



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 3 Nomor 2 Tahun 2023 Page 6967-6978

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Tinjauan Kebersihan Makanan Dan Sanitasi Serta Kaitannya Terhadap Minat Pembeli (Studi Kasus Pedagang Kaki Lima Di Sekitar Lapangan Hizbul Wathon (HW) Beji Timur - Beji - Depok)

Sri Isti Untari.^{1✉} Anita Rahmawati², Rahma Nur Praptiwi³, Kristin Lukitaningrum⁴,
Maria Nino Istia⁵

Prodi Manajemen Pemasaran Untuk Wnbk Jurusan Akuntansi,
Politeknik Negeri Jakarta

Email: anita.rahmawati@akuntansi.pnj.ac.id^{1✉}

Abstrak

Makanan memegang peranan penting dalam kehidupan manusia. Selain menyediakan zat-zat yang dibutuhkan untuk energi dan pertumbuhan, makanan juga menyediakan zat-zat yang dibutuhkan untuk menunjang kehidupan tubuh yang sehat. Oleh karena itu, untuk meningkatkan taraf hidup manusia diperlukan persediaan pangan yang cukup, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Dari segi kualitas, selain mengandung semua zat yang dibutuhkan tubuh, makanan juga harus memenuhi syarat keamanan. Keamanan pangan dapat dilihat dari aspek higiene dan sanitasi. Cara mengolah makanan, kebersihan penjamah makanan dan cara penyajian makanan merupakan bagian penting dalam pengelolaan makanan. Foodborne disease merupakan salah satu penyebab kesakitan dan kematian di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perilaku pedagang dalam menjaga kebersihan dan sanitasi pedagang kaki lima yang menjajakan makanan di lapangan Hizbul Wathan (HW) yang terletak di kelurahan Beji Timur, kecamatan Beji, Depok serta kaitannya dengan respon dan minat beli pedagang. Komunitas. Dari hasil observasi, terdapat beberapa warung yang dalam proses memasaknya belum menerapkan kebersihan yang memadai yang berdampak pada ketidaknyamanan pengunjung untuk membeli jajanan di warung tersebut. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode yang digunakan adalah observasi dan survey terhadap pedagang dan pembeli, serta studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 87% pembeli sangat memperhatikan kebersihan dan sanitasi makanan saat memilih makanan, sedangkan 72% pedagang masih memiliki kendala dalam memenuhi harapan pembeli/pelanggan.

Abstract

Food plays an important role in human life. In addition to providing the substances needed for energy and growth, food also provides the substances needed to support a healthy body life. Therefore, to increase the standard of human life, it is necessary to have adequate food supplies, both in terms of quality and quantity. In terms of quality, in addition to containing all the substances the body needs, food must also meet safety requirements. Food safety can be seen from the aspect of hygiene and sanitation. How to process food, the hygiene of food handlers and how to serve food are important parts of food management. Foodborne disease is one of the causes of morbidity and mortality in Indonesia. This study aims to analyze the behavior of traders in maintaining cleanliness and sanitation of street vendors who sell food in the Hizbul Wathan (HW) field located in Beji Timur village, Beji sub-district, Depok and its relation to the response and buying interest of the community. From the results of observations, there are several stalls that in the cooking process have not implemented adequate hygiene which has an impact on the inconvenience of visitors to buy snacks at the stall. This research is a qualitative research with the methods used are observation and surveys of traders and buyers, as well as literature study. The results of the study show that 87% of buyers pay great attention to food hygiene and sanitation in choosing food, while 72% of traders still have some problems in meeting the expectations of buyers/customers.

Keyword: Food hygiene and sanitation - Buyer's interest

PENDAHULUAN

Makanan memiliki arti penting dalam kehidupan manusia. Selain menyediakan zat-zat yang diperlukan untuk sumber tenaga dan pertumbuhan, makanan juga menyediakan zat-zat yang diperlukan untuk mendukung kehidupan tubuh yang sehat. Karena itu untuk meningkatkan kehidupan manusia diperlukan adanya persediaan makanan yang memadai baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Dari segi kualitas, selain mengandung semua zat yang diperlukan oleh tubuh makanan juga harus memenuhi syarat keamanan. Keamanan makanan bisa ditinjau dari aspek kebersihan dan sanitasi. Cara mengolah makanan, kebersihan penjamah makanan dan bagaimana makanan tersebut disajikan adalah bagian penting dari pengelolaan makanan. Penyakit yang disebabkan oleh makanan merupakan salah satu penyebab kematian di Indonesia.

Sejumlah survei terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan. Statistik

penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai negara industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM). Kebersihan penjamah makanan atau higienis penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Penjamah makanan adalah orang yang bekerja pada suatu usaha atau kegiatan dibidang makanan tanpa melihat apakah ia benar-benar bekerja menyiapkan makanan ataupun menghidangkan makanan. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Selanjutnya Adam, M (2004) dalam Cahyaningsih, dkk (2009) mengatakan juga bahwa perilaku penjamah makanan ikut berperan dalam menentukan suatu makanan sehat atau tidak, perilaku penjamah makanan juga dapat menimbulkan risiko kesehatan. Artinya perilaku penjamah makanan yang tidak sehat akan berdampak pada higienitas makanan yang disajikan. Sebaliknya, perilaku penjamah makanan yang sehat dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk menulis kajian tentang keamanan makanan ditinjau dari aspek kebersihan (*hygiene*) dan sanitasi pada pedagang kaki lima yang menjajakan makanan di lapangan Hizbul Wathan (HW) yang berlokasi di kelurahan Beji Timur, kecamatan Beji, Depok. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perilaku pedagang dalam menjaga kebersihan dan sanitasi pada pedagang kaki lima serta kaitannya dengan respon dan minat beli dari masyarakat yang membeli makanan tersebut.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di kawasan Lapangan Hawaii, Beji Timur, Depok pada tahun 2022 dengan metode penelitian kualitatif, menggunakan pendekatan observasi, survei, deskriptif, korelasi serta studi pustaka. Survei dilakukan dengan cara wawancara langsung dan pengisian kuesioner baik kepada pedagang maupun kepada pembeli. Jumlah sampel sebanyak 6 pedagang dan 18 pembeli. Pengambilan data dilakukan sejak Desember 2022 sampai dengan Januari 2023.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi dan survei terhadap objek dan subjek penelitian, diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Observasi

Dari hasil observasi ditemukan suatu kondisi bahwa dalam proses pembuatan makanan (memasak) adalah sebagai berikut:

- a. Cara mencuci sayuran dan bumbu masih ala kadarnya
- b. Tempat makanan yang kurang bersih
- c. Cara mencuci piring sendok masih dengan air bilasan yang keruh
- d. Lap untuk masak masih dicampur (tidak dipisah-pisahkan kegunaannya)
- e. Membuang sampah kurang pada tempatnya (kurang rapi dan bersih) sehingga sekitar lapangan masih terlihat kumuh.
- f. Piring, gelas, sendok dilap dengan lap yang sudah tidak layak

2. Survei

a. Wawancara langsung

1) Terhadap Pedagang

Beberapa pedagang menyampaikan bahwa pada mulanya penjualan mereka cukup laris, namun semakin lama pembeli semakin berkurang. Menurut pendapat mereka semakin berkurangnya pembeli diakibatkan banyaknya pesaing/kompetitor.

2) Terhadap pembeli/pelanggan

Terdapat beberapa pembeli yang menyampaikan bahwa kurang tertarik dengan makanan yang dijual disebabkan masakannya kurang enak, tidak nyaman karena pelayanannya kurang menyenangkan, terlalu mahal, proses memasaknya kurang bersih, tempatnya kurang bersih, dsb.

b. Penyebaran kuesioner

1) Terhadap pedagang

Penyebaran kuesioner terhadap pedagang kaki lima berhasil mengambil data dari 6 responden dengan pernyataan sebagai berikut:

No	Fokus Masalah	Ya	Tidak
1	Lapak tempat saya berjualan sangat sederhana, karena sulit mendapatkan tempat yang layak.	5	1
2	Lapak yang layak untuk berjualan, sewanya terlalu mahal untuk ukuran keuangan saya.	3	3
3	Makanan yang saya jual, hasil dari olahan sayasendiri	4	2
4	Saya tidak pernah mengikuti pelatihan atau workshop tentang pentingnya menjaga kebersihan (hygiene) makanan dan sanitasi dalam berdagang	1	5
5	Jumlah pengunjung/pembeli makanan yang saya jajakan semakin hari semakin turun.	1	5
6	Keuntungan bersih yang saya peroleh semakin hari semakin turun	2	4

2) Terhadap pembeli/pelanggan

Penyebaran kuesioner terhadap pembeli/pelanggan berhasil mengambil data dari 18 responden dengan pernyataan sebagai berikut:

No	Fokus Masalah	Ya	Tidak
1	Jika saya makan di lapak makanan yang dijajakan oleh pedagang kaki lima, saya melihat-lihat dulu tempat yang saya anggap bersih dan nyaman.	17	1
2	Saya selalu memperhatikan kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya.	16	2
3	Meskipun rasa masakannya enak, jika kebersihantempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya kurang diperhatikan oleh penjual, saya tidak berminat untuk datang lagi.	16	2
4	Meskipun harganya murah, jika kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya kurang diperhatikan oleh penjual, saya tidak berminat untuk datang lagi.	15	3

No	Fokus Masalah	Ya	Tidak
5	Meskipun pelayanannya cepat, jika kebersihantempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya kurang diperhatikan oleh penjual, saya tidak berminat untuk datang lagi.	14	4
6	Meskipun pelayanannya baik dan ramah, jika kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya kurang diperhatikan oleh penjual, saya tidak berminat untuk datang lagi.	16	2
7	Tentukan salah satu dari ke 4 nomor tersebut sebagai prioritas utama		
	Menurut saya, hal-hal yang perlu menjadi perhatian agar para pedagang kaki lima bisa tetap existberjualan adalah:		
	1. Selalu menjaga kebersihan dan sanitasinya	13	
	2. Selalu mempertahankan kelezatan rasa masakannya	1	
	3. Memberikan harga yang bisa bersaing dengan Kompetitor	1	
	4. Memberikan pelayanan yang baik dan tempat yang nyaman.	3	

PEMBAHASAN

Hasil yang diperoleh dari kuesioner terhadap para pedagang kaki lima merupakan gambaran kondisi yang sebenarnya dan disajikan dalam bentuk prosentase sebagai berikut:

No	Fokus Masalah	Ya	Tidak
1.	Lapak tempat saya berjualan sangat sederhana, karena sulit mendapatkan tempat yang layak.	5	1
	Persentase	83%	17%
2.	Lapak yang layak untuk berjualan, sewanya terlalu mahal untuk ukuran keuangan saya.	3	3
	Persentase	50%	50%
3.	Makanan yang saya jual, hasil dari olahan saya sendiri	4	2
	Persentase	67%	33%
4.	Saya tidak pernah mengikuti pelatihan atau workshop tentang pentingnya menjaga kebersihan (hygiene) makanan dan sanitasi dalam Berdagang	5	1
	Persentase	83%	17%

5.	Jumlah pengunjung/pembeli makanan yang saya jajakan semakin hari semakin turun.	5	1
	Persentase	83%	17%
6.	Keuntungan bersih yang saya peroleh semakin hari semakin turun	4	2
	Persentase	67%	33%
Rata-rata		72%	28%

Data responden yang diperoleh dari para pedagang bisa dianalisis bahwa karena keterbatasan dana yang dimiliki oleh para pedagang kaki lima (dibuktikan pada hasil respon poin 2 sebesar 50%) maka lapak tempat berjualan dalam kondisi sangat sederhana (dibuktikan pada hasil respon poin 1 sebesar 83%). Sedangkan makanan yang dijual sebagian besar adalah hasil olahan sendiri (dibuktikan pada hasil respon poin 3 sebesar 67%) sementara sebagian besar dari mereka belum pernah mengikuti pelatihan atau workshop tentang pentingnya menjaga kebersihan (hygiene) makanan dan sanitasi dalam berdagang (dibuktikan pada hasil respon poin 4 sebesar 83%). Kondisi yang terjadi adalah jumlah pengunjung/pembeli makanan yang dijajakan semakin hari semakin turun (dibuktikan pada hasil respon poin 5 sebesar 83%) sehingga keuntungan bersih yang diperoleh semakin hari semakin kecil (dibuktikan pada hasil respon poin 5 sebesar 67%).

Hasil yang diperoleh dari kuesioner terhadap para pembeli/pelanggan merupakan gambaran kondisi yang sebenarnya dan disajikan dalam bentuk persentase sebagai berikut:

No	Fokus Masalah	Ya	Tidak
1.	Jika saya makan di lapak makanan yang dijajakan oleh pedagang kaki lima, saya melihat-lihat dulu tempat yang saya anggap bersih dan nyaman.	17	1
	Persentase	94%	6%
2.	Saya selalu memperhatikan kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya.	16	2
	Persentase	89%	11%
3.	Meskipun rasa masakannya enak, jika kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya kurang diperhatikan oleh penjual, saya tidak berminat untuk datang lagi.	16	2
	Persentase	89%	11%
4.	Meskipun harganya murah, jika kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya kurang diperhatikan oleh penjual, saya tidak berminat untuk datang lagi.	15	3

	Persentase	83%	17%
5.	Meskipun pelayanannya cepat, jika kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya kurang diperhatikan oleh penjual, saya tidak berminat untuk datang lagi.	14	4
	Persentase	78%	22%
6.	Meskipun pelayanannya baik dan ramah, jika kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya kurang diperhatikan oleh penjual, saya tidak berminat untuk datang lagi.	16	2
	Rata-rata	87%	13%
7.	Tentukan salah satu dari ke-4 nomor tersebut sebagai prioritas utama		
	Menurut saya, hal-hal yang perlu menjadi perhatian agar parapedagang kaki lima bisa tetap eksis berjualan adalah:		
	1. Selalu menjaga kebersihan dan sanitasinya	13 = 72%	
	2. Selalu mempertahankan kelezatan rasa masakannya	1 = 6%	
	3. Memberikan harga yang bisa bersaing dengan kompetitor	1 = 6%	
	4. Memberikan pelayanan yang baik dan tempat yang nyaman.	3 = 17%	
	Persentase	89%	11%

Dari data responden yang diperoleh dari para pembeli/pelanggan bisa dianalisis bahwa jika ingin makan, mereka melihat-lihat dulu tempat yang dianggap bersih dan nyaman (dibuktikan pada hasil respon poin 1 sebesar 94%) selanjutnya memperhatikan kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya (dibuktikan pada hasil respon poin 2 sebesar 89%). Meskipun rasa masakannya enak, jika kebersihan tempat/ruangan untuk memasak dan proses memasaknya serta penyajiannya kurang diperhatikan oleh penjual, harganya murah, pelayanannya cepat, baik dan ramah, mereka tidak berminat untuk datang lagi (dibuktikan pada hasil respon poin 3, 4, 5, dan 6 masing-masing sebesar 89%, 83%, 78% dan 89%).

Dalam hal ini bisa dikorelasikan bahwa harapan antara pedagang kaki lima dengan pembeli masih terdapat kesenjangan sebagai berikut:

No	Fokus Masalah	Ya	Tidak
1.	Untuk Pedagang (dilakukan dengan cara menyebar kuesioner/mengisi google-form)	72%	27,8%
2.	Untuk Pembeli (dilakukan dengan cara	87%	13%

	menyebarkan kuesioner/mengisi google-form)		
--	--	--	--

Bagi pedagang: jawaban "Ya" berarti harapan pedagang masih lemah (masih banyak kendala/masalah yang harus dicarikan solusi), dan jika "Tidak" harapan pedagang sudah kuat (mendekati yang diharapkan). Sedangkan bagi pembeli: jawaban "Ya" berarti harapan pembeli masih lemah (belum sesuai harapan), dan jika "Tidak" harapan pembeli sudah kuat (mendekati yang diharapkan).

Kesenjangan tersebut dijelaskan dengan data sebesar 87% pembeli mencermati kebersihan makanan (hygiene) dan sanitasi dalam memilih makanan sementara sebesar 72% pedagang masih memiliki beberapa masalah dan kendala dalam memenuhi harapan pembeli/pelanggan. Hasil observasi dan wawancara langsung juga menggambarkan bahwa permasalahan yang menjadi objek utama mengarah pada kebersihan (hygiene) makanan dan sanitasi. Hal tersebut dikuatkan oleh pertanyaan pada kuesioner untuk pembeli/pelanggan, yang mana prioritas utama dalam memilih makanan adalah perhatian terhadap kebersihan dan sanitasi yang memiliki persentase sebesar 72%. Sementara perhatian terhadap pelayanan yang baik dan tempat yang nyaman memiliki persentase sebesar 17% dan kelezatan rasa masakan dan harga masing-masing memiliki persentase sebesar 6%.

SIMPULAN

Pembahasan atas hasil observasi dan survei dengan kesenjangan pembeli mencermati kebersihan makanan (hygiene) dan sanitasi dalam memilih makanan sebesar 87% sementara pedagang masih memiliki beberapa masalah dan kendala dalam memenuhi harapan pembeli/pelanggan sebesar 72%, maka bisa disimpulkan bahwa dalam upaya meningkatkan jumlah pengunjung/pembeli, para pedagang kaki lima perlu memperhatikan kebersihan (hygiene) makanan dan sanitasi. Di samping niat merubah kebiasaan sebelumnya yang dirasakan kurang sesuai, salah satu upayanya adalah mengikuti pelatihan atau workshop tentang pentingnya menjaga kebersihan (hygiene) makanan dan sanitasi dalam berdagang karena untuk menjaga kesehatan, sebagian besar pembeli/pelanggan lebih mengutamakan kebersihan makanan yang akan dimakan/dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Syahadah, R. (2018). 6 Prinsip Hygiene Sanitasi yang Harus Diperhatikan. <https://environment-indonesia.com/6-prinsip-hygiene-sanitasi-yang-harus-diperhatikan/>. Diakses pada Oktober 2022.
- Faradina, Navintia (2019) Implementasi Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 26 Tahun 2002 Tentang Penataan Pedagang Kaki Lima Di Daerah Tujuan Pariwisata. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/16276>. Diakses pada Oktober 2022.
- Putri, C. A. (2022) Jangan Kaget! Begini Kondisi Ekonomi Indonesia Terkini. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20220513143745-4-338853/jangan-kaget-begini-kondisi-ekonomi-indonesia-terkini>. Diakses pada Oktober 2022.
- inPACK Indonesia (2019) 7 Kunci Kepuasan Pelanggan pada Bisnis Kuliner. <https://www.inpack.id/post/7-kunci-kepuasan-pelanggan-pada-bisnis-kuliner>. Diakses pada Oktober 2022
- Dewi S.R. (2020) Sudah Sadarkah Penjual Produk Pangan Terhadap Kebersihan Produknya?. <https://rahma.id/sudah-sadarkah-penjual-produk-pangan-terhadap-kebersihan-produknya/>. Diakses pada Oktober 2022
- Bestari, D. D., Dewi, R. K., & Ananta, M. T. (2019). Pengembangan Sistem Rekomendasi Tempat Pembelian Makanan Korea Berbasis Android dengan TOPSIS dan LBS (Studi Kasus: Kota Malang). *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer* e-ISSN, 2548, 964X.
- Aisyah, N. (2021) 5 Kriteria Makanan Sehat dan 10 Cara Menerapkan agar Siswa Tak Kurang Gizi. <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-5711740/5-kriteria-makanan-sehat-dan-10-cara-menerapkan-agar-siswa-tak-kurang-gizi>. Diakses pada Nopember 2022.
- Rahayu, I. E. (2020). *Strategi Bisnis Dalam Meningkatkan Pendapatan Pedagang Kaki Lima Di Alun-alun Ponorogo* (Doctoral dissertation, IAIN PONOROGO).
- Sembiring, V. A. (2019). Pelatihan Hygiene dan Sanitasi di Desa Bungaraya–Siak-Riau. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 1(1), 49-54.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64-72.

