

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN *PERSONAL HYGIENE* PEDAGANG DAN
KUALITAS MIKROBIOLOGI MINUMAN DINGIN
DI KAMBANG IWAK KOTA PALEMBANG TAHUN 2025**



MEYLIYANA

PO.71.33.1.22.013

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2025**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini, terdapat sejumlah kasus penyakit yang terkait dengan makanan dan minuman, seperti diare dan keracunan makanan. Berdasarkan laporan yang diterbitkan oleh Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) pada tahun 2019, sekitar 600 juta individu di seluruh dunia mengalami sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Dari total tersebut, lebih dari 420.000 orang meninggal setiap tahunnya akibat penyakit yang disebabkan oleh makanan tersebut (Nur Afifah et al., 2020). Kawasan Asia Tenggara, yang merupakan salah satu wilayah yang diperhatikan oleh Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), mencatat angka kematian tertinggi akibat penyakit yang ditularkan melalui makanan. Menurut WHO, sekitar 175.000 orang meninggal setiap tahun di wilayah tersebut akibat penyakit bawaan makanan (Syafriyani & Djaja, 2020).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Balai POM Indonesia, jumlah total kasus keracunan yang tercatat dalam aplikasi SPIMKer KLB-KP tahun 2023 mencapai 6.402 kasus. Dari jumlah tersebut, kasus keracunan yang terkait dengan obat dan makanan sebanyak 1.722 kasus, yang merupakan 27% dari total kasus, termasuk dalam definisi keracunan yang tidak mencakup alergi, efek samping, dan kejadian tidak diharapkan lainnya (BPOM, 2023). Pada tahun 2023, terjadi 11 kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh air minum dalam kemasan setelah kegiatan pembersihan di salah satu sekolah dasar di Kota Palembang (BPOM Palembang, 2023).

Keracunan makanan dan minuman dapat disebabkan oleh penyakit yang ditularkan melalui makanan. Sumber kontaminasi yang menimbulkan penyakit tersebut dapat berasal dari berbagai macam mikroorganisme, termasuk bakteri, virus, parasit, atau zat beracun lainnya. Sebagian besar kasus penyakit yang ditularkan melalui makanan disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologis, di mana lebih dari 90% di antaranya melibatkan bakteri, virus, dan parasit. Dari total tersebut, sekitar 30% merupakan kontaminasi bakteri (Abebe et al. , 2020). Keracunan makanan dan minuman yang terjadi ketika bahan makanan mengandung racun alami atau zat beracun yang digunakan untuk tujuan komersial. Selain itu, keracunan juga dapat disebabkan oleh kontaminasi mikroorganisme penghasil toksin, seperti *Staphylococcus* dan *Clostridium* (Flint et al. , 2005; Organisasi Kesehatan Dunia, 2019).

Keamanan pangan merupakan salah satu aspek yang paling krusial dalam penyediaan pangan yang aman dan berkualitas tinggi. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan, kebutuhan akan makanan yang tidak hanya bergizi, tetapi juga aman untuk dikonsumsi, menjadi semakin mendesak. Dalam konteks ini, sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) telah dikembangkan sebagai pendekatan yang sistematis untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan bahaya yang berpotensi mencemari makanan. Sistem HACCP merupakan suatu sistem pemantauan dan pengendalian yang dirancang untuk memastikan bahwa makanan tidak terkontaminasi sebelum disajikan kepada konsumen. Pendekatan ini lebih berfokus pada pencegahan bahaya, bukan semata-mata mengandalkan pengujian pada produk akhir. Penerapan

konsep HACCP tidak hanya dibatasi pada industri berskala besar, tetapi juga dapat diterapkan di berbagai sektor, seperti di rumah sakit dan industri katering, di mana penyediaan makanan dan minuman harus memenuhi standar keamanan yang ketat (Arisman, 2009; Daulay, 2021).

Penerapan konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) memiliki peranan yang sangat penting dalam upaya mencegah kontaminasi makanan yang dapat berakibat pada keracunan atau infeksi. Setiap tahapan dalam proses penyediaan pangan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi, harus diawasi dengan ketat guna memastikan bahwa seluruh titik kritis dikelola secara optimal (Septiani dan Wulandari, 2017). Untuk menghindari kontaminasi pada minuman, penerapan praktik keamanan makanan yang baik perlu dilaksanakan, termasuk tetapi tidak terbatas pada rutin mencuci tangan, menggunakan sarung tangan, serta memastikan pemisahan yang jelas antara area pengolahan produk mentah dan matang, serta memperhatikan kebersihan pribadi dari staf yang terlibat (BC Centre for Disease Control, 2024).

Penjamah merupakan salah satu faktor utama yang dapat menentukan kualitas produk, karena mereka memegang peranan yang krusial dalam proses pengolahan. Petugas yang memiliki standar *personal hygiene* yang rendah dapat mengakibatkan penurunan kualitas (Nuryani et al. , 2016). Penurunan kualitas ini dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, mulai dari perilaku pengecer, metode pendistribusian makanan ringan, tingkat kebersihan pengecer, kondisi lingkungan penjualan, hingga aspek kebersihan dalam proses penjualan dan lain-lain. Kebersihan pribadi juga merujuk pada perawatan diri yang dilakukan untuk

memelihara kebersihan dan kesehatan individu, baik dari segi fisik maupun mental (Kristatnti et al. , 2019).

Teori Lawrence Green, menyatakan bahwa perilaku manusia dipengaruhi oleh 2 faktor pokok yaitu faktor perilaku (*behaviorcauses*) dan factor diluar perilaku (*non behavior causes*). Kemudian faktor perilaku ditentukan oleh 3 faktor yang meliputi, *Presdisposing Factors*, *Reinforcing Factors*, *Enablig Factors*. (Adventus et al, 2019).

Telah dilakukan penelitian sebelumnya terkait *personal hygiene* yang dilakukan beberapa peneliti yaitu, penelitian yang dilakukan oleh Roza Wulansari tahun 2017, dari 10 pedagang semuanya memiliki *personal hygiene* yang kurang baik dengan angka persentase 100%. Sanitasi tempat pengolahan 2 pedagang dengan persentase 20% dari 10 pedagang memiliki sanitasi yang bersih. Sanitasi peralatan 6 pedagang dengan persentase 60% dari 10 pedagang memiliki sanitasi peralatan yang baik. Sanitasi pengolahan 2 pedagang dengan persentase 20 % dari 10 pedagang memiliki sanitasi yang baik.

Penelitian yang dilakukan oleh Juliana pada tahun 2024 mengenai *personal hygiene* dari 28 pedagang minuman es jeruk di taman wisata Welcome to Batam menunjukkan hasil yang mengkhawatirkan. Sekitar 25% pedagang memiliki tingkat risiko sedang sementara 75% lainnya tergolong berisiko tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang minuman es jeruk di taman wisata Welcome to Batam berisiko tinggi akibat kebersihan lingkungan berdasarkan penilaian dengan melingkari nilai jika persyaratan tidak terpenuhi sesuai dengan Permenkes RI No 14 Tahun 2021.

Penelitian mengenai *Personal Hygiene* yang dilaksanakan oleh Lutfiah Dwi Nurulklusna pada tahun 2023 terhadap tujuh pedagang menunjukkan bahwa kondisi kebersihan tangan dan kuku seluruh pedagang terdeteksi dalam keadaan kotor, dengan dua pedagang diketahui menggunakan cat kuku. Tiga pedagang wanita terlihat mengenakan penutup kepala berupa jilbab saat mengolah cincau hitam. Namun, tidak semua pedagang menggunakan masker selama proses pengolahan cincau hitam di pasar. Selain itu, terdapat juga fakta bahwa tidak semua pedagang mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah jeli hitam, setelah keluar dari toilet, atau setelah membuang sampah.

Penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Rizki Pratama pada tahun 2023 menunjukkan keberadaan bakteri *E-coli* pada minuman es jeruk di taman kambang iwak kota Palembang. Dari 5 lokasi yang diperiksa es jeruk ditemukan bakteri *E-coli* yang melebihi nilai ambang batas didalamnya. Bakteri ini timbul akibat tindakan hygiene penjamah yang belum memenuhi syarat dan pencucian serta pengeringan peralatan yang belum maksimal dilakukan.

Taman Kambang Iwak adalah sebuah taman kota yang didirikan sejak tahun 1900. Taman ini, yang pada awalnya difungsikan sebagai fasilitas olahraga bagi masyarakat keturunan Belanda, memiliki sebuah danau di tengahnya. Saat ini, Kambang Iwak tetap berfungsi sebagai tempat untuk berolahraga dan bersantai. Seiring dengan berkembangnya waktu, kawasan Kambang Iwak di Kota Palembang juga menawarkan berbagai pilihan wisata kuliner. Taman ini buka untuk umum dari pagi hingga sore hari, sementara pedagang diperbolehkan untuk berjualan mulai pukul 16.30 hingga larut malam.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan di kota Gresik, Malang, Palembang dan Batam tahun 2017, 2023 dan 2024 yang menunjukkan masih rendahnya personal hygiene pedagang minuman dingin. Penelitian ini mendasarkan peneliti merumuskan masalah dengan judul “Gambaran *Personal Hygiene* Pedagang dan Kualitas E-Coli Minuman Dingin di Taman Kambang Iwak Kota Palembang Tahun 2025”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini diketahuinya “Gambaran *Personal Hygiene* Pedagang dan Kualitas Mikrobiologi Minuman Dingin di Taman Kambang Iwak Kota Palembang Tahun 2025”

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui karakteristik (umur, lama kerja, pendidikan) pedagang minuman dingin di Taman Kambang Iwak Kota Palembang Tahun 2025
- b. Diketahui tingkat pengetahuan pedagang minuman dingin di Taman Kambang Iwak Kota Palembang Tahun 2025
- c. Diketahui *personal hygiene* pedagang minuman dingin di Taman Kambang Iwak Kota Palembang Tahun 2025
- d. Diketahui kualitas mikrobiologi minuman dingin di Taman Kambang Iwak Kota Palembang Tahun 2025

D. Manfaat

1. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu sumber ilmu pengetahuan yang didapatkan melalui proses penelitian dan penyusunan karya tulis ilmiah, menjadi sumber pembelajaran, menjadi media dalam pendalaman materi terkait sanitasi makanan dan minuman.

2. Bagi Instansi Pendidikan

Sebagai salah satu sumber bahan ajar yang dapat dimanfaatkan untuk menambah pengetahuan dalam proses pembelajaran.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai salah satu bahan sumber pembelajaran untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya memperhatikan *personal hygiene* dalam makanan yang akan dikonsumsi dan terhindar dari ancaman penyakit yang dapat disebabkan oleh makanan yang tercemar.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Sesuai dengan permasalahan dan tujuan dari penelitian ini, maka ruang lingkup penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan *personal hygiene* dan kualitas mikrobiologi minuman dingin. Target populasi dalam penelitian ini adalah pedagang minuman dingin yang berjualan di taman kambang iwak Kota Palembang. Penelitian akan dilakukan selama bulan Februari hingga Mei 2025. Lokasi penelitian adalah Taman Kambang Iwak Kota Palembang, Sumatera Selatan. Penelitian ini penting untuk mengetahui gambaran *personal hygiene* pedagang terhadap kualitas mikrobiologi, mengingat *personal hygiene* pedagang

yang masih kurang baik. Metode yang digunakan adalah survei dengan kuesioner yang dijawab oleh responden, observasi dengan checklist terkait sikap dan tindakan responden, dan pemeriksaan laboratorium terhadap kualitas mikrobiologi minuman dingin.

DAFTAR PUSTAKA

- Abebe, E., Gugsu, G., and Ahmed, M. 2020. *Review on major food-borne zoonotic bacterial pathogens*. Journal of Tropical Medicine: 1–19. doi: <https://doi.org/10.1155/2020/4674235>.
- Adventus., I Made., dan Ns.Donny. (2019). *Buku Ajar Promosi Kesehatan* Universitas Kristen Indonesia, Jakarta: 63-64.
- Agustina T. 2014. *Kontaminasi logam berat pada makanan dan dampaknya pada kesehatan*. Teknobuga. 1(1); 53-65
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). *Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang*. Jurnal Dunia Kesmas, 9(4), 512–520. <https://doi.org/10.33024/jdk.v9i4.3302>
- Asthiningsih, N. W. W. Dan Wijayanti, T. (2019) “*Edukasi Personal Hygiene Pada Anak Usia Dini Dengan G3CTPS*,” *Jurnal Pesut: Pengabdian Untuk Kesejahteraan Umat*, 1(2), Hal. 84–92. Tersedia Pada: <https://Journals.Umkt.Ac.Id/Index.Php/Pesut/Article/View/285>.
- Azwar, S. 2011. *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya (Edisi 2)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Badan POM. 2023. *Laporan Tahunan Balai Besar POM Palembang 2023*. Balai Besar POM. Palembang
- Domas Nurchandra. (2020). *Pendidikan Kesehatan Tentang Personal Hygiene Pada Remaja Putri di SMP Muhammadiyah Banjarmasin*. Sripsi.
- Fithria., Yasnani., & Alhajar, H. N. (2022). *Hubungan Kebersihan Sanitasi Dengan Keberadaan E.Coli Pada Minuman Olahan di Pantai Kendari*. 18(3). <https://doi.org/10.19184/ikesma.v18i3.30780>
- Fitriyani, R., Saputri, N. D., & Handayani, R. (2021). *Pengaruh Pendidikan Terhadap Pengetahuan Higiene Pedagang Minuman Tradisional*. Jurnal Ilmiah Kesehatan, 10(3), 122–130.
- Fitriyani, R., Saputri, N. D., & Handayani, R. (2021). *Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene pada Pedagang Minuman Tradisional di Kota Bogor*. Jurnal Ilmiah Kesehatan, 10(3), 122–130.

- Flint, J.A., Van Duynhoven, Y.T., Angulo, F.J., De Long, S.M., Braun, P., Kirk, M., Scallan, E., Fitzgerald, M., Adak, G.K., Sockett, P., Ellis, A., Hall, G., Gargouri, N., Walke, H., and Braam, P. 2005. *Estimating the burden of acute gastroenteritis, foodborne disease, and pathogens commonly transmitted by food: An international review*. Clinical Infectious Diseases. vol 41(5): 698–704. doi: <https://doi.org/10.1086/432064>.
- Forsythe, S. J. (2020). *Food Microbiology: An Introduction*. Wiley.
- Hidayat, R., Sari, N., & Wulandari, A. (2019). *Jenis Kelamin dan Perilaku Higiene Pedagang Makanan Jalanan*. Jurnal Gizi dan Pangan, 14(2), 89–96.
- Iskandar, M., Harleli, H., & Nurmawati, N. (2022). *Identifikasi bakteri Escherichia coli dan gambaran higiene sanitasi pedagang minuman es jeruk pada warung makan di Kecamatan Kambu, Kota Kendari*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Universitas Halu Oleo.
- Jay, J. M. (2000). *Modern Food Microbiology*. Springer.
- Juliana, Anita P., Al Hafez H. *Hubungan Sanitasi Lingkungan dan Personal Hygiene Pedagang Dengan Keberadaan Bakteri Coliform Pada Minuman Es Jeruk*. Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health Sciences) Volume 13, Nomor 1, Juni 2024, Halaman 100-108. <https://jurnal.ikta.ac.id/index.php/kesmas>
- Kasiati, & Rosmalawati, N. W. (2016). *Kebutuhan Dasar Manusia 1*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Retrieved January 30, 2022, From <Http://Bppsdmk.Kemkes.Go.Id/Pusdiksdmk/WpContent/Uploads/2017/08/Kebutuhan-Dasar-Manusia-Komprehensif.Pdf>
- Kementrian Kesehatan. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*
- Kementrian Kesehatan. 2023. *Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan*
- Kristatnti Ani Lucia, Sebtalezy Yorinda Cintika.(2019). *Kapasitas Orang Tua Terhadap Personal Hygiene Anak Auties*.Jawa Timur. Tim Uwais. Hlm 9-11.

- Muzakki M.F. 2020. *Pengembangan perangkat pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan pembuat lontong di banyu urip lor kota surabaya*. Jurnal tata boga. 9(2); 728-735.
- Nildawati, N. et al. (2020) '*Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar*', Jurnal Kesehatan Lingkungan, 10(2), pp. 68–75. doi: 10.47718/jkl.v10i2.1164.
- Nur Afifah, M. Z., Asma', A., & Malina, O. (2020). *Knowledge, attitude and practice regarding food poisoning and its prevention in Malaysia: A systematic literature review*. In Food Research(Vol. 4, Issue 6, pp. 1832–1849). Rynnye Lyan Resources. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(6\).145](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(6).145)
- Nurfikrizd A, Rustiawan A. *Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul*. Naskah Publ Univ Ahmad Dahlan. Published online 2019:1-13.
- Nurudeen, A. S. N., & Toyin, A. (2020). *Knowledge of Personal Hygiene among Undergraduates*. Journal of Health Education, 5(2), 66–71. <https://doi.org/10.15294/jhe.v5i2.38383>
- Nurulkhusna LD, Ellyke E, Hartanti RI. *Higiene Sanitasi, Personal Hygiene Penjamah, Kandungan Escherichia coli dan Salmonella Sp Pada Cincau Hitam (Studi pada Tempat Produksi dan Pedagang Pasar Cincau Hitam di Kecamatan Gresik)*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia [Online]. 2024 Jun;23(2):200-206. <https://doi.org/10.14710/jkli.23.2.200-206>.
- Pertiwi, A. M., & Lestari, D. (2019). *Risiko Penyakit Bawaan Makanan Akibat Praktik Higiene Buruk Pedagang Minuman Jalanan*. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 11(2), 87–93
- Politon, F. V. M., & Novarianti, N. (2022). *Higiene sanitasi pengolahan dan keberadaan bakteri E. coli pada es teh di warung makan Kelurahan Mamboro Palu Utara*. Banua: Jurnal Kesehatan Lingkungan.
- PRATAMA, MUHAMMAD RIZKY and Budiastuti, Anggun (2023) *ANALISIS HIGIENE SANITASI DAN KEBERADAAN COLIFORM PADA ES JERUK DI SEKITARAN TAMAN REKREASI KAMBANG IWAK BESAR KOTA PALEMBANG*. Undergraduate thesis, Sriwijaya University.

- Rahmah, L., Yusuf, M., & Astuti, S. (2020). *Analisis Kandungan E. coli pada Minuman Es Sirup di Kota X*. Jurnal Mikrobiologi Terapan, 4(1), 11–19
- Ratih Deswanti, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. (Jakarta: PT Dian Rakyat, 2013)
- Ray, B., & Bhunia, A. (2014). *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press
- Sari, M., & Prasetyo, B. (2019). *Analisis Keberadaan E. coli pada Minuman Jeruk di Kawasan Malioboro Yogyakarta dan Faktor yang Mempengaruhinya*. Health Notions, 3(2), 182–186
- Sofiana, E. (2012). *Hubungan Higiene dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok Tahun 2012*. Depok. FKM Universitas Indonesia.
- Suryani D, Astuti FD. *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta*. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan. 2019;15(1):70–81.
- Susanti, E., Pratiwi, N. I., & Maulidya, A. (2020). *Hubungan Karakteristik Pedagang dengan Perilaku Higiene pada Pedagang Makanan Siap Saji*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 8(1), 55–62.
- Susanti, E., Pratiwi, N. I., & Maulidya, A. (2020). *Hubungan Pengetahuan Higiene Sanitasi dengan Perilaku Pedagang Makanan Siap Saji di Pasar Tradisional*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 8(1), 55–62.
- Syafriyani &, & Djaja, I. M. (2020). *Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Medan Satria Dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018*. Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global, Volume 1(Issue 3).
- Wulansari, Roza. 2017. *Gambaran Hygiene Sanitasi Minuman Es Tebu Di Pasar Raya Padang*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Jurusan Kesehatan Lingkungan. Padang.
- Yarni, Lince., Sri N., Rotua UCS., Ayu PDL., Mazidah I., Nafa RA. 2024. *Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023*. Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan BPOM.

Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J.(2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Yuliasari, R., & Kurniawan, F. (2020). *Evaluasi Pengetahuan dan Praktik Higiene Pedagang Makanan Jalanan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 12(1), 41–48.

Yuliasari, R., & Kurniawan, F. (2020). *Lama Usaha dan Praktik Higiene Pedagang Makanan dan Minuman di Wilayah Perkotaan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 12(1), 41–48