASI



Gambar 1. Alat untuk melakukan tes boraks



Gambar 2. Bahan dihaluskan untuk pengecekan boraks



Gambar 3. Sampel ditambahkan pereaksi boraks dan strip diletakkan



Gambar 4. Wawancara informan 1



Gambar 5. Wawancara informan 2



Gambar 6. Wawancara informan 3



Gambar 7. Wawancara informan 4



Gambar 8. Wawancara informan 5



Gambar 9. Wawancara informan 6



Gambar 10. Wawancara informan 7



Gambar 11. Wawancara informan 8



Gambar 12. Wawancara informan 9



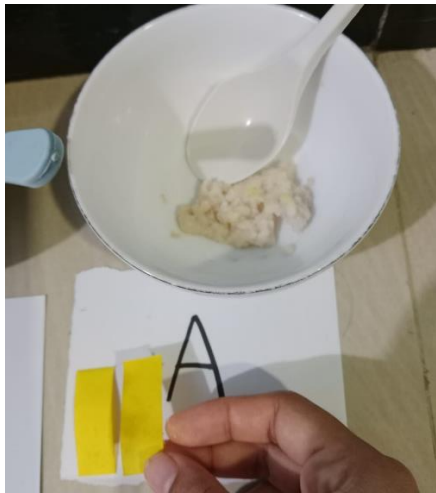
Gambar 12. Wawancara informan 10



Gambar 13. Wawancara sanitarian Puskesmas Kuta Alam



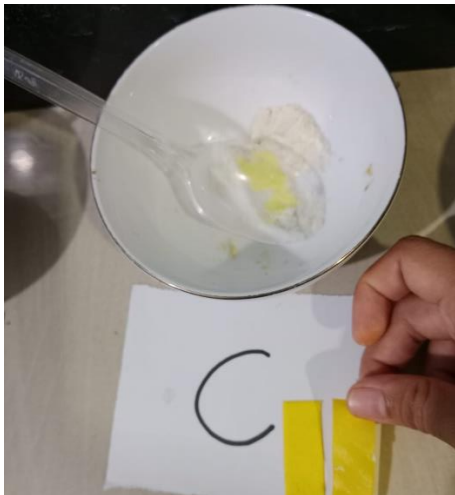
Gambar 14. Penjual jajanan sekolah sekitaran Jambo Tape



Gambar 15. Sampel bakso a



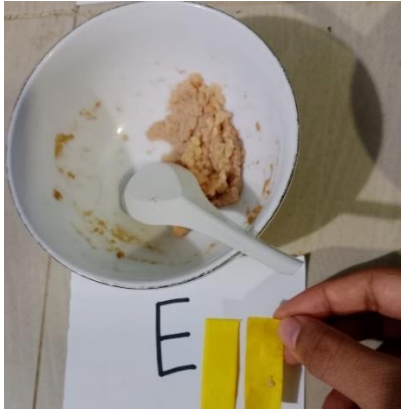
Gambar 16. Sampel sosis b



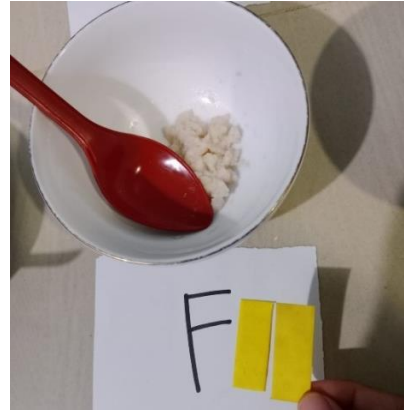
Gambar 17. Sampel tahu c



Gambar 18. Sampel bakso d



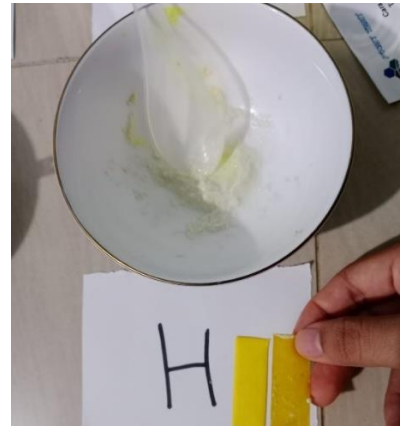
Gambar 19. Sampel sosis e



Gambar 20. Sampel bakso f



Gambar 21. Sampel bakso g



Gambar 22. Sampel tahu h



Gambar 23. Sampel bakso i



Gambar 24. Sampel bakso j

TRANSKRIP WAWANCARA PENJAMAH MAKANAN

No	1
Narasumber	Riski
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi terstruktur
Hari / Tanggal	Selasa / 27 Februari 2024
Waktu	10.30 Wib
Lokasi	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Namanya siapa lek?
RS	Ha ee nama Muhammad septia riski, riski aja
AKB	Umur?
RS	24
AKB	Pendidikan terakhir?
RS	Ee SMP
AKB	Em udah berapa lama kerja?
RS	Sekitar 3 tahun nih
AKB	Izin rekam suaranya yaa
RS	Iyaa gapapa
AKB	Berarti tadi udah berapa lama kerja 3 tahun?
RS	Iya 3 tahun
AKB	Sebelumnya usaha apa yg dijalani
RS	Sebelumnya ini punya sendiri tapi ni punya orang
AKB	Ini emeng niat wirausaha, hobi, atau lanjutin usaha?
RS	Ga hobi ee wirausaha
AKB	Ee pernah dengar tentang keamanan makanan
RS	Keamanan makanan ee pernah
AKB	Apa aja yg tau tentang keamanan makanan
RS	Ee kebersihan hahaha
AKB	Kerbersihan yg kek mana tu
RS	Ee pokoknya yg steril lah tempatnya
AKB	Dari mana dapat informasi tentang itu
RS	Tentang ini jualan ee dari ini tanya ma orang orang
AKB	Kalo tentang keamanan makanan itu
RS	Tanya ma orang itu ee cari cari
AKB	Seberapa penting keamanan makanan tu dalam usaha jualan nih
RS	Itu gatau juga hahaha
AKB	Kalo misalnya ee penggunaan boraks tu aman ga buat tubuh
RS	Gak ga aman
AKB	Ga aman tu kayak mana
RS	Ya itu lah merugikan tubuh
AKB	Ee kalo lelek ada pake ga kaya pengawet gitu
RS	Ee ga ga pernah
AKB	Misal ee dagangan ga abis tu bakal dijual besok atau kek mana
RS	Dijual lagi besok ee
AKB	Masih tahan emangnya
RS	Masih kan ditaruk ke freezer
AKB	Apa aja yg dilakuin buat jaga makanan itu
RS	Hahaha dilakuin aja kemauan yg punya kita jualan aja
AKB	Cara lelek olah makanan ini
RS	Ha ini pun ga buat sendiri punya orang
AKB	Berarti lelek tinggal jual gitu
RS	Iya tinggal jual aja

AKB	Udah Cuma itu aja lek
RS	Iya hahaha
AKB	Makasih banyak yaa
RS	Pikir banyak kali pertanyaanya hahaha
AKB	Engga wkwk
RS	HAHAHA

No	2
Narasumber	Anto
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi terstruktur
Hari / Tanggal	Selasa / 27 Februari 2024
Waktu	10.40 Wib
Lokasi	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Nama lelek siapa lek
AT	Anto
AKB	Umur
AT	52
AKB	Pendidikan terakhir
AT	SMA
AKB	Masa kerja udah berapa lama lek
AT	Ini kalo siomay waktu itu covid
AKB	Berarti udah 4 tahun lah
AT	Iya covid waktu tu
AKB	Sebelumnya usaha apa yg lelek jalanin
AT	Lelek yaa ee minuman ini
AKB	Berarti sekalian sama siomay ni
AT	Ga ee pertama lelek minuman sama jeli siomay ni waktu covid tu lah kalo minuman mulai 2008
AKB	Jualan ini emang niat wirausaha, hobi, atau lanjutin usaha
AT	Emang yaa niat usaha
AKB	Pernah dengar tentang keamanan makanan
AT	Ada
AKB	Kek mana keamanan makanan tu
AT	Kalo orang ni kan periksa balai bpom kek mana ada pake formalin kan atau pokonya formalin lah kan itu aja dia beli kalo ada formalin di kasih surat ee
AKB	Kalo lelek ada pake ga
AT	Ee formalin engga lah
AKB	Atau pengawet yg laen gitu
AT	Gada ni kan ayam ni memang dari pabrik tu pabrik semua pabrik ya kalo

	kacang bumbu kacang gula cabe
AKB	Orang bpom tu biasanya kapan datang lek
AT	Oh ga tentu
AKB	Lelek udah pernah diperiksa apa katanya
AT	Kami dari bpom boleh saya periksa dia beli 5 ribu kan airnya permennya yakan tu dibeli sama dia kalo dia ga datang sama kita berarti gada apa apa bersih
AKB	Kalo dia balik datang berarti tu ada
AT	Belek dikasih surat berarti ada kadang kita gatau ayamnya ikannya kan udah dipotong disimpan orang kalo lelek ayam
AKB	Dari mana lelek dapat informasi tentang keamanan makanan tu
AT	Memang dari dulu kan sering diperiksa yah macam jualan es susu ee diperiksa boleh ambil kecuali olahan kita sendiri kalo gini kan olahan saya gamau pake pengawet kan ayam beli abistu giling
AKB	Karna kalo kita pake boraks tu gada manfaat nya
AT	Iya gada saket kita sendiri orang lain juga anak juga makan kan
AKB	Kalo jualannya ga abis tu kek mana dimasukin kulkas
AT	Engga makanya bawa ga banyak cukup satu dandang aja abis udah kasih ga abis kasih tetangga anak kan
AKB	Apa aja yg lelek lakuin buat jaga keamanan makanan itu
AT	Aman ee perilaku gitu maksudnya biar apa dia ee maksudnya biar orang beli kan kita liat kan kualitas kita enak ga kalo enak besok beli lagi kalo ga enak kan orang ga balek lagi
AKB	Cara lelek olah makanan tu gimana
AT	Ini kalo siomay kan lada bawang putih bawang goreng ajinomoto masako garam
AKB	Berarti barang yag ada dirumah ee
AT	Yakan barang di grosir kita beli tepung
AKB	Lelek pastiin makanan yg dijual ni aman
AT	Ya aman kalo ga aman susah
AKB	Yah cuma tu aja lek
AT	Iyaaa
AKB	Makasih banyak yaa lek
AT	Yuppp

No	3
Narasumber	Udin
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi terstruktur
Hari / Tanggal	Kamis / 29 Februari 2024
Waktu	11.10 Wib
Lokasi	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Namanya siapa lek
UN	Safarudin udinsafar
AKB	Umur berapa
UN	60 tahun
AKB	Pendidikan terakhir
UN	SMA
AKB	Udah berapa lama kerjanya
UN	Baru 1 tahun
AKB	Berarti berapa lama kerja setahun yaa
UN	Iyaaa
AKB	Sebelumnya usaha apa yg dijalenin
UN	Usahnya tukang pijit
AKB	Itu dirumah
UN	Iya kadang ditelpon pake hp
AKB	Oh ga keliling gitu
UN	Enggak
AKB	Berarti orang datang kerumah yaa
UN	Iyya
AKB	Ni emang niat usaha, hobi atau lanjutin usaha
UN	Usaha yaa jajanan Cuma ini aja telur gulung sosis
AKB	Gada yg bakso gitu
UN	Enggak
AKB	Lelek pernah dengar tentang keamanan makanan
UN	Pernah
AKB	Kek mana keamanan makanan tu
UN	Ee banyak campuran
AKB	Dari mana lelek dapat informasi tu
UN	Dari media
AKB	Media yg kayak mana
UN	Ya tv
AKB	Selain tv mungkin
UN	Gada sih
AKB	Menurut lelek penting ga keamana makanan tu
UN	Penting kali
AKB	Kenapa kok bisa penting
UN	Yakan keamanan bagi anak anak ya orang tua lah
AKB	Lelek ada pake bahan pengawet gitu ga
UN	Engga engga
AKB	Tapi lelek tau formalin atau boraks
UN	Gatau
AKB	Jadi tu pengawet yg bisa buat jualan tahan lama bisa dijual besok, Lelek kalo ga abis gimana
UN	Dibagi bagi aja
AKB	Apa aja yg lelek lakuin buat jaga keamanan makanan

UN	Dijaga kebersihan
AKB	Kalo cara olahnya gimana lek
UN	Dipotong digoreng
AKB	Cuma gitu aja
UN	Kalo telur pake masako abistu digulung goreng
AKB	Lelek pastiin ga makanan yg dijual aman
UN	Aman
AKB	Udah Cuma tu aja lek makasih yaa
UN	iyaaa

No	4
Narasumber	Saiful
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi terstruktur
Hari / Tanggal	Kamis / 29 Februari 2024
Waktu	11.20 Wib
Lokasi	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Namanya siapa lek
SL	Ha nama pemiliknya atau nama kami
AKB	Nama lelek aja
SL	Namanya saiful
AKB	Usianya
SL	30 tahun
AKB	Pendidikan terakhir
SL	SMA
AKB	Udah berapa lama kerja lek
SL	Udah sekitar 5 tahun
AKB	Sebelumnya usaha apa yg dijalani
SL	Sebelumnya belom pernah baru kali ini
AKB	Emang niat wirausaha, hobi atau lanjutin usaha
SL	Niat usaha
AKB	Pernah dengar tentang keamanan makanan lek
SL	Keamanan makanan contohnya kek mana
AKB	Kayak jaga kebersihan terus pake alat buat ngambil jajan supaya terjaga kualitasnya
SL	Kalo gitu udah pasti kita jaga keamanan kan kita jualan jadi kebersihan harus dijaga
AKB	Dari mana lelek dapat informasi tentang keamanan makanan tu
SL	Masalah itu bukan dapat dari siapa namanya makanan ya harus dijaga kan dimakan

AKB	Selain kebersihan apa aja yg dilakuin
SL	Selain tu ya dari bahan olahan gimana terus waktu kita masaknya dan bagaimana penyajian yg bagus gitu aja ee
AKB	Seberapa penting keamanan makanan tu
SL	Kalo masalah tu seberapa penting ya penting soalnya kita makan dan masuk ke dalam tubuh takutnya kalo kita jualan ga jaga kebersihan yg beli dapat rugi ha
AKB	Misal bahan pengawet gitu pake ga
SL	Kalo bahan pengawet tu kita ga pake ga pernah make
AKB	Kayak formalin atau boraks
SL	Kalo formalin tu dia lalat gabisa hinggap cirinya gitu kita enggak
AKB	Jualan yg ga abis tu dijual lagi besok atau gimana
SL	Bakso kayak gini masih tahan kalo masukin frezer kecuali makanan bersantan tu gabisa lagi
AKB	Cara jaga makanan yg dijual gimana
SL	Ya perhatiin kek mana buatnya tu udah aman
AKB	Kalo cara olahnya gimana tu
SL	Olah ya sewajarnya kita olah makanan yg penting kita bisa makan orang lain makan
AKB	Berarti lelek pastiin makanan yg dijual tu aman
SL	Insyaallah aman
AKB	Makasih lek cuma tu aja
SL	Ohh iya iya
AKB	Maaf yaa ganggu waktunya
SL	Iya gapapapa

No	5
Narasumber	Shifa
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi terstruktur
Hari / Tanggal	Kamis / 29 Februari 2024
Waktu	11.30 Wib
Lokasi	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Izin rekam suaranya ya lek
SA	Iyaa buat apa dulu
AKB	Ini tugas kuliah lek
SA	Tunggu bentar ya
AKB	Namanya siapa lek
SA	Shifa aja
AKB	Umurnya

SA	25 tahun
AKB	Pendidikan terakhir
SA	SD
AKB	Udah berapa lama jualan lek
SA	Ee kerja sini udah 8 tahun
AKB	Sebelumnya usaha apa yg dijalani
SA	Bawa becak penumpang antar orang
AKB	Ini niat wirausaha, hobi atau lanjutin usaha
SA	Punya jualan orang hahaha
AKB	Apa yg lelek tau tentang keamanan makanan
SA	Keamanan ya yg berduri jgn dimakan hahaha kalo yg tumpul makan terus
AKB	Dari mana lelek dapat informasi tentang makanan tu
SA	Ya disitu kan banyak tv hp ada
AKB	Seberapa penting keamanan makanan tu lek
SA	Penting kali lah
AKB	Penting yg kek mana
SA	Ee penting gatau juga kek mana hahaha pokonya penting lah makanan kalo gada makanan lapar kalo halal ada cap ya penting kan
AKB	Kalo bahan pengawet kayak formalin atau boraks lelek ada pake ga
SA	Kalo itu gada soalnya simpan lama ni sehari udah abis
AKB	Kalo ga abis gimana tu lek
SA	Masukin frezer ee iya dijual lagi dari pada dibuang kan masih bisa pakek karna bakso ni buatnya tiga hari sekali bukan sebulan ga lama
AKB	Cara lelek jaga keamanan makanan tu kek mana
SA	Maksudnya gimana tu dijaga biar aman
AKB	Ya biar aman makanan tu dari orang yg beli
SA	Gimana ya hahaha ya kalo mau ambil terus
AKB	Cara olahnya gimana tu lek
SA	Olah dipasar giling kesana peunanyong abitu bulatin dirumah
AKB	Berarti lelek pastiin makanan yg dijual aman
SA	Punya sendiri pasti aman kalo punya orang gatau kita
AKB	Udah tu aja lek makasih ya maaf ganggu waktunya
SA	Oh iya hahaha

No	6
Narasumber	Wawan
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi terstruktur
Hari / Tanggal	Kamis / 29 Februari 2024
Waktu	11.40 Wib
Lokasi	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Izin rekam suaranya yaa lek
WW	Oh boleh
AKB	Siapa namanya lek
WW	Ee wawan
AKB	Umurnya berapa
WW	55
AKB	Pendidikan terakhir lek
WW	Sampe SMP
AKB	Udah berapa lama kerja lek
WW	Ya 3 tahunan lah
AKB	Sebelumnya usaha apa yg dijalenin
WW	Tu kerja bangunan
AKB	Ini emang niat wirausaha, hobi atau lanjutin usaha
WW	Kalo ini ya saya lanjutin punya orang tua
AKB	Lelek tau ga tentang keamanan makanan
WW	Tau pernah dengar sih
AKB	Apa aja yg lelek ta tentang itu
WW	Ee yg kita cuci tangan sebelum buat makanan terus masak yg baik pake air bersih
AKB	Dari mana lelek dapat informasi keamanan makanan tu
WW	Banyak kan dia tu koran bisa hp juga televisi lagi
AKB	Penting ga menurut lelek kemanana makanan itu
WW	Ya penting lah namanya kita jualan masa membahayakan orang kan ga bagus saling menjaga aja
AKB	Kalo bahan pengawet kayak boraks atau formalin tu lelek ada pake
WW	Oh ya engga buat apa rusakin tubuh kita kasian yg beli
AKB	Terus misalnya jualan ga abis bakal jual besok lagi lek
WW	Masukin frezer bakal tahan tapi kalo ga bagus kita buang buat baru lagi
AKB	Gimana cara lelek menjaga keamanan makanan tu
WW	Ee pokoknya jaga kebersihan terus bahan alat steril semua
AKB	Cara olah makanan tu gimana yaa lek
WW	Ee bakso ni bawa ke pasar giling abistu ya kita bawa pulang bulatin sendiri gitu
AKB	Lelek pastiin ga makanan yg dijual aman
WW	Pasti aman karna kita buat sendiri yakin lelek
AKB	Itu aja sih lek makasih banyak yaa maaf ganggu
WW	Gapapa toh lanacar kuliahnya
AKB	Aamiinn makasih, lelek juga lancar jualannya
WW	Iyaa oke hahaha

No	7
Narasumber	Sukardi
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi terstruktur
Hari / Tanggal	Sabtu / 24 Februari 2024
Waktu	09.15 Wib
Tempat	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Namanya siapa lek
SK	Oh Sukardi
AKB	Umurnya lek
SK	54 tahun
AKB	Pendidikan terakhir
SK	Ee SMP
AKB	Udah berapa lama kerja lek
SK	Itulah 17 tahun dari dari 2007 sampai sekarang
AKB	Sebelumnya usaha apa yg dijalani
SK	Pisang goreng 1998-2007 itu pisang goreng Kalau sebelum itu lagi es krim sekitar 1 tahun setengah sebelum itu kain kridit kain keliling dari tahun 88 anak lahir disini semua
AKB	Emang niat wirausaha, hobi, atau lanjutin usaha lek
SK	Selama masih bisa kita jalanin lanjutin usaha terus
AKB	Pernah dengar tentang keamanan makanan ga lek
SK	Dulu kita jualan didalam dari sekolah di SMP lampeunurut pernah juga dulu di jualan kan Kek mana ya tentang keamanan makanan ya ya pokonya dia bilang hasil nya waktu di cek pake formalin gitu alhamdulillah gada yaa alhamduliillah
AKB	Lelek pernah ga pake kayak pengawet formalin atau boraks gitu
SK	Ga pernah waktu hari itu kan jualan di dalam jadi istilahnya dicek pernah kacang dicek siomay dicek ya alhamdulillah normal enggak ada apa-apa istilahnya kita jualan simpel aja gapake ini itu
AKB	Menurut lelek penting ga keamanan makanan tu
SK	Penting sekali keamanan makanan yg jelas barang garus kita service jangan sampe asal aja asal siomay ee tu jangan terus terang barang kunci utama yg penting ikan bagus ya alhamdulillah kalo barang bagus jualan pasti enak ya kan org jg istilahnya udah nyari kan gitu Alhamdulillah kalau memang barang bagus kan jualan pun bisa kan enak ya kan enaknya kan gitu
AKB	Kalo kita pake pengawet tu ada manfaat ga buat jualannya
SK	Penggunaan boraks pada makanan itu bermanfaat nggak oh Nggak bermanfaat untuk merugikan pake boraks yg jelas merugikan Apa bedanya lebih biasa-biasa simple aja enak ya kan kesehatan jg ga bagus krn boraks

	yakan tula maknay saya ga peke itu ngapain pake itu
AKB	Misal pake boraks jualannya bakal tahan sampe besok yaa lek
SK	Ha itu gatau sedangkan ini aja ga pake misal ga abis bisa jg dijual besok yg penting cepat masuk frezer ee bisa ee gapapa
AKB	Cara lelek jaga keamanan makanan yg dijual gimana
SK	Jaga makanan yg jeklas pokonya barang jgn asalan servis pokonya jn ikan kurang bagus dah agak busuk kita pake kunci utama tu ikan kalo ikan bagus insyaallah siomay pasti bagus
AKB	Gimana caranya lelek olah makanan tu
SK	Caranya ee ikan tepung kita giling pagi pasar sekitar jam 03.00 malam itu kan tepung ikan Nah itu kita sendiri di sana Habis itu eee pulang jam 04.00 kita bulat-bulat terus siap 3 jam 8.30 berangkat jualan dioalh dirumah gilingnya ke pasar jam 3 malam tu kan ikan tetelan pulang jam 4 kita bulat terys siap setengah 9 berangkat jualan alhamduliilah paling telat set 4 dah habis
AKB	Berarti lelek pastiin makanan yg dijual aman
SK	Secara lele pastiin makanan yang disajikan aman makanan yang bisa ikan lele jualan itu aman buat orang-orang Insyaallah aman aman aman bakalan barangnya pun siomay nya pun bagus ga model lengkat gitu yakan
AKB	Emang enak sih lek kalo yg lain lengket gitu trs kacangnya kurang rasanya
SK	Tulah kita jualan baik aman aja gausah aneh lah
AKB	Iyaa makasih banyak lek tu aja
SK	Oke sama sama

No	8
Narasumber	Irman
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi tersruktur
Hari / Tanggal	Sabtu / 24 Februari 2024
Waktu	09.30 Wib
Tempat	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Namanya lek
IN	Irman
AKB	Umurnya lek
IN	47 tahun
AKB	Pendidikan terakhir
IN	Ee SMU
AKB	Udah berapa kerja lek
IN	Udah 4 tahun lebih kurang
AKB	Sebelumnya usaha apa yg dijalani

IN	Tukang bangunan oh ya enggak cm krn badan ga sehat jualan aja
AKB	Emang niat wirausaha, hobi, aatu lanjut usaha lek
IN	Bukan hobi cm gad ayg kerjaan laen makanya ini kalo hobi jualan sembako dari waktu muda dulu gitu
AKB	Pernah dengar tentang keamanan makan lek
IN	Oh bpom ya pernah juga
AKB	Dari mana lekek dapat informasi tu
IN	Dari bagian bpom ada masuk unilever
AKB	Apa aja yg lelek tau kemanan makan itu
IN	Maksudnya kalo informasi cm gitu aja ada badannya hahaha
AKB	Penting ga keamanan makanan dalam usaha jualan
IN	Gimana emang sangat penting ktna kalao gada kemanan kita kena juga apalgi anak2 kita jaga
AKB	Gimana cara lelek jaga keamanan makanan tu
IN	Saya pun ga pernah tinggalin jualan mau ssolat atau ke wc gamau saya kdg nanti ditambah kita yg kena kl mau dimabil ambil nanti kita kena yg paling dijaga keamanan makanan
AKB	Kalo bahan pengawet kayak boraks atau formalin lelek pake?
IN	Boraks tu apa oh saya gamau pake krn pengawat tu bahaya ga mungkin solanya anak kita sendiri makan juga
AKB	Misal ga abis jualannya bakal dijual besok lagi ga
IN	Kalo disini gamau saya tinggal kalo dirumah bahan bahanya yg bisa dipake lagi oh ya siomay bisa jula besok yg penting jgn basi kalo basi baru gabisa lagi nanti org gamau beli lagi kasian kita
AKB	Cara lelek olah makanan nya gimana tu lek
IN	Cara olanya ya pake tangan kalo giling pasar baru bawa pulang ke rumah
AKB	Lelek pastiin ga makanan yg dijual ni aman
IN	Udak kita duluan makan anak dirumah makan baru abiustu kita jualan eee haahaha
AKB	Oh makasih yaa lek tu aja sih
IN	Sip oke

No	9
Narasumber	Sholeh
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi tersruktur
Hari / Tanggal	Sabtu / 24 Februari 2024
Waktu	09.40 Wib
Tempat	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Namya siapa lek
SH	Sholeh
AKB	Umurya berapa lek
SH	43 tahun
AKB	Pendidikan terakhir
SH	Ya SMP
AKB	Udah berapa lama kerja lek
SH	Ya tu udah 15 tahun tadi
AKB	Sebelumnya usaha apa yg dijalani
SH	Sebelumnya ee kerja bangunan
AKB	Emang niat usaha, hobi atau lanjutin usaha
SH	Lanjutin usaha sodara
AKB	Tau ga lek tentang keamanan makanan
SH	Ee ya tau dikit lah
AKB	Apa aja yg lelek tau tentang keamanan makanan
SH	Makksudnya ttg bahan pengawet kyk gitu kan tp gatau aslinya barang kayak gitu sayang gatau cm pernah denger org ngomong aja
AKB	Lelek ada pake bahan pengawet gitu
SH	Gada sama sekali gada
AKB	Penting gasih lek keamanan makanan tu
SH	Penting lah jaga kebersihan maksunya yg kesehatan gitu kan penting kalo makanan
AKB	Kalo jualannya ga abis bakal di pake lagi besok lek
SH	Klao bisa dipake besok ya dipake dikulkas kalo ga dibunag kalo pengawet gada kalo pake sampe berminggu juga gapaapa paling dua hari tahan ga abis kita buang satu hari ya kita taruk kulkas kalo pengawet sampe bulana ga basi tu
AKB	Apa aja yg lelek lakuin buat jaga kewanaman makanan
SH	Jaga kebersihan jaga kesehatan paling penting bahannya yg bagus
AKB	Cara lelek olah makanan tu gimana lek
SH	Cuci bersih terys ya kita dimaasak
AKB	Pastiin ga lek yg dijual ni aman
SH	innsayallah aman
AKB	Tu aja lek makasi ya
SH	Ok sami sami

No	10
Narasumber	Husna
Pewawancara	Alfia Klarisa Bukhari
Perihal	Penjamah Makanan Menjaga Kualitas Aspek Keamanan Makanan
Tipe wawancara	Semi terstruktur
Hari / Tanggal	Sabtu / 24 Februari 2024
Waktu	10.05 Wib
Tempat	Jambo Tape Banda Aceh

Inisial	Transkrip
AKB	Namanya siapa
HA	Husna
AKB	Umurnya bu
HA	26 tahun
AKB	Pendidikan terakhir
HA	SMA kak
AKB	Udah berapa lama kerja kakak
HA	Baru satu tahun
AKB	Sebelumnya usaha apa yg dijalani
HA	Ya jualan kelontong
AKB	Niat wirausaha, hobi, atau lanjutin usaha
HA	Emang niat usaha hahaha
AKB	Tau ga kak tentang keamanan makanan
HA	Makanan ee yg bersih gitu ya
AKB	Penting ga keamana makana tu
HA	Penting krn Biar makanan sehat buat dikonsumsi orang
AKB	Dari mana kakak dapat informasi tu
HA	Ya tau ee gatau jg cara jawabnya tapi biasa ya hp
AKB	Kakak pake ga kayak bahan pengawet boraks ato fomralin
HA	Nggak pake sih
AKB	Gimana cara jaga keamanan makana yg dijual
HA	Ha ditutup gitu makanannya biar bersih ee
AKB	Bisa pastiin ga makanan dijual aman
HA	Udah pasti aman yaa
AKB	Okay makasi yaa kak
HA	Iyaa dek

TRANSKRIP WAWANCARA PUSKESMAS KUTA ALAM

Nama : Ibu Rita

Bagian : Kesling Kuta Alam

Inisial	Transkrip
AKB	Bagaimana pendapat ibu tentang kualitas makanan yg dijual penjaja di sekolah sekitar wilayah jambo tape
RT	Kalo untuk tempat pengolahan makanannya tempatnya tu sebagian makanan udah memenuhi syarat tapi untuk mungkin dari bahannya ada yg buat sendiri ee tapi stok lama” sedikit kek gitu kebanyakan memenuhi syarat semua, kan kita ada persyaratannya udah sesuai itu semua
AKB	Upaya apa aja yg ibu lakuin buat untuk memastikan makanan yg dijual tu aman
RT	Kan kita turun inspeksi ada formnya kesling nanti ada sebagian yg kita ambil sampe makanannya misal kayak bakso kita uji kandungan kimia memenuhi syarat ato ga apa dia pake boraks atau pun formalin didalamnya tapi sebagian besar kita disini bebas dari bahan kimia
AKB	Tapi ada ga bu yg pake bahan pengawet kimia kayak formalin atau boraks gitu
RT	Ada sebagian yg bilang sebagian kecil suka tambahin pewarna biar bagus tuk anak” sd tapi kita bilang ada kadar yg seharusnya ada yg tidak boleh kadang orang ni kan suka warna yg terlalu terang takutnya kita tetap ingatkan beli yg ada tanda di toko makanan jangan beli toko lain kan sebagian orang ga ngerti pewarna tekstil apa karna jenis boraks tekstil kan tekstil kadang dijual tempat makan, kadang kita bilang warnanya jangan terlalu pekat terus kalo dibilang anti basi bagusnya jangan dipake karna anti basi tulah yg jenisnya formalin sama boraks, karna masyarakat awam taunya anti basi beli di toko makanan padahal sebenarnya yg dibeli tu boraks atau formalin, tetap kita kasih solusi penyuluhan lagi terhadap penjamah makanannya
AKB	Yg jadi sasaran ibu kek mana apa cuma penjamah tu dalam kategori buruk
RT	Semua dari yg kelas bawah sampe atas pinggir jalan sampe yg restoran semuanya gada kita pilih semuanya kita lakukan inspeksi, kalo ada kita temukan ee keanehan kejanggalan kita tetap kasih tau ditempat gitu, memang harus semua dia yg nama tpp tempat pengolahan makanan kalo masak disitu ada olah makanan ditempat semua kita tpp semua kita ikl
AKB	Cara tau kualitas makanan yg di sediain makanan yg mau dilakukan inspeksi
RT	Kan kita ada formnya disitu akan ketahuan kalo misal dia penyimpanan di dalam kulkas kita buka apakah kayak makanan langsung siap misal kayak ayam ungkep dimasukin kulkas dia campur ga sama makanan basah kayak sayur mentah kalo campur nanti kita kasih penyuluhan di tempat, kita turun tetap pake form inspeksinya jadi kita ee sesuaikan dengan form
AKB	Form inspeksi tu bakal berubah ga setiap taun yg di pake buat turun lapangan
RT	Ini sesuai dari kemenkes tu form yg dikasih kemenkes kadang mau juga

	lima tahun sekali berubah dia, kita ngikutin form terbaru dari kemenkes
AKB	Untuk pemeriksaan yg ibu lakuin tu ngambil sampelnya berdasarkan apa
RT	Dari jenis makanannya ee kayak bakso kalo bakso kandungan kimia boraks kalo mie dia formalin sesuai jenis makanan dia yang dijual kalok misal kayak es es campur gitu kan pada pewarna kita ambil sampel ee apa metanil yellow beda beda dia
AKB	Itu setiap tahunnya sasarannya orang yang sama atau kayak mana
RT	Setiap tahun iya, kita ambilnya setahun 3 kali tapi orang yang berbeda tahun ini dia tahun depan dia lagi, apa itu namanya ya? Pengawasan tetap di awasi dia
AKB	Ada enggak orang yang tidak ibu ambil sampelnya?
RT	Ada kadang-kadang kita ada kerjaan lain, kan tergantung regendnya tahun ini mungkin regendnya tahun ini kita harus periksa 12 sampelnya sedangkan yang harusnya kita periksa 30 kan tertunda gara-gara regendnya enggak banyak terbatas
AKB	Perubahan sikap penjamah dari sebelum sama sesudah ibuk kasih penyuluhan gimana?
RT	Biasanya terima, kan yang kita bilang bagus juga kadang-kadang oh yaa jugak pantesan makannya kayak gini kayak gini mungkin jadi perakuan ibunya terhadap makanan salah, tetap terima tetap ada perubahan juga
AKB	Kalok ada perubahan mimik wajahnya pas ibuk kasih saran itu bagaimana?
RT	Bahkan ya itu banyak terjadi, ada yang kasih kita masuk ke TTP dia karna dia berada di wilayah kerja kan mau tidak mau harus kita ikl, kan ada juga yang bilang kenapa enggak bilang-bilang dulu namanya ikl itu inspeksi dadakan, kalok kami bilang dari awal itu udah dipersiapkan jadi kami harus dadakan, mau tidak mau
AKB	Ada enggak laporan atau keluhan tentang gangguan kesehatan akibat makanan
RT	Alhamdlillah enggak ada kita keracunan makanan di Banda Aceh enggak ada kita, belum ada kasus capek kali kalok ada kasus itu
AKB	Ada enggak penjamah makanan yang datang sendiri ke puskesmas buat tanya tentang keamanan makanan
RT	Kalok makanan enggak ada, paling kalok misal kita udah turun ke tempat, dia tanya kapan nih di ambil sampel, kalok dia khusus ke puskesmas enggak ada
AKB	Bagaimana cara ibuk meyampaikan tentang keamanan makanan pada penjamah dan bagaimana respon penjamah itu sendiri?
RT	Biasannya kita ikl dulu tanyak tanyak kan wawancara lah gitu, terus kalok misal ada yang kurangny kita kasih tau disitu terus, jadi kita minta maaf ngomongnya bagus-bagus kan, sesuaikan kalok dia bisa terima pakek bahasa daerah kita pakek bahasa daerah ngomongnya kita ikuti dia maunya apa, ada juga yang bersitenggang itu ada emang, Cuma kita baca lagi dia kayak mana maunya dia kayak gini kita turutin kita bilang juga tujuan kita kesini untuk dia jugak ikl tu bisa jugak mengurangi kerugian dari dia gitu, misal dari simpan makanannya salah kita kasih tau yang bagus otomatis umur penyimpanan makanannya jadi panjang jadi kerugiannya menurun

	pasti orang berterimaka kasih, jarang ada orang yang engga terima mungkin satu dua orang
AKB	Kalok untuk periksa makanan itu dimana ibuk periksanya bu?
RT	Itu di puskesmas kita periksanya, cara pengabilanny itu kita ambil masukkan dalam box engga kita masukin dalam plastik takutnya tercemar dalam perjalanan jadi kita ambil masukkan dalam plastik khusus sempelnya ita msukkan dalam box es gitu baru kita bawa kesini jadi aman di perjalanan sampai kesini tinggal tunggu diperiksa
AKB	Nanti kalok misal ada yang menggunakan formalin atau borax itu ibuk datang lagi ketempat yang jualan?
RT	Iya, kan kita ada stiker kalok misal dia udah memenuhi syarat nantik kita bali lagi ke TTP kita kasih stempel stiker berarti tempelan disutu sudah memenuhi syarat biologi dan kimia jadi orang udah tahu, mau dirumah makan pokonya ada stiket tersendiri
AKB	Kalok ada yang kedapatan pakek borax atau formalin itu ada enggak?
RT	Untuk sementara ini dari tahun 2021 engga ada borax, semetara ini belum kita dapatin, karna memang berkala setahun tiga kali setiap tahun dilakukan pengawasan jadi tetap berkala makannya selalu kita awasi jadi dia engga berani, yang mungkin dulu pernah pakek di inspeksi kasih masukan jadi engga pakek lagi
AKB	Oh itu aja makasih banyak ibu
RT	Iya sama sama

PROBING WAWANCARA PENJAMAH MAKANAN

1. Nama : Saiful
Tanggal : 22/4/2024
Jam : 9.15

Inisial	Transkrip
AKB	Proses buatnya gimana lek langsung pake tangan atau pake sandok aja
SF	Ksmi pake sendok dan oake mesian jadi satunya pake sendok tu yg manual ada dan yg pake mesin juga ada
AKB	Kalo missal yg dijual ada sisa itu biasanya dalam freezer sekali produksi berapa hari tahannya
SF	Kami biasanya kalo tahannya lama satu bulan bisa eek arna dalam freezer tapi kalo kami ga seperti itu jadi secukupnya aja kita olahnya kalo satu hari tu habis ya habis terus sisanya ga banyak lagi besok bis akita jual lagi
AKB	Kan buat bakso pake ikan atau ayam tu biasanya jam berapa lek ke pasar
SF	Saya biasanya sekitar jam tujuh
AKB	Jenis ikan atau ayam apay g lekek pakek buat baksonya
SF	Saya pake ayam tu ayam potong
AKB	Itu bisanya berapa potong ayam buat sekali giling
SF	Tergantung situasi dan kondisi kadang kan ekonomi melemah ya sedikit paling sehari 25 ekor ya kayak gitu
AKB	Berapa kilo jadi bakso dari 25 ekor ayam tu lek
SF	Tu kurang ngerti tapi jadinya banyak yaya ahahha
AKB	Pake penyedap kan kalo buat bakso tu lelek perkiraan atau sesuai takaran
SF	Saya perkiraan tapi kami penyedap lebih sedikit dari takaran jadi lebih banyak istilahnya rempah rempahnya jadi jangan sampe pembeli tu nanati habis makan kepala pusing terus saket perut jadi masalah di badan dia
AKB	Baguslah lek trs cara lelek jaga jualan ini kan dekat pinggir jalan gimana
SF	Yakan ini posisinya lebih tinggi dari posisi kita berdiri jadi kan debu ga otomatis masuk ke dalam sini jadi kalo ada angin bisa cepat kita tutup
AKB	Pernah ga ada penyuluhan dari puskesmas tentang keamanan makanan contohnya
SF	Ga ada sih kami
AKB	Kalo yg di periksa tu jualan lelek pernah dari bpom atau mungkin puskesmas
SF	Pernah, orang ni kalo periksa ke semisal ee pemeriksaan tanpa kita sadari jadi dia beli abistu dia masukin lab baru dia dapatin hasilnya
AKB	Berarti nanti hasilnya dia balik kasih tau lelek lagi gatu
SF	Dia ga balik langsung ke media ga di kabarin kita semisal intel gitu
AKB	Itu aja sih lek makasih yaa
SF	Iya sama sama

2. Nama : Sholeh
 Tanggal : 22/4/2024
 Jam : 9.45

Inisial	Transkrip
AKB	Proses buat makanannya bakso tu gimana lek
SH	Ya ikan tepung pake daging dikit rebus abistu bulat bulat dah jadi
AKB	Pas dibulatin tu pake tangan atau sendok
SH	Pake tangan sama sendok duanya sambilan gitu
AKB	Yg sisa dalam freezer tu brapa hari tahan dalam sekali produksi
SH	Ee tu pengaruh siomay nya kkalo bagus sampe seminggu pun sanggup asal freezer yakan insyallah habis sekali giling jarang sampe sisa kecuali ada halangan kurang malah biasanya
AKB	Lelek milih bahan buat bakso jam berapa biasanya pergi ke pasar
SH	Jadi saya masalah ikan tu percaya sama langganan lah yg penting barang bagus dan beda harga mahal dikit ga masalah penting bagus kita poercaya
AKB	Ikan apay g biasanya di pake buat bikin bakso
SH	Ya ikan lubi terus ikan tuk macam hari ni ikan lubi juga
AKB	Dia emang harus ikan kayak gitu lek
SH	Iya ee tapi ada juga ikan hiu kaya gitu tapi saya ga suka
AKB	Kalo buat bakso kan pake penyedap tu lekek sesuai takaran atau kira aja
SH	Ya yg penting kalo penyedap itu gausah banyak dikit aja ee kara nada Masako garam jgn banyak karena kalo banyak penyedap efek nya ngantuk jadi gausah banyak dikit aja
AKB	Tempat simpan dimana biasanya lekek taruk pake tempat atau plastik
SH	Jualan kita kayak gini ya gitu masukin plastik kalo ga abis baru kita masukin freezer dirumah jarang ga abis
AKB	Cara jaganya gimana lek n ikan dekat sma pinggir jalan
SH	Ya gitu aja kalo udah gada pembeli kita tutup ya tu aja apalagi
AKB	Ada ga lek penyuluhan dari puskesmas tentang keamanan makanan
SH	Dualu ada waktu masih jualan dalam sekolah emang ada dari balai pom alhamdulillah gada apa apa di cek kacang dikit siomay dikit
AKB	Kapan bpom atau puskesmas dating enam bulan sekali atau setahun sekali
SH	Itu ga tentu gabis akita sangka nanti kebetulan ada udah lama sekarang gada
AKB	Itu aja lek makasih banyak
SH	Oh iya hahaha

3. Nama : Husna
Tanggal : 22/4/2024
Jam : 10.10

Inisial	Transkrip
AKB	Pemilihan bahan buat bakso gimana biasa jam berapa ibu ke pasar
HS	Pagi ke pasar pake ikan lubi
AKB	Proses buat makanan bakso ibu pake sarung tangan atau sendok
HS	Ya pake sendok
AKB	Makanan sisa dalam freezer berapa hari habis sekali produksi bu
HS	Ee biasa dua hari
AKB	Kalo penyedap rasa tu bu sesuai takaran atau perkiraan aja
HS	Hm perkiraan aja
AKB	Tempat penyimoanan bu pake plastik atau ada tempat khusus gitu
HS	Ada yg dalam plok ada juga plastic
AKB	Cara jaga supaya aman n ikan dekat sama pinggir jalan bu
HS	Menutup udah
AKB	Apa ada penyuluhan dari puskesmas tentang keamnana makanan kepada penjual
HS	Tapi gada orang yg dating
AKB	Pernah ga orang bpom atau puskesmas periksa jajan yg ibu jualan ini setahun atau enam bulan sekali
HS	Belom pernah
AKB	Ohh Makasih ibu
HS	Emm yaa

4. Nama : Irman
 Tanggal : 22/4/2024
 Jam : 10.30

Inisial	Transkrip
AKB	Kek mana pemilihan bahan buat bakso gimana jam berapa ke pasar lek
IN	Ini ayam terus pagi ke pasar kadang siang habis tu baru bikin
AKB	Proses buat bakso tu pake sendok atau sarung tangan lek
IN	Pake duanya sarung tangan sama sendok
AKB	Makanan yg sisa dalam freezer berapa hari abis dalam sekali produksi
IN	Dua hari kadang sehari ga banyak
AKB	Kalo penyedap pake kan bakso tu sesuai takaran atau perkiraan lelek aja
IN	Ee satu ayam pake ajinomoto yg sachet seribu tu satu kadang tepung tujuh kilo cua ajinomoto satu ga bnayk takut nanti yg makan jadi ga enak badan
AKB	Tempat penyimpanan pake apa lek ada wadah khusus atau plastik
IN	Ada yg dalam palstik ada juga tempat khusus tu
AKB	Cara jaga ni kan dekat pinggir jalan supaya aman gimana lek
IN	Tulah di tutup cepat biar ga masuk debu ee gitu kan
AKB	Apa ada penyuluhan dari puskesmas tentang kemaanan makanan buat penjual
IN	Belom ga ada
AKB	Pernah ga bpom atau puskesmas periksa jualan lelek setahun sekali mungkin
IN	Eem gada
AKB	Oh makasih yaa lek
IN	Okay

5. Nama : Wawan
Tanggal : 23/4/2024
Jam : 10.15

Inisal	Transkrip
AKB	Jam berapa biasanya lelek ke pasar buat beli bahan jualan ni
WW	Kalo palingan kadang abis belanja malam terus pagi kita jual langsung ke sekolah siap dari rumah
AKB	Pas buat bakso tu langsung pake tangan atau sendok lek
WW	Pake tangan langsung kalo pake yg lain gabisa susah manual tangan
AKB	Ada tambah penyedap ga lek utnuk nambah rasa jadi enak
WW	Engga paling pake telur asli ga pake bumbu penyedap
AKB	Oh tempat penyimpanan gimana ada tempat khusus atau dalam palstik
WW	Ya wadah khusus untuk bakso sendiri pisahin standar biar rapi
AKB	Cara jaga n ikan dekat sama pinggir jalan gimana lek
WW	Ya kalo posisi debu di tutup standar udah lama jualan bertahun alhamdulillah gada masalah
AKB	Ada ga lek penyuluhan dari puskesmas yg datang untuk kasih tau tentang jualan gini
WW	Pak lek gada karna olahan bersih ga pake yg berbahaya
AKB	Pernah ga datang bpom periksa jualan lekek ni
WW	Dulu dek liat sambal katanya jangan pake saos dena kan saya emang ga ppake tu Cuma tu aja lama sekali
AKB	Cuma itu aja lek makasih
WW	iya sama sama

6. Nama : Udin
 Tanggal : 23/4/2024
 Jam : 10.40

Inisial	Transkrip
AKB	Gimana cara lelek pilih bahan makanan buat bakso jam berapa biasanya ke pasar
UN	Jam empat pagi sudah menuju ke lamdingin beli ayam beli daging bawa ke peunayong baru giling bulatin dirumah
AKB	Berapa ekor ayam buat dalam sekali buat giling bakso
UN	Lima ayam jadi tujuh kilo
AKB	Proses buatnya gimana langsung pake tangan atau pake sendok lagi
UN	Ya pake tangan dengan air hangat sendok juga
AKB	Kalo sisa dalam freezer berapa hari tahan dalam sekali produksi
UN	Sampe seminggu tapi saya sehari habis gada simpan
AKB	Pake penyedap kan kalo buat bakso biar nambah rasa tu sesuai takaran atau oerkiraan lek aja
UN	Ganti ajinamomto pake gula tambah rayco yg bungkus lima ribu kan tujuh kilo dapat gilingnya seperempat gula
AKB	Tempat simpan ada wadah khusus atau Cuma pake plastik aja
UN	Dalam tu plastik
AKB	Ini kan dekat pinggir jalan gimana cara lelek jaga supaya aman
UN	Kek mana ya gini aja gada yg ganggu mau pigi juga aman paling tutup aja
AKB	Ada ga penyuluhan dari puskesmas tentang keamanan makanann
UN	Ga ada belum pernah
AKB	Pernag ga punya lelek di periksa bpom jualannya ni
UN	Ngga tapi yg lain pernah
AKB	Oh makasih lek
UN	Yup sama sama

7. Nama : Syifa
Tanggal : 23/4/2024
Jam : 11.10

Inisial	Transkrip
AKB	Bagaimana pemilihan bahan makanan buat bakso jam berapa ke pasar
SA	Pake ayam terus tepung ikan ayam
AKB	Cara buat gimana lamgung pake tangan atau sendok
SA	Ee pake tangan abistu sendok
AKB	Makanan dalam freezer sisa berapa lama habis dalam sekali produksi lek
SA	Kalo ni tiap hari abis
AKB	Gimana pake penyedap rasa perkiraan atau sesuia takaran leke aja
SA	Ya perkiraan kadang satu kilo sesuai untung kalo sisa tambah tepung ga tentu biar banyak
AKB	Tempan simpan bakso tu pake wadah khusus atau plastik lek
SA	Eem freezer eee pake plastik
AKB	Cara jaga n ikan dekat pinggir jalan supaya aman gimana lek
SA	Ya pake kaca ni ada dinding pake buka tutup kan
AKB	Apa ada penyuluhan dari puskesmas tenttng kemanan makanan pada penjuak
SA	Tidak ada
AKB	Kalo dari bpom ada ga di periksa jajanan lelek ni
SA	Ga ada
AKB	Makasih lek
SA	Iyaa

8. Nama : Riski
Tanggal : 23/4/2024
Jam : 11.30

Inisial	Transkrip
AKB	Untuk pemilihan bahan makanan tu kek mana jam berapa biasa ke pasarnya trs jenis ikan apa
RS	Saya biasa menggunakan bahan yg biasa penjual lain gunakan tapi saya mengecek bahan yg bagus di gunakan jadi bisa buat tahan lama, biasanya saya seminggu sekali hari minggu pagi ya, saya pake ikan tongkol di lampulo dari kapal langsung jadi ikan masih segar baru di masukin ke freezer tapi udah di nersihkan masih mentah sebelum di olah
AKB	Pengolahan pake apa langsung tangan atau ada sendok juga lek
RS	Saya pake sarung tangan dan juga sendok untuk bulatin bakso nya ga kena tangan langsung supaya ga cepat basi
AKB	Makanan yg sisa di olah dalam freezer berapa hari habis dalam seklai produksi tu
RS	Hanya mengolah sehari tiga kilo tapi alhamdulillah hari anak sekolah laku laris manis hampir gada sisinya kalo emang ada maukin kulkas kita olah lagi
AKB	Buatnya kan pake penyedap rasa tu gimana sesuai takaran atau perkiraan aja lek
RS	Awal mulai usaha ni saya udah pastiin takaran dan pas untuk anak sekolah tidak berlebihan dan kurang juga kalo banyak kasian yg makan
AKB	Tempat simpan bakso olahnya pake tempat khusus atau Cuma plastik gitu aja
RS	Menggunakan tempat plastik tapia man sushu kulkas dan juga tahan panas
AKB	Cara jaga jualan ini supaya aman gimana kan dekat sama pinggir jalan lek
RS	Sebisanya saya jaga kebersihan sama tempat jualan ni ya gitu kalo lewat kendaraan ttutup supaya debu ga masuk dan lalat jadi ga enak
AKB	Ada ga pnyulhan dari puskesmas tentang keamanan makanan kepada penjuala gitu
RS	Kalo dari puskesmas gad atapi saya sendrir cari tau tentang hal tersebut bagaimana keamanan pangan yg baik
AKB	Pernah datang bpom buat periksa jajanan yg ibu jualan
RS	Ga pernah dsan saya gatau kalo ada hal buat ngecek kayak gitu tapi saya jaga dengan baik aman sehat
AKB	Ooh iyaa makasih banyak lek
RS	Iya sama sama dek semoga lancar kuliahnya

9. Nama : Sukardi
Tanggal : 15/7/2024
Jam : 10.30

Inisial	Transkrip
AKB	Untuk pemilihan bahan makanan kayak mana jam berapa biasa lelek ke pasarnya terus pake daging apa
SK	Ee sama kayak orang lain juga yaa tapi pake ayam tepung gula garam penyedap sama telur, seringnya pagi sekitar jam enam trs bawa giling ke pasar baru bulatin direumah
AKB	Ohh untuk pengolahan pake apa langsung tangan atau pake sendok juga lek
SK	Dua duanya sih lelek pake nya biar cepat tapi tangan pake sarung plastik itu
AKB	Kalo makanan yg sisa di olah dalam freezer berapa hari habis dalam sekali produksi
SK	Biasanya saya tiga hari buatnya ga banyak penting habis aja
AKB	Buatnya kan pasti pake penyedap itu gimana sesuai takaran atau perkiraan aja
SK	Ee perkiraan lelek tapi gamau banyak dikit aja udah terasa
AKB	Terus tempat simpan bakso olahnya memang ada tempat khusus atau plastik aja
SK	Yaa ada tempat emang buat bakso biar enak disimpan ke dalam kulkas kalo plastik ga bagus
AKB	Cara lelek jaga jualan ini supaya aman gimana kan dekat sama jalan nih
SK	Ee gitu tutup kalo lagi gada yg beli biar ga masuk debu
AKB	Iyaa bagus lek, ada gak penyulahan dari puskesmas kepada penjual
SK	Dari puskesmas gada tapi pernah dulu waktu masih jualan di dalam sekolah
AKB	Ohya pihak Puskesmas bilang apa aja buat lelek
SK	Yah dibilang jangan pake saos dengan campuran pewarna sayang anak sekolah
AKB	Ohh, pernah datang bpom buat periksa jajanan yang lelek jualan
SK	Ga pernah kalo dengar dari kawan lain yang jualan juga ada tapi saya engga mungkin belum hehe
AKB	Gitu yaa makasih banyak lek
SK	Iya sama sama, datang lagi kalo belum jelas
AKB	Okay lek hahaha
SK	Semangat
AKB	Makasih, lelek juga
SK	Siap neng

10. Nama : Anto
 Tanggal : 15/7/2024
 Jam : 11.00

Inisial	Transkrip
AKB	Untuk pemilihan bahan makanan tu kek mana lek jam berapa biasa ke pasarnya terus pake daging jenis apa
RS	Ee ya tepung ayam pake baawang merah sama putih biar wangi penyedap telur juga biar lebih enak, pagi ke pasar siapnya bawa pasar giling bulatin sendiri
AKB	Waktu di olahnya bulatin pake apa langsung tangan atau ada sendok juga lek
RS	Ya langsung pake tangan aja pake sendok agak susah
AKB	Kalo ada makanan yg sisa lek dalam freezer berapa hari habis dalam sekali produksi
RS	Biasanya tiap hari abis alhamdulillah juga paling sisa dikit kita bagiin ke orang
AKB	Ohh, buatnya kan pake penyedap lek gimana sesuai takaran atau perkiraan aja
RS	Ee kira-kira aja ga mungkin kita takar lagi tapi ga banyak ga bagus
AKB	Terus tempat simpan gimana bakso ada tempat khusus atau plastik
RS	Dua duanya ada plastik ada tempat kita pisahin
AKB	Kek mana cara lelek jaga jualan supaya aman kan dekat sama pinggir jalan
RS	Yah kalo lagi gada yang beli tutup biar lalat engga masuk terus debu juga banyak ya tutup
AKB	Apa pernah ada penyuluhan dari puskesmas tentang makanan ke penjual
RS	Engga tapi lek cari tau sendiri kita jaga apa yang kita jual jangan sampe buat orang sakit
AKB	Ohh bagus lek, kalo bpom pernah buat periksa jajan yang lelek jualan
RS	Gasih tapi pernah dengar, kita aman aja gausa pake aneh
AKB	Ooh gitu makasih lek
RS	Iyaa dek