

FOI 11/11/2002
EDISI BULANAN MAREK - KESEHATAN - SAKITAN 11/11



LAPORAN PENELITIAN
DOSEN MUDA TAHUN ANGGARAN 2002

KIKC
KIC
363.192
Adi
P

PENGETAHUAN DAN KEPEDULIAN MASYARAKAT (PRODUSEN DAN KONSUMEN) TERHADAP KEAMANAN MAKANAN JAJANAN PEDAGANG KAKI LIMA (PKL): STUDI DI DAERAH PERKOTAAN KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR

Oleh:

Ir. ANNIS CATUR ADI, M.Si.

SELESAI

**MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

3000155033141

LEMBAGA PENELITIAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

Dibiayai Oleh Bagian Proyek Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia

DIP Nomor : 003/XXIII/1/--/2002 Tanggal 1 Januari 2002

Kontrak Nomor : 023/LIT/BPPK-SDM/IV/2002

Ditjen Dikti, Depdiknas

Nomor Urut : 22

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA**

September, 2002

MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

LEMBAGA PENELITIAN

- | | | |
|--|---------------------------------------|--|
| 1. Puslit Pembangunan Regional | 5. Puslit Pengembangan Gizi (5995720) | 9. Puslit Kependudukan dan Pembangunan (5995719) |
| 2. Puslit Obat Tradisional | 6. Puslit/Studi Wanita (5995722) | 10. Puslit/ Kesehatan Reproduksi |
| 3. Puslit Pengembangan Hukum (5923584) | 7. Puslit Olah Raga | |
| 4. Puslit Lingkungan Hidup (5995718) | 8. Puslit Bioenergi | |

Kampus C Unair, Jl. Mulyorejo Surabaya 60115 Telp. (031) 5995246, 5995248, 5995247 Fax. (031) 5995246
 E-mail : lpunair@rad.net.id - http://www.geocities.com/Athens/Olympus/6223

3000 155 033 141

**IDENTITAS DAN PENGESAHAN
 LAPORAN AKHIR HASIL PENELITIAN
 DOSEN MUDA**

1. A. Judul Penelitian	: Pengetahuan dan Kepedulian Masyarakat (Produsen dan Konsumen) Terhadap Keamanan Makanan Jajanan Pedagang Kaki Lima (PKL) (Studi di Daerah Perkotaan Kota Surabaya, Jatim)
b. Kategori Penelitian	: Penunjang Pembangunan
2. Kepala Proyek Penelitian	
a. Nama lengkap dan Gelar	: Ir. Annis Catur Adi, MSi
b. Jenis Kelamin	: Laki-laki
c. Pangkat/Gol dan NIP	: Penata / III B NIP 132 105 901
d. Jabatan Sekarang	: Lektor
e. Fakultas/Puslit/Jurusan	: Fakultas Kesehatan Masyarakat
f. Univ/Inst./Akademi	: Universitas Airlangga
g. Bidang Ilmu yg diteliti	: Kesehatan (Pangan dan Gizi)
3. Jumlah Tim Peneliti	: 1 orang
4. Lokasi Penelitian	: Kota Surabaya, Jawa Timur
5. Kerjasama dgn Instansi lain	:
a. Nama Instansi	: -
b. Alamat	: -
6. Jangka waktu penelitian	: 5 bulan
7. Biaya yg diperlukan	: Rp 6.000.000,00 (<i>Enam juta rupiah</i>)

Surabaya, Oktober 2002

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
 Universitas Airlangga

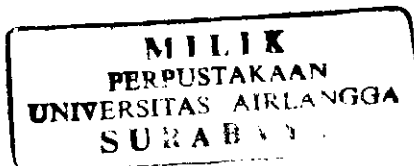
Ketua Peneliti

Prof. Dr. Tjipto Suwandi, MOH
 NIP 130 517 177

Ir. Annis Catur Adi, MSi
 NIP 132 105 901

Menyetujui :
 Ketua Lembaga Penelitian, Unair

Prof. Dr. H. Sarmanu, M.S.
 NIP 130 701 125





RINGKASAN PENELITIAN

PENGETAHUAN DAN KEPEDULIAN MASYARAKAT (PRODUSEN DAN KONSUMEN) TERHADAP KEAMANAN MAKANAN JAJANAN PEDAGANG KAKI LIMA (PKL)

(Studi di Daerah Perkotaan Kota Surabaya, Jawa Timur)

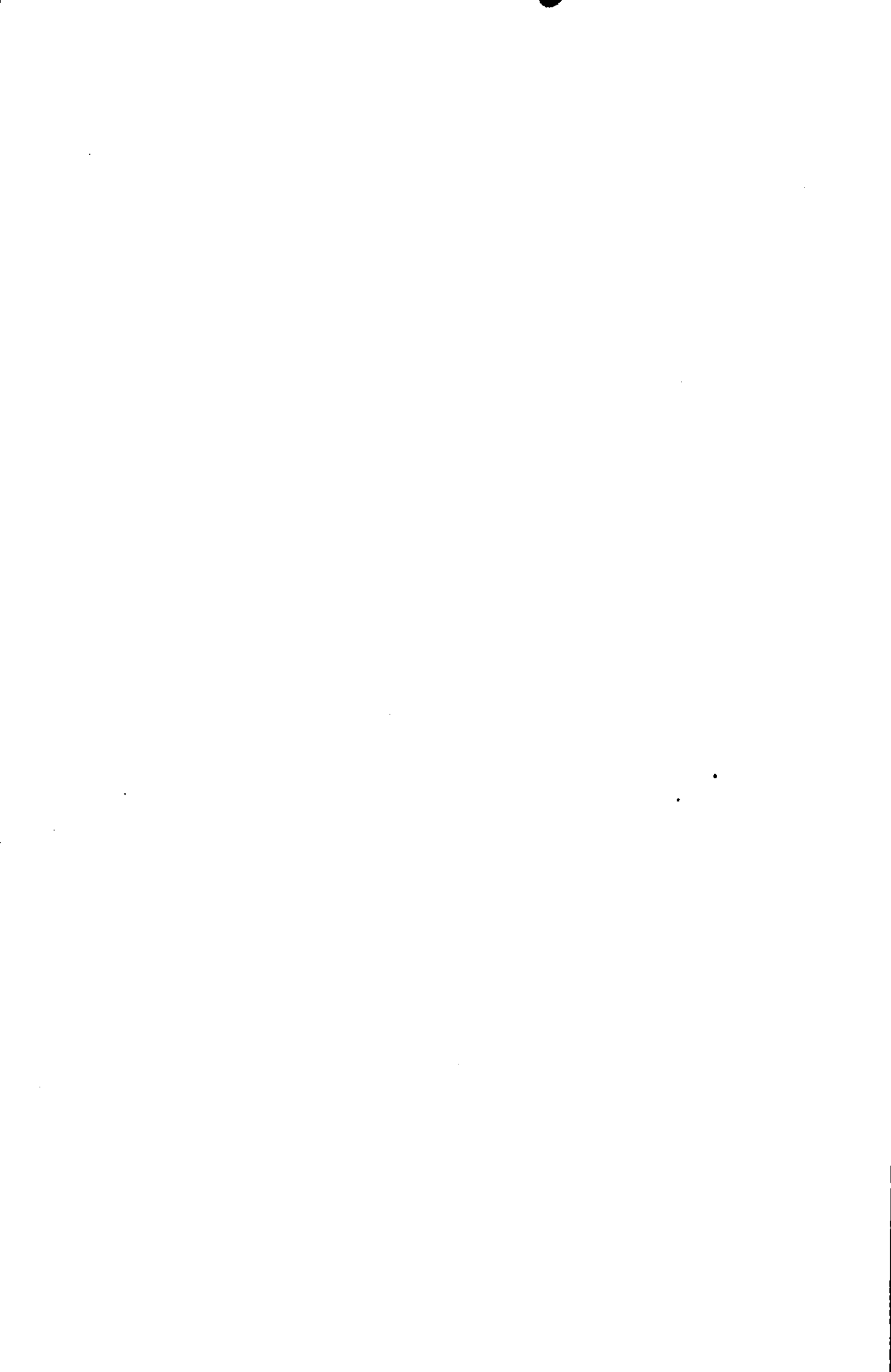
Annis Catur Adi

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang tidak dapat ditunda dan harus dipenuhi tiap hari dengan mengkonsumsi makanan. Persyaratan keamanan pangan yang akan dikonsumsi semestinya menjadi persyaratan pertama terpenting yang harus dipenuhi sebelum persyaratan lain dipertimbangkan.

Keamanan pangan atau food safety kini menjadi semakin penting bagi masyarakat. Menurut UU RI No. 7 Tahun 1996 tentang pangan, yang dimaksud dengan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan manusia (Kantor Menpangan RI, 1996). Hasil pemeriksaan Ditjen POM Depkes RI (1998) terhadap 706 makanan jajanan menunjukkan 470 sampel tidak memenuhi syarat. Demikian juga hasil penelitian berbagai lembaga penelitian dilaporkan sekitar 62 % ternyata menggunakan pewarna bukan makanan dan menggunakan lebih tinggi dari ambang (Winarno, 1997).

Mengingat pentingnya masalah keamanan pangan, maka pengetahuan dan kepedulian (sikap dan perilaku) terhadap faktor-faktor yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan atau pencemaran pangan harus diperhatikan oleh masyarakat, baik produsen maupun konsumen. Pendidikan tentang keamanan pangan kepada masyarakat produsen makanan (PKL) akan menjadi kurang berhasil dan efisien, jika tidak diiringi dengan tuntutan masyarakat konsumen.

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengetahuan dan kepedulian masyarakat (produsen dan konsumen) terhadap keamanan makanan pedagang kaki lima (PKL) yang biasa mangkal di pinggir-pinggir jalan Kota Surabaya. Secara khusus tujuan penelitian ini adalah 1) Mempelajari karakteristik (sosekbud) produsen dan konsumen makanan PKL; 2) Mengetahui tingkat pengetahuan produsen dan konsumen makanan PKL mengenai keamanan pangan; 3) Mengidentifikasi penggunaan bahan tambahan makanan (BTM) yang biasa digunakan produsen makanan PKL; 4) Mempelajari kepedulian (sikap dan tindakan) produsen dan konsumen makanan PKL mengenai keamanan pangan; dan 5) Mempelajari kepedulian (sikap dan tindakan) produsen dan konsumen makanan PKL mengenai keamanan pangan menurut tingkat pengetahuan.



Penelitian ini merupakan penelitian obeservasional deskriptif dengan disain penelitian cross-sectional, dilaksanakan di Kota Surabaya. Sampel penelitian adalah masyarakat (produsen dan konsumen) makanan kaki lima yang biasa mangkal dipinggir-pinggir jalan di Kota Surabaya. Besar sampel ditetapkan 20 produsen makanan kaki lima dan 40 konsumen makanan PKL.

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini adalah a) karakteristik responden (pedagang dan konsumen makanan PKL), b) pengetahuan responden (pedagang dan konsumen); c) kepedulian masyarakat yang dikaji dari aspek sikap dan tindakan (pedagang dan konsumen). Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara menggunakan kuesioner, indepth interview dengan pedoman serta obeservasi dengan lembar observasi. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan 3 macam cara analisis yaitu analisis domain, analisis taksonomi dan analisis komponensial.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produsen makanan PKL responden merupakan warga pendatang; berumur antara 23-68 tahun dengan umur rata-rata 40,25 tahun; menurut spesifik gender perempuan (60,0%) lebih banyak daripada laki-laki; tanpa mempersyaratkan pendidikan ditunjukkan ada yang tidak pernah sekolah (25,0%) dan menamatkan perguruan tinggi (5,0%), namun sebagian besar berpendidikan rendah (30,0 % tamat SD) ; pengalaman berjualan bervariasi antara 3 bulan – 25 tahun; dan dengan penghasilan kurang Rp 500.000 per bulan. Secara umum hasil observasi terhadap keadaan pedagang makanan kaki lima (PKL) yang meliputi tempat pengolahan dan penyajian serta cara penanganan makanan masih tergolong cukup.

Konsumen makanan PKL responden berasal dari Surabaya (62,5%) maupun luar Surabaya (37,5%); berumur antara 17 – 56 tahun dan sebagian besar (65,0%) tergolong kelompok usia produktif (30 – 40 tahun), menurut spesifik gender laki-laki (62,5%) lebih banyak daripada perempuan; berasal dari berbagai kalangan (lapisan atas-bawah) meliputi berbagai jenjang pendidikan mulai yang tidak sekolah (2,5%) hingga telah menamatkan perguruan tinggi (35,0%) ; berbagai macam mata pencaharian mulai PNS (10,0%), pegawai swasta (20,0%) hingga siswa/mahasiswa (27,5%); dan berbagai jenjang penghasilan mulai rendah hingga tinggi (> Rp 1.000.000). Konsumen sebagian besar (40,0%) biasa membeli dan mengkonsumsi 2 kali sehari pada waktu siang dan sore/malam hari. Jarak yang dekat, harga yang murah dan sehat bergizi menjadi pertimbangan utama konsumen membeli di PKL. Jenis yang biasa dikonsumsi adalah kombinasi makanan utama dan minuman. Jenis makanan favorit adalah rawon dan soto (makanan utama) , es teh dan es jeruk (minuman) dan pisang goreng dan gorengan (jajanan).

Produsen makanan kaki lima (PKL) sebagian besar (50,0%) memiliki tingkat pengetahuan yang kurang dan hanya sebagian kecil (15,0%) yang sudah baik, sedangkan konsumen makanan PKL sebaliknya sebagian besar (57,5%) memiliki tingkat pengetahuan yang baik dan hanya 20,0 % yang berpengetahuan kurang. Penyuluhan dan pembinaan sebagai sumber informasi dan peningkatan ketrampilan hanya dirasakan sebagian kecil (15,0%) PKL.



Produsen makanan PKL dalam menangani makanan, ternyata hanya sebagian (30%) PKL biasa menggunakan bahan tambahan pada makanan. Bahan tambahan yang biasa digunakan adalah pewarna baik yang bermerk dan tanpa merk; pemanis dan penyedap.

Sikap produsen dan konsumen terhadap keberadaan dan keamanan pangan PKL ternyata sebagian besar produsen makanan PKL dan konsumen makanan PKL pada prinsipnya setuju terhadap perlu adanya pemeriksaan rutin kesehatan PKL, perlu adanya pembinaan penanganan makanan, sanksi tegas bagi pengguna bahan tambahan berbahaya dan lokalisir PKL, namun produsen dan konsumen PKL tidak setuju terhadap pengurusan PKL.

Perilaku produsen dan konsumen makanan PKL berkaitan dengan keamanan pangan menunjukkan bahwa produsen selalu mencuci bahan dan peralatan sebelumnya dengan menggunakan air bersih (meskipun tidak mengalir) dalam persiapan, namun tidak pernah menggunakan alat pelindung selama proses. Sebagian PKL menjaga masakan agar tetap aman dengan cara menutupi (kertas, dll), namun sebagian kecil lainnya membiarkan. Sedangkan konsumen meskipun meragukan keamanan makanan PKL dan sebagian pernah merasakan sakit, namun tetap mau mengkonsumsi di PKL dan cara mengurangi risiko dengan membeli makanan yang panas dan tidak mengulangi membeli di tempat yang menyebabkan sakit serta mencuci tangan dengan air (tanpa/pakai sabun).

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa produsen makanan kaki lima (PKL) sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan yang kurang, dan sebaliknya konsumen makanan PKL sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan yang baik. Namun tinggi rendahnya tingkat pengetahuan produsen maupun konsumen makanan PKL tidak menjamin tingkat kepedulian terhadap keamanan pangan. Pertimbangan perasaan (kasihan) konsumen PKL sering kali mengalahkan pertimbangan rasional (dampak negatif akibat mengkonsumsi makanan tidak aman) dan disisi produsen tuntutan kebutuhan hidup dan juga keterpaksaan sering menjadi pendorong utama melakukan praktek penanganan makanan PKL yang kurang aman.

Oleh karena itu disarankan bahwa mengingat makanan PKL dikonsumsi oleh berbagai kalangan sehingga penanganan mutu dan keamanan makanan PKL merupakan suatu keharusan yang perlu dilaksanakan dalam suatu 'gerakan kebersamaan' dan sekaligus menjadi 'komitmen' semua pihak yang terlibat yaitu PKL, konsumen, distributor/pengecer (bahan tambahan). Fasilitator dan motivator. Selain itu juga perlu ditingkatkan penyuluhan secara berkesinambungan baik pada PKL maupun konsumen makanan PKL.



SUMMARY

KNOWLEDGE AND MIND OF COMMUNITY (PRODUSER AND CONSUMER) TO FOOD SAFETY STREET FOOD (Study in urban area Surabaya city, East Java)

Annis Catur Adi

Food is human basic need that not to postpone and must be fully every day with food consumption. Food safety, must be became the first condition fully before another condition.

Now, food safety is more important for community. The result examination, Ditjen POM Health Department to 706 street food that 470 sample not fully condition. So that result many institute research about 62 % use non food colour and use over dosis.

The generally objective of this study was to study knowledge and mind of community (producer and consumer) to safety street food ("PKL") that usually base on border street in Surabaya city. So than the specific objective were : 1) To study producer and consumer characteristic (social, economic, culture); 2) To know degree of knowledge producer and consumer about food safety; 3) To identification use food additive that usually in processing by street food producer; 4) To study mind (attitude and practice) producer and consumer about food safety; 5) To study mind (attitude and practice) producer and consumer about food safety to obey degree of knowledge.

This study is observational description research with cross-sectional design. Research were two sub-district (Gubeng and Mulyorejo) in Surabaya city. Sample are community (producer and consumer) street food that usually base on border street in Surabaya. Twenty (20) producer and forty (40) consumer street food were selected with available technics sampling as sample. Data collected included characteristic, knowledge and mind (attitude and practice) of community about food safety. Data was collected by direct interviewing, indepth interview and observation.

The result showed that respondent's producer were citizen comer, 23-68 year old the mean age 40,25 year; female (60%) more than male; not condition education with showed mere no education (25,0%) and high education/university (5,0%) but most of them were lower education (primary school 25,0%); have experience 3 moon – 25 years and most of them with income less than Rp 500.000,-. Result observation to condition (place, food handling) showed generally was still sufficient degree.

Consumer's street food were lived at Surabaya (62,5%) and out Surabaya (37,5%); 17 – 56 years old and most of them productive age (65,0%); male (62,5%) more than female. Consumer's street food were widely spread among population with great differences in social economic and educational level. They were no educational (2,5%) up to l high education / university (35,0%); the variation in occupation: civil government,



staff private, entrepreneurial up to student/student university; so with income lower up to higher income. The most of consumer's have habits : usually buy twice/day (2X/day) at daylight and afternoon/night. Near, cheaper and so nutrition became first opinion bought street food. Kind of favorite street food were Rawon and Soto (mind dish), ice tea and ice oranges (drink) and so fried banana and fried snack (snack).

Most of producer's street food had low knowledge degree and only 15 percent have good knowledge. Thus most of consumer's had good knowledge and only 20 percent that had lower knowledge about food safety.

A part of producer's street food (30,0%) that usually used food additive in processing. Food additive that usually used were colour food (brand and no brand), sweetness and delicacies (MSG).

Attitude of producer and consumer to safety and existence street food, the most of them agree to: necessary examination health routine; increasing quality food handling; firm doubt to used dangerous food additive; to discipline area's street food but not agree to haul food street.

Producer always to washed food material and equipment before used with clear water (not to flow), but they were never use protective for along food handling. A part of producer had mind to protective food that sale so that safety with gave plastic, paper, etc.; but small part producer not to care. Thus, consumer's although not sure to safety's food street, reality to still consumption. For decreasing risk un-safety, consumer's bought hot street food and didn't buy again in place that cause sick so washing hand with water (user/not user detergent).

It is expected that needs : 1) increasing food handling quality and safety with way "movement joint together" and became "commitment" all department, institute or organization linked were: producer 's food street, consumer, distributor food additive, facilitators and motivators. 2) Necessary, increasing continuing promotion about food safety for producer and consumer's street food



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penelitian ini dapat terlaksana dan penulisan hasil penelitian dapat diselesaikan.

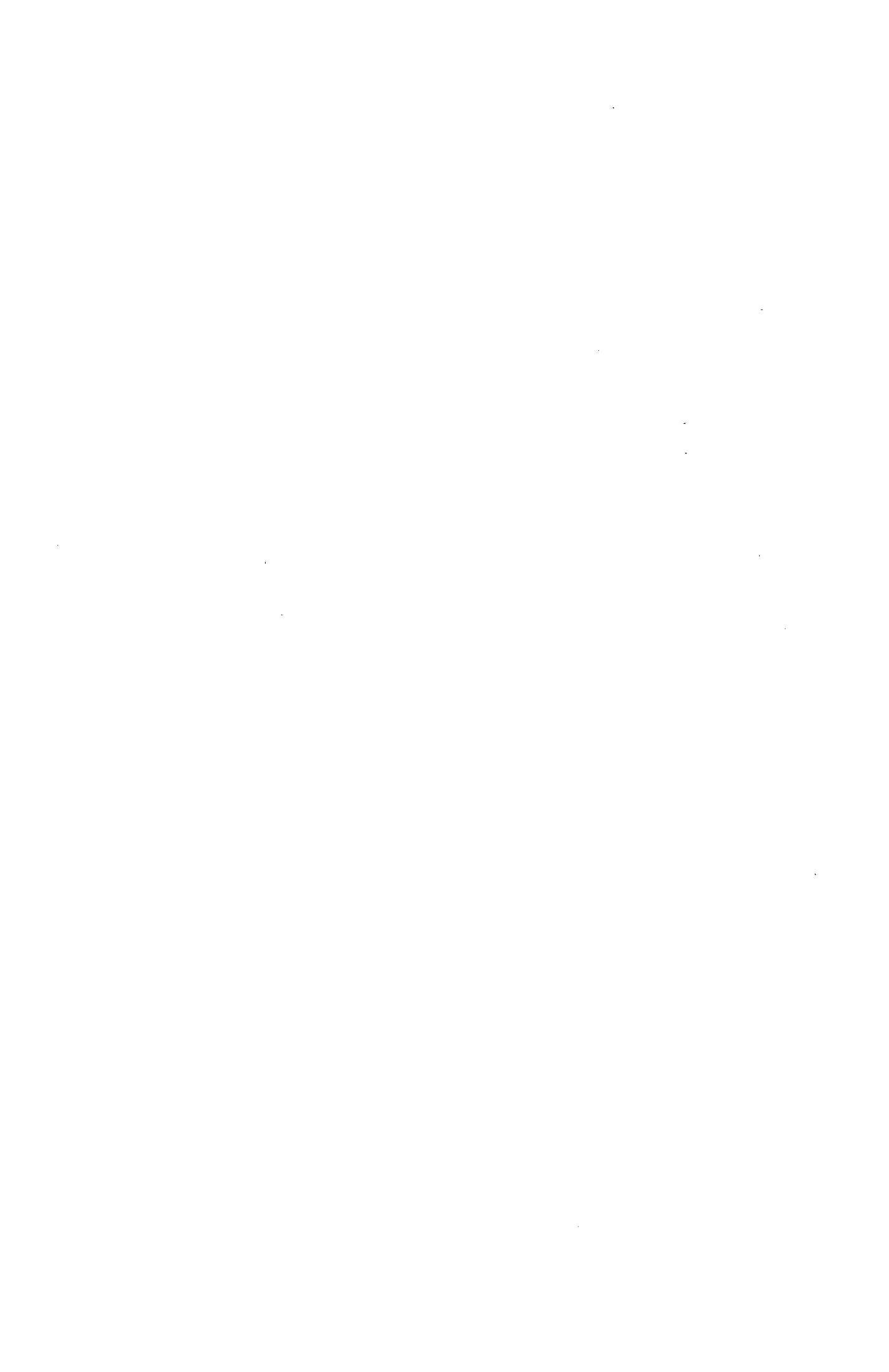
Banyak pihak yang telah membantu bagi kelancaran penelitian ini khususnya pada tahap pengambilan data. Bantuan yang sangat kami rasakan terutama dari para responden Pedagang Kaki Lima (PKL) dan konsumen makanan PKL yang bersedia meluangkan waktunya dan mahasiswa akhir FKM – Unair untuk turut ambil bagian pengumpulan data dalam penelitian ini. Untuk itu kami sampaikan penghargaan dan rasa terima kasih yang tidak terhingga.

Dalam kesempatan ini juga kami sampaikan terima kasih kepada Bapak Rektor Universitas Airlangga, Bapak Ketua Lembaga Penelitian Unair, Bapak Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Unair atas kesempatan yang diberikan kepada kami untuk melaksanakan penelitian ini dan Camat Mulyorejo serta Camat Gubeng yang telah mengizinkan kami untuk mengadakan penelitian ini. Dan taklupa kami sampaikan terima kasih kepada Pimpinan Proyek Peningkatan Kualitas Sumberdaya Manusia Ditjen Dikti Depdiknas atas bantuan dananya sehingga penelitian ini dapat dilaksanakan.

Akhirnya, kami berharap penelitian ini dapat memberi manfaat bagi yang memerlukannya. Kritik dan saran sangat kami harapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan laporan ini.

Surabaya, Oktober 2002

Tim Peneliti



DAFTAR ISI

	halaman
RINGKASAN PENELITIAN	ii
SUMMERY	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1. Latar Belakang Permasalahan	1
I.2. Rumusan Masalah	4
I.3. Tujuan Penelitian	5
I.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
II.1. Makanan Jajanan Pedagang Kaki Lima (PKL)	8
II.2. Makanan Tradisional	8
II.3. Keamanan Pangan	11
II.4. Sumber dan Penyebab Ketidakamanan Pangan	12
II.5. Persyaratan Minimal Makanan Sehat	13
II.6. Bahan Tambahan Makanan (BTM)	21
II.7. Penyakit Akibat Makanan Pangan “ Foodborne Disease”	26
II.8. Mutu Makanan dan Perilaku Konsumsi Makanan	27
II.9. Sumber Pengetahuan dan Informasi Pangan dan Gizi	28
II.10. Upaya Perbaikan Perilaku	29
II.11. Pemasaran Sosial Keamanan dan Promosi Makanan Indonesia	29
BAB III METODE PENELITIAN	31
III.1. Jenis Penelitian	31
III.2. Tempat dan Waktu Penelitian	31
III.3. Sampel (sasaran) Penelitian	31
III.4. Variabel Penelitian	32
III.5. Definisi Operasional Variabel	33
III.6. Cara pengambilan Data dan Instrumen Penelitian	34
III.7. Pengolahan dan Analisis Data	35
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	36
IV.1. Gambaran Umum Daerah Penelitian	36
IV.2. Karakteristik Produsen-Pedagang Kaki Lima (PKL) ..	38
IV.3. Karakteristik Konsumen Makanan PKL	41
IV.4. Kondisi Tempat Penjualan dan Kesehatan PKL	49
IV.5. Tingkat Pengetahuan Produsen dan Konsumen Makanan PKL berkaitan Keamanan Pangan	59



IV.6. Perilaku PKL pada Saat Menangani Makanan	61
IV.7. Penggunaan bahan Tambahan pada Makanan PKL	64
IV.8. Perilaku yang Berkaitan dengan Keamanan Pangan pada Saat Mengonsumsi Makanan PKL	65
IV.9. Sikap Produse/Pedagang dan Konsumen Makanan terhadap Keamanan Pangan	68
IV.10 Hubungan antara Tingkat Pengetahuan Produsen/ Pedagang PKL dengan Kepedulian (Sikap dan Perilaku) terhadap Keamanan Pangan	72
IV.11 Hubungan antara Tingkat Pengetahuan Konsumen Makanan PKL dengan Kepedulian (Sikap dan Perilaku) terhadap Keamanan Pangan	75
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
V.1. Kesimpulan	79
V.2. Saran	81
 DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

Tabel III.1	Kriteria Keadaan Sanitasi Proses Penanganan Makanan di PKL . .	34
Tabel IV.1	Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Umur di Kota Surabaya, Tahun 2002	38
Tabel IV.2	Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Jenis Kelamin di Kota Surabaya, Tahun 2002	39
Tabel IV.3	Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Tingkat Pendidikan di Kota Surabaya, Tahun 2002	39
Tabel IV.4	Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Lama Berjualan sebagai PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002	40
Tabel IV.5	Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Pendapatan per Bulan di Kota Surabaya, Tahun 2002	41
Tabel IV.6	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Umur di Kota Surabaya, Tahun 2002	42
Tabel IV.7	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Jenis Kelamin di Kota Surabaya, Tahun 2002	42
Tabel IV.8	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Tingkat Pendidikan di Kota Surabaya, Tahun 2002	43
Tabel IV.9	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Jenis Pekerjaan di Kota Surabaya, Tahun 2002	44
Tabel IV.10	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Pendapatan per Bulan di Kota Surabaya, Tahun 2002	44
Tabel IV.11	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Kota Tempat Tinggal, Tahun 2002	45
Tabel IV.12	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Frekuensi Pembelian di Kota Surabaya, Tahun 2002	46
Tabel IV.13	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Waktu Membeli di Kota Surabaya, Tahun 2002	46

Tabel IV.14	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Jenis Makanan yang Dibeli di Kota Surabaya, Tahun 2002	47
Tabel IV.15	Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Pertimbangan Membeli di Kota Surabaya, Tahun 2002	48
Tabel IV.16	Makanan Favorit Konsumen PKL Makanan di Kota Surabaya, Tahun 2002	49
Tabel IV.17	Hasil Observasi Kemampuan PKL Memilih Bahan Baku Makanan di Kota Surabaya Tahun 2002	50
Tabel IV.18	Hasil Observasi Penyediaan Air Bersih yang Digunakan PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	51
Tabel IV.19	Hasil Observasi Peralatan yang Digunakan PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	52
Tabel IV.20	Hasil Observasi Fasilitas Memasak yang Digunakan PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	53
Tabel IV.21	Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	54
Tabel IV.22	Hasil Observasi Makanan Jadi pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	54
Tabel IV.23	Hasil Observasi Kondisi Penjamah Makanan pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	55
Tabel IV.24	Hasil Observasi Tempat Pengolahan PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	56
Tabel IV.25	Hasil Observasi Cara Penyajian Makanan pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	56
Tabel IV.26	Hasil Observasi Tempat Pencucian Alat pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	57
Tabel IV.27	Hasil Observasi Tempat Pembuangan Sampah PKL di Kota Surabaya Tahun 2002	58
Tabel IV.28	Distribusi Pedagang PKL Menurut Kondisi Kesehatan (Sakit) 1 Bulan Terakhir di Kota Surabaya, Tahun 2002	58



Tabel IV.29	Distribusi Pedagang Menurut Tingkat Pengetahuan Konsumen dan Produsen Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002	60
Tabel IV.30	Distribusi Sumber Air yang Digunakan Produsen-Pedagang Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002	62
Tabel IV.31	Distribusi Pedagang PKL Menurut Upaya yang Dilakukan Agar Makanan/Minuman Tetap Aman di Kota Surabaya, Tahun 2002	63
Tabel IV.32	Distribusi Pedagang PKL Menurut Jenis Penanganan Makanan yang Tidak Habis Terjual di Kota Surabaya, Tahun 2002	64
Tabel IV.33	Distribusi Pedagang PKL Menurut Penggunaan Bahan Tambahan di Kota Surabaya, Tahun 2002	64
Tabel IV.34	Distribusi Konsumen Menurut Keyakinan Terjaminnya Keamanan Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002	66
Tabel IV.35	Distribusi Konsumen PKL Menurut Pengalamannya Menderita Sakit Akibat Mengonsumsi Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002	66
Tabel IV.35	Distribusi Konsumen PKL Menurut Upaya Mengurangi Resiko Ketidak-terjaminnya Keamanan Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002	67
Tabel IV.36	Distribusi Konsumen PKL Menurut Kebiasaan Sebelum Mengonsumsi Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002 . .	68
Tabel IV.37	Distribusi Responden (Produsen dan Konsumen) Menurut Sikap Terhadap Keamanan Makanan PKL dan Keberadaan PKI di Kota Surabaya, Tahun 2002	69
Tabel IV.38	Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Penanganan Makanan Agar Tetap Aman	72
Tabel IV.39	Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Penanganan Makanan yang Tidak Habis Terjual	73
Tabel IV.40	Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Sikap Perlunya Pemeriksaan Kesehatan Rutin Pedagang PKL . . .	73
Tabel IV.41	Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Sikap Perlunya Pembinaan Penanganan Makanan yang Sehat dan Benar	74



BAB I

PENDAHULUAN

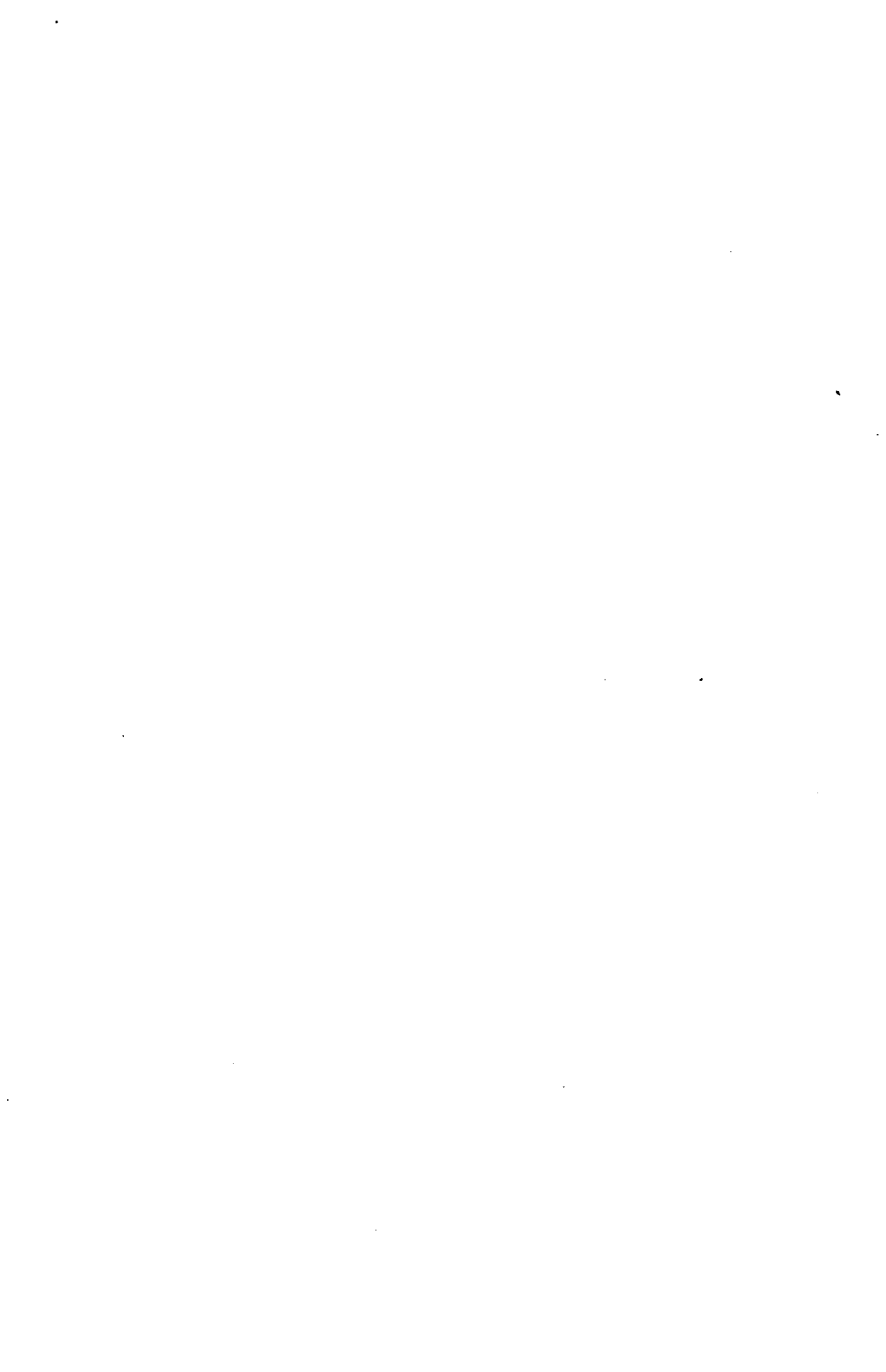
I.1. Latar Belakang Permasalahan

Makanan mempunyai fungsi yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Manusia makan untuk hidup sehingga makanan harus dapat memenuhi kebutuhan kebutuhan zat gizi tubuh, tidak menimbulkan gejala sakit dan sekaligus memenuhi selera. Untuk mendapatkan makanan dengan fungsi-fungsi tersebut, pemilihan sumber bahan pangan, cara pengolahan serta cara penyajiannya harus berprinsip pada aspek keamanan pangan. Bahan pangan yang aman untuk dikonsumsi tidak memberikan pengaruh negatif apapun baik bagi tubuh maupun kejiwaan (Sulaiman, 1995). Persyaratan keamanan pangan akan dikonsumsi semestinya menjadi persyaratan pertama terpenting yang harus dipenuhi sebelum persyaratan lain dipertimbangkan.

Keamanan pangan atau *food safety* kini menjadi semakin penting bagi masyarakat. Menurut UU RI No. 7 Tahun 1996 tentang pangan, yang dimaksud dengan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Kantor Menpangan RI, 1996).

Dalam mengangkat citra serta mengembangkan lebih lanjut makanan jajanan pedagang kaki lima (PKL) terutama yang diproduksi oleh pengrajin makanan berskala kecil, maka aspek keamanan pangan termasuk hal yang perlu dan penting diperhatikan, disamping faktor mutu lainnya. Beberapa makanan jajanan PKL di satu sisi lebih aman dari makanan fast food ala barat, namun disatu sisi lain rawan terhadap masalah





keamanannya (pencemaran), sehingga seringkali menimbulkan masalah keracunan makanan. Oleh karena itu pemahaman dan kepedulian terhadap hal-hal yang berkaitan dengan keamanan pangan ini perlu ditanamkan pada masyarakat, baik pada masyarakat sebagai produsen/pengrajin makanan maupun masyarakat sebagai konsumen makanan jajanan pedagang kaki lima (PKL).

Apabila aspek keamanan pangan tidak diperhatikan, maka makanan yang dimakan dapat berbalik menjadi sumber malapetaka, sumber penyakit dan bahkan dapat sebagai penebab kematian. Hasil pemeriksaan Ditjen POM Depkes RI bulan April - Desember 1998 terhadap 706 makanan jajanan anak sekolah menunjukkan 470 sampel tidak memenuhi syarat karena diberi bahan-bahan berbahaya bagi kesehatan berupa pewarna tekstil (73 sampel), pemanis sakarin (105 sampel), pemanis siklamat (133 sampel) serta melalui pengujian mikrobiologi 89 sampel tidak memenuhi syarat mikrobiologi. Demikian juga hasil penelitian makanan jajanan oleh berbagai lembaga peneliti dilaporkan sekitar 62% dari zat pewarna makanan artifisial yang dijual didaerah perkotaan dan pedesaan, ternyata terdiri dari zat warna yang tidak diizinkan dan 6,6% menggunakan jauh lebih tinggi (730 ppm) dari ambang batas (220 ppm) serta lebih dari 90% kasus keracunan pangan disebabkan oleh kontaminasi mikroba (misal : *Salmonella-shigella* pada taoge goreng, lontong pecel, ketoprak dll) dan sisanya sekitar 10% disebabkan bahan kimia (timah hitam, arsen, tembaga, zinc) (Winarno, 1997). Selain itu juga telah banyak dilaporkan kasus kesakitan dan kematian akibat makanan yang dihimpun YLKI dari berbagai media masa, antara lain : keracunan makanan jajanan disekitar pabrik PT. Golden Flower Unggaran yang membawa korban 185 non-RS dan 74 RS (Suara Merdeka, 31 Desember 1996) ; Keracunan nasi bungkus yang isinya daging



domba dan telur Siswa SMP Baror Bandung dengan korban 35 non-RS dan 64 RS (Pikiran Rakyat, 16 Juni 1996) ; Keracunan makanan catering, daun singkong di PT. Sun Star dengan korban 200 non-RS dan 10 RS (Suara Merdeka, 5 Juli 1996) ; Keracunan kue roti di Tegal Jawa Tengah dengan korban 1 meninggal (Suara Merdeka, 14 September 1996) ; Hari Jum'at tanggal 11 April 1997 kasus keracunan bubur kacang hijau di SD Sabuk Indah, Kecamatan Abung Barat, Lampung Utara menelan 2 korban jiwa dari hampir 200 orang penderita dan lain-lain. Demikian juga yang terjadi disekitar Surabaya antara lain: Kasus Nur Ali (60 th) warga Simo Mulyo tewas setelah minum es alpokat dicampur kopi diduga keracunan (Surya, 3 Desember 1997), Keracunan es krem yang dijual pedagang keliling sehingga 60 siswa SD dan MIN di Kec. Galagah Banyuwangi dibawa ke RS Blambangan (Surya, 27 Nopember 1999). Kasus-kasus keracunan tersebut hanyalah sebagian contoh dari kasus-kasus keracunan yang pernah terjadi di Indonesia, termasuk di Surabaya.

Mengingat pentingnya masalah keamanan pangan ini, maka pengetahuan dan kepedulian (sikap dan perilaku) terhadap faktor-faktor yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan atau pencemaran pangan harus diperhatikan oleh masyarakat, baik masyarakat sebagai produsen maupun masyarakat sebagai konsumen. Masyarakat sebagai produsen atau PKL (pedagang kaki lima) makanan harus berupaya untuk menghasilkan produk makanan yang dapat mampu dijamin keamanannya, sebaliknya masyarakat sebagai konsumen juga harus berupaya agar mampu memilih dan mengkonsumsi makanan yang benar-benar sehat dan aman. Berangkat dengan kenyataan permasalahan yang ada dimasyarakat tersebut, timbul dorongan peneliti untuk turut terlibat lebih aktif dalam membantu meningkatkan jaminan keamanan pangan, khususnya



makanan jajanan pedagang kaki lima (PKL) yang beredar di masyarakat.

1.2. Perumusan Masalah

Beberapa kasus di latar belakang tersebut, hanyalah sedikit contoh persoalan keamanan pangan termasuk makanan jajanan pedagang kaki lima yang menimbulkan risiko bagi masyarakat. Banyak kasus lain yang terjadi yang sering terlewatkan dari perhatian, mulai dari masalah penjualan makanan kadaluarsa, pemalsuan, pemakaian bahan tambahan makanan yang tidak aman dan tidak benar, pemberian label dan keterangan yang tidak lengkap dan menyesatkan, pengemasan yang tidak benar sampai promosi yang tidak etis.

Persoalannya adalah pedagang atau penjaja makanan di kaki lima (PKL) merupakan bentuk kehidupan yang sudah ada sejak dahulu kala di sejumlah negara besar dan juga negara berkembang termasuk Indonesia. Pedagang kaki lima (PKL) memang sangat penting bagi masyarakat sebagai penyedia makanan siap santap dan murah, namun seringkali juga menimbulkan bahaya bagi kesehatan masyarakat terutama di Indonesia termasuk di kota Surabaya. Sekalipun dinas-dinas terkait setempat mencoba mendaftarkan para penjaja/pedagang makanan tersebut, namun kenyataannya sulit dipantau karena keberadaan mereka yang sering pindah-pindah. Disisi lain masyarakat pada umumnya belum/kurang memperdulikan atau belum/kurang mempunyai kesadaran tentang keamanan pangan, sehingga belum banyak menghasilkan produk makanan yang aman dan bermutu. Terutama masyarakat dari golongan tingkat sosial ekonomi rendah, umumnya sudah merasa puas jika dapat membeli produk makanan dengan harga yang relatif murah, meskipun produk makanan tersebut bermutu rendah dan tidak terjamin



keamanannya.

Oleh karena itu pendidikan tentang keamanan pangan kepada masyarakat produsen makanan (termasuk PKL) akan menjadi kurang berhasil dan kurang efisien, jika tidak diiringi dengan tuntutan masyarakat konsumen akan tersedianya makanan yang sehat dan aman, karena dengan demikian produsen makanan (pedagang makanan kaki lima) mungkin dapat kembali lagi melakukan praktek-praktek kegiatan produksi makanan yang tidak terjamin keamanannya. Hal-hal inilah yang menggugah pertanyaan peneliti, sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat pengetahuan dan kepedulian (sikap dan perilaku) masyarakat (produsen dan konsumen) terhadap keamanan makanan jajanan pedagang kaki lima (PKL) yang biasa mangkal dipinggir-pinggir jalan ?
2. Jenis bahan tambahan apa (BTM atau Non BTM) yang biasa digunakan oleh produsen (PKL) dalam makanan jajanan yang dijajakan dipinggir-pinggir jalan?
3. Bagaimana meningkatkan pengetahuan dan kepedulian masyarakat (produsen dan konsumen) terhadap keamanan makanan yang diproduksi, dijajakan ataupun yang dikonsumsi dipinggir-pinggir jalan ?

I.3. Tujuan Penelitian

3.1. Tujuan Umum

Secara umum penelitian bertujuan untuk mempelajari pengetahuan dan kepedulian masyarakat (produsen dan konsumen) terhadap keamanan makanan pedagang kaki lima (PKL) yang biasa mangkal di pinggir-pinggir di jalan kota Surabaya.



3.2 Tujuan Khusus

Secara khusus, penelitian ini bertujuan :

1. Mempelajari karakteristik (sosekbud) produsen dan konsumen makanan PKL
2. Mengetahui tingkat pengetahuan produsen dan konsumen makanan PKL mengenai keamanan pangan
3. Mengidentifikasi penggunaan bahan tambahan makanan (BTM) dan non bahan makanan tambahan (non BTM) yang biasa digunakan produsen makanan PKL
4. Mempelajari kepedulian (sikap dan tindakan) produsen dan konsumen makanan PKL mengenai keamanan pangan
5. Mempelajari kepedulian (sikap dan tindakan) produsen dan konsumen makanan PKL mengenai keamanan pangan menurut tingkat pengetahuan

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk :

1. Identifikasi kebutuhan penyuluhan dan pelatihan teknologi pengolahan makanan yang baik dan aman khususnya bagi PKL makanan guna meningkatkan mutu, daya saing dan keamanan.
2. Masukan bagi pemegang kebijakan dan program bidang Pangan dan Gizi serta bidang-bidang lain terkait untuk memperbaiki strategi KIE dalam upaya penyadaran masyarakat (produsen dan konsumen) mengenai keamanan pangan (terutama makanan PKL).
3. Informasi bagi masyarakat konsumen (keluarga) dalam menilai, memilih dan mengkonsumsi makanan PKL yang sehat dan aman



4. Pengembangan pendidikan dan pengajaran, khususnya pada mata kuliah Keamanan Pangan, Pendidikan Kesehatan dan Teknologi Pangan dan Gizi



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Makanan Jajanan Pedagang Kaki Lima (PKL)

Makanan jajanan pedagang kaki lima (PKL) didefinisikan sebagai makanan siap makan atau dipersiapkan untuk dikonsumsi langsung di lokasi jualan dan dijual di jalanan atau tempat-tempat umum, seperti area pemukiman, pusat perbelanjaan, terminal-terminal, pasar-pasar atau dijajakan dengan cara berkeliling.

Bisnis makanan jajanan PKL dicirikan oleh skala usaha kecil, modal kecil dan keterbatasan mengakses kredit formal. Modal usaha berasal dari uang sendiri atau meminjam dari keluarga. Hanya sedikit yang pernah menggunakan fasilitas kredit formal. Hal ini terefleksi dalam penggunaan teknologi/peralatan masak yang sederhana, pekerja keluarga dan tidak terampil, dengan presentase migran sebesar 50 % (Vitayala, A., 1995)

2.2 Makanan Tradisional

2.2.1. Definisi dan Karakteristik Makanan Tradisional

Makanan yang lekat dengan tradisi setempat darimana kita dilahirkan dan dibesarkan adalah makanan tradisional. Makanan tradisional erat sekali kaitannya dengan tradisi suatu masyarakat setempat, karena fenomena lokal (Winarno, 1997). Menurut Sapuan (1993) pangan tradisional dapat diartikan sebagai makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat menurut golongan etnik, dan wilayah yang spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahan-bahan dari sumber lokal dan memiliki citarasa



yang relatif sesuai dengan selera masyarakat seperti kelompok sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, daging, ikan. Sedangkan menurut Sajogyo (1995) adalah makanan daerah, hasil ciptaan budaya masyarakat di daerah masing-masing.

Beberapa ciri kuliner (masakan) Indonesia adalah keanekaragaman, dengan bahan mentah dan bumbu yang begitu beranekaragam dan kaya akan berbagai rasa. Karena Indonesia terdiri dari lebih dari 250 suku bangsa dan banyak mengalami penjajahan bangsa lain maka gastronomi Indonesia sangat sarat dengan begitu banyak jenis hidangan daerah dan hidangan peranakan. Meskipun makanan tradisional Indonesia banyak sekali ragamnya, pada umumnya menurut Winarno (1997), makanan tradisional dapat dibagi menjadi 4 golongan besar yaitu:

1. Makanan Utama, yaitu jenis makanan yang menjadi pokok dari suatu makanan, menu, dibuat dalam jumlah terbanyak, istimewa, ditunjukkan guna menghilangkan rasa lapar (misal: nasi jagung, tiwul, gatot, dll).
2. Lauk-pauk, yaitu jenis masakan yang mengiringi makanan utama, ditujukan untuk menumbuhkan dan menambah selera makan. Lauk pauk dibagi menjadi lauk pauk basah berkuah (misal: soto, rawon, dll), dan yang tidak berkuah, gorengan, bakar-bakaran, serta sambal-sambalan (tempe goreng, sambal goreng, daging asap, dll).
3. Jajan atau jajan pasar juga disebut makanan jajanan, yaitu jenis masakan, yang dimakan sepanjang hari sebagai hiburan, tidak terbatas pada suatu waktu, tempat dan jumlah yang dikonsumsi. Pengaruh jajanan tidak ditujukan semata-mata mengurangi rasa lapar, meskipun hal itu kadang-kadang benar tetapi tidak mutlak. Jajan sering berfungsi untuk menambah zat-zat yang tidak ada atau kurang pada makanan utama dan lauk pauknya. Misalnya: onde-onde, nagasari, lempeng, lemet, dan lain-lain.



4. Minuman, berfungsi untuk menghibur dan menghilangkan rasa haus, baik dalam bentuk dingin (es) atau panas dalam bentuk wedang (wedang umblek, wedang jahe, wedang sereh).

2.2.2 Kandungan Gizi dan Khasiat Makanan Tradisional

Berbeda dengan jenis makanan Cina, makanan tradisional Indonesia, biasanya memerlukan persiapan dan pemasakan yang relatif sangat lama. Bahkan beberapa jenis terasa lebih enak dan lezat bila berumur beberapa hari ("wayu"). Contohnya: gudeg, sayur lodeh, rendang, dll. Berbagai jenis zat gizi memang mengalami tingkat kerusakan yang parah khususnya vitamin C yang larut dalam air dan tidak tahan panas. Lemak dan asam lemak tak jenuh akan mengalami oksidasi sehingga menjadi tengik atau apek (beras). Meskipun demikian perlu diakui bahwa daya cerna beberapa zat gizi meningkat khususnya karbohidrat dan protein (Winarno, 1997)

Banyak diantara pangan hasil tanaman yang memiliki nilai kuratif yang dimiliki oleh berbagai suku bangsa di Indonesia. Berbagai senyawa "non gizi" yang terdapat dalam makanan yang memiliki potensi keaktifan biologis yang berbeda-beda. Senyawa fitokimia yang telah dilaporkan memiliki khasiat terhadap kesehatan adalah serat (*dietary fiber*), antioksidan, senyawa penawar racun, anti karsinogen dan lain sebagainya (Habibie, 1995)

2.2.3. Diversifikasi Fungsi Makanan Tradisional

Diversifikasi makanan daerah yang dikaitkan dengan fungsi sosial dan makna makanan daerah (tradisional) sangat bervariasi. Melalui makanan tradisional dalam upacara berfungsi memperkuat solidaritas dan menilai tinggi makanan tradisional, terutama pola dan macam makanan sebagai cara untuk mengantisipasi pengaruh pola



kebiasaan makan makanan impor yang diduga “kurang menyehatkan dan mendatangkan penyakit”. Fungsi makanan sebagai penguat solidaritas dan makna yang bersifat psikologis, estetika dan religius mempunyai arti penting dalam kaitannya dengan pola konsumsi makanan. Hal ini dapat dipahami melalui upacara-upacara selamatan. Setiap daerah mencirikan makanan yang disajikan. Daerah Sumatera lebih banyak menyajikan makanan hewani, sedangkan daerah lain terutama Sunda dan Jawa cenderung menyajikan makanan nabati. Di Jawa, tempe selalu ada dalam makanan upacara (Kasniyah, 1995).

2.3. Keamanan Pangan

Keamanan pangan atau *Food safety* kini menjadi semakin penting bagi masyarakat, karena telah menjadi salah satu pertimbangan yang dijadikan sebagai dasar pemilihan bahan pangan maupun makanan. Menurut UU RI no. 7 Tahun 1996 tentang pangan, yang dimaksud dengan keamanan pangan adalah suatu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Kantor Menpangan RI, 1996).

Dalam GBHN 1993 ditegaskan bahwa salah satu sasaran pembangunan di budang pangan dalam PJP II adalah : terjaminnya keamanan pangan yang dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan dan tidak sesuai dengan keyakinan masyarakat. Dari sasaran tersebut maka jelas bahwa tujuan utama program pengamanan pangan dalam PJP II adalah melindungi masyarakat dari produk pangan yang tidak memenuhi syarat dan persyaratan kesehatan (Susanto, 1997).

Berbagai masalah keamanan pangan yang masih ditemukan dalam pelaksanaan Pelita VI antara lain :



- a. Masih banyak ditemukan peredaran produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan kesehatan
- b. Masih sering terjadi keracunan makanan yang sebagian besar belum diidentifikasi penyebabnya
- c. Tanggung jawab dan kepedulian produsen dan distributor terhadap keamanan pangan masih rendah (Susanto, 1997).

Kesadaran akan peningkatan mutu dan keamanan pangan harus mendapat perhatian serius, kampanye dan penyuluhan keamanan pangan tersebut dapat dilakukan melalui gerakan sadar pangan dan gizi. Disamping itu juga diperlukan adanya jaminan keamanan bagi konsumen berupa Undang-Undang Pangan yang mantap (Susanto, 1997).

2.4. Sumber dan Penyebab Ketidakamanan Pangan

Sumber ketidakamanan makanan dapat berasal dari : a) bahan dasar makanan; b) kontaminasi mikroba dan toksin yang dihasilkan; c) zat gizi dan salah gizi; d) cemaran lingkungan dan residu pestisida; e) addition makanan; f) babi dan hewan tidak halal lainnya serta alkohol (Mudjajanto, 1999; Janssen, 1997).

Produk pangan yang sudah diolah dapat tercemar kembali oleh cemaran dari bahan mentah yang masih kotor (produk pangan yang telah diolah diletakkan di dekat bahan mentah yang masih kotor); cemaran karyawan dari karyawan yang sedang bekerja; cemaran dari meja kerja dan lingkungannya yang masih kotor; dan cemaran dari kemasan yang masih kotor (Ditjen POM Depkes RI, 1998).

Masalah lain yang biasanya terjadi pada produksi dan pemasaran makanan tradisional (jajanan) adalah pencampuran dan pemalsuan. Pada dasarnya konsumen



berkecenderungan untuk mendapatkan jumlah makanan sebanyak-banyaknya dengan harga yang serendah mungkin (murah meriah). Agar supaya dapat menjual makanan jajanan yang mereka buat, para pengrajin harus memenuhi kebutuhan pembeli atau konsumen. Sebaliknya, penjual harus mendapatkan keuntungan yang cukup, bila mereka ingin terus berjualan dan menghidupi keluarganya. Hal ini menjadi “lingkaran setan” ketika harga bahan makanan lebih tinggi dari harga yang konsumen sanggup atau rela membayar, maka akibatnya penjual terdesak untuk membuat makanan jajanan dengan jumlah yang besar dan sama tetapi dengan mutu yang lebih rendah, terjadilah pemalsuan atau pergantian sebagian bahan mentah dengan bahan lain yang lebih murah (Winarno, 1997).

2.5. Persyaratan Minimal Makanan Sehat

2.5.1. Persyaratan Bahan Baku

Makanan yang akan diolah terutama yang mengandung protein hewani, seperti daging, susu, ikan/udang dan telur harus dalam keadaan baik dan segar. Demikian pula sayur harus dalam keadaan segar dan tidak rusak. Dengan demikian agar makanan yang akan diolah memenuhi syarat, maka bahan tersebut harus tidak berubah bentuk, warna, dan rasa, demikian pula asal dari bahan tersebut harus dari daerah/ tempat yang diawasi.

Bahan baku harus diseleksi terlebih dahulu sebelum diolah sehingga hanya bahan baku yang bersih dan baik yang akan dimasak.

Penyimpanan bahan baku harus sedemikian rupa untuk mencegah busuk. Persediaan bahan baku juga diatur agar bahan yang lebih dulu datang digunakan lebih



dulu atau menggunakan prinsip FIFO (*First in First Out*), serta disimpan di tempat yang sejuk dan kering (Depkes RI, 1990 dalam Purbaningsih, 2001).

2.5.2. Penggunaan Air

1. Persyaratan umum

Air yang digunakan pada penanganan makanan adalah air yang memenuhi persyaratan umum air minum, diantaranya tidak berbau, berwarna, tidak berasa.

2. Air non konsumsi dapat digunakan untuk pembuatan uap air, pendinginan, pemadam kebakaran, dan kegunaan lainnya yang tidak berhubungan dengan makanan. Juga dapat digunakan pada tempat tertentu dalam hal ini tidak membahayakan kesehatan (Depkes RI dalam Purbaningsih, 2001).

2.5.3 Pengolahan

1. Proses pengolahan harus diawasi oleh petugas yang mampu dan ahli
2. Seluruh tahap proses makanan harus dilakukan dalam kondisi yang baik dan tanpa penundaan untuk mencegah kemungkinan kontaminasi, peruraian, atau tumbuhnya mikroorganisme patogen dan pembusuk.
3. Wadah harus diperlakukan hati-hati (jangan dibanting) untuk mencegah retak dan bocor yang dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi.

Persyaratan yang harus dipenuhi dalam tahap pengolahan :

1. Aspek penjamah

a. Seorang penjamah harus mempunyai temperamen yang baik

b. Seorang penjamah harus mengetahui higiene perorangan yang terdiri dari :

1. Kebersihan panca indera (mulut, hidung, tenggorokan, dan telinga) sebab panca indera merupakan media tumbuhnya bermacam-macam kuman



2. Kebersihan kulit, kulit yang berlemak dan penuh kotoran baik untuk bakteri maupun jamur
 3. Kebersihan tangan harus dijaga selama bekerja, setelah merokok, makan dan menggunakan toilet, kuku secara teratur harus dipotong
 4. Kebersihan rambut, rambut harus selalu dicuci dan menggunakan tutup kepala sewaktu bekerja
 5. Kebersihan pakaian kerja, selama mengolah makanan pakaian harus dipakai dan dalam keadaan bersih.
- c. Harus berbadan sehat dengan surat keterangan kesehatan yang menetapkan bahwa seorang penjamah makanan harus bebas dari : penyakit kulit, penyakit menular, pembawa kuman (*carier*), penyakit pernapasan yang berbahaya (*TBC, Pertusis*) dan telah menyuntikkan diri secara teratur dengan vaksinasi cholera, *typhus* dan *disentri* (Mukono, 2000).

2. Cara pengolahan makanan

Kontaminasi terhadap makanan oleh peralatan, penjamah makanan, proses penanganannya, harus dihindarkan selama proses pengolahan makanan baik dalam mencuci, meracik, maupun memasak. Dalam hal mencuci perlu diperhatikan sebagai berikut :

a. Air pencuci

1. Bila bahan makanan masih akan diolah, dicuci dengan chlor 0,02 ppm
2. Bila bahan makanan tersebut dimakan langsung, seperti buah digunakan air mendidih (dididihkan selama \pm 30 menit)



b. Cara mencuci bahan makanan sedemikian rupa sehingga semua kotoran bahan kimia dan bakteri tidak terdapat lagi pada makanan tersebut

c. Peralatan yang digunakan bebas dari bahan-bahan dan bakteri yang berbahaya.

3. Perlengkapan atau peralatan dalam pengolahan

Ditinjau dari bahan yang digunakan, desain perlengkapan serta pemeliharaan peralatan ada 3 aspek yang harus dipenuhi :

a. Syarat perlengkapan :

1. Bahan yang digunakan harus anti karat, halus, mudah dibersihkan, tidak berbau, tidak berasa, tidak berubah warna juga sebaiknya dihindarkan dari timah hitam (Pb), *cadmium* (Cd), seng (Zn), *Arsenik* (As), Tembaga, (Cu), dan *Antimon* (*Stibium*).

2. Bila digunakan kayu sebagai bahan, dianjurkan tidak dipakai sebagai bahan yang langsung kontak dengan makanan.

3. Bila digunakan sambungan, digunakan anti karat

4. Bila digunakan bahan dari plastik, dianjurkan yang aman dan mudah dibersihkan permukaannya (Mukono, 2000).

b. Prinsip rancang bangun perlu ditentukan ketentuan umum

1. Semua bahan perlengkapan harus didesain untuk segala kondisi.

2. Kontruksi yang dipakai harus tidak mudah rusak dan tempat kontruksinya dibuat agar permukaannya mudah mengering.

c. Tahap pemeliharaan peralatan

1. Pembersihan kasar



- a. Pembersihan yang tidak menggunakan air, menggunakan sikat untuk membuang sisa makanan yang menempel
 - b. Bila terdapat darah pada lantai pendingin daging, disiram dengan air dingin untuk mengakhiri pembersihan kasar
 - c. Untuk perlengkapan maupun lantai siramlah dengan air panas.
2. Pembersihan dengan detergen alkali
 3. Dibilas dengan menggunakan air panas
 4. Pencucihamaan dengan menggunakan larutan desinfektan dengan konsentrasi 200 ppm
 5. Pengeringan.
4. Tempat pengolahan makanan

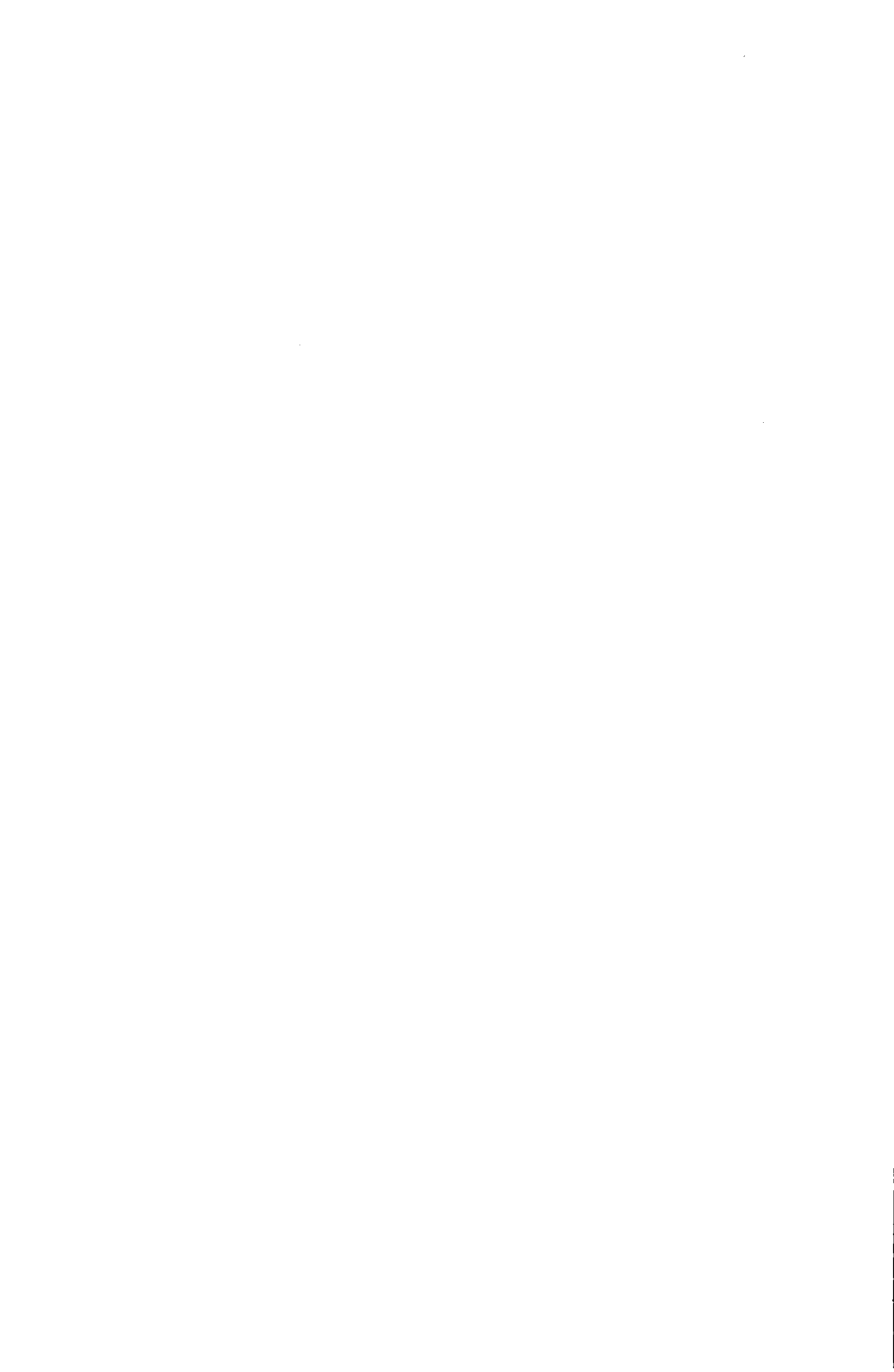
Tempat pengolahan makanan, yang biasa disebut dapur memerlukan syarat sanitasi, baik dari segi konstruksinya, perlengkapan yang ada, maupun tata letak perlengkapan yang lazim ada di dapur.

2.5.4. Pengawetan dan Penanganan Makanan agar Tetap Sehat

Agar makanan tetap aman dan sehat diperlukan berbagai cara yang meliputi penyimpanan, pencegahan kontaminasi dan pembasmian organisme dan toksin. Beberapa metode pengawetan antara lain :

1. Dimasak

Makanan yang dimasak akan membunuh organisme tetapi tidak dijamin menjadi awet. Malah pemasakan yang tidak sempurna pada daging, telur, susu akan



menyebabkan makanan tersebut peka dan memudahkan organisme untuk berkembang.

2. Pengalengan

Sebelum dilakukan pengalengan, makanan terlebih dulu harus mengalami pemasakan yang cukup untuk membunuh organisme dan seterusnya dilakukan sterilisasi serta penutupan kaleng. Bahaya pengalengan yang tidak sempurna akan mengganggu kuman anaerobik yang menghasilkan toksin *botulism*.

3. Pengeringan dan dehidrasi

Cara sederhana dan murah cara pengawetan makanan adalah dengan cara pengeringan. Teknik pengeringan dapat secara alami dijemur dibawah sinar matahari dan dengan cara pemanasan memakai alat pengering. Cara modern yang dipakai untuk mengeringkan makanan adalah (*spray drying, freeze drying, vacum drying, hot-air drying*) (Mukono, 2000).

2.5.5. Pengemasan

Semua makanan harus dikemas yang dapat melindungi makanan dari kontaminasi dan peruraian.

1. Bahan pengemas

Suatu bahan pengemas harus disimpan pada tempat yang bersih dan saniter, bahan tersebut harus sesuai dengan produk yang akan dikemas, kondisi penyimpanan yang diharapkan tidak boleh melepaskan zat berbahaya melampaui batas yang ditetapkan oleh yang berwenang bahan pengemas harus bersih dan memberikan perlindungan yang cukup terhadap kontaminasi



2. Pemeriksaan

Wadah harus diperiksa segera sebelum digunakan untuk menjamin kebersihannya dan bila perlu dicuci dan didesinfeksi terutama bila menggunakan botol bekas. Harus menggunakan air minum untuk pencucian wadah kosong. Bila dicuci harus segera dikeringkan sebelum diisi. Hanya bahan pengemas yang diperlukan untuk segera digunakan yang diperbolehkan berada di ruang pengemasan atau pengisian.

3. Pencegahan kontaminasi

Pengemasan harus dilaksanakan dalam kondisi dapat mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk (Depkes RI, 1990 dalam Purbaningsih 2001).

2.5.6. Penyimpanan Makanan

1. Bahan mentah

a. Penyimpanan bahan mentah dalam suhu sebagai berikut

Tabel 2.1. Temperatur Penyimpanan Bahan Mentah

Jenis Bahan Makanan	Digunakan untuk		
	≤ 3 hari	≥ 1 minggu	> 1 minggu
Daging, ikan, udang & olahannya	-5 - 0°C	-10 - 5°C	< 10°C
Telur, susu, & olahannya	5 - 7°C	-5 - 0°C	< 5°C
Sayur, buah, minuman	10°C	10°C	10°C
Tepung, biji-bijian	25°C	25°C	25°C

Sumber : Mukono (2000).

b. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%.

2. Makanan terolah

Makanan tertutup sebaiknya disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

3. Penyimpanan makanan jadi

a. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, racun.

b. Makanan cepat basi disimpan dalam suhu panas $68,5^{\circ}\text{C}$.



- c. Makanan cepat basi untuk penggunaan lama (≥ 6 jam) disimpan dalam suhu (-5) $-(-1^{\circ}\text{C})$.

4. Cara penyimpanan makanan

- a. Tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit.

Jarak makanan dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dan jarak dengan langit-langit 60 cm.

- b. Tidak tercampur antara makanan jadi dengan bahan makanan mentah (Mukono, 2000).

2.4.7. Pencegahan Kontaminasi Silang

1. Umum

Harus diambil tindakan efektif untuk mencegah kontaminasi bahan makanan oleh kontak langsung atau tidak langsung dengan bahan lain pada tahap permulaan proses.

2. Khusus

- a. Jika memungkinkan ruang untuk bahan mentah dan makanan masak terpisah. Demikian juga karyawan yang menangani dan peralatan serta perlengkapan yang digunakan harus berbeda. Jika hal tersebut diatas tidak memungkinkan, makan bahan mentah dan bahan masak dapat berada dalam satu ruangan. Penanganan makanan harus mencuci tangan dengan seksama tangannya, peralatannya, dan perlengkapan yang digunakan untuk bahan mentah sebelum dimanfaatkan untuk menangani produk yang masak.

- b. Perilaku karyawan

Karyawan yang menangani bahan baku atau produk akhir tidak boleh mengadakan kontak langsung dengan produk akhir sebelum karyawan tersebut



mengganti baju pelindung dengan yang bersih, beberapa karyawan selama melakukan pengolahan makanan dapat menambah peluang perpindahan bakteri ke dalam makanan, karyawan yang sedang bertugas sambil makan, mengunyah permen, berbincang-bincang, bersin, batuk dapat menyebarkan bakteri ke dalam makanan. Karyawan yang merokok di ruang pengolahan makanan sangat mengganggu efisien kerja dan disamping dapat menimbulkan masalah yang lebih serius.

c. Pencucian tangan

Tangan harus dicuci dengan seksama, diantaranya penanganan produk pada tahap yang berbeda.

d. Peralatan

Semua peralatan dengan bahan mentah atau bahan yang diduga terkontaminasi harus dibersihkan dengan seksama dan didisinfeksi sebelum digunakan untuk kontak dengan produk akhir (Depkes RI, 1990, dalam Purbaningsih 2001).

2.6. Bahan Tambahan Makanan (BTM)

2.6.1. Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM)

Bahan Tambahan Makanan biasanya tidak digunakan sebagai makanan, bukan merupakan ingredien khas makanan, umumnya tidak mempunyai nilai gizi yang dengan sengaja ditambahkan, digunakan untuk untuk maksud teknologi proses pembuatan makanan, untuk menghasilkan peningkatan mutu makanan atau mempengaruhi sifat khas makanan tersebut.



Agar suatu BTM boleh ditambahkan atau digunakan untuk makanan harus memenuhi persyaratan-persyaratan tertentu. Selain untuk maksud tertentu dalam teknologi pengolahan makanan, maka persyaratan terpenting adalah persyaratan keamanannya yaitu tidak membahayakan kesehatan konsumen. Pada dasarnya, persyaratan bahan tambahan makanan yang dapat digunakan adalah sebagai berikut:

- a. Harus telah mengalami pengujian dan evaluasi toksikologi
- b. Harus tidak membahayakan kesehatan konsumen pada kadar yang diperlukan dalam penggunaannya
- c. Harus selalu dipantau terus menerus dan dilakukan evaluasi kembali jika perlu sesuai dengan perkembangan teknologi dan hasil evaluasi toksikologi.
- d. Harus selalu memenuhi persyaratan spesifikasi dan kemurnian yang telah ditetapkan.
- e. Harus dibatasi penggunaannya hanya untuk tujuan tertentu dan hanya jika maksud penggunaan tersebut tidak dapat dicapai dengan cara lain secara ekonomis dan teknis.
- f. Sedapat mungkin penggunaannya dibatasi agar makanan tertentu dengan maksud tertentu dan kondisi tertentu serta kadar serendah mungkin tetapi masih berfungsi seperti yang dikehendaki.

Penggunaan bahan tambahan makanan hanya diberikan jika ditujukan untuk keperluan sebagai berikut :

- a. Mempertahankan nilai gizi makanan.
- b. Konsumsi segolongan orang tertentu yang memerlukan makanan diit, seperti penderita *Diabetes Mellitus*.
- c. Mempertahankan mutu atau kestabilan makanan atau untuk memperbaiki sifat-sifat organoleptiknya hingga tidak menyimpang dari sifat alamiahnya

d. Keperluan pembuatan atau pengolahan, penyediaan, perlakuan, pewadahan, pembungkusan, pemindahan atau pengangkutan makanan.

Penggunaan bahan tambahan makanan tidak diperbolehkan untuk hal-hal sebagai berikut:

- a. Menyembunyikan cara pembuatan atau pengolahan yang tidak baik
- b. Mengelabui konsumen, misalnya untuk memberi kesan baik pada suatu makanan yang dibuat dari bahan yang kurang baik mutunya.
- c. Mengakibatkan penurunan nilai gizi pada makanan

(Depkes RI dan Yys Pesan, 2001)

2.6.2. Penggolongan Bahan Tambahan Makanan

Berdasarkan fungsinya dalam pengelolaan makanan BTM dapat digolongkan menjadi :

1. Antioksidan

Adalah bahan tambahan makanan yang dipergunakan untuk melindungi makanan dari terjadinya proses oksidasi. Oksidan biasanya digunakan pada minyak, lemak, dan makanan yang mengandung minyak dan lemak, misalnya produk ikan dan daging.

Misalnya *Butylated Hidroxytoluena* (BHT), dan *Butylated Hidroxyanisol* (BHA), dan *Butylated Hidroxytoluena* (BHT)

2. Antikempal

Adalah bahan tambahan makanan yang dapat mencegah mengempalnya makanan yang berupa serbuk. Bahan tambahan makanan ini biasanya ditambahkan pada makanan yang berupa serbuk, misalnya garam, merica bubuk, agar makanan tersebut tidak mengempal dan mudah untuk dituang di wadahnya.

3. Pengaturan Keasaman

Adalah bahan tambahan makanan yang dapat mengasamkan, menetralkan dan mempertahankan derajat keasaman makanan. Tujuan dari penambahan ini umumnya



memperbaiki dan mempertahankan keasaman makanan sehingga mempunyai rasa yang diinginkan, atau untuk meningkatkan kestabilan makanan.

4. Pemanis Buatan

Bahan tambahan makanan yang dapat menyebabkan manis pada makanan, yang tidak atau hampir tidak mempunyai nilai gizi. Biasanya digunakan pada makanan yang ditujukan kepada penderita diabetes mellitus. Misalnya *Sakarin, Natrium, Kalsium, Magnesium dan Kalium permanganat*.

5. Pengawet

Adalah bahan tambahan makanan, yang dapat mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, atau peruraian lain terhadap makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme. BTM ini biasanya ditambahkan ke dalam makanan yang mudah rusak, atau makanan yang mudah ditumbuhi bakteri atau jamur, misalnya daging, buah-buahan, dan lain-lain. Misalnya *Natrium Benzoat, Kalium propionat* serta *asam sorbat* yang ditambahkan pada keju untuk mencegah kapang dalam roti dan kue.

6. Pewarna (*coloring agent*)

Adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Penambahan pewarna pada makanan dimaksudkan untuk memperbaiki warna makanan yang berubah atau pucat selama proses pengolahan, atau untuk memberi warna pada yang tidak berwarna agar kelihatan lebih menarik

7. Penyedap Rasa dan Aroma dan Penguat rasa

Adalah bahan tambahan makanan yang dapat memberikan, menambah, dan mempertegas rasa dan aroma. Penyedap rasa dan aroma diperdagangkan dalam bentuk campuran, yang apabila digunakan memberikan cita rasa dan aroma tertentu.



Bahan ini sering ditambahkan pada permen, minuman ringan serta kue dan biskuit. Penguat rasa bila ditambahkan pada makanan akan meningkatkan rasa yang sudah ada pada makanan tersebut, misalnya MSG biasa ditambahkan pada produk daging.

8. Pemutih (*Bleaching Agent*) dan Pematang Tepung

Adalah bahan tambahan makanan yang dapat mempercepat proses pemutihan dan atau pematang tepung sehingga dapat memperbaiki mutu pemagangan. Contoh pemutih diantaranya : *benzoyl peroksida*, oksida-oksida nitrogen, *klordioksida*.

9. Pengemulsi, Pemantap, dan Pengental

Adalah bahan tambahan makanan yang dapat membantu terbentuknya atau memantapkan sistem dispersi yang homogen pada makanan. Contoh pengemulsi diantaranya : *lehitin*, asam-asam lemak dan turunannya, *modo* dan *digliserida*. Contoh pengental diantaranya *gum*, pati, *dekstrin*, dan turunan protein.

10. Pengeras

Adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperkeras atau mencegah melunaknya makanan.

11. *Sequesteran*

Adalah bahan tambahan makanan yang dapat meningkatkan ion logam yang ada dalam makanan.

Sedangkan bahan tambahan makanan yang dilarang diproduksi, diimport dan digunakan adalah : asam borat dan senyawanya, asam *salisilat* dan senyawanya, *dietilpirokarbamat*, *dulsin*, *kalsium klorat*, *kloramfenikol*, minyak nabati yang dibrominasi, *nitrofurason*, dan formalin.

Bahan tambahan diatas dinyatakan berbahaya bila digunakan dalam makanan dan



makanan yang mengandung bahan tersebut dinyatakan pula sebagai makanan yang berbahaya.

2.7. Penyakit Akibat Makanan Pangan “*Foodborne Diseases*”

Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan dapat digolongkan menjadi 2 yaitu :

1. Infeksi dari makanan

Infeksi dari makanan akan timbul apabila mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganisme patogen yang hidup. Mikroorganisme hidup tersebut kemudian akan berkembang di dalam tubuh dan menimbulkan gejala-gejala penyakit. Mikroorganisme yang paling banyak menimbulkan infeksi makanan adalah kelompok bakteri. Sedangkan jenis makanan yang sering terkontaminasi adalah makanan dari kelompok berasam rendah, seperti daging, ikan, telur, susu dan produknya.

2. Peracunan makanan

Peracunan makanan dapat disebabkan oleh racun dari mikroorganisme yang mengkontaminasi makanan, racun alamiah yang terdapat dalam jaringan hewan atau tanaman dan dari bahan kimia beracun yang terdapat dalam makanan. Mikroorganisme pengkontaminan makanan yang sering menyebabkan peracunan terutama dari kelompok bakteri dan jamur. Beberapa diantaranya adalah *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Bacillus cereus*, *Pseudomonas cocovenenans*, dan racun dari jamur. (Purnawijayanti, 2001)

Sedangkan menurut Depkes dan Yys Pesan (2001) Penyakit bawaan makanan (PBM) dapat digolongkan dalam kelompok besar, yaitu:

1. Kelompok PBM yang disebabkan virus, diantaranya Hepatitis A,



Gastroenteritis.

2. Kelompok PBM yang disebabkan oleh bakteri, diantaranya demam tifus (*tifoid*) dan *paratifus*, kolera, dan penyakit lainnya seperti: *TBC*, *difteri* dan *leptospirosis*.
3. Penyakit Bawaan Makanan karena protozoa, diantaranya: *amoeba hystolytica* (disentri amuba) dan *giardia lamblia* (giardiasis).
4. Penyakit Bawaan Makanan karena cacing, diantaranya: cacing gelang (*Ascaris lumbricoides*), cacing kremi (*Oxyuris oxyura*), cacing pita (*Taenia sagitanata* dan *taenia soleum*), cacing gelang (*Trichinella spiralis*), dan lain-lain.
5. Keracunan Bawaan makanan bukan karena kuman, diantaranya berasal dari: tanaman (jamur, umbi-umbian); makanan laut (kerang, remis, kepiting, dll) dan zat kimia berbahaya dalam makanan.

2.8 Mutu Makanan dan Perilaku Konsumsi Makanan

Pengawasan mutu berkaitan dengan masyarakat konsumen. Di lain pihak masyarakat konsumen juga mempunyai kekuatan yang dapat mendukung sistem pengawasan mutu. Kedudukan konsumen yang demikian ini memperlihatkan perilaku yang khas terhadap mutu komoditas dan terhadap proses mengambil keputusan untuk membeli (Soekarto, 1990).

Hal senada disampaikan Sima Tupang dan Mewa Ariani (1997) bahwa motivasi konsumsi makanan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan zat gizi dan rasa kenyang, tetapi juga untuk mendapatkan kepuasan cita rasa, psikologis dan sosial. Sehingga



penentuan pilihan bahan makanan tidak hanya didasarkan pada aspek kuantitas tetapi juga kualitas. Salah satu indikator kualitas adalah keamanan pangan.

Secara umum perilaku konsumsi makanan seseorang atau satu keluarga erat berkaitan dengan wawasan atau cara pandang yang dimilikinya terhadap (sistem) nilai tindakan yang dilakukannya. Jika ditelusuri lebih lanjut, sistem nilai tindakan itu dipengaruhi oleh pengalamannya di masa lalu berkaitan dengan pelayanan gizi kesehatan, biaya pelayanan, ciri-ciri sosial yang dimiliki (umur, jenis kelamin, golongan etnik, pendidikan, pekerjaan, dan sebagainya) dan informasi pangan, gizi dan kesehatan yang pernah diterimanya dari berbagai sumber informasi (Susanto, D., 1994).

2.9. Sumber Pengetahuan dan Informasi Pangan dan Gizi

Menurut Suhardjo (1989) faktor pribadi yang mempengaruhi jumlah dan jenis makanan yang dikonsumsi adalah banyaknya informasi yang dimiliki seseorang tentang kebutuhan tubuh akan zat gizi dan kemampuan seseorang menerapkan pengetahuan gizi kedalam pemilihan pangan dan pengembangan cara pemanfaatan pangan sesuai.

Sedangkan Informasi pangan dapat diperoleh dari iklan, promosi, pengalaman masa lalu maupun pengaruh orang-orang terkemuka atau terpendang dalam masyarakat (Hardinsyah dan Suhardjo, 1987). Kekuatan media massa dalam mempengaruhi pikiran orang-orang berpengaruh terhadap kebiasaan dan praktek kehidupan, serta dapat merubah tujuan hidup mereka (Holmes, 1976 dalam Sanjur, 1982). Pengetahuan gizi mempengaruhi praktek melalui sikap terhadap makanan. Praktek konsumsi pangan merupakan hasil interaksi dari pengetahuan dan sikap terhadap gizi.



2.10. Upaya Perbaikan Perilaku

Perilaku terhadap makanan (*Nutrition Behavior*), merupakan respon seseorang terhadap makanan sebagai kebutuhan vital bagi kehidupan manusia. Perilaku ini meliputi pengetahuan, persepsi, sikap, dan praktek terhadap makanan serta unsur-unsur yang terkandung didalamnya (zat gizi), pengelolaan makanan dan sebagainya sehubungan kebutuhan tubuh (Notoatmodjo, 1993).

Menurut Green (1985) bahwa perilaku kesehatan termasuk perilaku konsumsi makanan dapat diarahkan kepada tindakan yang positif jika intervensi KIE didukung oleh lingkungan organisasi (*social support*) dan lingkungan kebijakan (*political advocacy*). Sedangkan menurut Subarniati (1995) dukungan sosial dapat terjadi secara alamiah atau disengaja dikembangkan untuk mendukung pengembangan perilaku sehat. Besarnya dukungan sosial sangat mempercepat perubahan perilaku masyarakat.

2.11. Pemasaran Sosial Keamanan dan Promosi Makanan Indonesia

2.11.1 Pemasaran Sosial dalam Rangka Partisipasi Masyarakat

Kegiatan pemasaran sosial dimaksudkan untuk lebih menyadarkan sasaran agar lebih tahu dan mampu menerapkan keamanan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Pendekatan utama yang digunakan dalam pemasaran sosial mencakup 4 hal, yaitu : pendekatan legal; pendekatan teknologi; pendekatan ekonomi; dan pendekatan informasi (Khomsan, 1996). Adapun contoh-contoh 4 pendekatan utama dalam pemasaran sosial berkaitan dengan keamanan pangan adalah sebagai berikut:

1. Pendekatan legal, misalnya dibuat peraturan larangan pemakaian bahan tambahan bukan untuk makanan (yang berbahaya), larangan penjualan ditempat-tempat tertentu.



2. Pendekatan teknologi, misalnya dikembangkan teknologi mengurangi kontaminasi /cemaran maupun pemalsuan.
3. Pendekatan ekonomi, misalnya redistribusi penjualan ditingkatkan, makanan jajanan potensial dikembangkan sebagai produk unggulan/khas.
4. Pendekatan informasi, misalnya dikembangkan pesan-pesan melalui beragam media masa untuk meningkatkan mutu dan keamanan pangan (Khomsan, 1996).

2.11.2. Promosi Makanan Indonesia

Upaya lain untuk meningkatkan makanan Indonesia adalah melakukan promosi secara agresif kepada konsumen di dalam maupun di luar negeri. Adanya orang asing yang gencar mempromosikan makanannya di Indonesia sebetulnya tidak perlu dimasalahkan karena strategi ini memang sudah biasa dilakukan dalam pemasaran dan merupakan cara terbaik untuk memperkenalkan suatu produk makanan kepada para konsumen. Justru seharusnya yang perlu dilakukan sebenarnya adalah perlu mengimbangi yaitu apabila kita dimasuki promosi makanan dari pihak luar, maka kita juga seharusnya mempromosikan makanan tradisional Indonesia di negara yang bersangkutan (Ave, J., 1994).



BAB III

METODE PENELITIAN

III.1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian observasional deskriptif dengan disain penelitian cross-sectional.

III.2. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dipilih secara langsung yaitu Kota Surabaya, dengan pertimbangan merupakan daerah perkotaan yang banyak terdapat berbagai jenis dan variasi makanan yang di jual pedagang kaki lima (PKL) di pinggir-pinggir jalan raya dan akhir-akhir ini berkembang dengan pesat.

Penelitian ini dilakukan selama 5 (lima) bulan mulai bulan Mei sampai dengan September 2002.

III.3. Sampel (Sasaran) Penelitian

Sasaran penelitian adalah masyarakat (konsumen dan produsen) makanan kaki lima yang biasa mangkal di jalan- jalan di Kota Surabaya. Pemilihan sampel produsen dan konsumen dilakukan dengan menggunakan teknik "*availability sampling*" yaitu mendasarkan diri pada siapa dari produsen dan konsumen makanan PKL di pinggir-pinggir jalan di Kota Surabaya yang bersedia untuk diwawancarai dan memberikan informasi. Jalan – jalan dipilih yaitu jalan Karangmenjangan dan Dharmawangsa (Daerah Kec. Gubeng mewakili daerah tengah kota) dan jalan Mulyosari dan Mulyorejo



(Daerah Kecamatan Mulyorejo mewakili daerah pinggir kota). Adapun besar sampel produsen ditetapkan secara langsung sebanyak 20 produsen (penjaja) makanan kaki lima (PKL) dengan jumlah masing-masing 10 PKL tiap wilayah. Berdasarkan jenisnya, PKL yang dipilih ditetapkan dengan rincian 10 PKL makanan utama; 5 PKL makanan jajanan; 5 PKL minuman. Sedangkan sampel konsumen dipilih sebanyak 2 orang yang bersedia diwawancarai pada masing-masing jenis PKL di kedua wilayah, sehingga akhirnya diperoleh sebanyak 40 konsumen makanan PKL sebagai responden.

III.4. Variabel Penelitian

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini adalah :

- a. Karakteristik responden (pedagang dan konsumen makanan PKL) meliputi : umur (dalam tahun), jenis kelamin, pendidikan (laki-laki – perempuan), pendapatan (rupiah per bulan) dan tempat tinggal (di Surabaya atau luar Surabaya) .
- b. Pengetahuan responden (pedagang dan konsumen makanan PKL) mengenai keamanan pangan, meliputi : sumber-sumber dan penyebab ketidak-amanan pangan, pemilihan makanan yang aman, pengendalian agar makanan tetap aman. Kepedulian yang dikaji dari aspek Sikap dan Tindakan.

Sikap atau pendapat mengenai keamanan pangan (pedagang dan konsumen makanan PKL) yang diteliti, meliputi : sikap atau pendapat responden mengenai dapat tidaknya pencemaran (kontaminasi) atau ketidak-amanan dicegah, cara pengendalian keamanan pangan, sanksi atau hukuman bagi tindakan (pelaku) yang menyebabkan ketidak-amanan pangan

Tindakan produsen makanan kaki lima (PKL) dalam menangani (pengolahan sampai



dengan penjualan) makanan/minuman. Tindakan konsumen makanan PKL dalam mengkonsumsi (memilih sampai dengan mengkonsumsi) makanan/minuman PKL.

III. 5. Definisi Operasional Variabel

Produsen/pedagang makanan kaki lima adalah orang yang memproduksi dan/atau menjual makanan dan minuman yang biasa mangkal (secara tidak menetap) di pinggir-pinggir jalan di kota Surabaya (Jl. Karangmenjangan, Jl Dharamawangsa, Jl. Mulyorejo dan Jl. Mulyosari)

Konsumen makanan kaki lima adalah orang yang membeli dan mengkonsumsi makanan dan minuman PKL yang biasa mangkal (secara tidak menetap) di pinggir-pinggir jalan di kota Surabaya (Jl. Karangmenjangan, Jl Dharamawangsa, Jl. Mulyorejo dan Jl. Mulyosari).

Pengetahuan adalah tingkat penguasaan pengetahuan produsen atau konsumen makanan PKL dalam bidang keamanan makanan meliputi sumber-sumber dan penyebab ketidakamanan serta dampak akibat mengkonsumsi makanan yang tidak aman. Tingkat pengetahuan dinyatakan dengan nilai skor dari jawaban yang benar (tinggi (>75%); sedang (65 – 74 %) dan rendah (<65%).

Sikap adalah respon dalam diri produsen atau konsumen makanan PKL terhadap sesuatu yang berkaitan dengan keamanan pangan. Untuk mengukur digunakan metode rating. Responden diminta untuk menyatakan kesetujuan atau ketidaksetujuan terhadap suatu pernyataan dalam lima kategori yaitu sangat setuju, setuju, kurang setuju, tidak setuju dan sangat tidak setuju.



Perilaku adalah tindakan yang dilakukan produsen atau konsumen makanan PKL yang dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan. Perilaku yang dikaji lebih jauh adalah tindakan yang dilakukan produsen maupun konsumen untuk mengurangi risiko ketidakamanan pangan.

III. 6. Cara Pengambilan Data dan Instrumen Penelitian

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder sebagai pendukung. Bagi produsen makanan kaki lima (PKL), pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan kuesioner, *indepth interview* dan observasi terhadap tempat jualan dan perilaku saat jualan dengan menggunakan lembar observasi (terlampir). Pengukuran skoring terhadap proses pengolahan (tahap Pengukuran skoring terhadap proses pengolahan (tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap penyajian) dengan kriteria sebagaimana tercantum pada Tabel III.1.

Tabel III.1. Kriteria Keadaan Sanitasi Proses Penanganan Makanan di PKL

No	Variabel	Skor	Nilai Maksimal	Item Syarat	Nilai Tiap Item
1.	Bahan Baku Makanan atau Minuman	3	300	5	60
2.	Penyediaan Air Bersih	3	300	4	75
3.	Peralatan	2	200	5	40
4.	Fasilitas untuk Masak	2	200	6	33,3
5.	Cara Pengolahan Makanan	3	300	4	75
6.	Makanan Jadi/Terolah	3	300	5	60
7.	Penjamah Makanan	3	300	8	37,5
8.	Tempat Pengolahan Makanan	3	300	7	42,8
9.	Cara Penyajian Makanan	1	100	4	25
10	Tempat Pencucian Alat	1	100	5	20

Keterangan :

Untuk penentuan kondisi sanitasi proses pengolahan makanan PKL digunakan skor nilai untuk setiap obyek, dimana besarnya antara 1,2 dan 3 dengan pengertian makin besar



pengaruh terutama negatif terhadap kesehatan makanan. Kemudian setiap skor dikalikan 100 dan nilai tiap item ditentukan dari nilai maksimal skor dibagi jumlah item syaratnya.

Sedangkan bagi konsumen dilakukan dengan wawancara langsung dengan bantuan kuesioner. Data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait (Dinkes, Disperindag, POM dan lain-lain).

III. 7. Pengolahan dan Analisis Data

Data yang dikumpulkan terlebih dahulu di cek kelengkapannya baru kemudian dilakukan analisis. Analisis data dilakukan dengan menggunakan 3 macam cara analisis yaitu : 1) Analisis domain dengan maksud untuk mendapatkan gambaran secara menyeluruh terhadap pokok – pokok permasalahan; 2) Analisis taksonomi dengan melakukan kajian-kajian terhadap elemen-elemen yang sama; serta 3) Analisis komponensial dengan mengkaji informasi yang berlawanan dari informasi dalam satuan kategori.

Khusus data karakteristik responden dan penggunaan BTM dan non BTM ditampilkan dalam bentuk tabel frekuensi dan tingkat pengetahuan dilakukan skoring.

Sedangkan data-data lain disajikan dalam bentuk deskriptif



BAB IV

HASIL PENELITIAN

IV. 1. Gambaran Umum Daerah Penelitian

1.1. Kecamatan Gubeng

Kecamatan Gubeng merupakan salah satu kecamatan yang wilayahnya termasuk berada di tengah kota Surabaya. Batas wilayah Kecamatan Gubeng adalah sebelah utara : wilayah kecamatan Tambaksari; sebelah timur wilayah Kecamatan Mulyorejo; sebelah selatan wilayah Kecamatan Pucang dan sebelah barat berbatasan dengan wilayah Kecamatan Genteng. Jarak antara pusat kota kecamatan Gubeng dengan pusat kota Surabaya sekitar 2 km.

Kecamatan Gubeng yang lokasinya di tengah-kota dan ditunjang keberadaan beberapa jalan raya merupakan daerah strategis berbagai aktivitas masyarakat, diantaranya perkantoran baik swasta maupun pemerintah (BKKBN, POM, Dinkes Propinsi , dll), perdagangan (pusat pertokoan maupun pasar-pasar), pendidikan (mulai tingkat dasar hingga perguruan tinggi baik swasta maupun negeri, termasuk Kampus A dan Kampus B Universitas Airlangga), pelayanan kesehatan (berupa laboratorium, apotik, klinik bahkan Rumah Sakit terbesar di kawasan Indonesia Timur yaitu RS dr Soetomo) dan lain-lainnya.

Setiap ada pusat aktivitas masyarakat, biasanya selalu ada dan berkembang pula kegiatan penyelenggaraan makanan, baik dalam bentuk yang mewah hingga yang sederhana termasuk pedagang makanan kaki lima (PKL). PKL makanan di daerah kecamatan Gubeng cukup berkembang pesat, terutama setelah adanya krisis ekonomi dengan munculnya PKL –PKL baru dengan beraneka ragam makanan yang ditawarkan.



PKL – PKL menjajakan makanannya di pinggir-pinggir jalan baik dengan cara membuat tenda-tenda, dengan gerobak dorong ataupun dengan cara lesehan. Biasanya PKL-PKL memilih tempat dipinggir-pinggir jalan yang strategis, sehingga tidak jarang sering membuat gangguan lalulintas, karena parkir kendaraan konsumennya.

1.2. Kecamatan Mulyorejo

Kecamatan Mulyorejo merupakan salah satu kecamatan yang wilayahnya termasuk berada di pinggir (arah timur) kota Surabaya. Batas wilayah Kecamatan Mulyorejo adalah sebelah utara : wilayah kecamatan Kenjeran; sebelah timur wilayah Kecamatan Sukolilo; sebelah selatan wilayah Kecamatan Sukolilo dan sebelah barat berbatasan dengan wilayah Kecamatan Gubeng dan Tambaksari. Jarak antara pusat kota kecamatan Mulyorejo dengan pusat kota Surabaya sekitar 4 km.

Kecamatan Mulyorejo, wilayahnya berada di pinggir arah timur kota Surabaya dan merupakan pinggiran kota yang paling dekat dengan Kota Surabaya. Meskipun berada di pinggiran kota, wilayah Mulyorejo berkembang dengan pesat hingga yang semula terkenal sebagai daerah yang tertinggal (kesan kumuh) menjadi kawasan yang cukup terpendang, diantaranya karena adanya perumahan-perumahan yang ternama, pertokoan dan plaza serta beberapa tempat pendidikan mulai pendidikan dasar hingga perguruan tinggi baik negeri maupun swasta, termasuk kampus C Universitas Airlangga.

Setiap ada pusat aktivitas masyarakat, biasanya selalu ada dan berkembang pula kegiatan penyelenggaraan makanan, baik dalam bentuk yang mewah hingga yang sederhana termasuk pedagang makanan kaki lima (PKL). PKL makanan di daerah kecamatan Mulyorejo terutama berada pada dua jalan utama yang melintasi wilayah



tersebut yaitu Jl. Mulyorejo dan Jl. Mulyosari. PKL cukup berkembang pesat, ditandai semakin banyak dan ramainya PKL di jalan-jalan tersebut terutama pada saat sore dan malam hari. dengan beraneka ragam makanan yang ditawarkan. PKL – PKL menjajakan makanannya di pinggir-pinggir jalan baik dengan cara membuat tenda-tenda, dengan gerobak dorong ataupun memanfaatkan halaman depan toko yang tutup . Biasanya PKL- PKL memilih tempat dipinggir-pinggir jalan yang strategis termasuk perempatan jalan, sehingga tidak jarang sering membuat gangguan lalu lintas, karena antrean ataupun parkir kendaraan konsumennya .

IV. 2. Karakteristik Produsen - Pedagang Kaki Lima (PKL)

2.1. Umur

Umur produsen makanan pedagang kaki lima (PKL) berkisar antara umur 23 tahun sampai dengan 68 tahun , dengan rata-rata umur 40,25 tahun. Distribusi produsen makanan PKL secara lengkap disajikan pada Tabel IV.1.

Tabel IV.1. Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Umur di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Umur (tahun)	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	20 – 30	3	15,0
2.	31 -- 40	11	55,0
3.	41 – 50	3	15,0
4.	51 -- 60	-	-
5.	> 60	3	15,0
	Jumlah	20	100,0

Tabel IV.1 menunjukkan bahwa sebagian besar produsen – pedagang makanan PKL (55,0 %) tergolong berumur antara 31- 40 tahun (usia muda) dan ternyata juga ada (15,0 %) PKL yang sudah tergolong tua (> 60 tahun).



2.2. Jenis Kelamin

Produsen makanan PKL yang terpilih sebagai responden, sebagian besar (60,0 %) berjenis kelamin perempuan . Distribusi produsen menurut jenis kelamin secara lengkap disajikan pada Tabel IV.2.

Tabel IV.2. Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Jenis Kelamin di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Laki – laki	8	40,0
2.	Perempuan	12	60,0
	Jumlah	20	100,0

Tabel IV.2. menunjukkan bahwa menurut spesifikasi jender, lebih banyak perempuan daripada laki-laki yang bekerja sebagai pedagang makanan kaki lima.

2.3. Pendidikan

Pendidikan yang pernah dialami produsen-pedagang makanan (PKL) responden berkisar antara SD hingga Perguruan Tinggi (D3). Sebagian besar produsen makanan PKL adalah tamatan SD (30,0 %) dan bahkan ada sebagian (25,0%) yang menyatakan tidak pernah sekolah. Distribusi produsen-pedagang responden secara lengkap disajikan pada Tabel IV.3.

Tabel IV.3. Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Tingkat Pendidikan di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Tingkat Pendidikan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Tdk pernah sekolah	5	25,0
2.	SD	6	30,0
3.	SMP	5	25,0
4.	SMU	3	15,0
5.	PT/DIII	1	5,0
	Jumlah	20	100,0



Tabel IV. 3 menunjukkan bahwa usaha makanan kaki lima (PKL) tidak membutuhkan persyaratan pendidikan tinggi. Hal ini ditunjukkan oleh presentase PKL yang tidak berpendidikan ataupun persentase terbesar PKL berpendidikan sekolah dasar. Para PKL umum mempunyai cara sendiri dalam meningkatkan ketrampilan di dalam mengolah makanan, yaitu dengan menggunakan jasa kerabat atau praktek dengan tetangga.

2.4. Pekerjaan dan Lama Waktu sebagai PKL

Penjualan makanan di kaki lima merupakan bentuk kehidupan yang sudah ada sejak dahulu kala di sebagian besar negara. Di banyak negara berkembang, termasuk Indonesia, berbagai perubahan sosial ekonomi bersama-sama mendorong perkembangan perdagangan di kaki lima. Pekerja sebagai penjual makanan di kaki lima merupakan pekerjaan utama sebagian besar responden yaitu 19 orang (95,0 %), hanya 1 orang (5,0 %) responden yang menyatakan menjual makanan di kaki lima (PKL) sebagai pekerjaan sampingan, sedangkan pekerjaannya utamanya adalah pedagang kambing di pasar hewan.

Responden produsen PKL makanan ternyata cukup bervariasi lamanya dalam menekuni profesi sebagai PKL yaitu mulai 3 bulan hingga 25 tahun. Distribusi responden menurut lama pengalaman berjualan sebagai PKL makanan secara lengkap disajikan pada Tabel IV.4

Tabel IV.4. Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Lama Berjualan sebagai PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Lama Berjualan (tahun)	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	< 1	2	10,0
2	1 - 5	10	50,0
3	6 - 10	3	15,0
4	11 - 20	3	15,0
5	> 20	2	10,0
	Jumlah	20	100,0



Tabel IV.4 menunjukkan adanya variasi yang cukup menyolok antar PKL, hal membuktikan bahwa menekuni PKL tidak membutuhkan peraturan berusaha yang spesifik, dan dapat dimulai dan diakhir kapan saja oleh PKL yang bersangkutan. Disinyalir hal ini berkaitan dengan status PKL yang pada umumnya berstatus migran.

2.5. Pendapatan

Pendapatan produsen makanan PKL sebagian besar (60,0%) tergolong masih kurang dari Rp 500.000,00 per bulan dan PKL responden yang berpenghasilan lebih dari Rp 1.000.000,00 hanya 5 persen. Distribusi produsen PKL responden menurut pendapatan disajikan secara lengkap pada Tabel IV.5.

Tabel IV.5. Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Pendapatan per Bulan di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Pendapatan (Rp / bulan)	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	< Rp 500.000	12	60,0
2	Rp 500.000 – Rp 1.000.000	7	35,0
3	> Rp 1.000.000	1	5,0
	Jumlah	20	100,0

Tabel IV.5. menunjukkan bahwa sebagian besar PKL berpenghasilan masih rendah, hal ini disinyalir berkaitan dengan ciri usaha PKL yang merupakan bisnis skala usaha kecil dan bermodal kecil dan keterbatasan mengakses kredit. Hal terefleksi dalam penggunaan teknologi masak yang sederhana dan tenaga yang tidak terampil.

IV.3. Karakteristik Konsumen Makanan PKL

3.1. Umur

Konsumen makanan PKL yang menjadi responden berumur antara 17 - 56 tahun. Sebagian besar konsumen responden (65,0%) berusia antara 20 – 30 tahun, sebagian



(10,0 %) berusia kurang dari 20 tahun dan bahkan sebagian (5,0%) ada sudah berusia lebih dari 51 tahun. Distribusi konsumen menurut umur secara lengkap disajikan pada Tabel IV.6.

Tabel IV.6. Distribusi Konsumen Makanan PKL Menurut Umur di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Umur (tahun)	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	< 20	4	10,0
2.	20 -- 30	26	65,0
3.	31 -- 40	5	12,5
4.	41 -- 50	3	7,5
5.	≥ 51	2	5,0
	Jumlah	40	100,0

3.2. Jenis Kelamin

Konsumen makanan PKL yang terpilih sebagai responden sebagian besar (62,5 %) berjenis kelamin laki-laki. Distribusi konsumen makanan PKL responden menurut jenis kelamin secara lengkap disajikan pada Tabel IV.7.

Tabel IV.7. Distribusi Konsumen Makanan PKL Menurut Jenis Kelamin di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Laki – laki	25	62,5
2	Perempuan	15	37,5
	Jumlah	40	100,0

Tabel IV.7 menunjukkan bahwa spesifik gender konsumen laki-laki cenderung lebih banyak dibanding perempuan. Hal ini disinyalir berkaitan dengan budaya ketimuran, dimana kaum perempuan cenderung enggan untuk mengkonsumsi makanan di pinggir-pinggir jalan apalagi dalam kondisi semi terbuka.



3.3. Pendidikan

Pendidikan yang telah dialami konsumen makanan PKL yang menjadi responden cukup bervariasi, mulai pendidikan dasar (SD) hingga perguruan tinggi. Diantara konsumen ternyata masih ada 1 orang (5,0 %) yang menyatakan belum pernah sekolah. Distribusi konsumen makanan PKL menurut tingkat pendidikan disajikan pada Tabel IV.8.

Tabel IV.8. Distribusi Konsumen Makanan PKL Menurut Tingkat Pendidikan di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Tingkat Pendidikan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Tdk pernah sekolah	1	2,5
2.	SD	5	12,5
3.	SMP	7	17,5
4.	SMU	13	32,5
5.	D3/PT	14	35,0
	Jumlah	40	100,0

Tabel IV.8 menunjukkan bahwa makanan pedagang kaki lima (PKL) bukan hanya makanan masyarakat lapisan bawah saja tetapi merupakan makanan yang dibutuhkan segala lapisan masyarakat mulai yang tdiak berpendidikan sampai yang berpendidikan tinggi.

3.4. Pekerjaan

Konsumen makanan PKL yang terpilih menjadi responden ternyata memiliki jenis pekerjaan yang bervariasi mulai sebagai pegawai negeri, pegawai swasta, jasa dan juga yang wiraswasta. Bahkan diantara konsumen responden terdapat dalam jumlah yang cukup besar konsumen makanan PKL yang belum bekerja (pelajar dan mahasiswa). Distribusi konsumen makanan PKL responden menurut jenis pekerjaan secara lengkap disajikan pada Tabel IV.9.



Tabel IV.9. Distribusi Konsumen PKL Makanan Menurut Jenis Pekerjaan di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Jenis Pekerjaan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Pegawai Negeri	4	10,0
2.	Swasta	8	20,0
3.	Wiraswasta	15	37,5
4.	Jasa (sopir, becak, dll)	2	5,0
5.	Tidak/Belum Bekerja	11	27,5
	Jumlah	40	100,0

Tabel IV. 9 juga menunjukkan bahwa makanan PKL merupakan makanan yang dibutuhkan oleh masyarakat luas dengan berbagai profesi.

3.5. Pendapatan

Pendapatan responden yang menjadi konsumen makanan PKL di kota Surabaya cukup bervariasi mulai yang belum berpenghasilan hingga yang berpenghasilan lebih dari Rp 1.000.000,00 per bulan. Distribusi konsumen makanan PKL responden menurut tingkat pendapatan disajikan secara lengkap pada Tabel IV.10.

Tabel IV.10. Distribusi Produsen PKL Makanan Menurut Pendapatan per Bulan di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Pendapatan (Rp / bulan)	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Tdk/blm berpendapatan	11	27,5
2	< Rp 500.000	10	25,0
3	Rp 500.000 – Rp 1.000.000	10	25,0
	> Rp 1.000.000	9	22,5
	Jumlah	40	100,0

Tabel IV. 10 menunjukkan bahwa makanan PKL meskipun dikonsumsi oleh masyarakat dengan strata pendapatan rendah hingga tinggi, namun kenyataan masyarakat dengan tingkat pendapatan yang rendah merupakan persentase yang terbesar. Hal ini disinyalir berkaitan dengan harga makanan di PKL yang biasanya jauh lebih murah

dibandingkan dengan tempat lain seperti warung, restoran atau tempat-tempat makan lainnya.

3.6. Tempat Tinggal

Konsumen makanan PKL di Kota Surabaya, ternyata bukan hanya tinggal disekitar Surabaya, tetapi juga cukup banyak yang tinggal diluar kota Surabaya (Sidoarjo, Mojokerto, dan lain-kain). Distribusi konsumen makanan PKL responden menurut tempat tinggal disajikan pada Tabel IV.11.

Tabel IV.11. Distribusi Konsumen Makanan PKL Menurut Kota Tempat Tinggal , Tahun 2002

No.	Kota Tempat Tinggal	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Surabaya	25	62,5
2	Luar Surabaya	15	37,5
	Jumlah	40	100,0

3.7. Kebiasaan Mengkonsumsi Makanan PKL

3.7.1. Frekuensi makan dan membeli makanan sehari

Konsumen makanan PKL yang menjadi responden sebagian besar (70,0%) memiliki kebiasaan makan 3 kali sehari, 8 orang (20,0 %) memiliki kebiasaan makan 2 kali dan ada 4 orang (10,0 %) yang memiliki kebiasaan makan lebih dari 3 kali sehari.

Konsumen yang menjadi responden dalam memenuhi kebutuhan akan makanan , diantaranya diperoleh dengan cara membeli makanan diluar termasuk makanan yang di jual oleh pedagang kaki lima (PKL) baik harian maupun mingguan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian (40,0 %) besar konsumen responden membeli 2 kali sehari. Frekuensi kebiasaan membeli makanan di PKL yang dilakukan konsumen responden secara lengkap disajikan pada Tabel IV.12.



Tabel IV.12. Distribusi Konsumen Makanan PKL Menurut di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Frekuensi Membeli	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	1 kali sehari	4	10,0
2.	2 kali sehari	16	40,0
3.	1 - 2 kali seminggu	12	30,0
4.	3 - 5 kali seminggu	8	20,0
	Jumlah	40	100,0

3.7.2. Waktu membeli

Konsumen responden membeli makanan di PKL pada waktu pagi, siang ataupun sore (malam). Sebagian besar diantara konsumen bila hanya sekali (1 kali) membeli dalam waktu sehari lebih memilih waktu siang atau sore hari. Demikian juga bila konsumen mempunyai frekuensi lebih dari 1 kali, sebagian besar (37,5 %) membeli pada waktu siang dan sore hari. Distribusi konsumen menurut waktu pembelian makanan di PKL secara lengkap disajikan pada Tabel IV.13.

Tabel IV.13. Distribusi Konsumen Makanan PKL Menurut Waktu Membeli di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Waktu Membeli	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Sore hari	7	17,5
2.	Siang hari	8	20,0
3.	Pagi hari	1	2,5
4.	Sore dan siang hari	15	37,5
5.	Sore dan pagi hari	3	7,5
6.	Pagi dan siang hari	2	5,0
7.	Pagi, siang dan sore	4	10,0
	Jumlah	40	100,0

3.7.3. Jenis makanan yang dibeli

Jenis makanan yang dijual PKL dipinggir-pinggir jalan umumnya berupa makanan utama, minuman dan aneka jajanan. Adapun jenis makanan yang paling sering dibeli dan dikonsumsi oleh konsumen responden adalah kombinasi antara makanan



utama dan minuman. Disinyalir hal ini berkaitan dengan waktu makan, dimana konsumen lebih biasa membeli pada saat jam makan siang ataupun malam. Masyarakat Indonesia, termasuk Surabaya pada umumnya belum merasa makan bila tidak makan makanan utama seperti nasi. (nasi pecel, nasi goreng, nasi rawon, nasi soto, dll.). Distribusi konsumen menurut jenis makanan yang sering dibeli di PKL secara lengkap disajikan pada Tabel IV.14.

Tabel IV.14. Distribusi Konsumen Makanan PKL Menurut Jenis Makanan yang Dibeli di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Jenis Makanan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Makanan utama	4	10,0
2.	Jajanan	4	10,0
3.	Minuman	2	5,0
4.	Makanan utama dan minuman	16	40,0
5.	Makanan utama dan jajanan	1	2,5
6.	Jajanan dan minuman	1	2,5
7.	Jajanan dan makanan selingan	3	7,5
8.	Makanan utama, jajanan dan minuman	9	22,5
	Jumlah	40	100,0

3.7.4 Pertimbangan membeli

Konsumen responden dalam melakukan kegiatan pembelian makanan di PKL dengan berbagai pertimbangan, ada dua, tiga dan bahkan sampai empat jenis pertimbangan. Pertimbangan-pertimbangan yang sering digunakan konsumen responden untuk mengambil keputusan memilih dan membeli makanan di PKL secara berurutan adalah pertimbangan kedekatan jarak tempat tinggal atau tempat kerja dengan lokasi PKL; pertimbangan harga, dimana harga yang murah lebih menjadi pilihan serta pertimbangan dari aspek selera maupun pertimbangan gizi dan kesehatan. Distribusi



konsumen responden menurut jenis pertimbangan yang digunakan untuk mengambil keputusan memilih makanan di PKL secara lengkap disajikan pada Tabel IV.15.

Tabel IV.15 Distribusi Konsumen Makanan PKL Menurut Pertimbangan Membeli di Kota Surabaya, Tahun 2002

No.	Pertimbangan Membeli	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Jaraknya dekat	6	15,0
2.	Murah harganya	9	22,5
3.	Sesuai dengan selera	6	15,0
4.	Sehat dan bergizi	8	20,0
5.	Tidak masak	2	5,0
6.	Jaraknya dekat dan murah	2	5,0
7.	Jaraknya dekat dan sesuai selera	1	2,5
8.	Murah dan tidak masak	1	2,5
9.	Sesuai selera dan sehat bergizi	2	5,0
10.	Dekat, murah, sesuai selera, sehat bergizi dan tidak masak	2	5,0
11.	Murah, sesuai selera dan tidak masak	1	2,5
	Jumlah	40	100,0

Tabel IV.15 menunjukkan bahwa faktor pertimbangan harga menjadi pertimbangan utama konsumen. Hal ini sesuai dengan kenyataan bahwa harga makanan di PKL biasanya relatif lebih murah dibandingkan bila makan di tempat lain (misal warung, restoran, dll.). Pertimbangan lain adalah jarak yang terdekat, disinyalir hal ini berkaitan dengan kebutuhan akan makanan yang harus dipenuhi setiap hari, sehingga konsumen cenderung memilih tempat yang terdekat. Hal sesuai dengan pendapat Susanto, D (1996) bahwa yang mendasari masyarakat (rumah tangga) memilih makanan diantaranya enak, mengenyangkan, tidak membosankan, murah dan mudah didapat.

3.7.5. Makanan favorit di PKL

Menu merupakan daya tarik utama pada penyelenggaraan makanan. Menu yang dapat diterima oleh konsumen, merupakan faktor utama yang membuat konsumen datang



meliputi persiapan (bahan baku, peralatan dan fasilitas masak), proses pengolahan dan penyajian.

4.1.1 Pemilihan Bahan Baku

Berdasarkan hasil observasi, aspek kualitas bahan baku cukup banyak yang tidak dapat diobservasi, karena sebagian besar responden pedagang (80,0%) yang berjualan di pinggir jalan tidak melakukan persiapan pemasakan makanan di tempat berjualannya, melainkan para pedagang telah melakukan proses pemasak di rumah sehingga ketika berjualan hanya tinggal meramu, menghangatkan ataupun tinggal menyajikan. Hasil observasi pemilihan bahan baku disajikan dalam Tabel IV.17.

Tabel IV.17 Hasil Observasi Kemampuan PKL Memilih Bahan Baku Makanan di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Pemilihan Bahan Baku	Jumlah	
		n	%
1	Baik	-	-
2	Cukup	4	20,0
3	Kurang	-	-
4	Tidak diketahui	16	80,0
Jumlah		20	100,0

Berdasarkan Tabel IV.17 di atas terlihat bahwa hanya 4 pedagang (20,0%) yang melakukan pemilihan bahan baku tergolong sedang, padahal kualitas bahan baku yang digunakan sangat menentukan kualitas produk yang dihasilkan. Menurut Muctadi dan Sugiyono (1989) bahwa umumnya hasil pertanian bersifat mudah rusak (*perishable*) karena sifat fisik dan kimianya bahan makanan sehingga memungkinkan berbagai kerusakan. Oleh karena itu diperlukan adanya penanganan. Proses-proses pengolahan primer bahan perlu diketahui untuk meningkatkan nilai guna dan nilai tambah bahan melalui proses selanjutnya sehingga diperoleh produk akhir dengan mutu yang diharapkan.



4.1.2 Penyediaan Air Bersih

Observasi penyediaan air bersih yang digunakan untuk mengolah makanan meliputi : memenuhi syarat fisik air (tidak bau, tidak berasa, dan jernih), tersedia dalam jumlah cukup, air untuk memasak dalam wadah bersih dan tertutup, tersedia air mengalir melalui kran air, tersedia air panas dan dingin. Hasil penilaian air bersih untuk memasak disajikan dalam Tabel IV.18.

Tabel IV.18 Hasil Observasi Penyediaan Air Bersih yang Digunakan PKL di Kota Surabaya Tahun 2002.

No	Kategori Penyediaan Air Bersih	Jumlah	
		n	%
1	Baik	-	-
2	Cukup	9	45,0
3	Kurang	1	5,0
4	Tidak diketahui	10	50,0
Jumlah		20	100,0

Berdasarkan Tabel IV.18 diatas menunjukkan bahwa 45,0% penyediaan air bersih tergolong cukup dan kategori masih kurang sebesar 10%, sedangkan yang tidak diketahui penggunaan air bersih sebanyak 50,0% karena pedagang hanya berjualan makanan jajanan dan tidak melakukan pengolahan makanan. Penyediaan air bersih pada responden pedagang makanan PKL sebagian besar masih tergolong cukup, terutama disebabkan karena tidak tersedianya air yang mengalir. Menurut Winarno (1997) bahwa air merupakan komoditi yang sangat penting untuk persiapan bahan pangan baik untuk mencuci bahan sebelum masak bahkan sebagai medium untuk memasak. Oleh karena itu seluruh air yang akan digunakan untuk minum dan memasak harus bebas dari bakteri patogen yang membahayakan kesehatan manusia.



terpisah dengan pencucian bahan baku, pencucian dengan air yang mengalir. Hasil secara lengkap disajikan dalam Tabel IV.18.

Tabel IV.18 Hasil Observasi Fasilitas Memasak yang digunakan PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Fasilitas Memasak	Jumlah	
		n	%
1	Baik	-	-
2	Cukup	5	25,0
3	Kurang	8	40,0
4	Tidak diketahui	7	35,0
Jumlah		20	100,0

Berdasarkan Tabel IV.18 diatas menunjukkan bahwa fasilitas untuk memasak yang tergolong, cukup (25,0%) dan kurang (40,0%). Hal ini terutama karena tidak adanya tempat penyimpanan peralatan memasak yang memenuhi syarat dan dijadikan satu antara pencucian bahan dan peralatan.

4.1.5 Cara Pengolahan Makanan

Observasi cara pengolahan makanan meliputi : bahan dicuci dengan air mengalir, alat dicuci dengan air bersih dan mengalir, penjamah makanan tidak banyak bicara pada waktu meracik dan memasak, alat-alat yang digunakan tidak diletakkan di sembarang tempat. Hasil observasi terhadap cara pengolahan makanan pada PKL secara lengkap disajikan dalam Tabel IV.19.

Berdasarkan Tabel IV.19 diatas dapat diketahui bahwa cara pengolahan makanan cukup (15,0%) dan kurang (35,0%). Kondisi tersebut terutama disebabkan terbatasnya air yang tersedia sehingga tidak memungkinkan untuk dibuat secara mengalir.



Tabel IV.19 Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Cara Pengolahan Makanan	Jumlah	
		n	%
1	Baik	-	-
2	Cukup	3	15,0
3	Kurang	4	20,0
4	Tidak diketahui	13	65,0
Jumlah		20	100,0

4.4.6 Kondisi Makanan Jadi

Observasi kondisi makanan jadi meliputi : makanan baru, segar, makanan tidak rusak/basi, terlindung dari debu, serangga dan tikus, makanan sisa tidak disajikan ulang.

Hasil secara lengkap disajikan dalam Tabel IV.20.

Tabel IV.20 Hasil Observasi Kondisi Makanan Jadi pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Kondisi Makanan Jadi	Jumlah	
		n	%
1	Baik	12	60,0
2	Cukup	7	35,5
3	Kurang	1	5,5
Jumlah		20	100,0

Berdasarkan tabel IV.20 di atas terlihat bahwa sebagian besar makanan jadi dalam kondisi baik (60,0%), cukup (35,5%), dan makanan jadi dalam kondisi kurang (5,5%).

4.1.7 Kondisi Penjamah Makanan

Observasi dan wawancara kondisi penjamah makanan meliputi : ada sertifikat kesehatan yang berlaku, badan bersih, berpakaian lengkap dan bersih, tidak menderita penyakit (Hepatitis, Typhus, TBC, Kolera, Diare), tidak merokok, menggaruk badan, mengorek telinga dan mengunyah makanan pada waktu bekerja, berkuku pendek dan



bersih, mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Hasil secara lengkap disajikan dalam Tabel IV.21.

Tabel IV.21 Hasil Observasi Kondisi Penjamah Makanan pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Kondisi Penjamah Makanan	Jumlah	
		n	%
1	Baik	1	5,0
2	Cukup	16	80,0
3	Kurang	3	15,0
Jumlah		20	100,0

Berdasarkan Tabel IV.21 diatas terlihat bahwa sebagian besar (80,0%) pedagang dalam kondisi cukup, kondisi baik (5,0%) dan yang, kurang (15,0%). Masih kurang baiknya kondisi penjamah terutama disebabkan tidak PKL yang memiliki sertifikat kesehatan dan umumnya PKL hanya menggunakan pakaian harian dan pakaian yang sama pada saat mengolah maupun menyajikan.

4.1.8 Tempat Pengolahan

Observasi tempat pengolahan meliputi : ada tempat khusus untuk meracik, jarak penyimpanan dengan lantai 30 cm, ada ventilasi, dapur bersih bebas debu dan tikus, tersedia tempat sampah tertutup, tersedia tempat cuci tangan. Hasil secara lengkap disajikan dalam Tabel IV.22.



Berdasarkan Tabel IV.22 di atas terlihat bahwa tempat pengolahan sebagian besar dalam kondisi kurang (30,0%) dan cukup (5,0%). Hal ini terutamanya disebabkan letak dapur dipinggir jalan dan kondisi terbuka sehingga tidak terjamin bebas debu dan kotoran serta minimnya tempat sampah.

Tabel IV.22 Hasil Observasi Tempat Pengolahan pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Tempat Pengolahan Makanan	Jumlah	
		n	%
1	Baik	-	-
2	Cukup	1	5,0
3	Kurang	6	30,0
4	Tidak diketahui	13	65,0
Jumlah		20	100,0

4.1.9. Cara Penyajian

Observasi cara penyajian meliputi : penyajian makanan harus pada tempat yang bersih, alat makanan bersih tidak bernoda, cara membawa makanan memakai nampan dan tertutup, ada serbet di meja penyajian. Hasil observasi cara penyajian disajikan dalam Tabel IV.23.

Tabel IV.23 Hasil Observasi Cara Penyajian Makanan pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Cara Penyajian Makanan	Jumlah	
		n	%
1	Baik	3	15,0
2	Cukup	12	60,0
3	Kurang	4	20,0
4	Tidak diketahui	1	5,0
Jumlah		20	100,0



Berdasarkan Tabel IV.23 di atas diketahui bahwa cara penyajian baik (15,0%), cukup (60,0%), dan kurang (20,0%). Masih cukup tingginya cara penyajian yang kurang, terutama disebabkan PKL tanpa alat bantu menyajikan (langsung dengan tangan) dan tidak tersedianya serbet atau tisu pembersih meja penyajian.

4.1.10. Tempat Pencucian Alat

Observasi tempat pencucian alat meliputi tersedia air yang cukup, tersedia sabun atau detergen untuk mencuci, tersedia tiga wadah untuk mencuci, dari bahan yang aman dan kuat, tersedia tempat sampah tertutup. Hasil observasi secara lengkap disajikan pada Tabel IV.24.

Tabel IV.24 Hasil Observasi Tempat Pencucian Alat pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Tempat Pencucian Alat	Jumlah	
		n	%
1	Baik	1	5,0
2	Cukup	4	20,0
3	Kurang	13	65,0
4	Tidak diketahui	2	10,0
Jumlah		20	100,0

Berdasarkan Tabel IV.24 di atas terlihat bahwa tempat pencucian alat dalam kondisi baik (5,0%), cukup (20,0%), dan kurang (65,0%). Kondisi tempat cucian yang masih kurang terutama disebabkan terbatasnya air bersih sehingga PKL umumnya hanya menggunakan 1 atau 2 wadah untuk mencuci serta tidak tersedia sabun/detergen.

4.1.11. Tempat Pembuangan Sampah

Observasi tempat pembuangan sampah meliputi bahan kedap air, mempunyai tutup, mudah dibersihkan, mudah diangkat, tidak korosif, dan mencukupi volume sampah yang ada. Hasil secara lengkap terlihat dalam Tabel IV.25.



Tabel IV. 25 Hasil Observasi Tempat Pembuangan Sampah pada PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Kategori Tempat Pembuangan sampah	Jumlah	
		n	%
1	Baik	4	20,0
2	Cukup	1	5,0
3	Kurang	3	15,0
4	Tidak diketahui	12	60,0
Jumlah		20	100,0

Berdasarkan Tabel IV.25 di atas terlihat bahwa kondisi tempat pembuangan sampah baik (20,0%), cukup (5,0), dan kurang (15,0%). Kondisi ini terutama disebabkan PKL biasanya langsung membuang sampah setelah konsumen meninggalkan tempat jualan.

4.2. Kesehatan Produsen/Pedagang PKL

Responden produsen pedagang makanan kaki lima menyatakan bahwa dalam sebulan terakhir sebagian besar (75,0%) dalam kondisi kesehatan yang baik (sehat), dan hanya 5 orang (25,0%) yang menyatakan pernah menderita sakit. Hasil lebih lengkap kondisi kesehatan pedagang disajikan dalam Tabel IV.26.

Tabel IV.26 Distribusi Pedagang PKL Menurut Kondisi Kesehatan (Sakit) 1 Bulan Terakhir di Kota Surabaya, Tahun 2002

No	Menderita Sakit (1 bln terakhir)	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Ya	5	25,0
2	Tidak	15	75,0
Jumlah		20	100,0

Penyakit yang diderita responden pedagang antara lain : batuk-pilek, demam, flu dan sesak. Penyakit yang pernah diderita responden produsen/pedagang PKL selaku penjamah makanan dalam 1 bulan terakhir tersebut bukan termasuk penyakit-penyakit



yang penularannya melalui makanan (*Food borne diseases*). Menurut Stokes dalam Purnawijayanti (2001) ada 3 kelompok penderita penyakit saluran pencernaan, pencernaan dan penyakit kulit. Ketiga jenis penyakit tersebut dapat dipindahkan kepada orang lain melalui makanan yang diolah oleh penjamah penderita.

Produsen makanan PKL responden dalam menjaga kondisi kesehatan melakukan pemeriksaan kesehatannya sebagian besar yaitu 13 orang (65,0 %) tiap kali menderita sakit, sedangkan sebagian lainnya (15,0 %) tidak tentu memeriksakan dan bahkan ada sebagian yaitu 4 orang (20,0%) menyatakan tidak pernah periksa bila mengalami sakit.

Produsen makanan PKL responden, bila dalam kondisi sakit ternyata dari responden yang pernah mengalami sakit dalam 1 bulan terakhir (5 orang) sebagian besar (4 orang) menyatakan tetap berjualan, sedangkan sebagian lainnya (1 orang) menyatakan tidak melakukan aktivitas jualan.

IV.5. Tingkat Pengetahuan Produsen dan Konsumen Makanan PKL berkaitan Keamanan Pangan

Pengetahuan pangan gizi dan kesehatan pedagang makanan terutama yang sekaligus sebagai produsen, diduga akan berpengaruh terhadap mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan atau yang dijualnya sebagai refleksi dari praktek dan perilaku berkaitan dengan pangan, gizi dan kesehatan. Disisi lain tingkat pengetahuan konsumen akan berpengaruh dalam kualitas pemilihan makanan yang akan dikonsumsi, terutama berkaitan dengan dampaknya terhadap kesehatan.

Tingkat pengetahuan responden pedagang makanan PKL tentang keamanan pangan menunjukkan bahwa meskipun ada sebagian kecil (15,0%) yang sudah baik, namun sebagian besar (50,0%) masih tergolong kurang. Sedangkan sebaliknya tingkat



pengetahuan konsumen makanan PKL sebagian besar (57,5 %) tergolong baik, sedangkan sebagian kecil (20,0%) yang tergolong kurang. Aspek pengetahuan pangan, gizi dan kesehatan responden diduga berkaitan dengan akses responden dalam memperoleh informasi dan latar belakang sosial budaya. Aspek yang diduga berkaitan dengan akses memperoleh informasi, antara lain ; tingkat pendidikan responden pedagang, ada tidaknya petugas dan kegiatan penyuluhan terkait ataupun keberadaan media yang dimiliki baik cetak ataupun elektronik Hasil secara lengkap sebaran pedagang menurut tingkat pengetahuan disajikan dalam Tabel IV.27.

Tabel IV.27 Distribusi Pedagang Menurut Tingkat Pengetahuan Produsen dan Konsumen Makanan PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Tingkat Pengetahuan	Produsen PKL		Konsumen PKL	
		n	%	n	%
1	Baik	3	15,0	23	57,5
2	Cukup	7	35,0	9	22,5
3	Kurang	10	50,0	8	20,0
Jumlah		20	100,0	40	100,0

Penyuluhan tentang penanganan makanan yang baik dan benar masih dirasakan oleh sebagian kecil (15,0%) produsen/pedagang PKL responden di Kota Surabaya dan sebaliknya sebagian besar (85,0%) PKL responden menyatakan belum pernah menerima penyuluhan ataupun pembinaan. Penyuluhan tentang penanganan makanan pernah dialami sebagian PKL responden diberikan oleh sebuah LSM yaitu LSM Bangun Pertiwi. Sedangkan sebagian responden lainnya menyatakan pernah memperoleh pengetahuan tentang penanganan makanan ketika menjadi pekerja di sebuah katering sebelum menekuni pekerjaan sebagai PKL. Sebagaimana Laporan Panitia Pakar Gabungan FAO/WHO mengenai Keamanan Makanan (1995) disebutkan bahwa sejumlah besar orang perlu dididik tentang keamanan makanan, diantaranya para pengurus program



pertanian, lingkungan dan kesehatan, para pemimpin gerakan konsumen, para petugas profesional kesehatan masyarakat dan petugas pengaturan pangan; serta para pengelola, pekerja dan petugas pengendali mutu di dalam industri. Pelatihan untuk pekerja kesehatan harus ditujukan untuk mengembangkan ketrampilan agar mereka dapat mempunyai peranan penting dalam mengenali dan memantau titik kendali penentu dalam produksi dan pengolahan serta penyiapan makanan.

IV.6 Perilaku PKL pada saat Menangani Makanan

6.1. Persiapan

Persiapan, merupakan proses tahap awal yang menentukan kualitas hasil pengolahan. Bahan pangan dan peralatan yang digunakan merupakan sumber kontaminan (terutama mikroba) yang potensial apabila tidak dilakukan penanganan, diantaranya proses pencucian. Produsen – Pedagang makanan (PKL) responden semua (100 %) menyatakan mencuci bahan pangan dan peralatan yang akan digunakan sebelum melakukan pengolahan lebih lanjut, dengan alasan: diantaranya agar tidak kotor, bebas kuman dan untuk menjaga mutu.

Selain bahan pangan dan peralatan, penjamah makanan (produsen-pedagang) juga merupakan sumber potensial kontaminan. Hasil wawancara, sebagian besar yaitu 19 orang (95,0 %) produsen- pedagang (PKL) responden menyatakan selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan, dan hanya 1 orang (5,0 %) yang menyatakan tidak selalu mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan penjamahan makanan.

Air mempunyai peranan yang sangat penting dalam kegiatan pengolahan makanan. Selain itu air juga dapat merupakan sumber kontaminan yang potensial, oleh itu



keberadaan air bersih menjadi kebutuhan yang utama dalam setiap kegiatan penanganan makanan termasuk penyelenggara makanan yang berada dipinggir-pinggir jalan (PKL). Sumber air yang biasa digunakan untuk mengolah makanan, sebagian besar produsen – pedagang makanan PKL yaitu 17 orang (85,0 %) memperoleh dari Air PDAM dan lainnya yaitu 3 orang (15,0 %) dari sumur tempat tinggal atau disekitarnya. Sedangkan sumber air minum yang biasa digunakan sebagian besar (95,0 %) dari air PDAM. Distribusi sumber air untuk pengolahan dan air minum yang biasa digunakan produsen – pedagang makanan PKL secara lengkap disajikan pada Tabel IV.28.

Tabel IV.28 Distribusi Sumber Air yang digunakan Produsen-Pedagang Makanan PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Sumber Air	Untuk Pengolahan		Untuk Air Minum	
		n	%	n	%
1	PDAM	17	85,0	19	95,0
2	Air Sumur	3	15,0	-	-
3	Air Galon	-	-	1	5,0
Jumlah		20	100,0	20	100,0

6.2. Pengolahan

Alat pelindung diri seperti celemek, topi, sarung tangan dan lain-lainnya berfungsi mengurangi terjadinya kontaminasi selama penanganan makanan. Namun keberadaan alat tersebut sering kurang dikehendaki. Hasil wawancara dan observasi menunjukkan bahwa sebagian besar produsen- pedagang makanan PKL yaitu 19 orang (95,0 %) tidak pernah menggunakan alat pelindung diri selama menjajah makanan dan ternyata hanya 1 orang (5,0 %) yang menggunakan pelindung diri berupa celemek. Adapun alasannya, diantaranya merasa terganggu/risih, ribet (merepotkan), tidak punya celemek serta sebagian merasa malu karena hanya jualan dipinggir jalan.



Kualitas proses pengolahan, menentukan tingkat mutu dan keamanan makanan atau minuman yang dihasilkan. Produsen – pedagang makanan PKL responden menyatakan bahwa dalam menyediakan air minum untuk konsumen semua (100 %) telah melakukan perebusan sampai mendidih.

6.3. Penyajian

Makanan yang sudah aman dalam proses pengolahan, dapat menjadi tidak aman karena penyajiannya. Guna menjaga agar makanan tetap aman untuk dikonsumsi (terhindar dari debu, lalat, dll.) berbagai upaya telah dilakukan oleh produsen-pedagang makanan PKL responden. Sebagian besar (85,0%) upaya yang dilakukan adalah dengan cara menutupi (dengan kertas, tatakan, dll.) makanan dan minuman yang disajikan, namun demikian ternyata juga ada sebagian responden (10,0 %) yang membiarkan begitu saja. Distribusi upaya produsen-pedagang makanan PKL agar makanan yang dijualnya tetap aman secara lengkap disajikan pada Tabel IV. 29.

Tabel IV.29 Distribusi Pedagang PKL Menurut Upaya yang Dilakukan Agar Makanan/Minuman Tetap Aman di Kota Surabaya, Tahun 2002

No	Upaya yang dilakukan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Memberi tutup	17	85,0
2	Memberi tutup dan memanasi	1	5,0
3	Membiarkan	2	10,0
Jumlah		20	100,0

Makanan yang dijual tidak selalu dapat habis dalam 1 hari, padahal makanan atau minuman yang dijual ada yang tahan (layak makan) lebih dalam waktu 1 hari, namun juga banyak makanan yang tidak tahan sehingga harus habis pada saat itu atau harus dibuang. Makanan seperti nasi, sayur asam, kue basah, teh, dan lainnya apabila tidak



habis biasanya; sedangkan mie, lodeh, rawon, sate, tahu-tempe biasanya dimasak lagi. Namun makanan seperti lontong dan buah dibuang atau dijual lagi tergantung kondisinya. Distribusi produsen-pedagang makanan PKL dalam menangani makanan yang tidak habis terjual secara lengkap disajikan pada Tabel IV.30.

Tabel IV.30 Distribusi Pedagang PKL Menurut Jenis Penanganan Makanan yang Tidak Habis Terjual di Kota Surabaya, Tahun 2002

No	Jenis Penanganan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Dibuang	12	60,0
2.	Dibuang dan dipanasi	2	10,0
3.	Dibuang dan di jual lagi	3	15,0
4.	Dibuang dan disimpan	1	5,0
5.	Dibuang, disimpan dan dipanasi	1	5,0
6.	Disimpan di kulkas	1	5,0
Jumlah		20	100,0

IV. 7. Penggunaan Bahan Tambahan pada Makanan PKL

Hasil wawancara berkaitan penggunaan Bahan Tambahan (pemanis, penyedap, pewarna, pengawet, dll.) yang biasa digunakan produsen-pedagang PKL di Kota Surabaya disajikan dalam Tabel IV.31.

Tabel IV.31 Sebaran Pedagang PKL Menurut Penggunaan Bahan Tambahan di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Menggunakan Bahan Tambahan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Ya	6	30,0
2	Tidak	14	70,0
Jumlah		20	100,0

Berdasarkan Tabel IV.31. menunjukkan bahwa sebagian besar yaitu 14 orang (70,0%) pedagang makanan kaki lima (PKL) menyatakan tidak biasa menggunakan Bahan Tambahan, sedangkan 6 orang (30,0%) lainnya menggunakan Bahan Tambahan.



Bahan tambahan makanan yang biasa dipakai pedagang antara lain penyedap rasa, pewarna dan pemanis.

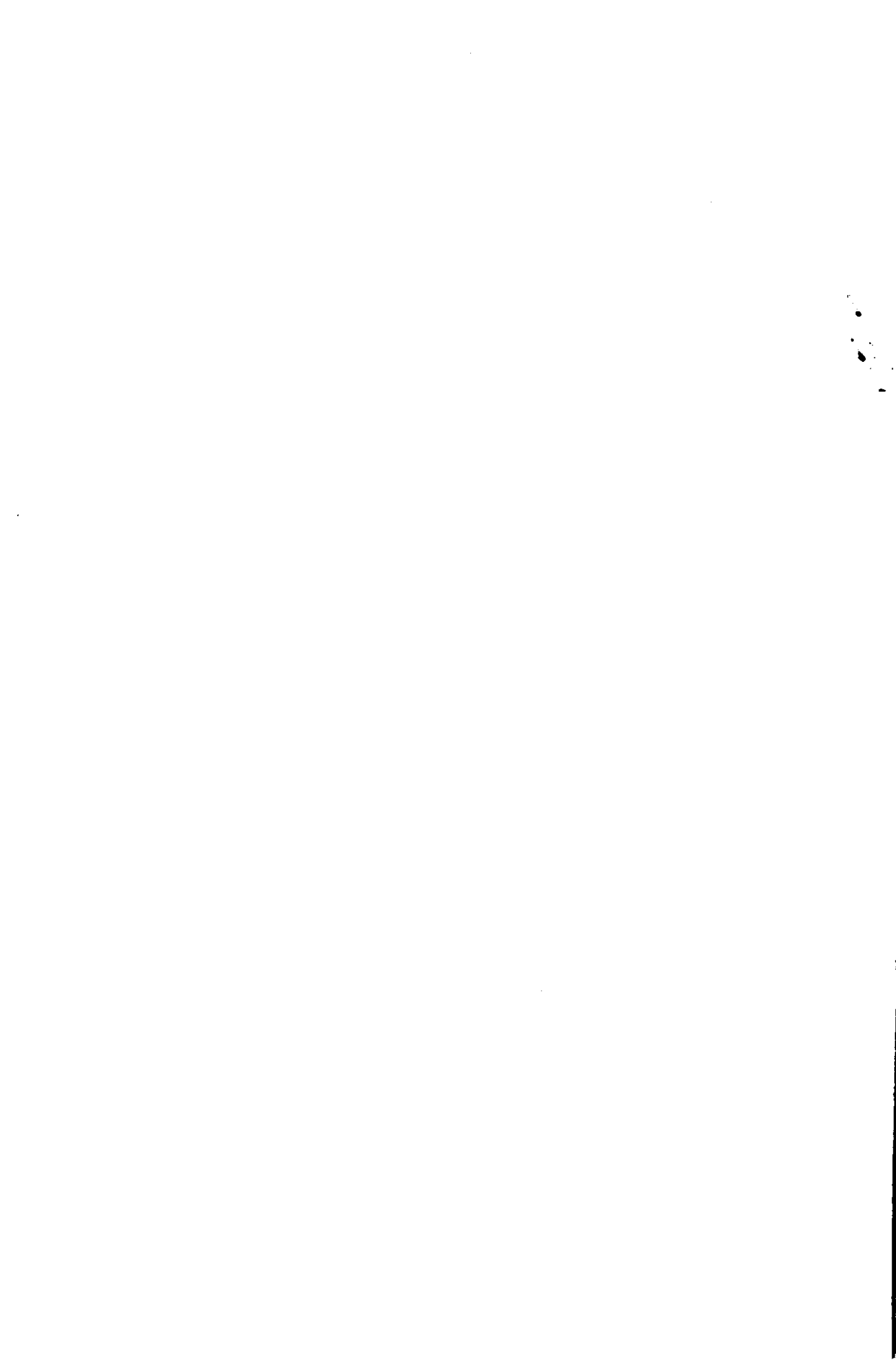
Pewarna yang biasa digunakan adalah merk Flambosi (merah), cap Buah, cap layar dan sebagian tanpa merk, dengan alasan antara lain untuk biar kelihatan rame, lebih menarik dan lebih bagus. Sedangkan bahan tambahan lainnya yaitu penyedap (sasa, miwon) dan pemanis (cap Nona).

Responden yang tidak menggunakan bahan tambahan dengan alasan antara lain: untuk menjaga kelanggengan pelanggan karena bila tahu menggunakan, pelanggan akan lari; bahan tambahan tidak ada dalam resep; rasa dapat berubah dan lain dari biasanya serta takut dampak negatifnya, bahkan termasuk sebagian produsen responden yang dirinya sendiri tidak tahan (mudah sakit) bila menggunakan bahan tambahan terutama pemanis.

IV. 8. Perilaku yang berkaitan dengan keamanan pangan pada saat mengkonsumsi Makanan PKL

8.1. Keyakinan Konsumen terhadap Keterjaminan Keamanan makanan PKL

Makanan yang aman seharusnya merupakan syarat yang pertama harus dipenuhi sebelum syarat lain, termasuk syarat gizi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumen responden sebagian besar (45,0 %) menyatakan ragu-ragu terhadap keamanan makanan PKL yang dibelinya dan bahkan sebagian lain (22,5 %) menyatakan tidak aman. Distribusi konsumen menurut keyakinan terhadap jaminan keamanan makanan PKL disajikan pada Tabel IV. 32.



Tabel IV.32 Distribusi Konsumen Menurut Keyakinan Terjaminnya Keamanan Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002

No	Keyakinan Terhadap Keamanan Makanan PKL	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Terjamin	13	32,5
2	Tidak Terjamin	9	22,5
3.	Ragu – ragu	18	45,0
Jumlah		50	100,0

8.2. Pengalaman Sakit Akibat Mengonsumsi Makanan PKL

Salah satu akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman adalah sakit. Berdasarkan pengakuan konsumen responden, ternyata sebagian (17,5 %) menyatakan pernah mengalami sakit setelah mengonsumsi makanan di PKL, walaupun sebagian (10,0 %) masih ragu-ragu atau tidak begitu yakin sakit yang pernah dideritanya karena setelah mengonsumsi makanan di PKL. Hasil secara lengkap distribusi konsumen menurut pengalaman menderita sakit akibat mengonsumsi makanan di PKL disajikan pada Tabel IV.33

Tabel IV.33 Distribusi Konsumen PKL Menurut Pengalamannya Menderita Sakit Akibat Mengonsumsi Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002

No	Mengalami Sakit Setelah Mengonsumsi Makanan di PKL	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Pernah	7	17,5
2.	Tidak pernah	29	72,5
3.	Tdk tahu pasti/mungkin	4	10,0
Jumlah		40	100,0

Meskipun bagi sebagian konsumen responden yaitu 7 orang (17,5 %) pernah mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan di PKL, namun kenyataannya konsumen



responden tersebut masih tetap mengkonsumsi makanan di PKL dengan alasan karena enak dan murah (1 orang) dan lainnya karena tidak ada alternatif lainnya (6 orang)

8.3. Upaya Mengurangi Risiko Ketidakamanan Pangan

Sebagian konsumen responden menyadari akan akibat negatif bila mengkonsumsi makanan PKL yang tidak terjamin keamanannya, namun sebagian lainnya merasa yakin akan terjaminnya makanan di PKL sehingga terdapat pula perbedaan konsumen dalam mensikapinya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bila tidak terjamin keamanannya, maka konsumen sebagian (7,5 %) memilih makanan yang diolah dan disajikan dalam keadaan panas, namun sebagian besar tetap membelinya tanpa ada upaya mengurangi terhadap resiko yang ditimbulkan. Hasil secara lengkap disajikan pada Tabel IV.34.

Tabel IV.34 Distribusi Konsumen PKL Menurut Upaya Mengurangi Risiko Ketidak-terjaminnya Keamanan Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002

No	Upaya mengurangi risiko ketidak-amanan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Membeli makanan yg panas	3	7,5
2	Tidak membeli lagi (yg pernah menyebabkan sakit)	10	25,0
3.	Tetap membeli (merasa terjamin)	27	67,5
Jumlah		40	100,0

Tindakan lain yang dilakukan konsumen responden yang dapat berpengaruh terhadap tingkat keamanan dalam mengkonsumsi makanan termasuk makanan di PKL adalah kebiasaan sebelum menyantap makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar (82,5 %) konsumen responden menyatakan selalu mencuci tangan dengan air baik pakai sabun atau tidak sebelum mengkonsumsi makanan di PKL, namun sebagian konsumen lain ada yang tidak melakukan apa-apa atau langsung mengkonsumsi



makanan yang di belinya. Hasil secara lengkap kebiasaan yang dilakukan konsumen responden sebelum mengkonsumsi makanan di PKL disajikan pada Tabel IV. 35.

Tabel IV.35. Distribusi Konsumen PKL Menurut Kebiasaan Sebelum Mengkonsumsi Makanan PKL di Kota Surabaya, Tahun 2002

No	Kebiasaan Sebelum Makan Makanan di PKL	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Mencuci tangan dengan air	16	40,0
2	Mencuci tangan dengan air dan sabun	17	42,5
3.	Tidak melakukan apa-apa (langsung makan)	7	17,5
Jumlah		40	100,0

IV.9 Sikap Produsen/Pedagang dan Konsumen Makanan Kaki Lima terhadap Keamanan Pangan

Sikap yang dikaji dalam penelitian ini berkaitan dengan keamanan makanan, meliputi sikap produsen-pedagang dan konsumen terhadap: perlu adanya pemeriksaan kesehatan rutin; perlu adanya pembinaan; sanksi tegas bagi pengguna Non BTM; penggusuran dan lokalisir terhadap PKL makanan yang biasa mangkal dipinggir-pinggir jalan raya di Kota Surabaya. Hasil secara lengkap disajikan pada Tabel IV.36.

Tabel IV.36 diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden baik produsen PKL dan konsumen makanan PKL pada prinsipnya setuju terhadap adanya pemeriksaan kesehatan rutin; perlu adanya pembinaan; sanksi tegas bagi pengguna Non BTM; dan lokalisir PKL makanan di suatu tempat, namun kedua pihak responden tidak



setuju terhadap pengusuran PKL makanan yang biasa mangkal dipinggir-pinggir jalan raya di Kota Surabaya

Tabel IV.36 Distribusi Responden (Produsen dan Konsumen) Menurut Sikap terhadap Keamanan Makanan PKL dan Keberadaan PKL di Kota Surabaya Tahun 2002

No	Sikap terhadap Keamanan Makan dan Keberadaan PKL	Produsen-Pedagang		Konsumen	
		n	%	n	%
1	Pedagang Makanan PKL perlu periksa kesehatan rutin (6 bln)				
	- Sangat setuju	4	20,0	19	47,5
	- Setuju	10	50,0	16	40,0
	- Kurang setuju	-	-	4	10,0
	- Tidak setuju	6	30,0	1	2,5
- Sangat tidak setuju	-	-	-	-	
2	Pembinaan PKL Makanan ttg pengolahan makanan yg sehat				
	- Sangat setuju	3	15,0	23	57,5
	- Setuju	16	80,0	12	30,0
	- Kurang setuju	-	-	-	-
	- Tidak setuju	1	5,0	5	12,5
- Sangat tidak setuju	-	-	-	-	
3	Sangsi Tegas bagi Pedagang PKL yg menggunakan Bahan Tambahan Berbahaya				
	- Sangat setuju	-	-	20	50,0
	- Setuju	12	60,0	13	32,5
	- Kurang setuju	2	10,0	3	7,5
	- Tidak setuju	6	30,0	4	10,0
- Sangat tidak setuju	-	-	-	-	
4	Pengusuran PKL				
	- Sangat setuju	1	5,0	2	5,0
	- Setuju	5	25,0	9	22,5
	- Kurang setuju	-	-	9	22,5
	- Tidak setuju	1	5,0	15	37,5
- Sangat tidak setuju	13	65,0	5	12,5	



5	Lokalisir PKL				
	- Sangat setuju	4	20,0	16	40,0
	- Setuju	10	50,0	17	42,5
	- Kurang setuju	4	20,0	3	7,5
	- Tidak setuju	2	10,0	4	10,0
	- Sangat tidak setuju	-	-	-	-

Adanya pemeriksaan kesehatan rutin diperlukan bagi PKL, sebagian besar produsen menyetujui dengan alasan orang jualan harus sehat, tahu penyakit apa yang diderita dan untuk jaga diri supaya tidak parah bila menerita penyakit serta lainnya bila ada biaya. Sedangkan pedagang yang kurang/tidak setuju terutama karena dirinya merasa sehat dan masalah biaya. Disisi Konsumen, pemeriksaan kesehatan PKL juga dipandang perlu sebagian besar responden karena biar tahu penyakitnya, penyakit penjual dapat ditularkan ke pembeli dan supaya lebih tahu tentang kesehatan. Sebagian konsumen kurang setuju karena merasa kasihan karena alasan waktu dan biaya serta bagi PKL cukup diberi pengertian saja.

Adanya pembinaan terhadap PKL sebagian produsen responden menyatakan setuju dengan alasan agar tahu kebersihan dan kesehatan, tahun cara yang benar dalam penggunaan bahan tambahan serta agar jualanya tambah laku. Dari sisi konsumen, sebagian besar juga setuju dengan alasan agar makanan lebih terjamin (untuk menghilangkan kekuatiran pembeli, memenuhi syarat kesehatan dan bersih serta tidak salah dalam melakukan pengolahan termasuk penggunaan bahan tambahan pada makanan.

Sangsi tegas pengguna bahan tambahan yang berbahaya, sebagian besar produsen responden setuju karena dapat menimbulkan penyakit dan membahayakan dan bahkan sebagian dinyatakan dengan nada ancaman” biar tahu rasa”. Dari sisi konsumen sebagian



besar juga setuju dengan alasan demi keamanan konsumen karena dapat membahayakan tubuh, namun demikian sebagian konsumen kurang/tidak setuju karena merasa kasihan dan dibutuhkan. Merasa kasihan karena akan menghilangkan mata pencaharian dan sekarang susah cari pekerjaan, sedangkan alasan lainnya akan menyulitkan mencari tempat makan baru terutama bagi anak-anak kost, serta biar konsumenlah yang memilih dan menentukan.

Lokalisasi PKL disuatu tempat, pada umumnya produsen responden menyetujui dengan keterpaksaan misalnya: “ lebih baik dari pada digusur dan karena memang merasa tidak punya tempat” dan sebagian dengan syarat misal “ asalnya tempat rame”, namun demikian juga ada yang tulus dan menyadarinya “ PKL itu harus mematuhi aturan”. Sedangkan produsen yang tidak setuju karena lokasinya biasanya jauh dan tidak rame sehingga sulit laku. Dari sisi konsumen juga sebagian setuju karena agar tertib, tidak mengganggu lalu lintas dan merusak tata kota.

Adanya pengusuran PKL selama ini, ternyata mendapat respon negatif sebagian besar responden, baik pada produsen maupun konsumen. Responden produsen tidak menyetujui adanya pengusuran dengan alasan tempat mencari nafkah menjadi kacau sedangkan PKL satu-satunya sumber mata pencaharian, PKL orang kecil butuh makan dan tidak ada alternatif tempat lain. Namun demikian juga ada sebagian produsen yang setuju karena sebagian PKL dianggap mengganggu jalannya kendaraan dan agar kelihatan rapi. Dari sisi konsumen juga sebagian besar kurang setuju dengan alasan PKL juga cari makan, pekerjaan PKL satu-satunya yang bisa dilakukan dan kalau pun digusur perlu tindakan lain alternatif yang bijaksana.



IV.10. Hubungan antara Tingkat Pengetahuan Produsen-Pedagang PKL dengan Kepedulian (Sikap dan Tindakan) terhadap Keamanan Pangan

10.1. Penanganan Makanan Agar Tetap Aman menurut Tingkat Pengetahuan Produsen

Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan produsen PKL dengan cara Penanganan makanan agar tetap aman dikonsumsi oleh konsumen secara lengkap disajikan pada Tabel IV. 37.

Tabel IV.37. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Penanganan Makanan Agar Tetap Aman

Tingkat Pengetahuan	Jenis Penanganan Makanan Agar Tetap Aman			Jumlah
	Diberi tutup	Diberi tutup & dipanasi	Dibiarkan	
Baik	3 (100%)	-	-	3 (100%)
Cukup	5 (72%)	1 (14%)	1 (14%)	7 (100%)
Kurang	9 (90%)	-	1 (10%)	10 (100%)

Berdasarkan Tabel IV.37 nampak sebagian besar responden dengan berbagai tingkat pengetahuan menjaga agar makanan tetap aman dengan cara ditutup, namun terdapat juga responden yang memiliki pengetahuan yang cukup dan kurang tanpa melakukan tindakan pengamanan (membiarkan).

10.2. Penanganan Makanan yang Tidak Habis Terjual Menurut Tingkat Pengetahuan Produsen

Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan produsen PKL dengan cara penanganan makanan yang tidak habis terjual secara lengkap disajikan pada Tabel IV. 38.

Tabel IV.38 menunjukkan produsen yang memiliki pengetahuan yang baik cenderung melakukan tindakan yang lebih aman dibandingkan produsen responden yang memiliki tingkat pengetahuan yang lebih rendah.



Tabel IV.38. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Penanganan Makanan yang Tidak Habis Terjual

Tingkat Pengetahuan	Jenis Penanganan Makanan yang Tidak Habis Terjual						Jumlah
	Buang	Buang dan panasi	Panasi & Jual	Simpan & buang	Simpan, buang & panasi	Simpan di kulkas	
Baik	2 (67%)	-	-	-	-	1 (33%)	3 (100%)
Cukup	4 (57%)	2 (29%)	-	-	1 (14%)	-	7 (100%)
Kurang	6 (60%)	-	3 (30%)	1 (10%)	-	-	10 (100%)

10.3. Sikap terhadap Perlunya Pemeriksaan Kesehatan Rutin Pedagang PKL Menurut Tingkat Pengetahuan

Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan produsen PKL dengan sikap perlunya pemeriksaan kesehatan rutin (6 bulan) secara lengkap disajikan pada Tabel IV. 39.

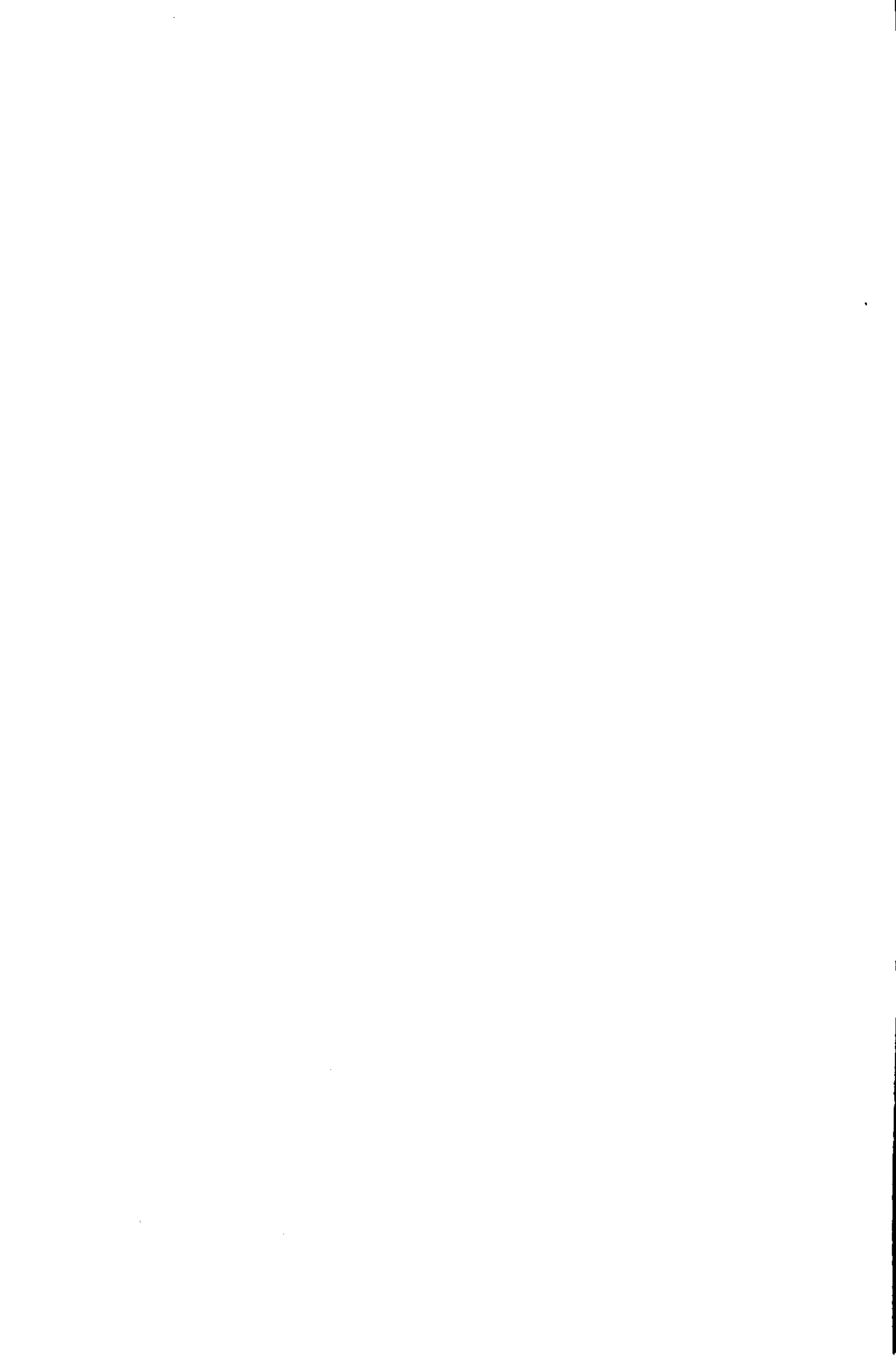
Tabel IV.39. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Sikap Perlunya Pemeriksaan Kesehatan Rutin Pedangan PKL

Tingkat Pengetahuan	Sikap thd Perlunya Pemeriksaan Kesehatan Rutin			Jumlah
	Sgt setuju	Setuju	Tdk Setuju	
Baik	2 (67 %)	1 (33 %)	-	3 (100%)
Cukup	2 (29 %)	2 (29 %)	3 (42%)	7 (100%)
Kurang	-	7 (70 %)	3 (30 %)	10 (100%)

Tabel IV.39 menunjukkan produsen yang memiliki tingkat pengetahuan yang lebih baik , lebih banyak yang menyetujui perlunya adanya pemeriksaan rutin PKL. Hal ini disinyalir berkaitan dengan makin tahu dan sadar pentingnya aspek kesehatan bagi PKL selaku produsen dan dampaknya terhadap konsumen atau pembeli makanan.

10.4. Sikap terhadap Perlunya Pembinaan Penanganan Makanan yang Sehat dan Benar Menurut Tingkat Pengetahuan Produsen-

Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan produsen PKL dengan cara pembinaan penanganan makanan yang sehat dan benar secara lengkap disajikan pada Tabel IV. 40.



Tabel IV.40. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Sikap Perlunya Pembinaan Penanganan Makanan yang sehat dan benar

Tingkat Pengetahuan	Sikap thd Perlunya Pembinaan Penanganan Makanan			Jumlah
	Sgt setuju	Setuju	Tdk Setuju	
Baik	-	2 (67 %)	1 (33%)	3 (100%)
Cukup	2 (29 %)	5 (71 %)	-	7 (100%)
Kurang	1 (10%)	9 (90%)	-	1 (100%)

Tabel IV. 40 menunjukkan produsen responden yang memiliki tingkat pengetahuan yang lebih rendah semakin merasakan perlu adanya pembinaan penanganan makanan yang sehat dan benar. Disinyalir PKL yang memiliki pengetahuan yang lebih rendah tersebut merasa tidak tahu (lugu) dan ada keinginan untuk lebih tahu karena dengan cara pembinaanlah (sifatnya gratis) yang memungkinkan untuk dapat memperbaiki keadaannya.

10.5. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Perlunya Tindakan Tegas Pemakai Bahan Tambahan Berbahaya

Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan produsen PKL dengan sikap perlunya tindakan tegas pemakai bahan tambahan berbahaya disajikan pada Tabel IV. 41.

Tabel IV.41. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Produsen dengan Sikap Perlunya Tindakan Tegas Pemakai Bahan Tambahan Berbahaya

Tingkat Pengetahuan	Sikap thd Perlunya Tindakan Tegas Pemakai Bahan Tambahan Berbahaya			Jumlah
	Setuju	Kurang Setuju	Tdk Setuju	
Baik	2 (67 %)	-	1 (33 %)	3 (100%)
Cukup	5 (72 %)	1(14 %)	1 (14 %)	7 (100%)
Kurang	5 (50 %)	1 (10 %)	4 (40 %)	10 (100%)

Tabel IV.41 menunjukkan bahwa tinggi rendahnya tingkat pengetahuan produsen belum tentu menyetujui perlu adanya tindakan tegas terhadap pengguna bahan-bahan yang berbahaya pada makanan yang dijualnya.



IV.11. Hubungan antara Tingkat Pengetahuan Konsumen Makanan PKL dengan Kepedulian (Sikap dan Tindakan) terhadap Keamanan Pangan

11.1. Pertimbangan Membeli Makanan di PKL Menurut Tingkat Pengetahuan Konsumen

Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan konsumen makanan PKL dengan pertimbangan membeli makanan di PKL secara lengkap disajikan pada Tabel IV. 42.

Tabel IV.42. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Konsumen dengan Pertimbangan Membeli Makanan di PKL

Tingkat Pengetahuan	Pertimbangan Membeli Makanan PKL						Jumlah
	Menu. tempat Penjual	Menu dan tempat	Menu dan penjual	Menu	Tempat	Tidak ada pertimbangan	
Baik	18 (78%)	2 (9%)	-	1 (4%)	2 (9%)	-	23 (100%)
Cukup	6 (67 %)	-	1 (11%)	-	1 (11%)	1 (11%)	9 (100%)
Kurang	7 (88%)	-	-	-	* -	1 (12 %)	8 (100%)

Tabel IV.42 menunjukkan bahwa menu, tempat dan penjual menjadi pertimbangan utama konsumen responden dengan berbagai tingkat pengetahuan dalam memilih membeli di PKL. Selain itu juga nampak konsumen yang berpengetahuan cukup dan kurang memilih PKL tanpa pertimbangan.

11.2. Kebiasaan Sebelum Mengonsumsi Makanan di PKL Menurut Tingkat Pengetahuan Konsumen

Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan konsumen makanan PKL dengan kebiasaan sebelum mengonsumsi makanan di PKL disajikan pada Tabel IV. 43.

Tabel IV.43 menunjukkan bahwa tinggi rendahnya tingkat pengetahuan konsumen responden tidak menjamin adanya kebiasaan yang baik sebelum



mengonsumsi makanan di PKL. Namun demikian responden yang berpengetahuan baik, lebih menyadari penting dan baiknya mencuci dengan menggunakan air dan sabun.

Tabel IV.43. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Konsumen dengan Kebiasaan Sebelum Mengonsumsi Makanan di PKL

Tingkat Pengetahuan	Kebiasaan Sebelum Mengonsumsi Makanan di PKL			Jumlah
	Cuci tangan dgn air	Cuci tangan dengan Air dan sabun	Tdk melakukan apa-pa	
Baik	5 (22%)	13 (56%)	5 (22%)	23 (100%)
Cukup	7 (78%)	1 (11%)	1 (11%)	9 (100%)
Kurang	4 (50%)	3 (38%)	1 (12%)	8 (100%)

11.3. Sikap Perlunya Pemeriksaan Kesehatan PKL Makanan Secara Rutin Menurut Tingkat Pengetahuan Konsumen

Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan konsumen makanan PKL dengan sikap perlunya pemeriksaan rutin (6 bulan) PKL makanan secara lengkap disajikan pada Tabel IV. 44.

Tabel IV.44. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Konsumen dengan Perlunya Pemeriksaan Kesehatan PKL Makanan Secara Rutin

Tingkat Pengetahuan	Sikap thd Perlunya Pemeriksaan Kesehatan Rutin				Jumlah
	Sgt setuju	Setuju	Krg setuju	Tdk Setuju	
Baik	11 (48%)	11 (48%)	1 (4%)	-	23 (100%)
Cukup	6 (67%)	2 (22%)	-	1 (11%)	9 (100%)
Kurang	2 (24%)	3 (38%)	3 (38%)	-	8 (100%)

Tabel IV.44. menunjukkan bahwa sebagai besar konsumen responden dengan berbagai tingkat pengetahuan menyetujui perlunya pemeriksaan rutin kesehatan bagi PKL, meski demikian nampak sebagian konsumen dengan tingkat pengetahuan kurang atau tidak menyetujui adanya pemeriksaan.

11.4. Sikap terhadap Perlunya Pembinaan Penanganan Makanan PKL yang Sehat dan Benar Menurut Tingkat Pengetahuan Konsumen



Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan konsumen makanan PKL dengan sikap perlunya pembinaan penanganan makanan di PKL secara lengkap disajikan pada Tabel IV. 45.

Tabel IV.45. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Konsumen dengan Sikap Perlunya Pembinaan Penanganan Makanan PKL yang Sehat dan Benar

Tingkat Pengetahuan	Sikap thd Perlunya Pembinaan Penanganan Makanan			Jumlah
	Sgt setuju	Setuju	Tdk Setuju	
Baik	13 (56%)	8 (35%)	2 (9%)	23 (100%)
Cukup	6 (67%)	2 (22%)	1 (11%)	9 (100%)
Kurang	4 (50%)	2 (25%)	2 (25%)	8 (100%)

Tabel IV.45. menunjukkan bahwa sebagai besar konsumen responden dengan berbagai tingkat pengetahuan menyetujui perlunya pembinaan penanganan makanan yang baik dan benar bagi PKL, meski demikian nampak sebagian konsumen dengan tingkat pengetahuan baik maupun kurang tidak menyetujui adanya pembinaan.

11.5. Sikap terhadap Perlunya Tindakan Tegas Pemakai Bahan Tambahan yang Berbahaya Menurut Tingkat Pengetahuan Konsumen

Tabulasi silang antara tingkat pengetahuan konsumen makanan PKL dengan sikap perlunya tindakan tegas pemakai bahan tambahan yang berbahaya secara lengkap disajikan pada Tabel IV. 46.

Tabel IV.46. Tabulasi Silang Antara Tingkat Pengetahuan Konsumen dengan Perlunya Tindakan Tegas Pemakai Bahan Berbahaya

Tingkat Pengetahuan	Sikap thd Perlunya Tindakan Tegas Pemakai Bahan Tambahan Berbahaya				Jumlah
	Sgt Setuju	Setuju	Krg Setuju	Tdk Setuju	
Baik	10 (43 %)	8 (35 %)	3 (13%)	2 (9%)	23 (100%)
Cukup	5 (55%)	4 (45%)	-	-	9 (100%)
Kurang	5 (62 %)	1 (13%)	-	2 (25%)	8 (100%)



Tabel IV.46 menunjukkan fenomena yang relatif sama dengan Tabel IV.41 dimana tinggi rendahnya tingkat pengetahuan konsumen belum tentu menyetujui perlu adanya tindakan tegas terhadap pengguna bahan-bahan yang berbahaya pada makanan yang dijualnya. Disinyalir dalam hal ini pengaruh pengetahuan masih kalah kuatnya dibandingkan dengan kuatnya alasan karena pertimbangan perasaan (merasa kasihan, dll) dibandingkan pertimbangan rasional (dampak terhadap kesehatan).



V. KESIMPULAN DAN SARAN

V.1. Kesimpulan

1a. Produsen makanan PKL merupakan warga pendatang; berumur antara 23-68 tahun dengan umur rata-rata 40,25 tahun; menurut spesifik gender perempuan lebih banyak daripada laki-laki; tanpa mempersyaratkan pendidikan ditunjukkan ada yang tidak pernah sekolah dan menamatkan perguruan tinggi, namun sebagian besar berpendidikan rendah; pengalaman berjualan bervariasi antara 3 bulan – 25 tahun; serta dengan penghasilan kurang Rp 500.000 per bulan.

Secara umum hasil observasi terhadap keadaan (tempat dan cara penanganan makanan) PKL masih tergolong cukup.

b Konsumen makanan PKL berasal dari Surabaya maupun luar Surabaya; berumur antara 17 – 56 tahun dan sebagian besar tergolong kelompok usia produktif (30 – 40 tahun), menurut spesifik gender laki-laki lebih banyak daripada perempuan; berasal dari berbagai kalangan (lapisan atas-bawah) meliputi berbagai jenjang pendidikan mulai yang tidak sekolah hingga telah menamatkan perguruan tinggi; berbagai macam mata pencaharian mulai PNS, pegawai swasta hingga siswa/mahasiswa; dan berbagai jenjang penghasilan mulai rendah hingga tinggi.

Konsumen sebagian besar biasa membeli dan mengkonsumsi 2 kali sehari pada waktu siang dan sore/malam hari. Jarak yang dekat, harga yang murah dan sehat bergizi menjadi pertimbangan utama konsumen membeli di PKL. Jenis yang biasa dikonsumsi makanan utama dan minuman. Jenis makanan favorit adalah rawon dan soto (makanan utama), es teh dan es jeruk (minuman) dan pisang goreng dan gorengan (jajanan).

2. Produsen makanan kaki lima (PKL) sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan yang kurang, dan sebaliknya konsumen makanan PKL sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan yang baik. Penyuluhan dan pembinaan sebagai sumber informasi dan peningkatan ketrampilan hanya dirasakan sebagian kecil PKL.
3. Sebagian (30%) PKL biasa menggunakan bahan tambahan pada makanan. Bahan tambahan yang biasa digunakan adalah pewarna baik yang bermerk dan tanpa merk; pemanis dan penyedap.
4. a. Sebagian besar produsen makanan PKL dan konsumen makanan PKL pada prinsipnya setuju terhadap adanya pemeriksaan rutin kesehatan PKL, adanya pembinaan penanganan makanan, sanksi tegas bagi pengguna bahan tambahan berbahaya dan lokalisir PKL, namun produsen dan konsumen PKL tidak setuju terhadap penggusuran PKL.
b. Produsen selalu mencuci bahan dan peralatan sebelumnya dengan menggunakan air bersih (meskipun tidak mengalir) dalam persiapan, namun tidak pernah menggunakan alat pelindung selama proses. Sebagian PKL menjaga masakan agar tetap aman dengan cara menutupi (kertas, dll), namun sebagian kecil lainnya membiarkan. Sedangkan konsumen meskipun meragukan keamanan makanan PKL dan sebagian pernah merasakan sakit, namun tetap mau mengkonsumsi di PKL dan cara mengurangi risiko dengan membeli makanan yang panas dan tidak mengulangi membeli di tempat yang menyebabkan sakit serta mencuci tangan dengan air (tanpa/pakai sabun).
5. Tinggi rendahnya tingkat pengetahuan produsen maupun konsumen makanan PKL tidak menjamin tingkat kepedulian terhadap keamanan pangan. Pertimbangan

perasaan (kasihan) konsumen PKL sering kali mengalahkan pertimbangan rasional (dampak negatif).

V. 2. Saran

1. Makanan PKL dikonsumsi oleh berbagai kalangan (lapisan bawah-atas) sehingga penanganan mutu dan keamanan makanan PKL merupakan suatu keharusan yang perlu dilaksanakan dalam suatu “gerakan kebersamaan” dan sekaligus menjadi “komitmen” semua pihak yang terlibat yaitu PKL, konsumen, distributor/pengecer (bahan tambahan), fasilitator dan motivator.
2. Perlunya ditingkatkan penyuluhan secara berkesinambungan baik pada PKL maupun konsumen PKL, sebagai berikut:
 - a. Penyuluhan pada PKL bertujuan untuk mengubah perilaku PKL dari tidak tahu tentang cara-cara pengelolaan makanan yang bersih dan sehat menjadi tahu, dari tidak suka mempraktekkan cara-cara pengelolaan makanan yang bersih dan sehat menjadi suka, dari tidak terampil menangani makanan secara bersih dan sehat menjadi terampil sehingga dapat menjadikan perilaku baru sebagai sarana memperbaiki mutu makanan dan status ekonomi.
 - b. Penyuluhan pada konsumen makanan PKL bertujuan untuk mengubah perilaku konsumen dari tidak tahu tentang keamanan makanan PKL (bersih dan sehat) menjadi tahu, dari tidak peduli tentang mutu dan keamanan makanan yang dikonsumsi menjadi peduli, dari tidak terampil memilih makanan yang bermutu dan aman menjadi terampil sehingga dapat menjadikan perilaku baru ini dalam



mendorong tersediannya makanan PKL yang dijajakan secara aman (bersih dan sehat aman).

3. PKL adalah fenomena masyarakat dan selalu ada kapan dan dimana saja, oleh karena itu perlu pengaturan yang manusiawi dengan memperhatikan hak dan martabat setiap PKL. Pihak yang berwenang hendaknya tidak hanya menggusur tanpa memberikan solusi tentang keberadaan PKL, diantaranya dengan penataan/relokasi yang layak, penyuluhan dan pembinaan tentang kesehatan dan kebersihan termasuk kesadaran untuk tertib sehingga keberadaannya tidak mengganggu masyarakat sekitar.
4. Potensi PKL makanan sebagai alternatif bisnis strategis di sektor informal, hendaknya lebih dapat diperdayakan sebagai sumber PAD, sumber lapangan kerja dan daya tarik wisata di Kota Surabaya.



DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1995. *Peran Keamanan Makanan dalam Kesehatan dan Pembangunan*. Laporan Panitia Pakar Gabungan FAO/WHO Mengenai Keamanan. ITB Bandung
- Ave, Joop. 1994. *Membudayakan Makanan Tradisional Indonesia*. Makalah Utama : Pangan No. 19 Vol. V-1994. Badan Urusan Logistik (Bulog), Jakarta.
- Ditjen POM Depkes RI, 1998. *Buku Panduan Industri Rumah Tangga : Cara Produksi Makanan yang Baik*. Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan, Ditjen POM Depkes RI, Jakarta.
- Depkes RI. 1994. *Informasi Makanan Tradisional*. Pusat Penyuluhan Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Hardiansyah dan Rimbawan. 2000. *Analisis Bahaya dan Pencegahan Keracunan Pangan*. Perhimpunan Peminat Gizi dan Pangan (PERGIZI PANGAN) Indonesia., Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PAPTI) dan IPB, dan Proyek CHN 3. Jakarta
- Janssen, MT. 1997. *Contaminants. Food Safety dan Toxicity*. CRS Press. Boca Raton.
- Jenie, BSL. 2000. *Sanitasi dan Higiene Pengolahan Pangan. Analisis Bahaya dan Pencegahan Keracunan Pangan*. Perhimpunan Peminat Gizi dan Pangan (PERGIZI PANGAN) Indonesia., Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PAPTI) dan IPB, dan Proyek CHN 3. Jakarta
- Kantor Menteri Urusan Pangan RI. 1996. *Undang-undang tentang Pangan*. Kantor Menpangan RI. Jakarta.
- Mukono. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Airlangga University Press. Surabaya.
- Muchtadi TR dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Depdikbud Dikti – Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Musadad, A., 1995. (Terjemahan) *Peranan Keamanan Pangan dalam Kesehatan dan Pembangunan*, ITB Bandung.



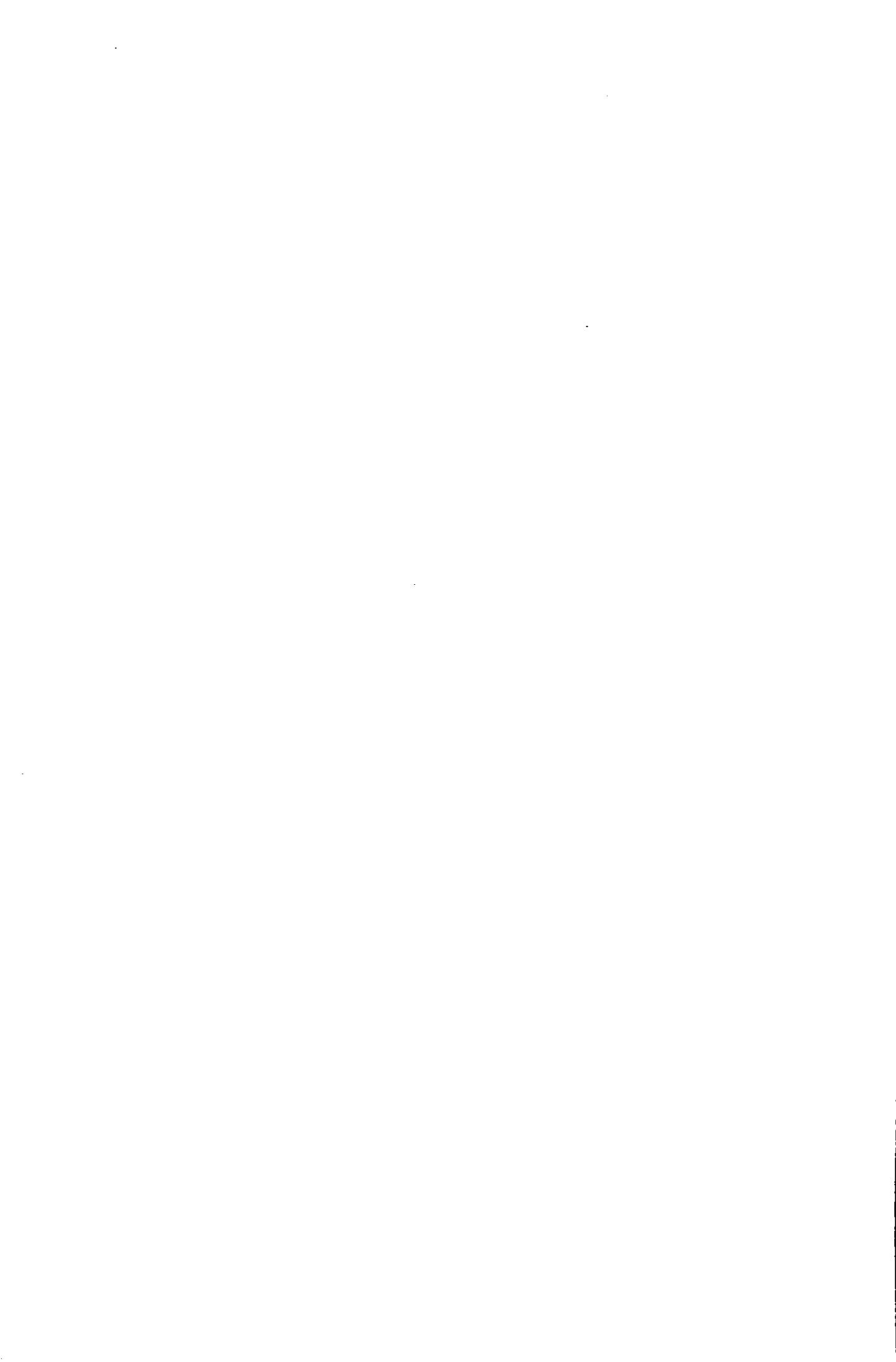
- Notoadmojo, S. 1993. *Pengantar Pendidikan Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Depkes RI. 1992. *Permenkes RI Nomor : 712/Menkes/Per/X/1986 Tanggal 6 Oktober tentang Persyaratan Kesehatan Jasaboga dan Petunjuk Pelaksanaannya*. Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman. Jakarta.
- Purnawijayanti, H.A., 2001 *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sanjur, D., 1982. *Social and Cultural Perspective in Nutrition*. Prentice Hall Inc. Engewood, New Jersey, USA.
- Sen A., 1982. *Proverty and Famine an Essay on Entitlement and Deprivation*. Clarendon Press, Oxford.
- Simatupang, P. dan Mewa Arini, 1997. Hubungan antara Pendapatan Rumah Tangga dan Pergeseran Preferensi terhadap Pangan. *Majalah Pangan* No 33 Vol. IX.
- Soekarto, Soewarno. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB Press. Bogor
- Subarniati, Rika. 1995. *Pengembangan Perilaku Menyukai Makanan Tradisional Indonesia*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Susanto, D. 1994. *Meningkatkan Strategi Komunikasi, Informasi, dan Edukasi (KIE) dalam Pengentasan Masalah Gizi Kurang*. Risalah Widya Karya Pangan dan Gizi V. LIPI. Jakarta
- Susanto, Djoko. 1996. Aspek Pengetahuan dan Sosio Budaya Dalam Rangka Ketahanan Pangan Rumahtangga. Makalah Lokakarya Ketahanan Pangan Rumahtangga. Deptan- Unicef. Yogyakarta, 26-30 Mei 1996.
- Susanto, Tri. 1997. Perkembangan dan Permasalahan Industri Pangan Tradisional di Indonesia. Pusat Kajian Makanan Tradisional. *Makalah Seminar Tradisional*. Universitas Brawijaya. Malang.



Vitayala, A. 1996. Prosiding Widyakarya Nasional Makanan Tradisional;"Upaya Meningkatkan Mutu dan Kebersihan Makanan Jajanan Lewat Jalur Pendidikan Orang Dewasa dan Berdasarkan Usaha Bersama yang Berkelanjutan. Kantor Menpangan RI. Jakarta.

Winarno dan Rahayu, T. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Winarno, FG. 1997. *Naskah Akademik : Keamanan Pangan*. IPB. Bogor.



Lampiran 1 . Lembar Observasi

Variabel dan Item Observasi	Observ	
	Ya	Tdk
A. Bahan Baku Makanan Tradisional 1. Keadaan (tidak rusak, busuk) 2. Mempunyai tempat khusus atau tidak bercampur bahan lain 3. Dicuci dengan air bersih 4. Bahan baku kemasan terdaftar pada Depkes 5. Tersedia kotak es untuk menyimpan daging, udang, dan sejenisnya suhu -30°C .		
B. Penyediaan Air Bersih 1. Air dari segi fisik memenuhi syarat (tidak bau, jernih, tidak berasa) 2. Air untuk memasak tersimpan di wadah bersih dan tertutup 3. Tersedia air mengalir melalui kran 4. Tersedia air panas dan dingin		
C. Peralatan 1. Permukaan halus, rata 2. Mudah dibersihkan 3. Tidak terbuat dari logam Cadmium, Seng, Besi, Arsen, Tembaga, Timah hitam 4. Tidak berkarat/tidak bernoda 5. Terbuat dari bahan kedap air		
D. Fasilitas untuk masak 1. Peralatan masak tidak terbuat dari bahan yang mudah berkarat 2. Peralatan siap pakai dalam kondisi baik dan bersih 3. Tersimpan di rak bebas pengotoran 4. Tersimpan di rak yang bebas serangga dan tikus 5. Pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan baku 6. Pencucian dengan air mengalir		
E. Cara Pengolahan Makanan 1. Bahan dicuci dengan air yang mengalir 2. Alat dicuci dengan air yang bersih dan mengalir 3. Pemanah makanan tidak banyak bicara pada waktu meracik dan memasak 4. Alat-alat yang digunakan tidak diletakkan di sembarangan tempat.		
F. Makanan Jadi/ Terolah 1. Baru, segar atau masakan hari ini < 24 jam 2. Makanan tidak rusak atau basi 3. Makanan terlindung dari debu 4. Makanan terlindung dari serangga dan tikus 5. Makanan sisa tidak disajikan ulang		



<p>G. Penjamah Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ada sertifikat kesehatan yang berlaku 2. Badan bersih 3. Berpakaian lengkap dan bersih 4. Tidak menderita penyakit (batuk, pilek, kulit) pada saat sekarang 5. Tidak pernah menderita penyakit Hepatitis, Typhus, TBC, kolera dan diare 6. Tidak merokok, menggaruk badan, mengorek telinga dan mengunyah makanan pada saat kerja 7. Berkuku pendek dan bersih 8. Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja 		
<p>H. Tempat Pengolahan Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ada tempat khusus untuk meracik 2. Jarak penyimpanan dengan lantai 30 cm 3. Ada ventilasi 4. Dapur bersih bebas debu dan kotoran 5. Terlindung dari serangga dan tikus 6. Tersedia tempat sampah tertutup 7. Tersedia tempat cuci tangan 		
<p>I. Cara Menyajian Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih 2. Alat makanan bersih tidak bernoda 3. Cara membawa makanan memakai nampan dan tertutup 4. Ada serbet atau tisu di meja penyajian 		
<p>J. Tempat pencucian alat/wadah</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia air yang cukup 2. Tersedia sabun atau detergen untuk mencuci 3. Tersedia tiga wadah untuk mencuci 4. Dari bahan yang aman dan kuat 5. Tersedia tempat sampah tertutup 		



K. Tempat Pembuangan Sampah 1. Bahan kedap air 2. Mempunyai tutup 3. Mudah dibersihkan 4. Mudah diangkat 5. Tidak korosif 6. Mencukupi volume sampah yang ada		
L. Pembuangan Air Kotor 1. Saluran lancar 2. Kedap air 3. Ada perlindungan dari tikus 4. Ada perlindungan dari serangga 5. Lokasi pembuangan akhir ke riol/saluran umum		

Keterangan :

Bila terdiri 8 syarat, maka:

Baik, jika minimal memenuhi 7 syarat

Cukup, jika minimal memenuhi 5 syarat

Kurang, jika minimal memenuhi 2 syarat

Bila terdiri 6 syarat, maka:

Baik, jika minimal memenuhi 5 syarat

Cukup, jika minimal memenuhi 3 syarat

Kurang, jika minimal memenuhi 2 syarat

Bila terdiri 5 syarat, maka:

Baik, jika minimal memenuhi 4 syarat

Cukup, jika minimal memenuhi 3 syarat

Kurang, jika minimal memenuhi 1 syarat

Bila terdiri 4 syarat, maka:

Baik, jika minimal memenuhi 3 syarat

Cukup, jika minimal memenuhi 2 syarat

Kurang, jika minimal memenuhi 1 syarat



**KUESIONER PENELITIAN
(Produsen)**

I. IDENTITAS RESPONDEN

- a. Nama :
- b. Umur :th
- c. Jenis Kelamin : 1. Laki-laki
2. Perempuan
- d. Pendidikan : 1. Tidak sekolah 4. SMP
2. Tidak tamat SD 5. SMA
3. Tamat SD 6. DIII/Sarjana
- e. Alamat :
- f. Suku : 1. Jawa 2. Madura
3. Lain-lain, sebutkan.....
- g. Status penduduk : 1. Penduduk tetap 2. Penduduk sementara
- h. Penghasilan (bulan) : 1. < Rp 500.000,00
2. Rp 500.000,00 – Rp 1.000.000,00
3. Rp 1.000.000,00 – Rp 1.500.000,00
4. > Rp 1.500.000,00
- i. Lama Berjualan :minggu/ bulan/tahun

II. DAFTAR PERTANYAAN

1. Apakah anda pernah mendapat penyuluhan tentang pengolahan makanan yang bersih dan sehat ?
 - a. Pernah, dengan materi Pemberi materi:
 - b. Tidak pernah
2. Apakah dalam sebulan terakhir ini saudara menderita sakit ?
 - a. Ya, sebutkan
 - b. Tidak pernah
3. Jika pernah sakit(thypus,hepatitis, dll) apakah anda juga masih berjualan ?
 - a. Ya, alasan
 - b. Tidak, alasan
4. Biasanya kapan anda memeriksakan kesehatan ?
 - a. Rutin 3 bulan c. Tiap kali sakit e. Lainnya, sebutkan.....
 - b. Rutin 6 bulan d. Tidak tentu
5. Apakah dalam membuat minuman, makanan, dan jajanan saudara menggunakan bahan tambahan makanan (pemanis, pewarna, pengawet, dll) ?
 - a. Ya, sebutkan dalam tabel

Bahan Tambahan Makanan	Tradisional	Kimia (merk)
1. Pemanis		
2. Pewarna		
3. Pengawet		
4. Pengental		
5. dll, sebutkan.....		





5. Sumber penyebab makanan tidak aman dikonsumsi:
 - a. Binatang (lalat, tikus, dll)
 - b. Bahan kimia
 - c. Alat-alat yg tidak bersih
 - d. Penjual yg tidak sehat
 - e. Semua benar
6. Apa yang disebut dengan makanan yang aman bagi kesehatan ?
 - a. Makanan empat sehat lima sempurna
 - b. Makanan yang bebas kuman dan bahan kimia yang berbahaya dan tidak bertentangan dengan keyakinan
 - c. Makanan yang beraneka ragam
 - d. Makanan yang disajikan sesuai dengan umur
7. Apa yang dimaksud dengan makanan yang bergizi ?
 - a. Makanan yang enak
 - b. Makanan yang mengandung zat yang diperlukan tubuh
 - c. Makanan yang mahal
 - d. Makanan yang murah dan beraneka ragam
8. Bagaimana sebaiknya susunan makanan hidangan kita sehari-hari ?
 - a. Nasi dan sayur
 - b. Nasi, sayur dan lauk
 - c. Nasi, sayur, lauk, buah dan susu
 - d. Nasi dan lauk
9. Bagaimana cara cuci tangan yang paling benar ?
 - a. Air dalam wadah
 - b. Air yang mengalir dengan sabun
 - c. Air hangat + jeruk nipis
 - d. Dengan air kotor
10. Apa akibat bila makan makanan yang tidak bersih ?
 - a. Keracunan/sakit
 - b. Tergantung kondisi tubuh
 - c. Tidak apa-apa
 - d. Tidak tahu

IV. PERILAKU

1. Bila makanan/minuman tidak habis dalam sehari, apa yang anda lakukan ?
 - a. disimpan di kulkas (.....)
 - b. dibuang (.....)
 - c. dibiarkan dan dijual lagi (.....)
 - d. dipanasi dan dijual lagi (.....)

Mengapa ?

2. Apa yang saudara sebaiknya lakukan agar makanan/ minuman tetap aman untuk dikonsumsi ?

- a. makanan/ minuman ditutup
- b. dibiarkan
- c. dipanaskan lagi stlah beberapa jam
- d. dibungkus

3. Alat pelindung apa yang anda gunakan pada saat memasak makanan ?

- a. celemek
- b. penutup kepala
- c. sarung tangan
- d. tidak menggunakan semuanya

Mengapa ?



4. Bila ketika sakit (thypus, saluran pencernaan, TBC, dll), apakah saudara masih berjualan ?
- Ya, mengapa ?
 - Tidak, mengapa ?

V. SIKAP (merupakan pendapat atas sebuah pertanyaan)

- Setiap pedagang makanan perlu pemeriksaan kesehatan secara rutin (6 bulan sekali).
 - Sangat setuju
 - Setuju
 - Kurang setuju
 - Tidak setuju
 - Sangat tdk setuju
- Setiap pedagang perlu mendapatkan pembinaan tentang pengolahan makanan secara sehat dan bergizi ?
 - Sangat setuju
 - Setuju
 - Kurang setuju
 - Tidak setuju
 - Sangat tdk setuju
- Perlu tindakan tegas bagi pedagang yang menggunakan bahan tambahan makanan yang membahayakan kesehatan masyarakat.
 - Sangat setuju
 - Setuju
 - Kurang setuju
 - Tidak setuju
 - Sangat tdk setuju
- Bagaimana sikap saudara terhadap pengusuran PKL saat ini ?
 - Sangat setuju
 - Setuju
 - Kurang setuju
 - Tidak setuju
 - Sangat tdk setuju
- Bagaimana jika para PKL ditempatkan pada suatu lokasi tertentu dan dilakukan pembinaan ?
 - Sangat setuju
 - Setuju
 - Kurang setuju
 - Tidak setuju
 - Sangat tdk setuju

TAMBAHAN:

Apa harapan-harapan dan saran Saudara mengenai PKL ?

-
-
-

Terima kasih



Lampiran 3

KUESIONER PENELITIAN (Konsumen)

I. IDENTITAS RESPONDEN

- a. Nama :
- b. Umur :th
- c. Jenis Kelamin : 1. Laki-laki 2. Perempuan
- d. Pendidikan : 1. Tidak sekolah 4. SMP
2. Tidak tamat SD 5. SMA
3. Tamat SD 6. DIII/Sarjana
- e. Alamat :
- d. Suku : 1. Jawa 2. Madura
Lain-lain, sebutkan.....
- e. Penghasilan (bulan) : 1. < Rp 500.000,00
2. Rp 500.000,00 – Rp 1.000.000,00
3. Rp 1.000.000,00 – Rp 1.500.000,00
4. > Rp 1.500.000,00

II. PERTANYAAN

1. Berapa kali saudara makan dalam sehari ?
a. 1X c. 3X
b. 2X d. Lainnya,
2. Berapa kali saudara membeli makanan di PKL ?
a. 1X sehari c. 3X sehari
b. 2 X sehari d. tidak tentu, sebutkan..

(Untuk pertanyaan no 3-5 boleh lebih dari 1 jawaban)

3. Jika membeli , jenis makanan apa yang biasa saudara beli di PKL ?
a. Makanan utama (nasi, soto, rawon, dll.)
b. Minuman (es jeruk, es the, sirup, dll.)
c. Jajanan (tahu goreng, ote-ote, pohong keju goreng, dll)
d. Lainnya, ...

4. Waktu/saat kapan saudara membeli makanan di PKL ?
a. Sore hari b. Siang hari c. Pagi hari d. Lain-lain,

5. Pertimbangan apa yang menyebabkan anda membeli makanan di PKL ?
a. Jarak dekat (mudah dijangkau) c. Murah harganya
b. Sesuai selera d. Sehat & bergizi e. Lainnya,....

6. Menurut saudara apakah makanan di PKL terjamin keamanannya untu dimakan?
a. Ya, mengapa ?
b. Tidak, mengapa ?
c. Ragu – ragu
d. Tidak tahu,



7. Apakah anda pernah sakit akibat makan makanan yang anda beli di PKL ?
 - a. pernah, sebutkan.....
 - b. tidak tahu
 - c. tidak pernah
 - d. mungkin/tdk ingat

8. Jika pernah sakit akibat makanan makanan di PKL, kenapa saudara masih tetap membeli makanan di PKL ?
 - a. Tdk ada alternatif lain
 - b. Enak
 - c. Murah
 - d. Lainnya, ..

9. Jika saudara merasa tidak terjamin keamanannya (bebas penyakit dan racun) maka upaya apa yang anda lakukan ?
 - a. membeli makanan yang panas-panas
 - b. tidak membeli
 - c.tetap membeli, dengan alasan
 - d. tidak tahu

10. Apa makanan favorit saudara di PKL ?
 - a. Makanan :
 - Kenapa ?
 - b. Minuman :
 - Kenapa ?
 - c. Jajanan :

III. PENGETAHUAN (pilih salah satu yang paling benar)

1. Syarat memilih makanan yang aman adalah ?
 - a. Terbuka *
 - b. Tertutup dan tidak ada yang mencurigakan
 - c. Enak dan menarik
 - d. Tidak tahu

2. Berapa sebaiknya jumlah ember (minimal) untuk tempat pencucian peralatan (piring, gelas, mangkok, dll) ?
 - a. 1
 - b. 2
 - c. 3
 - d. 4

3. Penyakit apa yang disebabkan oleh makanan yang tidak bersih ?
 - a. demam berdarah
 - b. kencing manis
 - c. typhus
 - d. darah tinggi

4. Apa guna pelindung (celemek, penutup kepala, dll) yang dipakai pada waktu mengolah makanan (memasak, menyajikan, dll) ?
 - a. untuk melindungi makanan dari kontaminasi
 - b. agar pakaian tidak kotor
 - c. agar rapi
 - d. tidak tahu

5. Sumber penyebab makanan tidak aman dikonsumsi:
 - a. Binatang (lalat, tikus, dll)
 - b. Bhan kimia
 - c. Alat-alat yg tidak bersih
 - d. Penjual yg tidak sehat
 - e. Semua benar



6. Apa yang disebut dengan makanan yang aman bagi kesehatan ?
 - a. Makanan empat sehat lima sempurna
 - b. Makanan yang bebas kuman dan bahan kimia yang berbahaya dan tidak bertentangan dengan keyakinan
 - c. Makanan yang beraneka ragam
 - d. Makanan yang disajikan sesuai dengan umur

7. Apa yang dimaksud dengan makanan yang bergizi ?
 - a. Makanan yang enak
 - b. Makanan yang mengandung zat yang diperlukan tubuh
 - c. Makanan yang mahal
 - d. Makanan yang murah dan beraneka ragam

8. Bagaimana sebaiknya susunan makanan hidangan kita sehari-hari ?

a. Nasi dan sayur	c. Nasi, sayur, lauk, buah dan susu
b. Nasi, sayur dan lauk	d. Nasi dan lauk

9. Bagaimana cara cuci tangan yang paling benar ?

a. Air dalam wadah	c. Air hangat + jeruk nipis
b. Air yang mengalir dengan sabun	d. Dengan air kotor

10. Sebutkan makanan sumber protein :

a. Tahu, tempe, ikan dan daging	c. Beras, singkong dan roti
b. Apel, jeruk, pisang dan roti	d. Bayam, wortel dan singkong

IV. PERILAKU (boleh pilih lebih dari satu)

1. Apa pertimbangan saudara membeli makanan di PKL ?
 - a. Menu (jenis makanan) :
 - b. Tempat :
 - c. Penjual :
 - d. Lainnya;

2. Apakah yang saudara biasa lakukan sebelum menyatap makanan di PKL ?
 - a. Mengalap tangan dengan tisu/serbet
 - b. Cuci tangan dengan air
 - c. Cuci tangan dengan air mengalir + sabun
 - e. Tidak melakukan apa-apa

3. Apakah saudara memakai sendok pada waktu makan di PKL ?
 - a. Ya, mengapa ?
 - b. Tidak, mengapa ?
 - c. Kadang-kadang, mengapa ?

4. Bagaimana kebiasaan saudara terhadap makanan dan minuman yang belum habis dikonsumsi saat membeli di PKL ?

a. Ditunggalkan	c. Dibiarkan tapi sambil diawasi/ditunggalkan
b. Dibiarkan saja	d. Lain-lainnya,



V. SIKAP (merupakan pendapat atas sebuah pertanyaan)

1. Setiap pedagang makanan perlu pemeriksaan kesehatan secara rutin (6 bulan sekali).
 1. Sangat setuju
 2. Setuju
 3. Kurang setuju
 4. Tidak setuju
 5. Sangat tdk setuju

2. Setiap pedagang perlu mendapatkan pembinaan tentang pengolahan makanan secara sehat dan bergizi ?
 1. Sangat setuju
 2. Setuju
 3. Kurang setuju
 4. Tidak setuju
 5. Sangat tdk setuju

3. Perlu tindakan tegas bagi pedagang yang menggunakan bahan tambahan makanan yang membahayakan kesehatan masyarakat.
 1. Sangat setuju
 2. Setuju
 3. Kurang setuju
 4. Tidak setuju
 5. Sangat tdk setuju

4. Bagaimana sikap saudara terhadap pengusuran PKL saat ini ?
 1. Sangat setuju
 2. Setuju
 3. Kurang setuju
 4. Tidak setuju
 5. Sangat tdk setuju

5. Bagaimana jika para PKL ditempatkan pada suatu lokasi tertentu dan dilakukan pembinaan ?
 1. Sangat setuju
 2. Setuju
 3. Kurang setuju
 4. Tidak setuju
 5. Sangat tdk setuju

TAMBAHAN:

Apa harapan-harapan dan saran Saudara mengenai PKL ?

1.
2.
3.

Terima Kasih Atas Partisipasinya

PAMERAN

1 JUN 2004



